

государственное бюджетное общеобразовательное учреждение
Самарской области основная общеобразовательная школа
им. П.В. Алексахина с. Красные Ключи
муниципального района Похвистневский Самарской области

УТВЕРЖДЕНО
приказом от 31.08.22 №29/30-од
Директор: _____

Ширшова Н.А.

**Программа
Производственного контроля организации питания в
структурном подразделении «Детский сад Солнышко»
Ёгинского филиала государственного бюджетного
общеобразовательного учреждения Самарской области
основной общеобразовательной школы им. П.В. Алексахина
с. Красные Ключи муниципального района Похвистневский
Самарской области**

Программа регламентирует организацию и осуществление производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических мероприятий при производстве, хранении, реализации продукции, товара в 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 воспитанников, улучшение рациона питания воспитанников.

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.

№ 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	Ответственный за питание	Акт готовности к новому учебному году
2	Оформление столовой, буфета	Обеденный зал	1 раз в четверть	Воспитатель	Книга Протоколов заседаний Комиссии
3	Соблюдение санитарного состояния пищеблока	Подсобные помещения пищеблока, обеденный зал	Ежедневно	ОТВ за пит	Акты проверки
4	Контроль за условиями и сроками транспортировки и продуктов	Санитарный паспорт, мед. книжка водителя, маркировка тары, СанПиН 2.3.6.1079-01	1 раза в год	Отв. за питание	Акт проверки
5	Соблюдение санитарных правил при транспортировке продуктов	Транспорт по доставке продуктов, тара для перевозки продуктов	1 раз в неделю	Отв. за питание	Журнал доставки продуктов
6	Условия хранения поставленной продукции	Холодильное оборудование, подсобные помещения, СанПиН 2.3.6.1079-01	Ежедневно 2 раза в неделю	Отв. за питание	Температурная карта холодильного оборудования
7	Качество поставленных сырых продуктов	СанПиН 2.3.560-96, сертификаты на поставляемую продукцию, накладные, гигиенические заключения	Ежедневно	Отв. за питание	Бракеражный журнал

8	Контроль за ассортиментом вырабатываемой продукции, качеством полуфабриката в и готовой продукции	СанПиНы, Номенклатура продукции, внешний вид, цвет, запах, вкус.	2 раза в год	Отв. за питание	Протокол проверки
9.	Контроль суточной пробы	Специальные контейнеры, температура хранения, СанПиН	Ежедневно	Отв.за питание	Бракеражный журнал
10	Качество готовой продукции	Внешний вид, цвет, запах, вкус	Ежедневно	Отв.за питание	Бракеражный журнал
11	Соответствие веса отпускаемой готовой продукции утвержденному меню	Раздача	1 раз в месяц	Отв. за питание	Акт проверки
12	Соответствие рациона питания обучающихся примерному 10 дневному меню	Ежедневное меню, 10-ти дневное меню	1 раз в месяц	Отв. за питание	Протокол заседания комиссии
13	Контроль за технологией производства и соблюдением санитарных правил при производстве кулинарной продукции	Кулинарная обработка в специальном помещении согласно технологической карте. Контроль за тепловой обработкой.	1 раз в полгода	Отв.за питание	Акт проверки
14	Поточность производственных процессов	Отсутствие или наличие пересечений обработки и потоков сырья, полуфабрикатов	1 раз в полгода	Отв.за питание	Акт проверки

		, чистой и грязной посуды, инвентаря, тары.			
15	Соблюдение личной гигиены учащихся перед приемом пищи	Холл перед столовой	Ежедневно	Воспитатель	
16	Целевое использование готовой продукции в соответствии с предварительным заказом	Накладные, журнал учета отпущенной продукции	Ежедневно	Отв.за питание.	Акт списания
17	Соблюдение санитарных правил при мытье посуды	Посудомоечный цех	1 раз в неделю	Отв за пит	Акт проверки
18	Проверка организации эксплуатации торгового и холодильного оборудования	Пищеблок	Ежеквартально	Отв.за питание	Акт проверки
19	Состояние здоровья обучающихся, пользующихся питанием	Медицинские карты	В теч. года	Отв за пит	Графики, диаграммы
20	Контроль за организацией приема пищи детьми	Санитарное состояние обеденного зала, обслуживание, самообслуживание	1 раз в неделю	Воспитатель	Акты проверки
21	Контроль за отходами	Маркировка тары, своевременный вывоз	В теч. года	Отв.за питание	Акт проверки

Лабораторный контроль

№	Вид исследований	Объект исследования (обследования)	Количество, не менее	Периодичность	Учетно-отчетная форма
1	Качество готовой продукции Микробиологические исследования проб готовых блюд	Салаты, первые, вторые блюда, овощные блюда, напитки		Февраль Май Сентябрь Ноябрь	Акт проверки
2	Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре	Суточный рацион питания	2-3 блюда	май	Акт проверки
3	Контроль проводимой витаминизации	Третьи блюда	1 блюдо	Март ноябрь	Акт проверки
4	Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП)	Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала	10 смывов	сентябрь	Акт проверки
5	Исследования смывов на наличие яиц гельминтов	Оборудование, инвентарь, тара, руки, спецодежда персонала, сырые пищевые продукты (рыба, мясо, зелень)	10 смывов	сентябрь	Акт проверки
6	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 - март, сентябрь; микробиологическим показателям – март, сентябрь	Акт проверки

7	Исследование параметров микроклимата производственных помещений	Рабочее место	2	Февраль, сентябрь	Акт проверки
8	Исследование уровня освещенности в производственных помещениях	Рабочее место	2	Февраль в темное время суток	Акт проверки
9	Исследование уровня шума в производственных помещениях	Рабочее место	2	февраль	Акт проверки