

ИНГУМТВЕРЖДАЮ
Директор РБОУ «СОШ № 4 г. Назрань»
Буружев Х.Л.-А.
2020



ПРОГРАММА

Производственного контроля организации питания обучающихся
на 2020-2021

1. Цель производственного контроля

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

2. Объекты производственного контроля

- 2.1 Помещения 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 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;
- 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 выполнение 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 , 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 Педа

6. План производственного контроля 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 и качеством питания	Товарно-транспортные накладные. Журнал бракеража сырой 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 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 рецептур, технологические карты
4. Контроль за соблюдением условий и сроков хранения продуктов (сырья, полуфабрикатов и готовой кулинарной продукции)				
4.1	Помещения для хранения продуктов, соблюдение условий и	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и	Журналы

	сроков хранения продуктов		качеством питания	
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 пищеблока				
5.1	Условия труда. Производственная среда пищеблока	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Визуальный контроль
6. Контроль за состоянием помещений пищеблока (производственных, складских, подсобных), инвентаря и 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. Список детей, нуждающихся в бесплатном питании. Документы, подтверждающие статус семьи
8.2	Режим питания	Ежедневно	Комиссия по контролю за	График приема пищи

			организацией и качеством питания	
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 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 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 (количество замеров)	Примечание
Готовая продукция на микробиологические показатели (КМАФнМ, БГКП)	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
- наличие яиц гельминтов	1 раз в год	10 смывов	Оборудование, инвентарь, тара, спецодежда персонала сырье, пищевые продукты (рыба, мясо, зелень)
Питьевая вода	1 раз в год	1 проба (по хим. показателям) 1 раз в год (запах, цветность, мутность) 1 проба 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 реконструируемых систем вентиляции, ремонта оборудования
Вибрации	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