Программа производственного контроля организации питания обучающихся в МОУ Дровянинская СОШ

Программа регламентирует организацию и осуществление производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических мероприятий при производстве, хранении, реализации продукции, товара в школьной столовой, устанавливает требования к объектам контроля, срокам и показателям контроля, определяет исполнителей осуществления тех или иных видов контроля.

Программа может быть исправлена или дополнена в установленном порядке.

Цель: Сохранение и укрепление здоровья детей и подростков, улучшение рациона питания обучающихся школы.

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 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 и т.д.

В программе четко определено:

Что контролируется и проверяется;

Периодичность проверок;

Кем проверяется, выполняется (договоры со сторонними организациями);

Ответственные.

Объекты производственного контроля: здоровье детей, пищевые продукты и продовольственное сырье, готовая кулинарная продукция, пищеблок, режим питания, организация питьевого режима, условия транспортировки, контроль суточной пробы, соблюдение санитарных правил технологического процесса, хранение продуктов, условия труда, персонал, кухонный инвентарь, контроль за отходами.

Предмет производственного контроля: соблюдение санитарных правил и их выполнение.

Формы производственного контроля: визуальный; лабораторно-инструментальный; документальный, аттестация.

Условия для проведения производственного контроля: наличие санитарных правил, отчетность (акт проверки, справка, запись в журнале).

Этапы производственного контроля: входной; технологический (поэтапный); выходной.

Форма программы производственного контроля

№ п/п	Объекты контроля и их контролируемые параметры	Место контроля, нормативные документы	Периодичность контроля	Ответственные лица	Формы учетно-отчетной документации
1	Устройство и планировка пищеблока	Соответствие плану размещения технологического оборудования	1 раз в год	Завхоз Шипицына В.Н.	Акт готовности к новому учебному году
2	Оформление столовой	Обеденный зал	1 раз в четверть	председатель комиссии – Котельников а Н.В.	Книга протоколов заседаний комиссии
3	Соблюдение санитарного состояния пищеблока	Подсобные помещения пищеблока, обеденный зал	ежедневно	Медсестра Фролова	Акты проверки
4	Контроль за условиями и сроками транспортировки продуктов	Санитарный паспорт, маркировка тары	1 раз в год	Кладовщик Полянская А.А. медсестра	Акт проверки
5	Условия хранения поставленной продукции	Холодильное оборудование, подсобные помещения	ежедневно	Кладовщик Полянская А.А. медсестра	Температурная карта холодильного оборудования
6	Качество поставленных сырых продуктов	Сертификаты на поставляемую продукцию, накладные, гигиенические	ежедневно	Кладовщик Полянская А.А.	Бракеражный журнал

		заклучения			
7	Контроль за ассортиментом вырабатываемой продукции, качеством полуфабрикатов и готовой продукции	СанПиНы номенклатура продукции, внешний вид, цвет, запах, вкус	2 раза в год	Кладовщик Полянская А.А. Медсестра Фролова Е.В. Отв. за питание Лоскутникова И.В.	Протокол проверки
8	Контроль суточной пробы	Специальные контейнеры, температура хранения, СанПиН	ежедневно	Отв. За питание Лоскутникова И.В.	Бракеражный журнал
9	Качество готовой продукции	Внешний вид, цвет, запах, вкус	Ежедневно	отв. за питание Лоскутникова И.В.	Бракеражный журнал
10	Соответствие веса отпускаемой готовой продукции утвержденному меню	Раздача	1 раз в месяц	отв. за питание Лоскутникова И.В.	Акт проверки
11	Соответствие рациона питания обучающихся примерному 10 дневному меню	Ежедневное меню, 10-ти дневное меню	1 раз в месяц	отв. за питание Лоскутникова И.В.	Протокол заседания комиссии
12	Контроль за технологией производства и соблюдением санитарных правил при производстве кулинарной продукции	Кулинарная обработка в специальном помещении согласно технологической карте. Контроль за тепловой обработкой.	1 раз в полгода	Кладовщик Полянская А.А. отв. за питание Лоскутникова И.В.	Акт проверки
13	Поточность производственных процессов	Отсутствие или наличие пересечений обработки и потоков сырья, полуфабрикатов, чистой и грязной посуды, инвентаря, тары	1 раз в полгода	Кладовщик Полянская А.А. отв. за питание Лоскутникова И.В.	. Акт проверки
14	Соблюдение личной гигиены учащихся перед приемом пищи	Холл перед столовой	Ежедневно	Дежурный учитель по столовой (согласно графика дежурств)	
15	Целевое использование	Накладные, журнал	Ежедневно	Кладовщик Полянская	Акт списания

	готовой продукции в соответствии с предварительным заказом	учета отпущенной продукции		А.А.	
16	Соблюдение санитарных правил при мытье посуды	Посудомоечный цех	1 раз в	Медсестра Фролова Е.В.	Акт проверки
17	Проверка организации эксплуатации торговотехнологического и холодильного оборудования	Пищеблок	Ежеквартально	Завхоз Шипицына В.Н.	Акт проверки
18	Состояние здоровья обучающихся, пользующихся питанием	Медицинские карты	В теч. года	Медсестра Фролова Е.В.	Графики, диаграммы
19	Контроль за организацией приема пищи обучающимися	Санитарное состояние обеденного зала, обслуживание, самообслуживание	1 раз в неделю	отв. за питание Лоскутникова И.В.	Акты проверки
20	Контроль за отходами	Маркировка тары, своевременный вывоз	В теч. года	завхоз Шипицына В.Н.	Акт проверки