Татьяна Калашникова
О=МОУ Татауровская ООШ, CN=Татьяна Калашникова, E=tatschool@mail.ru
Я являюсь автором этого документа
место подписания
2021.12.16 19:32:14+02'00'

**УТВЕРЖДАЮ**
**Директор МОУ Татауровская ООШ**
**_____Т.Н. Калашникова**
**«1» октября 2020 г.**

**Программа производственного контроля организации питания обучающихся МОУ Татауровская ООШ МР «Улётовский район» Забайкальского края**

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 школы.

**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 | Периодичность | Ответственный | Учётно-отчётная форма |
|---|---|---|---|---|
| Устройство и планировка пищеблока. Соответствие плану размещения технологического оборудования | | 1 раз в год | Завхоз Шастина Н.В. | Акт готовности к новому учебному году |
| Оформление столовой, обеденного зала | | 1 раз в четверть | Завхоз Шастина Н.В. | Акт проверки |
| Соблюдение санитарного состояния пищеблока Подсобные помещения пищеблока, обеденный зал | | Ежедневно | Завхоз Шастина Н.В. | Акт проверки |
| Контроль за условиями и сроками транспортировки продуктов Санитарный паспорт, мед. книжка водителя, маркировка тары, СанПиН 2.3.6.1079-01 | | 1 раз в год | Директор Калашникова Т.Н. Завхоз Шастина Н.В. | Аут проверки |
| Соблюдение санитарных правил при транспортировке продуктов Транспорт по доставке продуктов, тара для перевозки продуктов 1 раз в неделю | | 1 раз в месяц | Завхоз Шастина Н.В. | |
| Журнал доставки продуктов | | 1 раз в неделю | Директор Калашникова Т.Н. | Акт проверки |
| | | Ежедневно | Завхоз | |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| Условия хранения поставленной продукции Холодильное оборудование, подсобные помещения, СанПиН 2.3.6. 1079-01 | | | Шастина Н.В. | |
| Температурная карта холодильного оборудования | | Ежедневно | Завхоз Шастина Н.В. | Акт проверки |
| Бракеражный журнал | | Ежедневно | Завхоз Шастина Н.В. | |
| Контроль за ассортиментом вырабатываемой продукции, качеством полуфабрикатов и готовой продукции СанПиНы, Номенклатура продукции, внешний вид, цвет, запах, вкус. | | 2 раза в год | Директор Калашникова Т.Н. | Акт проверки |
| Контроль суточной пробы Специальные контейнеры, температура хранения, СанПиН Качество готовой продукции Внешний вид, цвет, запах, вкус | | Ежедневно | Завхоз Шастина Н.В.<br>Зам. директора по УВР Вьюнова М.Б. | Акт проверки |
| Соответствие рациона питания обучающихся примерному 10 дневному меню Ежедневное меню, 10-ти дневное меню | | 1 раз в месяц | Завхоз Шастина Н.В. | Акт проверки |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | | Зам. директора по УВР Вьюнова М.Б | |
| Контроль за тепловой обработкой. | | Ежедневно | Завхоз Шастина Н.В. | Акт проверки |
| Соблюдение личной гигиены учащихся перед приемом пищи | | Ежедневно | Классный руководители, дежурный учитель | Акт проверки |
| Соблюдение санитарных правил при мытье посуды | | Ежедневно | Завхоз Шастина Н.В. | Акт проверки |
| Контроль проводимой витаминизации | | 1 раз в неделю | Завхоз Шастина Н.В. | Акт проверки |