

УТВЕРЖДАЮ
Директор
ГБОУ «СОШ с.п. Гази-Юрт»

Мальсагова Р.Я.
«11» «09» 2022г



ПРОГРАММА

Производственного контроля организации питания обучающихся

ГБОУ «СОШ с.п. Гази-Юрт»

на 2022-2023 учебный год

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 электронновычислительным 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 по ВР – Базоркина Э.У

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

5.1 Директор школы- Мальсагова Р.Я.

5.2 Заместитель директора по УВР – Кукурхоева Р.Дж

5.3 Специалист по питанию – Албакова М.Б

5.4 Медицинская сестра школы- Бекова А.Д

5.5. Председатель профсоюза – Торшхоева З.И

6. План производственного контроля организации питания

п/п	Объект контроля	Периодичность контроля	Ответственный исполнитель	Учетноотчетная 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	Товаротранспортные 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 и
2. Контроль качества и безопасность выпускаемой готовой продукции				
	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 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 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 организацией и качеством питания	График приема пищи

7. ГРАФИК проведения уборки помещений столовой

N2 п/п	Ме оп пятня	С оки
1	Уборка столовой проводится после каждого приема пищи	Ежедневно
2	Уборка столов п отводится 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	Проба (по хим. показателям) 1 раз в год (запах, цветность, мутность) 1 проба по мб	
		показателям (ОМЧ, ОКБ) 1 раз в год	
Освещенность	1 раз в 3 года в темное время с ток	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	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