

**Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Милечская начальная общеобразовательная школа»**

Принято
на заседании педагогического совета
от «31» августа 2020 г.
Протокол № 1

Утверждаю
Заведующий школой
_____ Камшукова Л.Г.
Приказ № 45 от «01» 09.2020г

**ПРОГРАММА
производственного контроля организации питания обучающихся
на 2020-2023 учебный год.**

Программа устанавливает порядок организации и осуществления производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических мероприятий, обязательных для выполнения всеми работниками пищеблока и сотрудниками ОУ.

Целью производственного контроля является обеспечение безопасности организации питания обучающихся в ОУ, путем должного выполнения требований нормативно-правовых актов санитарного законодательства, осуществление санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий, организации и осуществления контроля за их соблюдением.

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.

МЕРОПРИЯТИЯ

программы производственного контроля организации питания обучающихся

№ 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	Заведующий школой	Акт готовности к новому учебному году
2.	Соблюдение санитарного состояния пищеблока	Подсобные помещения пищеблока, обеденный зал	Ежемесячно, 1 раз в четверть	Комиссия общественного контроля	Журнал санитарного состояния, Акт проверки

		водителя, маркировка тары, СанПиН 2.3.6.1079-01			
3.	Условия хранения поступающих пищевых продуктов и продовольственного сырья	Холодильное оборудование, подсобные помещения, СанПиН 2.3.6.1079-01	Ежедневно	Ответственный за организацию горячего питания	Журнал учета температурного режима
4.	Качество поступающих пищевых продуктов и продовольственного сырья	СанПиН 2.3. 560-96, сертификаты на поставляемую продукцию, накладные, ветеринарные справки, маркировочные ярлыки	Ежедневно	Ответственный за организацию горячего питания, бракеражная комиссия пищевых продуктов и продовольственного сырья	Накладные, сертификаты, декларации соответствия, ветеринарные справки, маркировочные ярлыки, Журнал бракеража сырья
5.	Контроль суточной пробы	Специальные контейнеры, температура хранения, СанПиН 2.4.52409-08	Ежедневно	Ответственный за организацию горячего питания, зведующий	Журнал бракеража готовой продукции
6.	Качество готовой продукции	Внешний вид, цвет, запах, вкус	Ежедневно	Бракеражная комиссия готовой продукции	Журнал бракеража готовой продукции
7.	Соответствие веса отпускаемой готовой продукции утвержденному меню	Раздача	1 раз в неделю	Комиссия общественного контроля	Акт проверки
8.	Соответствие рациона питания обучающихся цикличному 2-х недельному меню	Ежедневное меню, цикличному 2-х недельное меню	1 раз в четверть	Ответственный за организацию горячего питания	Акт проверки
9.	Контроль за технологией производства и соблюдением санитарных правил при производстве кулинарной продукции	Кулинарная обработка в специальном помещении согласно технологической карте. Контроль за тепловой обработкой.	Ежедневно	Ответственный за организацию горячего питания	Технологические карты
10.	Соблюдение личной гигиены учащихся перед приемом пищи	Умывальня в столовой СанПиН 2.4.5.2409-08	Ежедневно	Кл. рук., Ответственный за организацию горячего	Визуальный
11.	Целевое использование готовой продукции в соответствии с предварительным заказом	Накладные, журнал учета отпущенной продукции	Ежедневно		Акт реализации
12.	Контроль за потоками сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, за потоками чистой и грязной	Отсутствие или наличие пересечений обработки и потоков сырья, полуфабрикатов, чистой и грязной посуды, инвентаря, тары.	1 раз в полгода	Комиссия общественного контроля	Акт проверки
13.	Проверка организации эксплуатации торгового-технологического и холодильного оборудования	Пищеблок СанПиН 2.4.5.2409-08	Ежеквартально		Акт проверки
14.	Контроль за отходами	Маркировка тары, своевременный вывоз Сан ПиН 2.4.5.2409- 08	В течение года	Ответственный за организацию горячего питания	Акт проверки
15.	Контроль за соблюдением требований к инвентарю, посуде, таре	Контроль за состоянием посуды на производстве. Количество и комплектность посуды,	1раз в четверть	Комиссия общественного контроля	Акт проверки
16.	Информирование родителей обучающихся о мероприятиях по профилактике витаминной и микроэлементной	СанПиН 2.4.5.2409- 08	1 раз в год	Ответственный за организацию горячего питания, классные руководители	Протоколы родительский собраний
17.	Контроль за выполнением санитарно-противоэпидемических мероприятий на пищеблоке	Медицинские книжки сотрудников Журнал здоровья	1 раз в четверть	Комиссия общественного контроля	Акт проверки

Ответственный за организацию горячего питания

Н.М. Сергеева

