



Утверждаю

Директор А.И.И.И. Клокова М.А.

Приказ № 78 от 31.08.2022 г.

Программа производственного контроля

организации питания

МОБУ СОШ с.Бакалдинское

2022-2023 учебный год

Характеристика условий размещения объекта питания

Название объекта	Школьная столовая
Адрес	Республика Башкортостан, Архангельский район, с.Бакалдинское, пер.Матросова,8
ФИО руководителя школы	Клокова Марина Анатольевна
ФИО зав.столовой	Сафаргалина Альфира Закиуловна
Бракеражная комиссия(приказ,состав)	Приказ №73 от 31.08.2022
Размещение объекта	Столовая размещена в здании
Холодное водоснабжение	Централизованное
Отопление	Газовая котельная
Освещение	Люминесцентное
Набор производственных и вспомогательных помещений	Пищеблок, обеденный зал на 60 мест, продуктовый склад, моечная
Доставка продуктов	Автотранспорт поставщика
Горячее водоснабжение	Установлен 1 водонагреватель

Контролируется:

- 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.

План производственного контроля организации питания

№п/п	Объект контроля	Периодичность контроля	Ответственный исполнитель	Учетно-отчетная документация
1.	2	3	4	5
1. Входной контроль качества и безопасности поступающего на пищеблок продовольственного сырья и пищевых продуктов				
1.1	Документация поставщика на право поставок продовольствия	При заключении договоров	завхоз	Договор с предприятием питания
1.2	Сопроводительная документация на пищевые продукты	Каждая поступающая партия	завхоз	Товарно-транспортные накладные Журнал бракеража сырой продукции
1.3	Условия транспортировки	Каждая поступающая партия	завхоз	Акт (при выявлении нарушений условий транспортировки)
2. Контроль качества и безопасности выпускаемой готовой продукции				
2.1	Качество готовой продукции	Ежедневно	Бракеражная комиссия. Ст. повар	Журнал бракеража готовой продукции
2.2	Суточная проба	Ежедневно	Ст. повар	Журнал бракеража готовой продукции
3. Контроль рациона питания учащихся, соблюдение санитарных правил в технологическом процессе				
3.1	Рацион питания	1 раз в месяц	Совет родителей	Примерное меню, согласованное с Роспотребнадзором, ассортиментный перечень
3.2	Наличие нормативно технической и технологической документации.	1 раз в 6 месяцев	Директор	Сборник рецептов, Технологические и калькуляционные карты, ГОСТы
3.3	Тепловое технологическое оборудование	Ежедневно	Завхоз	Журнал регистрации температуры теплового оборудования
3.4	Контроль достаточности тепловой обработки блюд	Каждая партия	Бракеражная комиссия	Журнал бракеража готовой продукции
4. Контроль за соблюдением условий и сроков хранения продуктов (сырья, полуфабрикатов и готовой кулинарной продукции).				
4.1	Помещение для хранения продуктов, соблюдение условий и сроков хранения продуктов	1 раз в неделю	Директор	Санитарный журнал пищеблока

	Холодильное оборудование (холодильные и морозильные камеры)	Ежедневно	Завхоз	Визуальный контроль
5. Контроль за условиями труда сотрудников и состоянием производственной среды пищеблоков				
5.1	Условия труда. Производственная среда пищеблоков	2 раза в неделю	Директор	Визуальный контроль
6. Контроль за состоянием помещений пищеблоков (производственных, складских, подсобных), инвентаря и оборудования				
6.1	Производственные, складские, подсобные помещения и оборудования в них.	2 раза в неделю	Директор	Визуальный контроль
6.2	Инвентарь и оборудование пищеблока	1 раз в неделю	Завхоз	Визуальный контроль
7. Контроль за выполнением санитарно-противоэпидемических мероприятий на пищеблоке				
7.1	Сотрудники пищеблоков	2 раза в год	Директор	Медицинские книжки сотрудников
7.2	Санитарно-противоэпидемический режим	1 раз в неделю	Завхоз, ст. повар	Инструкции режима обработки оборудования, инвентаря, тары, столовой посуды
8. Контроль за контингентом питающихся, режимом питания и гигиеной приема пищи обучающихся				
8.1	Контингент питающихся детей	Ежедневно	Завхоз, педагог-психолог	Приказ об организации питания обучающихся. Списки детей, питающихся в столовой.
8.2	Режим питания	Ежедневно	Завхоз, педагог-психолог	График приема пищи
8.3	Гигиена приема пищи	Ежедневно	Завхоз, педагог-психолог	Акты по проверке организации питания

График

Проведения генеральной уборки столовой

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