



Утверждаю
Директор МБОУ ООШ
п.Алханчурт
Скодтасва Л.К.
Приказ № 31 от 31.08.2020г

Программа
производственного контроля организации
питания обучающихся муниципального
бюджетного общеобразовательного учреждения
«Основная общеобразовательная школа п.Алханчурт»
муниципального образования Пригородный район
Республики Северная Осетия - Алания

Настоящая программа (далее – Программа) регламентирует деятельность муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «Основная общеобразовательная школа п.Алханчурт» муниципального образования Пригородный район Республики Северная Осетия-Алания (далее – Школа) 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 школы.

Основные задачи:

1. Обеспечение обучающихся оптимальным питанием, адекватным возрастным и физиологическим потребностям детей и подростков в пищевых веществах и энергии;
2. Обеспечение высокого качества и безопасности питания детей.
3. Социальная защита обучающихся.

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.

Характеристика условий размещения объекта питания

Название объекта	Столовая
Адрес	МБОУ «Основная общеобразовательная школа п.Алханчурт», РСО – Алания, Пригородный район, п.Алханчурт, ул.Алханчуртская, 18.
ФИО директора	Скодтаева Л.К.
Ответственный за контроль, организацию и качество питания.	Кокаева Х.З. т. 89280677798
ФИО повара	Юминова Е.А.
ФИО кухработника	Юминова Е.А.
Холодное водоснабжение	Есть
Горячее водоснабжение	Есть
Отопление	Есть
Доставка продуктов	По договору

Программа производственного контроля

№ п\п	Объект контроля	Показатели контроля	Кратность контроля	Ответственный исполнитель	Учетно-отчетная документация
1.	<p>Качество поступающего сырья и пищевой продукции.</p> <p>Наличие документа, подтверждающего качество и безопасность продукта.</p>	<p>Входной, визуальный.</p> <p>Наличие сопроводительных документов.</p> <p>Приемка, учет, осмотр сырья и пищевых продуктов.</p> <p>Сроки реализации и условия хранения.</p> <p>Соответствие маркировок.</p>	Каждая партия.	<p>Повар.</p> <p>Ответственный за контроль, организацию и качество питания.</p>	<p>«Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья».</p> <p>«Журнал бракеража готовой кулинарной продукции».</p> <p>Сертификат.</p> <p>Накладная.</p>
2	Условия транспортировки.	<p>Входной.</p> <p>Визуальный.</p> <p>Температурный режим. Время.</p> <p>Специальная одежда у сопровождающего.</p> <p>Личная мед.книжка.</p> <p>Наличие пергаментной бумаги, целлофана или пленки, разрешенной органами Санэпиднадзора.</p> <p>Наличие ярлыка на каждой единице транспортной и потребительской тары.</p> <p>Наличие: санитарно</p>	1 раз в год	<p>Повар.</p> <p>Ответственный за контроль, организацию и качество питания.</p>	<p>Акт проверки.</p> <p>Товарно-транспортные накладные.</p> <p>Справки.</p> <p>Инструкции Федерального центра гигиены и эпидемиологии Роспотребнадзора.</p>

		го паспорта на транспорт; жесткого закрытого кузова; гигиенических покрытий, специальных стеллажей.			
3	Качество готовой продукции	Визуальный. Органолептические показатели. Наличие технологической документации. Ассортиментный перечень.	Ежедневно	Врач. Ответственный за контроль, организацию и качество питания.	Акты проверки «Журнал бракеража готовой кулинарной продукции». Справки.
3.1	Контроль суточной пробы.	Визуальный. Документальный. Маркированная посуда. Специальные контейнеры, температура хранения +4°; +6°	Ежедневно	Врач Ответственный за контроль, организацию и качество питания. Повар.	«Журнал бракеража готовой кулинарной продукции».
4	Соблюдение санитарных правил технологического процесса. Достаточность тепловой обработки блюд. Потоки сырья. Полуфабрикаты. Готовая продукция.	Подготовка и кулинарная обработка продуктов Наличие встроенных термометров. Температура внутри теплового оборудования. Цвет сока при проколе. Чистота посуды,	Каждая партия	Врач Ответственный за контроль, организацию и качество питания. Повар.	Журналы, Графики. Карта производственного контроля. Учетно-отчетная документация Схемы технологического процесса и технологическ

		инвентаря, тары.			ого оборудования.
5	Хранение продуктов. Холодильное оборудование.	Температурный режим. График температуры. Относительная влажность воздуха. Инструментальный. Технологический. Холодильные шкафы. Охлаждаемый прилавок. Подсобные помещения.	Еженедельн о	Врач. Ответственный за контроль, организацию и качество питания. Повар.	«Журнал учета температурног о режима холодильного оборудования» . Температурная карта холодильного оборудования.
6	Условия труда Показатели микроклимата, температуры, влажности, скорости движения воздуха производственной зоны.	Визуальный. Наличие мыла, полотенца, туалетной бумаги, обеспечение санитарной одеждой. Медицинская аптечка.	Ежедневно 2 раза в год: в теплое и холодное время.	Врач. Ответственный за контроль, организацию и качество питания. Повар.	Информационн о- аналитическая справка. Протокол исследования.
7.	Режим питания.	Документальный. Соблюдение режима питания. Периодичность приема пищи. Гигиена приема пищи.	Ежедневно	Врач Ответственный за контроль, организацию и качество питания.	График приема пищи. Протокол проверки.

8.	Питьевой режим	Наличие одноразовых стаканчиков. Контейнеры для сбора использованной посуды одноразового применения. Промаркированные подносы для чистой и использованной фаянсовой посуды.	Ежедневно.	Врач Ответственный за контроль, организацию и качество питания. Повар.	Документы, подтверждающие ее происхождение, качество и безопасность. Акты проверки.
9	Персонал, подлежащий осмотру. Соблюдение санитарно-противоэпидемиологического режима.	Визуальный. Режим на производстве. Режим обработки, хранения и использования, маркировки оборудования, посуды, инвентаря. Температурный режим в моечных ваннах.	Ежедневно. 1 раз в неделю.	Врач. Ответственный за контроль, организацию и качество питания. Повар.	«Журнал здоровья». «Журнал регистрации инструктажа». «Журнал качества мытья посуды». Инструкция режима обработки оборудования. «Журнал инструментального контроля температурного режима в моечных ваннах».
10.	Целевое использование готовой продукции в соответствии с предварительным заказом.	Накладные, журнал учета отпущенной продукции.	Ежедневно.	Врач. Ответственный за контроль, организацию и качество питания. Повар.	«Журнал бракеража готовой пищевой продукции» Акты проверки.

11.	Состояние здоровья обучающихся, пользующихся питанием	Медицинские акты	В течение года.	Врач. Ответственный за контроль, организацию и качество питания.	Графики. Таблицы. Диаграммы.
12.	Соблюдение личной гигиены учащихся перед приемом пищи.		Ежедневно.	Повар Врач. Ответственный за контроль, организацию и качество питания.	Акт проверки
13.	Реализация скоропортящейся и особо скоропортящейся продукции, готовых блюд и кулинарных изделий.	Технологический. Условия хранения скоропортящихся продуктов. Сохранность упаковки продукции.	Ежедневно.	Врач. Ответственный за контроль, организацию и качество питания. Повар.	«Журнал учета температурного режима холодильного оборудования» . Температурная карта холодильного оборудования.
14.	Кухонный инвентарь.	Визуальный. Маркировка инвентаря.	Ежедневно.	Ответственный за контроль, организацию и качество питания. Повар.	Акт проверки.
15.	Контроль за отходами	Маркировка тары. своевременный вывоз.	В теч. года	Врач. Ответственный за контроль, организацию и качество питания. Повар.	Договор. Акт проверки