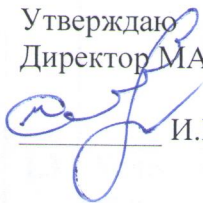


Утверждаю
Директор МАОУ СОШ № 3

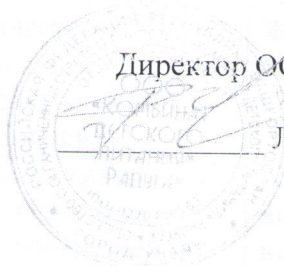


И.Н. Снегирева



Согласовано
Директор ООО КДП «Радуга»

Л.Л. Галиахметова



ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ ОБЕСПЕЧЕНИЯ ПИТАНИЯ УЧАЩИХСЯ В МАОУ СОШ № 3 ЗАТО МЕЖГОРЬЕ РЕСПУБЛИКИ БАШКОРТОСТАН 2024-2025 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.
- Уборка, дезинфицирующие мероприятия и т.д.

1. Входной контроль качества и безопасности поступающего на пищеблоки продовольственного сырья и пищевых продуктов

№ п/п	Объект контроля	Периодичность контроля	Ответственный исполнитель	Учетно-отчетная документация
1.1	Документация аутсорсера на право оказания услуг по питанию обучающихся	При заключении договоров 1 раз в год	Директор	Договор с аутсорсером
1.2	Сопроводительная	Каждой	Комиссия по	Товарно-

	документация на пищевые продукты	поступающей партии	контролю за организацией и качеством питания, бракеражная комиссия	транспортные накладные. Журнал бракеража сырой продукции
1.3	Условия транспортировки	Каждой поступающей партии	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражная комиссия	Акт (при выявлении нарушений условий транспортировки)

2. Контроль качества и безопасности выпускаемой готовой продукции

№ п/п	Объект контроля	Периодичность контроля	Ответственный исполнитель	Учетно-отчетная документация
2.1	Соответствие объема вырабатываемой продукции ассортиментному перечню и производственным мощностям пищеблока	Ежемесячно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражная комиссия	Ассортиментный перечень вырабатываемой продукции, согласованный с МУ № 72 ФМБА России
2.2	Качество готовой продукции	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражная комиссия	Журнал бракеража готовой продукции
2.3	Суточная проба	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражная комиссия	Журнал бракеража готовой продукции

3. Контроль за рационом питания учащихся, соблюдением санитарных правил технологического процесса

№ п/п	Объект контроля	Периодичность контроля	Ответственный исполнитель	Учетно-отчетная документация
3.1	Рацион питания	1 раз в 10 дней	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Примерное меню, согласованное с СанПин. Ассортиментный перечень
3.2	Наличие нормативно-технической и технологической	1 раз в 6 месяцев	Комиссия по контролю за организацией и	Сборники рецептов, технологические и калькуляционные

	документации		качеством питания	карты, ГОСТы
3.3	Первичная и кулинарная обработка продукции	Каждая партия	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражная комиссия	Сертификат соответствия и санитарно-эпидемиологическое заключение на пищеблок. Инструкции, журналы, графики
3.4	Тепловое технологическое оборудование	1 раз в 6 месяцев	Аутсорсер	Журнал регистрации температуры теплового оборудования
3.5	Контроль достаточности тепловой обработки блюд	Каждая партия	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражная комиссия	Журнал бракеража готовой продукции
3.6	Контроль за потоками сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, за потоками чистой и грязной посуды	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражная комиссия, медсестра	Сертификат соответствия и санитарно-эпидемиологическое заключение на пищеблок

4. Контроль за соблюдением условий и сроков хранения продуктов (сырья, полуфабрикатов и готовой кулинарной продукции)

№ п/п	Объект контроля	Периодичность контроля	Ответственный исполнитель	Учетно-отчетная документация
4.1	Помещения для хранения продуктов, соблюдения условий и сроков хранения продуктов	Ежедневно	Аутсорсер	Санитарный журнал пищеблока. Журнал температурного режима и относительной влажности
4.2	Холодильное оборудование (холодильные и морозильные камеры)	Ежедневно	Аутсорсер	Журнал температурного режима

5. Контроль за условиями труда сотрудников и состоянием производственной среды пищеблока

№ п/п	Объект контроля	Периодичность контроля	Ответственный исполнитель	Учетно-отчетная документация
5.1	Условия труда.	Ежедневно	Аутсорсер	Визуальный

	Производственная среда		контроль
--	------------------------	--	----------

6. Контроль за состоянием помещений пищеблоков (производственных, складских, подсобных), инвентаря и оборудования

№ п/п	Объект контроля	Периодичность контроля	Ответственный исполнитель	Учетно-отчетная документация
6.1	Производственные, складские, подсобные помещения и их оборудование	Ежедневно	Аутсорсер, заведующий хозяйством МАОУ СОШ № 3	Визуальный контроль
6.2	Инвентарь и оборудование пищеблока	1 раз в год	Аутсорсер, заведующий хозяйством МАОУ СОШ № 3	Визуальный контроль

7. Контроль за выполнением санитарно-противоэпидемических мероприятий на пищеблоке

№ п/п	Объект контроля	Периодичность контроля	Ответственный исполнитель	Учетно-отчетная документация
7.1	Сотрудники пищеблока	Ежедневно	Аутсорсер, медсестра МАОУ СОШ № 3	Медицинские книжки сотрудников. Журнал осмотра сотрудников на гнойничковые заболевания
7.2	Санитарно-противоэпидемический режим	1 раз в неделю	Аутсорсер	Инструкции режима обработки оборудования, тары, столовой посуды. Инструкции по эксплуатации посудомоечной машины. Журнал контроля качества мытья посуды. Журнал контроля температурного режима в моечных ваннах. График генеральных уборок помещений, утвержденный руководством.

8. Контроль за контингентом питающихся, режимом питания и гигиеной приема пищи учащимися

№ п/п	Объект контроля	Периодичность контроля	Ответственный исполнитель	Учетно-отчетная документация
8.1	Контингент учащихся	Ежедневно	Заместитель директора по ВР, социальный педагог	Приказ об организации питания учащихся. Списки детей, нуждающихся в бесплатном питании. Документы, подтверждающие статус семьи (многодетная, социально-незащищенная)
8.2	Режим питания	Ежедневно	Заместитель директора по ВР	График приема пищи, утвержденный директором МАОУ СОШ № 3
8.3	Гигиена приема пищи	Ежедневно	Заместитель директора по ВР, медсестра МАОУ СОШ № 3	Акты по проверке организации питания школьной комиссии