

Утверждена  
приказом от 31.08.2023г №58.  
Директор МБОУ «Свердловская школа»  
Т.А.Моисенкова



## **Программа производственного контроля организации питания обучающихся в МБОУ «Свердловская школа» на 2023-2024 учебный год**

Программа производственного контроля организации питания обучающихся проводится на принципах ХАССП, в соответствии с порядком и периодичностью (включая организационные мероприятия, лабораторные исследования и испытания).

Программа регламентирует организацию и осуществление производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических мероприятий при производстве, хранении, реализации продукции 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 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;
- Создание благоприятных условий для организации рационального питания обучающихся;
- Укрепление и модернизация материальной базы помещений пищеблока школы.
- Повышение культуры питания.
- Проведение систематической разъяснительной работы среди родителей (законных представителей) и обучающихся о необходимости горячего питания.
- Выполнение правил и нормативов Сан ПИН 2.3/2.43590-20.
- Организация питьевого режима.
- Взаимодействие семьи и школы в решении вопросов питания.
- Витаминизация готовых блюд.

### **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.

**Формы производственного контроля:** визуальный; лабораторно-инструментальный; документальный, аттестация.

**Условия для проведения производственного контроля:** наличие санитарных правил, отчетность (акт проверки, справка, запись в журнале).

### Характеристика условий размещения объекта питания МБОУ «Свердловская школа»

Название объекта	Столовая школы
Адрес	д.Переволочье, ул. Школьный, д.9
ФИО директора	Моисеенкова Лина Александровна
ФИО повара	Майорова Ольга Николаевна
Бракеражная комиссия (приказ, состав)	Куневич В.А., Майорова О. Н.Богданова И.В. (приказ № 74 от 30.09.2021 года)
Размещение объекта	Столовая размещена в здании школы
Холодное водоснабжение	Централизованное
Горячее водоснабжение	Установлены 2водонагревателя
Отопление	От своей котельной
Вентиляция	Вытяжная
Освещение	Комбинированное
Набор производственных и вспомогательных помещений	Пищеблок, обеденный зал на 35 мест, продуктовый склад, посудомоечная
Доставка продуктов	Автотранспорт поставщика (санитарный паспорт имеется)

### План производственного контроля организации питания

№ п/п	Объект контроля	Периодичность контроля	Ответственный исполнитель	Учетно-отчетная документация
1	2	3	4	5
<b>1. Входной контроль качества и безопасности поступающего на пищеблок продовольственного сырья и пищевых продуктов</b>				
1.1.	Приём пищевой продукции	Каждая поступающая партия	Куневич В.А Филипенкова С.Н	Товаросопроводительная документация, сведений об оценке (подтверждении), предусмотренных, в том числе техническими регламентами. Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья
1.2.	Условия транспортировки	Каждая поступающая партия	Куневич В.А Филипенкова С.Н	В случае нарушений условия и режима перевозки, а отсутствие товаросопроводительная документация и маркировки

				товара пищевая продукция не принимается
<b>2. Контроль рациона питания учащихся, качества и безопасности выпускаемой готовой продукции</b>				
2.1	Питание детей в соответствии с утвержденным меню	Ежедневно	Бракеражная комиссия	Утвержденное ежедневное меню,
2.2	Соответствие объема готового блюда, напитка, кулинарного изделия, утвержденному меню	1 раз в 10 дней	Бракеражная комиссия	Утвержденное ежедневное меню,
2.3	Качество готовой продукции	Ежедневно	Бракеражная комиссия	Журнал бракеража готовой пищевой продукции.
2.4	Суточная проба	Ежедневно	Повар, бракеражная комиссия	Хранить не менее 48 час.
<b>3. Контроль соблюдение санитарных правил в технологическом процессе.</b>				
3.1.	Наличие нормативно технической и технологической документации.	1 раз в месяц	Бракеражная комиссия	Сборник рецептов 2014 года. Технологические и калькуляционные карты, ГОСТы.
3.2.	Холодильное оборудование	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.	Журнал регистрации температуры холодильного оборудования.
3.3.	Система приточно-вытяжной вентиляции столовой	1 раз в 3 месяца	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.	Визуальный контроль
3.4.	Контроль за потоками сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.	1 раз в 3 месяца	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.	Визуальный контроль
<b>4. Контроль за соблюдением условий и сроков хранения продуктов (сырья, полуфабрикатов и готовой кулинарной продукции).</b>				
4.1.	Соблюдение условий и сроков хранения скоропортящейся продукции.	Ежедневно	Куневич В.А Филипенкова С.Н	Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции.
4.2.	Холодильное оборудование (холодильные и морозильные камеры).	Ежедневно	Повар	Журнал температурного режима холодильного оборудования
<b>5. Контроль за условиями труда сотрудников пищеблока.</b>				
5.1.	Условия труда сотрудников столовой.	1 раз в 3 месяца	Администрация	
<b>6. Контроль за состоянием помещения пищеблока, инвентаря и оборудования</b>				
6.1.	Помещение столовой и оборудования.	Ежедневно	Администрация	Визуальный контроль

6.2.	Инвентарь пищеблока.	1 раз в 10 дней	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.	Визуальный контроль
<b>7. Контроль за выполнением санитарно-противоэпидемических мероприятий на пищеблоке</b>				
7.1.	Сотрудники пищеблока	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.	Медицинские книжки сотрудников. Гигиенический журнал сотрудника
7.2.	Санитарно-противоэпидемический режим.	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.	Инструкции режима обработки оборудования, инвентаря, тары, столовой посуды.
<b>8. Контроль за контингентом питающихся, режимом питания и гигиеной приема пищи обучающихся.,</b>				
8.1.	Контингент питающихся детей	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.	Приказ об организации питания обучающихся. Списки детей, нуждающихся в бесплатном питании. Документы, подтверждающие статус многодетной или социально незащищенной семьи.
8.2.	Режим питания	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	График приема пищи.
8.3.	Гигиена приема пищи.	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.	Акты по проверке организации питания школьной комиссии.

### Лабораторный контроль

№	Вид исследований	На что исследуется	кратность	Кто исследует
1	Исследование питьевой воды на микробиологические показатели.	ТКБ, ОКБ, ОМЧ	по микробиологическим - 1 раз в год	Лаборатория ФГУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Смоленской области» по договору
2	Исследование готовых блюд на	Протей, стафилококк,	1 раз в год	Лаборатория ФГУЗ «Центр

	биологические показатели (мясные, рыбные, вторые блюда)	БГКП КМАФА и М патогенные м/о в т.ч. сальмонеллы		гигиены и эпидемиологии в Смоленской области» по договору
3	Санитарно – гигиенические смывы	БГКП	1 раз в год	Лаборатория ФГУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Смоленской области» по договору
4	Санитарно – химические исследования готовых блюд	Качество термической обработки	1 раз в год	Лаборатория ФГУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Смоленской области» по договору

### График проведения генеральной уборки столовой

№	Мероприятия	Сроки
1	Уборка столовой (обеденного зала) проводится после каждого захода детей.	Ежедневно (в соответствии с графиком питания)
2	Уборка столов производится после каждого приема пищи. (Мытье столов в соответствии санитарными правилами и нормами).	Ежедневно
3	Мытье посуды осуществляется после каждого приема пищи (по схеме в соответствии санитарными правилами и нормами).	Ежедневно
4	Обработка моющей ветоши, мочалки, щетки после каждого использования (в соответствии санитарными правилами и нормами).	Ежедневно
5	Удаление остатков пищи и обеззараживание столовой посуды	Ежедневно
6	Борьба с мухами и грызунами.	Регулярно
7	Влажная уборка помещения.	Ежедневно
8	Генеральная уборка помещений с мытьем окон.	2 раза в месяц

### Санитарно – профилактические мероприятия

№	Вид мероприятия	Объект для проведения мероприятия	Периодичность проведения мероприятия	Ответственный	Учётно-отчётная форма
1.	Дезинфекция	Пищеблок	По мере необходимости	Директор, лаборатория	Акт выполненных работ
2.	Дератизация	Пищеблок	По мере необходимости	Директор, лаборатория	Акт выполненных работ