

ПРОГРАММА
производственного контроля организации питания обучающихся
МБОУ «СОШ № 4»

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:

- Качество 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
МБОУ «СОШ №4» города Можги

№ п/п	Объект производственного контроля	Место контроля, нормативные документы	Периодичность	Ответственный
1	Устройство и планировка пищеблока	Соответствие плану размещения технологического оборудования	1 раз в год	Зам. директора по АХЧ
2	Соблюдение санитарного состояния пищеблока	Подсобные помещения пищеблока, обеденный зал	1 раз в четверть	Фельдшер школы, Родительский комитет
3	Условия хранения поступающих пищевых продуктов и продовольственного сырья	Холодильное оборудование, подсобные помещения, СанПиН 2.3/2.4.3590-20 СанПин 2.4.33648-20	Ежедневно	Зав. производством
4	Качество поступающих пищевых продуктов и продовольственного сырья	СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СанПин 2.4.33648-20 сертификаты на поставляемую продукцию, накладные, ветеринарные справки, маркировочные ярлыки	Ежедневно	Зав. производством, бракеражная комиссия пищевых продуктов и продовольственного сырья
5	Контроль суточной пробы	Специальные контейнеры, температура хранения,	Ежедневно	Зав. производством
6	Качество готовой продукции	Внешний вид, цвет, запах, вкус	Ежедневно	Бракеражная комиссия готовой продукции
7	Соответствие веса отпускаемой готовой продукции утвержденному меню	Раздача	1 раз в четверть	Родительский комитет
8	Соответствие рациона питания	Ежедневное меню, цикличному	1 раз в четверть	Заместитель

	обучающихся цикличному 2-х недельному меню	2-х недельное меню		директора по УВР
9	Соблюдение личной гигиены учащихся перед приемом пищи	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 СанПин 2.4.33648-20	Ежедневно	Дежурный учитель по столовой, заместитель директора по УВР, классные руководители
10	Проверка организации эксплуатации торгового-технологического и холодильного оборудования	Пищеблок СанПиН 2.3/2.4.3590-20 СанПин 2.4.33648-20	Ежеквартально	Зам. дир. по АХЧ
11	Контроль за соблюдением требований к инвентарю, посуде, таре	Контроль за состоянием посуды на производстве. Количество и комплектность посуды, материал из которого изготовлены посуда, приборы, инвентарь СанПиН 2.3/2.4.3590-20 СанПин 2.4.33648-20	1 раз в четверть	Родительский комитет
12	Информирование родителей обучающихся о мероприятиях по профилактике витаминной и микроэлементной недостаточности	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 СанПин 2.4.33648-20	1 раз в год	Классные руководители
13	Контроль за выполнением санитарно-противоэпидемических мероприятий на пищеблоке	Медицинские книжки сотрудников Журнал здоровья	1 раз в четверть ежедневно	Заместитель директора по УВР