

Директор школы



Утверждаю.

Л.М.Турандина

2020 г.

Л.М.Турандина

ПРОГРАММА

производственного контроля организации питания обучающихся МОУ «Средняя школа №2» на 2020-2021 учебный год.

Программа устанавливает порядок организации и осуществления производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических мероприятий, обязательных для выполнения всеми работниками пищеблока и сотрудниками ОУ.

Целью производственного контроля является обеспечение безопасности организации питания обучающихся в ОУ, путем должного выполнения требований нормативно-правовых актов санитарного законодательства, осуществление санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий, организации и осуществления контроля за их соблюдением.

Задачи производственного контроля.

Контролируется:


- Качество и безопасность поступающего на пищеблок производственного сырья и пищевых продуктов;
- Правильность оформления сопроводительной документации, правильность маркировки на продукты питания;
- Соблюдение условий и сроков хранения продуктов (сырья и готовой продукции);
- Качество и безопасность выпускаемой готовой продукции;
- Наличие пересекающихся потоков сырья и готовой продукции;
- Условия труда сотрудников и состояние производственной среды пищеблока;
- Состояние помещений пищеблока, инвентаря, оборудования
- Выполнение санитарно-противоэпидемических мероприятий на пищеблоке, требований личной гигиены и своевременное прохождение необходимых осмотров;
- Качество состояния, мытья и обработки посуды;
- Контроль рациона питания обучающихся, соблюдения санитарных правил в технологическом процессе;
- Контроль за контингентом питающихся, режимом питания и гигиеной приема пищи;

МЕРОПРИЯТИЯ
программы производственного контроля организации питания обучающихся
МОУ «Средняя школа №2»

№ п/п	Объект производственного контроля	Место контроля, нормативные документы	Периодичность	Ответственный	Учетно-отчетная форма
1.	Устройство и планировка пищеблока	Соответствие плану размещения технологического оборудования	1 раз в год	Турандина Л.М., директор школы Баталова Н.И., Зам. директора по АХЧ	Акт готовности к новому учебному году
2.	Соблюдение санитарного состояния пищеблока, выполнением санитарно-противоэпидемических мероприятий	Состояние подсобных помещений, пищеблока, обеденного зала, инвентаря, оборудования	Ежемесячно, 1 раз в четверть	Ушакова И.В., зав. производством Губинская И.И., медсестра, Баталова Н.И., Зам. директора по АХЧ, Гаева М.А., член Управляющего совета	Журнал санитарного состояния, Акт проверки
3.	Контроль за условиями и сроками транспортировки и хранения сырья	Договор на поставку пищевых продуктов, мед. книжка водителя, маркировка тары, СанПиН 2.3.6.1079-01	По мере поступления сырьевой продукции	Ушакова И.В., зав. производством	Сертификаты качества продукции
4.	Условия хранения поступающих пищевых продуктов и продовольственного сырья	Холодильное оборудование, подсобные помещения, СанПиН 2.3.6. 1079-01	Ежедневно	Ушакова И.В., зав. производством	Журнал учета температурного режима
5.	Качество поступающих пищевых продуктов и продовольственного сырья	СанПиН 2.3. 560-96, сертификаты на поставляемую продукцию, накладные, ветеринарные справки, маркировочные ярлыки	Ежедневно	Ушакова И.В., зав. производством	Накладные, сертификаты, декларации соответствия, ветеринарные справки, маркировочные ярлыки, Журнал бракеража сырья
6.	Контроль суточной пробы	Специальные контейнеры, температура хранения, СанПиН 2.4.52409-08	Ежедневно	Ушакова И.В., зав. производством Губинская И.И., медсестра	Журнал бракеража готовой продукции
7.	Качество готовой продукции	Внешний вид, цвет, запах, вкус	Ежедневно	Ушакова И.В., зав. производством Бракеражная комиссия готовой продукции	Журнал бракеража готовой продукции

				Губинская И.И., Гаева М.А., член Управляющего совета	
8.	Соответствие веса отпускаемой готовой продукции утвержденному меню	Раздача	1 раз в четверть	Ушакова И.В., зав. производством Бракеражная комиссия готовой продукции	Акт проверки
9.	Соответствие рациона питания обучающихся цикличному 2-х недельному меню	Ежедневное меню, цикличному 10-ти дневное меню	1 раз в четверть	Турандина Л.М., директор школы Ушакова И.В., зав. производством	Утверждение 10-ти дневного меню
10.	Контроль за технологией производства и соблюдением санитарных правил на производстве	Кулинарная обработка в специальном помещении согласно технологической карте. Контроль за тепловой обработкой.	Ежедневно	Ушакова И.В., зав. производством	Технологические карты
11.	Соблюдение личной гигиены обучающихся перед приемом пищи	Умывальня в столовой СанПиН 2.4.5.2409-08	Ежедневно	Классные руководители, воспитатели ГПД, Гаева М.А., член управляющего совета	Визуальный
12.	Целевое использование готовой продукции в соответствии с предварительным заказом	Накладные, журнал учета отпущенной продукции	Ежедневно	Ушакова И.В., зав. производством	Акт реализации
13.	Контроль за соблюдением условий и сроков хранения продуктов (сырья, полуфабрикатов и готовой продукции)	Отсутствие или наличие пересечений обработки и потоков сырья, полуфабрикатов.	1 раз в полгода	Ушакова И.В., зав. производством Захарова Е.А., Третьякова Н.И., отв. за организацию питания	Акт проверки
14.	Проверка эксплуатации торгово-технологического и холодильного оборудования	Пищеблок СанПиН 2.4.5.2409-08	Ежеквартально	Ушакова И.В., зав. производством Баталова Н.И., Зам. директора по АХЧ	Акт проверки
15.	Контроль за отходами	Маркировка тары, своевременный вывоз Сан ПиН 2.4.5.2409-08	В течение года	Ушакова И.В., зав. производством Баталова Н.И., Зам. директора по АХЧ	Акт проверки
16.	Контроль за соблюдением требований к инвентарю,	Контроль за состоянием посуды на производстве.	1 раз в четверть	Ушакова И.В., зав. производством Захарова Е.А.,	Акт проверки

	посуде, таре	Количество и комплектность, материал, целостность, приборы, инвентарь СанПиН 2.4.5.2409-08 Отсутствие или наличие пересечений обработки чистой и грязной посуды, инвентаря, тары.		Третьякова Н.И., отв. за организацию питания	
17.	Контроль за соблюдением сроков хранения буфетной продукции	Овощной цех (предварительная заготовка овощей), холодный цех хранения салатов) СанПиН 2.4.5.2409-08	1 раз в четверть	Колмогорцева Т.А., Лобанова Е.А., работники буфетов Захарова Е.А., Третьякова Н.И., отв. за организацию питания	Акт проверки
18.	Мониторинг удовлетворенности качеством и организацией питания	Анкетирование	1 раз в год	Захарова Е.А., Третьякова Н.И., отв. за организацию питания классные руководители	Анкеты, анализ анкет
19.	Контроль за выполнением санитарно-противоэпидемических мероприятий на пищеблоке	Медицинские книжки сотрудников Журнал здоровья	1 раз в четверть	Ушакова И.В., зав. производством Губинская И.И., медсестра	Акт проверки
20.	Мониторинг исполнения программы производственного контроля обслуживающей организацией	СанПиН 2.4.5.2409-08 приложение 12		Турандина Л.М., директор школы Баталова Н.И., Зам. директора по АХЧ Губинская И.И., медсестра Захарова Е.А., Третьякова Н.И., отв. за организацию питания	Акты проверок и лабораторных исследований

Ответственные за организацию питания _____  _____ Е.А.Захарова

_____ Н.И.Третьякова

Заведующий производством ИП «И.В.Ушакова» _____ И.В.Ушакова