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 | ОтветственныйШадиева Т.Ю. | Учетно-отчетная(обследования)форма |
| 1 | Соблюдение санитарного состояния  | Обеденный зал, | Ежедневно | МедсестраЧемурзиева Э.Б. | Акт проверки |
| 2 | Оформление столовой | Обеденный зал | 1 раз в четверть | Комиссия по питанию | Книга протоколовзаседаний комиссии |
| 3 | Контроль над устройством ипланировкой столовой в соответствииплану размещения технологического ихолодильного оборудования | Обеденный зал | 1 раз в год | Завхоз А.Ш.ЭсмурзиевКомиссия поприемке школы | Акт готовности кновому учебному году |
| 4 | Качество поставленных сырыхпродуктов | Сертификаты напоставляемую продукцию,накладные, гигиеническиезаключения | Ежегодно  | Зав.помещенияКузикова Л.М. | Бракеражный журнал |
| 56 | Условия хранения поставленнойПродукцииКонтроль суточной пробы | Холодильноеоборудование, подсобныепомещенияСанПиН 2.3.6.1079-01 | Ежегодно 2 раза в неделю | Медсестра Чемурзиева Э.Б. | Журнал учетатемпературного режимахолодильногооборудования |
| 7 | Соблюдение санитарных правил примытье посуды | Обеденный зал | 1 раз в неделю | Зав.помещенияКузикова Л.М. | Акт проверки |
| 8 | Соблюдение личной гигиены учащихсяперед приемом пищи | Холл перед помещением | Ежедневно | Дежурный учитель |  |
| 9 | Контроль за организацией приема пищиучащимися | Санитарное состояниеобеденного зала,обслуживание | 1 раз в месяц | комиссия попитанию | Протокол  |
| 10 | Проверкасроковпрохождениясотрудникамигигиеническойподготовки и медицинских осмотров | Личные медицинскиекнижки | 2 раза в год | Зав.помещенияКузикова Л.М. |  |
|  **Лабораторный контроль** |
| 1 | Качество готовой продукцииМикробиологические исследованияпроб готовых блюд | Внешний вид,цвет,запах,вкус |  Ежедневно  | Медсестра Чемурзиева Э.Б | Бракеражный журнал  |
| 2 | Калорийность, выход блюд исоответствие химического составаблюд рецептуре | Суточный рацион питания | 2-3блюдаисследуемогоприема 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. Ежедневно2 Уборка столов производится после приема пищи. Мытье столов с горячим мыльным раствором. Ежедневно3 Мытье посуды осуществляется после приема пищи по схеме согласно сан. минимума. Ежедневно4 Мочалки, щетки для мытья инвентаря обрабатываются после использования, согласно сан. Ежедневно правилам.5 Остатки пищи обеззараживаются и удаляются. Ежедневно6 Борьба с мухами и грызунами. Постоянно7 Влажная уборка варочного зала и подсобных помещений. Ежедневно8 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.) |