



Утверждаю
Директор МБОУ СОШ
с. Урман-Бишкадак
Л.Р. Галина

Программа
производственного контроля
по организации питания
обучающихся МБОУ СОШ
с. Урман-Бишкадак
в 2023-2024 учебном году

Характеристика условий размещения объекта питания

Название объекта	Школьная столовая
Адрес	РБ, Ишимбайский район, с. Урман-Бишкадак, ул. Школьная, д. 3
ФИО руководителя школы	Галина Лилия Равиловна
ФИО зав.столовой	
Бракеражная комиссия (приказ, состав)	Приказ №215 от 16.06.2023 г.
Размещение объекта	Столовая размещена в здании
Холодное водоснабжение	Централизованное
Горячее водоснабжение	Установлено
Отопление	Централизованное
Вентиляция	Естественная
Освещение	Комбинированное
Набор производственных и вспомогательных помещений	Пищеблок, обеденный зал на 55 мест, продуктовый склад, мясной цех, рыбный цех, моечные и т.д.
Доставка продуктов	Медосмотр поставщика, сопровождаителя продуктов питания

Примечание: заполнить по своему учреждению

Контролируется:

- Микробиологические показатели качества и безопасности продуктов, готовых блюд, воды;
- Полнота и правильность ведения и оформления соответственной документации на пищеблоке;
- Качество мытья посуды;
- Условия и сроки хранения продуктов;
- Исправность холодильного и технологического оборудования;
- Контроль личной гигиены и своевременное прохождение необходимых осмотров;
- Дезинфицирующие мероприятия;
- Санитарное состояние столовой.

**Список
работников столовой МБОУ СОШ с. Урман-Бишкадак**

№ п/ п	ФИО	Дата рождения	Должность	Стаж работы	Дата последнего медосмотра						Дата последнего гигиеническо го обучения (кем проведено)
					38 каб	флюорг	яйцегл	Брюн. тиф	кишечн	стоматоло г	
1.	Халик ова Натал ья Викто ровна	11.10.1987г	Повар	2,2 г	+	+	+	+	+	+	февраль 2023 г.
2.	Рашит ова Зульф ия Тимер галеев на	06.05.1980г	Подсобный рабочий	1,9 мес.	+	+	+	+	+	+	февраль 2023 г

План производственного контроля организации питания

№ п/п	Объект контроля	Периодичность контроля	Ответственный исполнитель (указать Ф.И.О. должность)	Учетно-отчетная документация
1	2	3	4	5
<i>1. Входной контроль качества и безопасности поступающего на пищеблок продовольственного сырья и пищевых продуктов</i>				
1.1.	Документация поставщика на право поставок продовольствия.	При заключении договоров		Договор с предприятием питания, ИП
1.2.	Сопроводительная документация на пищевые продукты	Каждая поступающая партия	Повар	Товарно-транспортные накладные. Журнал бракеража сырой продукции
1.3.	Условия транспортировки	Каждая поступающая партия	Повар	Акт (при выявлении нарушений условий транспортировки)
<i>2. контроль качества и безопасности выпускаемой готовой продукции</i>				
2.1.	Соответствие объема вырабатываемой продукции ассортиментному перечню и производственным мощностям пищеблока.	Ежемесячно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания, старший повар	Ассортиментный перечень вырабатываемой продукции, согласованный с ТО Управления Роспотребнадзора
2.2.	Качество готовой продукции	Ежемесячно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.	Журнал бракеража готовой продукции.
2.3.	Суточная проба	Ежедневно	Повар, Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Журнал бракеража готовой продукции.
<i>3. Контроль рациона питания учащихся, соблюдение санитарных правил в технологическом процессе.</i>				
3.1.	Рацион питания	еженедельно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания, повар	Примерное меню, согласованное с ТО Управления Роспотребнадзора ассортиментный перечень. Акт соответствия

3.2.	Наличие нормативно технической и технологической документации.	1 раз в месяц	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания, повар	Сборник рецептов. Технологические и калькуляционные карты, ГОСТы.
3.3.	Первичная и кулинарная обработка продукции.	Каждая партия	Работники столовой	Сертификат соответствия и санитарно-эпидемиологическое заключение на пищеблок. Инструкции, журналы, графики.
3.4.	Тепловое технологическое оборудование	1 раз в месяц	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания, директор сош, повар	Журнал регистрации температуры теплового оборудования.
3.5.	Контроль достаточности тепловой обработки блюд.	Каждая партия	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания, повар	Журнал бракеража готовой продукции.
3.6.	Контроль за потоками сырья и готовой продукции, за потоками чистой и грязной.	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания, повар	Сертификат соответствия и санитарно-эпидемиологическое заключение на пищеблок.
4. <i>Контроль за соблюдением условий и сроков хранения продуктов (сырья, полуфабрикатов и готовой кулинарной продукции).</i>				
4.1.	Помещение для хранения продуктов, соблюдение условий и сроков хранения продуктов.	Ежедневно	Повар	Санитарный журнал пищеблока. Журнал температурного режима и относительной влажности.
4.2.	Холодильное оборудование (холодильные и морозильные камеры).	Ежедневно	Повар	Журнал температурного режима и относительной влажности.
5. <i>Контроль за условиями труда сотрудников и состоянием производственной среды пищеблоков.</i>				
5.1.	Условия труда. Производственная среда пищеблоков.	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания, работники столовой, директор сош.	Визуальный контроль
6. <i>Контроль за состоянием помещений пищеблоков (производственных, складских, подсобных), инвентаря и оборудования</i>				
6.1.	Производственные, складские, подсобные помещения и оборудования в них.	Ежедневно	Директор СОШ, работники столовой	Визуальный контроль

6.2.	Инвентарь и оборудование пищеблока.	1 раз в неделю.	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания, директор сош, повар	Визуальный контроль
<i>7. Контроль за выполнением санитарно-противоэпидемических мероприятий на пищеблоке</i>				
7.1.	Сотрудники пищеблоков	Ежедневно	повара	Медицинские книжки сотрудников.
7.2.	Санитарно-противоэпидемический режим.	1 раз в неделю	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания, работники столовой.	Журнал осмотра на гнойничковые заболевания, гигиенический. Инструкции режима обработки оборудования инвентаря, тары, столовой посуды. Инструкция по эксплуатации посудомоечной машины. В ручную.
<i>8. Контроль за контингентом питающихся режимом питания и гигиеной приема пищи обучающихся,</i>				
8.1.	Контингент питающихся детей	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания, работники столовой	Приказ об организации питания обучающихся.
8.2.	Режим питания	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания, повара	График приема пищи.
8.3.	Гигиена приема пищи.	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания, работники столовой сош	Акты по проверке организации питания комиссией.

Г Р А Ф И К **проведения генеральной уборки столовой**

№	Мероприятия	Сроки	Ответственный исполнитель Ф.И.О.
1	Уборка столовой проводится после каждого приема пищи.	Ежедневно	Рашитова З.Т.
2	Уборка столов производится после приема пищи. Мытье столов с горячим мыльным раствором.	Ежедневно	Рашитова З.Т.
3	Мытье посуды осуществляется после приема пищи по схеме согласно сан. минимуму.	Ежедневно	Рашитова З.Т.
4	Мочалки, щетки для мытья инвентаря обрабатываются после использования, согласно сан. правилам.	Ежедневно	Рашитова З.Т.
5	Остатки пищи обеззараживаются и удаляются.	Ежедневно	Рашитова З.Т.
6	Борьба с мухами и грызунами.	Постоянно	Рашитова З.Т.
7	Влажная уборка горячего зала и подсобных помещений.	Ежедневно	Рашитова З.Т.
8	Генеральная уборка помещений с мытьем окон.	2 раза в месяц	Рашитова З.Т.

Перечень форм учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля:

- 8.1. Журнал учета результатов медицинских осмотров работников (приложение 6 СП 2.3.6.1079-01, СанПиН 2.4.4.2599-10)
- 8.2. Журнал органолептической оценки качества блюд и кулинарных изделий (приложение 9 СП 2.3.6.1079-01, СанПиН 2.4.4.2599-10);
- 8.4. Личные медицинские книжки работников;
- 8.5. Санитарные книжки, сопровождающих продукты питания;
- 8.6. Акты отбора проб и протоколы лабораторных исследований аккредитованных лабораторий;
- 8.7. Удостоверения качества и безопасности вырабатываемой продукции (для продукции, реализуемой вне организации через торговую сеть);
- 8.8. Договоры и акты приема выполненных работ по договорам (вывоз отходов, стирка санитарной одежды, дератизация, дезинсекция и т.д.)