

_____ В.А.Домошонкина

**Программа
производственного контроля организации питания обучающихся
МОУ СОШ № 2 п.Чернышевск 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:

- 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 и т.д.

МЕРОПРИЯТИЯ
программы производственного контроля организации питания обучающихся

№ 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	Межведомственная комиссия	Акт готовности к новому учебному году
2	Соблюдение санитарного состояния пищеблока и санитарных правил при мытье посуды	Пищеблок, подсобные помещения, посудомоечная зона, обеденный зал	Еженедельно		Журнал контроля за санитарным состоянием
3	Контроль за утилизацией отходов	Маркировка тары, своевременный вывоз	В течение года	зам. директора по АХЧ	
4	Условия хранения поставленной продукции	Холодильное оборудование, подсобные помещения	Ежедневно	кладовщик	Журнал контроля за температурным режимом
5.	Качество поставляемых продуктов питания	Декларации (Сертификаты) на поставляемую продукцию, накладные, гигиенические заключения	Ежедневно	Бракеражная комиссия	Бракеражный журнал
6	Контроль суточной пробы	Специальные контейнеры, температура хранения	Ежедневно	Бракеражная комиссия	Бракеражный журнал
7	Качество готовой продукции	Внешний вид, цвет, запах, вкус	Ежедневно	Бракеражная комиссия	Бракеражный журнал
8	Соответствие рациона питания обучающихся примерному 10-дневному цикличному меню. Соответствие веса отпускаемой готовой продукции утвержденному меню	Ежедневное меню, 2-х недельное меню Раздача	1 раз в четверть	Зам. директора по ВР, ответственный за питание, родительский контроль	Акт проверки
9	Контроль за организацией приема пищи обучающимися	Санитарное состояние обеденного зала, обслуживание, самообслуживание Соблюдение личной	ежедневно	Дежурный администратор, дежурный учитель, кл. руководители,	Административные планёрки

		гигиены учащихся перед приемом пищи			
10	Целевое использование готовой продукции в соответствии с предварительным заказом	Накладные, журнал учета отпущенной продукции	Ежедневно	Повар, бухгалтер	Акт списания
11	Проверка состояния технологического и холодильного оборудования	Пищеблок	1 раза в год	Замдиректора по АХЧ, обслуживающая организация	Справка
12	Состояние здоровья обучающихся, пользующихся питанием	Медицинские карты	В течение года	Медработник	Журнал здоровья

**Номенклатура, объем и периодичность
проведения лабораторных и инструментальных исследований
в рамках осуществления государственного эпидемиологического надзора
организациях питания образовательных учреждений**

Вид исследований	Объект исследования (обследования)	Кол-во, не менее	Кратность, не реже
Микробиологические исследования проб готовых блюд на соответствие требованиям санитарного законодательства	Салаты, сладкие блюда, напитки, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные блюда	2-3 блюда исследуе мого приема пищи	1 раз в квартал
Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре	Суточный рацион питания	1	1 раз в год
Контроль проводимой витаминизации блюд	Третьи блюда	1блюдо	2 раза в год
Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры	Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала	10 смывов	1 раз в год
Микробиологические исследования смывов на наличие возбудителей иерсиниозов	Оборудование, инвентарь в овощехранилищах и складах хранения овощей, цехе обработки овощей	5-10 смывов	1 раз в год
Исследования смывов на наличие яиц гельминтов	Оборудование, инвентарь, тара, руки, спецодежда персонала, сырые пищевые продукты (рыба, мясо, зелень)	10 смывов	1 раз в год
Исследования питьевой воды на соответствие требованиям санитарных норм, правил и гигиенических нормативов по химическим и микробиологическим показателям	Питьевая вода из разводящей сети помещений: моечных столовой и кухонной посуды; цехах: овощном, холодном, горячем, доготовочном (выборочно)	2 пробы	По химическим показателям- 1 раз в год, микробиологическим показателям – 2 раза в год
Исследование параметров микроклимата производственных помещений	Рабочее место	2	2 раза в год (в холодный и теплый периоды)
Исследование уровня искусственной освещенности в производственных помещениях	Рабочее место	2	1 раз в год в темное время суток
Исследование уровня шума в производственных помещениях	Рабочее место	2	1 раз в год, а также после реконструкции систем вентиляции; ремонта оборудования, являющегося источником шума