

ПРОГРАММА

производственного контроля организации питания обучающихся

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 ОО.

Целью производственного контроля является обеспечение безопасности организации питания обучающихся в ОО, 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:

- правильность оформления сопроводительной документации, правильность маркировки на продукты питания;
- микробиологические показатели качества и безопасности продуктов;
- полнота и правильность ведения и оформления соответственной документации на пищеблоке;
- наличие пересекающих потоков 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;
- уборка, дезинфицирующие мероприятия.

МЕРОПРИЯТИЯ

программы производственного контроля

организации питания обучающихся

№ п\п	Объект производствен ного контроля	Место контроля, нормативны е документы	Периодично сть	Ответстве нный	Учетно- отчетная форма
1.	Устройство и планировка пищеблока	Соответствие плану размещения технологичес кого оборудования	1 раз в год при приемке школы	Зам. директора по АХЧ	Акт готовности к новому учебному году

2.	Соблюдение санитарного состояния пищеблока	Подсобные помещения пищеблока, обеденный зал	Ежемесячно	Зам. директора по АХЧ	Информация
3.	Контроль за условиями и сроками транспортировки продуктов	Договор на поставку пищевых продуктов, маркировка тары, СанПиН 2.3.6.1079-01	2 раза в год	Кладовщик	Информация
4.	Условия хранения поступающих пищевых продуктов и продовольственного сырья	Холодильное оборудование, подсобные помещения, СанПиН 2.3.6.1079-01	Ежедневно	Кладовщик	Журнал учета температурного режима, холодильного оборудования
5.	Качество поступающих пищевых продуктов и продовольственного сырья	СанПиН 2.3.560-96, сертификаты на поставляемую продукцию, накладные, ветеринарные справки, маркировочные ярлыки	Ежедневно	бракеражная комиссия, кладовщик	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	Председатель бракеражной комиссии	Журнал бракеража готовой продукции
7.	Качество готовой продукции	Внешний вид, цвет, запах, вкус	Ежедневно	Бракеражная комиссия готовой продукции	Журнал бракеража готовой продукции

8.	Соответствие веса отпускаемой готовой продукции утвержденному меню	Раздача	1 раз в четверть	Председатель бракеражной комиссии	Акт проверки
9.	Соответствие рациона питания обучающихся цикличному 2-х недельному меню	Ежедневное меню, цикличному 2-х недельное меню	1 раз в четверть	Директор	Акт проверки
10.	Контроль за технологией производства и соблюдением санитарных правил при производстве кулинарной продукции	Кулинарная обработка в специальном помещении согласно технологической карте. Контроль за тепловой обработкой.	Ежедневно	Бракеражная комиссия	Технологические карты
11.	Соблюдение личной гигиены обучающихся перед приемом пищи	Умывальня в столовой СанПиН 2.4.5.2409-08	Ежедневно	Сопровождающий учитель	Визуальный
12.	Проверка организации эксплуатации торгово-технологического и холодильного оборудования	Пищеблок СанПиН 2.4.5.2409-08	2 раза в год	Зам. дир. по АХЧ	Акт проверки
13.	Контроль за отходами	Своевременный вывоз Сан ПиН 2.4.5.2409-08	В течение года	Зам. дир. по АХЧ	Информация
14.	Контроль за соблюдением требований к инвентарю,	Контроль за состоянием посуды на производстве.	1 раз в четверть	Зам. дир. по АХЧ	Акт проверки, заявка

	посуде, таре	Количество и комплектность посуды, материал из которого изготовлены посуда, приборы, инвентарь СанПиН 2.4.5.2409-08			
15.	Информирование родителей обучающихся о мероприятиях по обеспечению питанием	СанПиН 2.4.5.2409-08	1 раз в год	Директор	Протоколы родительский собраний
16.	Контроль за соблюдением питьевого режима	Сертификаты безопасности на бутилированную воду, периодичность профилактики питьевых автоматов СанПиН 2.4.5.2409-08	2 раза в год	Зам. директора по АХЧ	Акт готовности к новому учебному году
17.	Контроль за выполнением санитарно-противоэпидемических мероприятий на пищеблоке	Медицинские книжки сотрудников Журнал здоровья	1 раз в четверть	Директор	Наличие, правильность заполнения

Утверждаю _____
Директор школы Горячкина С. Ж.

АКТ
о взвешивании контрольных блюд, контроле качества готовых
блюд, соблюдении режима питания

от « _____ » _____ 20 ____ г.

Комиссией в составе _____,

в присутствии работников пищеблока _____,
(ФИО, должность)

проведен контроль объема и качества готовых блюд: _____
(перечень блюд)

Выявлены следующие нарушения: _____

Внесены предложения: _____

Выводы комиссии о соблюдении режима питания (в соответствии с временем года и возрастными
требованиями): _____

Подписи членов комиссии: _____
(подпись, ФИО, должность)

Подписи проверяемых: _____
(подпись, ФИО, должность)

АКТ
о соответствии блюд школьной столовой утвержденному меню

от « _____ » _____ 20 ____ г.

Комиссией в составе _____,

в присутствии работников пищеблока _____,
(ФИО, должность)

проведен контроль соответствия готовых блюд утвержденному меню: _____
(перечень блюд)

_____.

Выявлены следующие нарушения: _____

_____.

Внесены предложения: _____

_____.

Выводы комиссии о соблюдении режима питания (в соответствии с временем года):

Подписи членов комиссии: _____
(подпись, ФИО, должность)

Подписи проверяемых: _____
(подпись, ФИО, должность)

АКТ
проверки спортивных сооружений

Комиссия в составе председателя Горячкиной С. Ж.—директора школы, членов комиссии Першиковой М. А.—начальника лагеря и Евстигнеевой Н. Г.—зам. дир. по АХЧ 17.03.2020 года провела проверку спортивных сооружений на пришкольной территории МОУ СОШ №5.

На территории школьного двора имеется спортивная и футбольная площадка.

1. Ворота футбольные—вкопаны в землю, закреплены надежно, пригодны к эксплуатации.
2. Рукоход, брусья, турник—находятся на школьном дворе, забетонированы на глубину 90 см, пригодны к эксплуатации.
3. Горка—1 шт., устройство для балансировки—1 шт., качели—1 шт.—находятся на школьном дворе, забетонированы, гладко обработаны, не имеют острых краев, пригодны к эксплуатации.

Выводы: оборудование на пришкольной территории закреплено и соответствует требованиям техники безопасности. Спортивные уличные сооружения соответствуют требованиям СанПин и пригодны к проведению учебных занятий и тренировок.

Председатель: директор МОУ СОШ №5 _____ Горячкина С. Ж.

Члены комиссии: начальник лагеря _____ Першикова М. А.

зам. дир. по АХЧ _____ Евстигнеева Н. Г.

Утверждаю _____
Директор школы Горячкина С. Ж.

АКТ
проверки работы холодильного оборудования

Комиссия в составе председателя Евстигнеевой Н. Г.—зам. дир. по АХЧ, членов комиссии Волокитиной Ю. Н.—кладовщика, Фатыховой Н. В.—повара 31.09.2020 года произвела осмотр холодильного оборудования учреждения.

В результате проверки было осмотрено 7 (семь) единиц холодильного оборудования:

- холодильник «Бирюса»--4 шт.;
- холодильник «Самсунг»--1 шт.;
- морозильная камера «Свиога»--1 шт.;
- морозильная камера «Мах»--1 шт.

Все оборудование в рабочем состоянии и снабжено термометрами. Имеется «Журнал» температурного режима холодильного оборудования», где ежедневно отмечается температура всего холодильного оборудования.

Председатель: зам. дир. по АХЧ Евстигнеева Н. Г.

Члены комиссии: кладовщик Волокитина Ю. Н.

повар ФАТЫХОВА Н. В.

Утверждаю _____
Директор школы Горячкина С. Ж.

Акт проверки соблюдения требований
к инвентарю, посуде

Комиссия в составе председателя Евстигнеевой Н. Г.—зам. дир. по АХЧ, членов комиссии Волокитиной Ю. Н.—кладовщика, Нагайцевой С. В.—бухгалтера « _____ » _____ 20 ____ г. произвела осмотр инвентаря, посуды пищеблока.

В результате проверки установлено:

--деформированная посуда имеется/ не имеется;
--посуда с отбитыми краями, трещинами, сколами имеется/ не имеется;
--посуда с поврежденной эмалью имеется/ не имеется;
--разделочные доски из пластмассы имеются/ не имеются;
--разделочные доски с трещинами имеются/ не имеются;
--посуда и инвентарь без маркировки имеется/ не имеется.

--количество стаканов достаточное/ недостаточное;
--количество п/п тарелок достаточное/ недостаточное;
--количество тарелок для 2 блюда достаточное/ недостаточное;
--количество салатных тарелок (блюдец) достаточное/ недостаточное;
--количество вилок, ложек достаточное/ недостаточное.

Выводы:

Рекомендации _____

Председатель: зам. дир. по АХЧ _____ Евстигнеева Н. Г.

Члены комиссии: кладовщик _____ Волокитина Ю. Н.

бухгалтер _____ Нагайцева С. В.

Утверждаю _____
Директор школы Горячкина С. Ж.
« _____ » _____ 2020 г.

МОУ «Средняя общеобразовательная школа №5
п.Карымское с пришкольным интернатом»

**ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ
ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ**