

Утверждаю
Директор ГБОУ «СОШ №4 с.п.Экажево»
/Змулина Э.А./



**Программа производственного
контроля питания обучающихся
ГБОУ «СОШ №4 с.п.Экажево»
на 2023-2024 г.**

1. Цель производственного контроля

Осуществление контроля за правильной организацией питания школьников, качеством доставляемых продуктов питания и соблюдение санитарно-гигиенических требований при приготовлении пищи.

2. Объекты производственного контроля

- 2.1 Помещение учреждения
- 2.2. Помещения школьной столовой
- 2.3. Технологическое оборудование
- 2.4. Рабочие места
- 2.5. Сырье, полуфабрикаты
- 2.6. Готовая продукция
- 2.7. Отходы производства и потребления

Контролируется:

- Правильность оформления сопроводительной документации, правильность маркировки на продукты питания;
- Микробиологические показатели качества и безопасность продуктов;
- Полнота и правильность ведения и оформления соответственной документации на пищеблоке;
- Наличие пересекающихся протоков сырья и готовой продукции;
- Качество мытья посуды;
- Условия и сроки хранения продуктов;
- Исправность холодильного и технологического оборудования;
- Контроль личной гигиены и своевременное прохождение необходимых осмотров;
- Дезинфицирующие мероприятия;

3. Перечень официально изданных нормативных документов

3.1. Закон № 52-ФЗ от 30 марта 1999 года «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;

3.2. СанПиН 2.4.2.2821-10 «Гигиенические требования к условиям обучения в общеобразовательных учреждениях»;

3.3. СанПиН 2.2.2./2.4 1340-03 «Гигиенические требования к персональным электронно-вычислительным машинам и организации работы»;

3.4. СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемиологических мероприятий»;

3.5. СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»

3.6. СанПиН 2.3.2.569-96 «Профилактика паразитических заболеваний на территории РФ»;

3.7. СанПиН 3.1.1117-02 «Профилактика острых кишечных заболеваний»;

3.8. СанПиН 3.1.958-99 «Профилактика вирусного гепатита»;

3.9. СанПиН 3.1.1321-03-03 «Профилактика менингококковых инфекций»;

3.10. СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в ОУ»

4. Ответственный за осуществление производственного контроля
Заместитель директора по УВР Татриева З.Р.

5. Перечень должностных лиц, на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля

5.1. Директор школы;

5.2. Заместитель директора по УВР;

5.3. Заместитель по АХЧ.

6. План производственного контроля по организации питания

№ п/п	Объект контроля	Периодичность контроля	Ответственный исполнитель	Учетно-отчетная документация
1. Входной контроль качества и безопасность поступающего на пищеблок продовольственного сырья и пищевых продуктов				
1.1	Документация поставщика на право поставок продовольствия	При заключение договоров/контрактов	Руководитель образовательного учреждения	Контракт на питание
1.2	Сопроводительная документация на пищевые продукты	Каждая поступающая партия	Комиссия по контролю за организацией качеством питания	Товарно-транспортные накладные. Журнал бракеража сырой продукции
1.3	Условия транспортировки	Каждая поступающая партия	Комиссия по контролю за организацией качеством питания	Акт (при выявление нарушений условий транспортировки)

2. Контроль качества и безопасность выпускаемой готовой продукции				
2.1	Качество готовой продукции	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Журнал бракеража готовой продукции
2.2.	Суточная проба	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Журнал бракеража готовой продукции
3.Контроль рациона питания учащихся, соблюдение санитарных правил в технологическом процессе				
3.1	Рацион питания	Постоянно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Примерное меню
3.2	Наличие нормативно технической и технологической документации	Постоянно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Сборник рецептов, технологические карты
4.Контроль за соблюдением условий и сроков хранения продуктов (сырья, полуфабрикатов, готовой кулинарной продукции				
4.1	Помещение для хранения продуктов, соблюдение условий и сроков хранения продуктов	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Журналы
4.2.	Холодильное оборудование (холодильные и морозильные камеры)	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Журналы температурного режима
5. Контроль за условиями труда сотрудников и состоянием производственной среды				
5.1	Условия труда. Производственная среда пищеблока	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Визуальный контроль
6.Контроль за состоянием помещений пищеблока, инвентаря, оборудования				
6.1	Производственные помещения и оборудование в них	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Визуальный контроль
6.2	Инвентарь и оборудование пищеблока	1 раз в неделю	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Визуальный контроль
7.Контроль за выполнением санитарно-противоэпидемических мероприятий на пищеблоке				

7.1	Сотрудники пищеблока	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Медицинские книжки сотрудников. Журнал осмотра на гнойничковые заболевания
7.2	Санитарно-противоэпидемический режим	1 раз в неделю	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Инструкции режима обработки оборудования, инвентаря, тары столовой посуды
8. Контроль за контингентом питающихся, режимом питания и гигиеной приема пищи обучающимися				
8.1.	Контингент питающихся детей	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Приказ об организации питания обучающихся.
8.2	Режим питания	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	График приема пищи
8.3	Гигиена приема пищи	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Акты по проверке организации питания

7. График проведения уборки помещений столовой

№ п/п	Мероприятия	Сроки
1	Уборка столовой проводится после каждого	Ежедневно
2	Уборка столов производится после приема пищи	Ежедневно
3	Мытье посуды осуществляется после приема пищи	Ежедневно
4	Мочалки, щетки для мытья инвентаря обрабатываются после использования	Ежедневно
5	Борьба с мухами и грызунами	Постоянно
6	Влажная уборка помещений	Ежедневно
7	Генеральная уборка помещений с мытьем окон	2 раза в месяц

Организация лабораторных исследований и контроля

Показатели исследования	Кратность	Место замеров (кол-во замеров)	Примечание
Готовая продукция на микробиологические показатели	1 раз в год	2 пробы исследуемого приема пищи - пищеблок	Сл.блюда, напитки, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные блюда
Калорийность	1 раз в год	1 рацион, прием	Суточный рацион, приемы пищи
Содержание «С» витамина	2 раза в год	1 блюдо	Третьи блюда
Смывы на БКГП	1 раз в год	10 смывов - пищеблок	Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала
- на наличие возбудителей иерсиниозов	1 раз в год	5-10 смывов	Оборудование, инвентарь, цех обработки овощей
- на наличие яиц гельминтов	1 раз в год	10 смывов	Оборудование, инвентарь, тара, спецодежда персонала
Питьевая вода	1 раз в год	1 проба (по хим.показателям) 1 раз в год (запах, цветность, мутность) 1 проба по м\б	
Освещенность	1 раз в 3 года в темное время суток	2 помещения (по 5 точек в каждом)	
Температура воздуха	Ежегодно	Все помещения	
Влажность	Ежегодно	Все помещения	
Шум	1 раз в год	2 помещения	Проводятся замеры также после введения реконструируемых систем

			вентиляции, ремонта оборудования
Вибрация	1 раз в 3 года	2 помещения	Проводятся замеры также после введения систем вентиляции, ремонта оборудования
Электромагнитное поле	1 раз в 3 года	2 помещения	В кабинетах, где используются компьютеры