

Директора ГБОУ



**СВЕРЖДАЮ**

«Малгобек»

Идигова

022г

## **ПРОГРАММА**

**производственного контроля организации питания**

**обучающихся ГБОУ «СОШ № 5 г.Малгобек»**

**на 2022-2023 учебный год.**

## **1. Цель производственного контроля**

Осуществление контроля за правильной организацией питания школьников, качеством доставляемых продуктов питания и соблюдением санитарно-гигиенических требований при приготовлении 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 30.03.1999г. «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 проведения производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением 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 3.1.1117-2 «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 осуществлением 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

#### 6. План производственного контроля организации питания

№ п/п	Объект контроля	Периодичность контроля	Ответственный исполнитель	Учетно-отчетная документация
<b>1.Входной контроль качества и безопасность поступающего на пищеблок продовольственного сырья и пищевых продуктов</b>				
1.1	Документация поставщика на право поставок продовольствия	При заключение договоров/контрактов	Руководитель общеобразовательного 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 выявлении нарушений условий транспортировки )
<b>2. Контроль качества и безопасность выпускаемой готовой продукции</b>				
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	Журнал бракеража

			организацией и качеством питания	готовой продукции
<b>3. Контроль рациона питания учащихся, соблюдение санитарных правил в технологическом процессе</b>				
3.1	Рацион питания	Постоянно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Примерное меню
3.2	Наличие нормативно-технологической и технологической документации	Постоянно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Сборник рецептур, технологические карты
<b>4. Контроль за соблюдением условия и сроков хранения продуктов (сырья, полуфабрикатов и готовой кулинарной продукции)</b>				
4.1	Помещения для хранения продуктов, соблюдение условий и 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
<b>5. Контроль за условиями сотрудников и состоянием производственной среды пищеблока</b>				
5.1	Условия труда. Производственная среда пищеблока.	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Визуальный контроль
<b>6. Контроль за состоянием помещений пищеблока (производственных, складских, подсобных), инвентаря и оборудования.</b>				
6.1	Производственные помещения и оборудования 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
<b>7. Контроль за выполнением санитарно-противоэпидемических мероприятий на пищеблоке</b>				
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.
<b>8. Контроль за контингентом питающихся, режимов питания и гигиены приема пищи обучающимися</b>				
<b>8.1</b>	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.
<b>8.2</b>	Режим питания	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	График приема пищи
<b>8.3</b>	Гигиена приема пищи	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Акт по проверке организации питания

### **7.ГРАФИК проведения уборки помещений столовой**

<b>№ п/п</b>	<b>Мероприятия</b>	<b>Сроки</b>
1	Уборка столовой производится после каждого приема пищи	Ежедневно
2	Уборка столовой 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 помещения	Ежедневно
7	Генеральная уборка помещения с мытьем окон	2 раза в месяц

### **Организация лабораторных исследований и контроля**

<b>Показатели исследования</b>	<b>Краткость</b>	<b>Место замеров (количество замеров)</b>	<b>Примечание</b>
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	Суточные 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 три года в темное время суток	2 помещения (по пять 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
Вибрация	1 раз в три года	2 помещения	Проводятся замеры также после введения систем вентиляции, ремонта оборудования
Электромагнитное поле	1 раз в три года	2 помещения	В кабинетах, где используются компьютеры

