



УТВЕРЖДАЮ

Директор МБОУ СОШ №18

И.Н. Шувалова

ПРОГРАММА

Производственного контроля организации питания обучающихся

МБОУ СОШ №18

на 2021-2022 учебный год

1. Цель производственного контроля.

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

2. Объекты производственного контроля.

- 2.1. Помещение учреждения;
- 2.2. Помещение школьной столовой;
- 2.3. Технологические оборудование;
- 2.4. Рабочие места;
- 2.5. Готовая продукция;
- 2.6. Отходы потребления.

Контролируется:

- правильность оформления сопроводительной документации, правильность маркировки на продукты питания;
- микробиологические показатели качества и безопасность продуктов;
- полнота и правильность ведения и оформления соответствующей документации на пищеблоке;
- 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. Сан-Пин 3.1.958-99 «Профилактика вирусного гепатита»;
- 3.9. Сан.Пин 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, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

4. Ответственный за осуществление производственного контроля

Заместитель директора

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

- 5.1. Директор школы
- 5.2. Заместитель директора
- 5.3. Специалист по питанию
- 5.4. Педагог

6. План производственного контроля организации питания.

№	Объект контроля	Периодичность контроля	Ответственный исполнитель	Учетно-отчетная документация
1. Входной контроль качества и безопасность поступающего на пищеблок 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 и качеством питания	Товарно-транспортные накладные. Журнал бракеража готовой продукции
1.3	Условия транспортировки	Каждая поступающая партия	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Акт (при выявление нарушений условий транспортировки)
2. Контроль качества и безопасность 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	Технологические карты

			питания	
4. Контроль за соблюдением условий и сроков хранения продуктов				
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 состояния производственной среды пищеблока.				
5.1	Условия труда. Производственная среда пищеблока	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Визуальный контроль
6. Контроль за состоянием помещения				
6.1	Производственные помещения и оборудования 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 - режим 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. Список детей, нуждающихся в

				бесплатном питании. Документы, подтверждающие статус семьи
8.2	Режим питания	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	График приёма 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.

№	Мероприятия	Сроки
1	Уборка столовой проводится после каждого приема пищи	Ежедневно
2	Уборка столов производится после приема пищи	Ежедневно
3	Мытье посуды осуществляется после приема пищи	Ежедневно
4	Мочалки, щетки для мытья инвентаря обрабатывается 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 (количество замеров)	Примечание
Готовая продукция на микробиологические показатели (КМАФнМ, БГКП)	1 раз в год	2 пробы исследуемого приема пищи-пищевых блок	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 - пищевых блок	Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала
- на наличие	1 раз в год	5-10 смывов	Оборудование,

возбудителей иерсиниозов			инвентарь, цех обработки овощей
- 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 пробы по м/б показателям - (ОМЧ, ОКБ) 1 раз в год	
Освещенность	1 раз в 3 года в темное время суток	2 помещения (по 5 точек в каждом)	
Температура воздуха	Ежегодно (самостоятельно)	Все помещения	
Влажность	Ежегодно	Все помещения	
Шум	1 раз в год	2 помещения	Проводятся замеры также после введения рекомендуемых систем вентиляции, ремонта оборудования
Вибрация	1 раз в 3 года	2 помещения	Проводятся замеры также после введения рекомендуемых систем вентиляции, ремонта оборудования