

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
« НОВОЕТКУЛЬСКАЯ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА »

457245 Челябинская область Чесменский район, п. Новоееткульский, ул. Школьная, 5  
Тел.: 8(351-69)57-3-31, E-mail: skola-etkul@mail.ru, ИНН:74443004582, КПП:745801001 ОКАТО 75259840000, БИК:047501001, р/с:  
407018100000010000.

Утверждаю директор:

Чернышова Е.Г.

« 31 » августа 2020 г.

**Программа  
производственного контроля организации питания обучающихся  
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.

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 проведение необходимых осмотров;
- Уборка, дезинфицирующие мероприятия и т.д.

**План  
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	Кух.работник, завхоз	Журнал контроля за санитарным состоянием
3	Контроль за утилизацией отходов	Маркировка тары, своевременный вывоз	В течение года	Завхоз.	
4	Условия хранения поставленной продукции	Холодильное оборудование, подсобные помещения	Ежедневно	завхоз	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	Бракеражная комиссия, ответственный за питание, родительский комитет	Акт проверки
9	Контроль за организацией приема пищи обучающимися	Санитарное состояние обеденного зала, обслуживание, самообслуживание Соблюдение личной гигиены учащихся перед приемом пищи	Ежедневно	Дежурный администратор, дежурный учитель, кл. руководители, медработник	Административные планёрки
10	Проверка состояния технологического и холодильного оборудования	Пищеблок	1 раза в год	завхоз, обслуживающая организация	Справка
11	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 в  
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 исследуемого 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