Утверждаю

Директор школы: \_\_\_\_\_\_\_\_ / Нальгиева Т.Ю.

« \_\_\_\_\_\_» августа 2022г приказ №\_\_\_\_

**Программа производственного контроля организации питания учащихся**

**ГБОУ «СОШ-ДС№11гНазрань»**

**Программа контроля организации питания обучающихся**

**в ГБОУ «СОШ-ДС№11г.Назрань»**

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.

**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 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.

**Кухонный работник : Доскиева Лилия Макшариповна**

**План производственного контроля организации питания**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № | Объект производственного контроля | Место контроля, нормативные документы | Периодичность | Ответственный  Шадиева Т.Ю. | Учетно-отчетная  (обследования)  форма |
| 1 | Соблюдение санитарного состояния | Обеденный зал, | Ежедневно | Медсестра  Чемурзиева Э.Б. | Акт проверки |
| 2 | Оформление столовой | Обеденный зал | 1 раз в четверть | Комиссия по питанию | Книга протоколов  заседаний комиссии |
| 3 | Контроль над устройством и  планировкой столовой в соответствии  плану размещения технологического и  холодильного оборудования | Обеденный зал | 1 раз в год | Завхоз А.Ш.Эсмурзиев  Комиссия по  приемке школы | Акт готовности к  новому учебному году |
| 4 | Качество поставленных сырых  продуктов | Сертификаты на  поставляемую продукцию,  накладные, гигиенические  заключения | Ежегодно | Зав.помещения  Кузикова Л.М. | Бракеражный журнал |
| 5  6 | Условия хранения поставленной  Продукции  Контроль суточной пробы | Холодильное  оборудование, подсобные  помещения  СанПиН 2.3.6.1079-01 | Ежегодно  2 раза в неделю | Медсестра  Чемурзиева Э.Б. | Журнал учета  температурного режима  холодильного  оборудования |
| 7 | Соблюдение санитарных правил при  мытье посуды | Обеденный зал | 1 раз в неделю | Зав.помещения  Кузикова Л.М. | Акт проверки |
| 8 | Соблюдение личной гигиены учащихся  перед приемом пищи | Холл перед помещением | Ежедневно | Дежурный учитель |  |
| 9 | Контроль за организацией приема пищи  учащимися | Санитарное состояние  обеденного зала,  обслуживание | 1 раз в месяц | комиссия по  питанию | Протокол |
| 10 | Проверка  сроков  прохождения  сотрудниками  гигиенической  подготовки и медицинских осмотров | Личные медицинские  книжки | 2 раза в год | Зав.помещения  Кузикова Л.М. |  |
| **Лабораторный контроль** | | | | | |
| 1 | Качество готовой продукции  Микробиологические исследования  проб готовых блюд | Внешний вид,цвет,запах,вкус | Ежедневно | Медсестра  Чемурзиева Э.Б | Бракеражный журнал |
| 2 | Калорийность, выход блюд и  соответствие химического состава  блюд рецептуре | Суточный рацион питания | 2-3  блюда  исследуемого  приема пищи | 1 раз в год |  |
| 3 | Целевое использование готовой продукции в соответствии с предварительным заказом | Наклодные, журнал учета отпущенной продукции | Ежедневно | Отв.за питанием | Акт списание |
| 4 | Соблюдение санитарных правил при мытье посуды | посудомоечный | 1 раз в неделю | Медсестра  Чемурзиева Э.Б | Акт проверки |
| **ГРАФИК проведения генеральной уборки помещении**  1 Уборка столовой проводится после каждого приема пищи. Ежедневно  2 Уборка столов производится после приема пищи. Мытье столов с горячим мыльным раствором. Ежедневно  3 Мытье посуды осуществляется после приема пищи по схеме согласно сан. минимума. Ежедневно  4 Мочалки, щетки для мытья инвентаря обрабатываются после использования, согласно сан. Ежедневно правилам.  5 Остатки пищи обеззараживаются и удаляются. Ежедневно  6 Борьба с мухами и грызунами. Постоянно  7 Влажная уборка варочного зала и подсобных помещений. Ежедневно  8 Генеральная уборка помещений с мытьем окон. 2 раза в месяц  **Перечень форм учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением**  **производственного контроля:**  1 Журнал учета результатов медицинских осмотров работников (приложение 6 СП 2.3.6.1079-01);  2 Журнал органолептической оценки качества полуфабрикатов, блюд и кулинарных изделий (приложение 9 СП 2.3.6.1079-01);  3 Личные медицинские книжки работников;  5 Акты отбора проб и протоколы лабораторных исследований аккредитованных лабораторий;  6 Удостоверения качества и безопасности вырабатываемой продукции (для продукции, реализуемой вне организации через торговую сеть);  7 Договоры и акты приема выполненных работ по договорам (вывоз отходов, дератизация, дезинсекция и т.д.) | | | | | |