

УТВЕРЖДЕНО  
Приказом  
Муниципального казенного  
общеобразовательного учреждения  
средней общеобразовательной  
школы № 5  
От 20.08.2020 №87

**ПРОГРАММА**  
**контроля организации питания обучающихся в Муниципальном**  
**казенном общеобразовательном учреждении средней**  
**общеобразовательной школе № 5**

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.

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	Заместитель директора по АХЧ	Паспорт готовности к новому учебному году
2. Соблюдение санитарного состояния пищеблока	Подсобные помещения, обеденный зал	Ежедневно	Медицинский работник	Акт проверки
3. Соблюдение санитарных правил при транспортировке продуктов	Транспорт по доставке продуктов, тара для перевозки продуктов	1 раз в неделю	Медицинский работник	Журнал доставки продуктов
4. Условия хранения поставленной продукции	Холодильное оборудование, подсобные помещения,	Ежедневно 2 раза в неделю	Медицинский работник	Температурная карта холодильного

	СанПиН 2.3.6.1079-01			оборудования
5. Качество поставленных сырых продуктов СанПиН 2.3.560-96	Сертификаты на поставляемую продукцию, накладные, гигиенические заключения	Ежедневно	Медицинский работник	Бракеражный журнал
6. Контроль суточной пробы	Специальные контейнеры, температура хранения, СанПиН	Ежедневно	Медицинский работник	Бракеражный журнал
7. Качество готовой продукции	Внешний вид, цвет, запах, вкус	Ежедневно	Медицинский работник	Бракеражный журнал
8. Соответствие рациона питания обучающихся примерному 10-дневному меню	Ежедневное меню, 10-дневное меню	1 раз в месяц	Ответственный за питание	Акт проверки
9. Соответствие веса отпускаемой готовой продукции утвержденному меню	Раздача	1 раз в месяц	Ответственный за питание	Акт проверки
10. Поточность производственных процессов	Отсутствие или наличие пересечений обработки и потоков сырья, полуфабрикатов, чистой и грязной посуды, инвентаря, тары.	Декабрь, апрель	Медицинский работник, ответственный за питание	Акт проверки
11. Соблюдение личной	Обеденный зал	Ежедневно	Дежурный учитель	-

гигиены учащихся перед приемом пищи				
12. Соблюдение санитарных правил при мытье посуды	Посудомоечный цех	1 раз в неделю	Медицинский работник	Акт проверки
13. Проверка организации эксплуатации торгового и холодильного оборудования	Пищеблок	ежеквартально	Заместитель директора по АХЧ	Акт проверки
14. Состояние здоровья обучающихся, пользующихся питанием	Медицинские карты	В течение года	Медицинский работник	График, диаграммы
15. Контроль за организацией приема пищи обучающимися	Санитарное состояние обеденного зала, обслуживание, самообслуживание	1 раз в неделю	Ответственный за питание, медицинский работник	Акт проверки
16. Контроль за отходами	Маркировка тары, своевременный вывоз	В течение года	Заместитель директора по АХЧ	Акт проверки

---