



УТВЕРЖДАЮ

Директор МБОУ СОШ №6

Е.Г.Трофименко

01.2021г.

ПРОГРАММА

производственного контроля организации питания
в школьной столовой



МБОУ СОШ № 6

КОПИЯ ВЕРНА

Секретарь учебной части

Тиняук

* 17 11 20 22 ф.

Контроль за организацией и качеством питания в школе предусматривает проведение администрацией и ответственными лицами наблюдений, обследований, проверок, осуществляемых в пределах своей компетенции за соблюдением работниками, участвующими в осуществлении процесса питания, законодательных и нормативно-правовых актов РФ в сфере питания обучающихся, а так же локальных актов общеобразовательной организации.

Результатом контроля является анализ и принятие управленческих решений по совершенствованию организации и улучшению качества питания в МБОУ СОШ №6.

I. Перечень официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля в соответствии с осуществляемой деятельностью

Настоящая программа разработана в соответствии с нормативно-правовыми актами:

1. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 г. №32);
2. СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» (постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020 г. №28).
3. СП 3.1/2.4.3598-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)».
4. СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов».
5. СанПиН 2.2.4.548-96 «Гигиенические требования к микроклимату производственных помещений».
6. СП 3.5.3.1129-02 «Санитарно-эпидемиологические требования к проведению дератизации»
7. СП 3.1. «Профилактика инфекционных болезней. Профилактика туберкулеза».
8. СП 3.1.1.1117-02 «Профилактика острых кишечных инфекций».
9. СП 3.1.958-00 «Профилактика вирусных гепатитов. Общие требования к эпидемиологическому надзору за вирусными гепатитами».

II. Организация производственного контроля

Предмет производственного контроля: соблюдение санитарных правил и их выполнение. Формы производственного контроля: визуальный; лабораторно-инструментальный; документальный, аттестация.

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

Должностное лицо	Перечень функций по осуществлению производственного контроля



Директор школы	Общий контроль
Фельдшер школы Зав производством	Контроль за санитарно-гигиеническим состоянием пищеблока, мытьем посуды, бракераж готовой продукции, ведение журналов по организации питания установленного образца, ежедневный осмотр персонала пищеблока на гнойничковые заболевания, соблюдение правил личной гигиены персонала, контроль проводимой витаминизации блюд
Заведующий производством	Своевременность прохождения работниками пищеблоков медицинских осмотров, профессиональной гигиенической подготовки, соблюдение сроков реализации, технологии приготовления, качества готовой продукции. Контроль за соблюдением санитарно-эпидемиологического и технологического режима на пищеблоке.
Заведующий производством	Осуществление входного контроля за качеством поступающих продуктов (визуальная оценка, оценка по органолептическим показателям, проверка наличия и подлинности сертификатов, качественных удостоверений, вет. свидетельств, их соответствия информации на маркировочных ярлыках), организация хранения продуктов на складе в соответствии с санитарными правилами, соблюдение сроков реализации.
Ответственный по питанию	Организация питания в школьной столовой, ведение документации по организации питания обучающихся (табель посещения), ежегодная разработка режима питания обучающихся, контроль за посещаемостью столовой
Специалист по охране труда, специалист по кадрам	Проведение инструктажей и обучения, организация и контроль медицинских осмотров, гигиенических подготовок
Заведующий хозяйственной части	Ревизия технологического и холодильного оборудования, подготовка пищеблока к новому учебному году, обеспечение эффективного состояния вентиляционных систем, контроль обеспечения спецодеждой и инвентарем, работников задействованных в столовой (техперсонал), проведение дератизационных и дезинсекционных мероприятий по договору

III План производственного контроля

№	Объект производственного контроля	Место контроля, нормативные документы	Периодичность	Ответственные	Учетно-отчетная форма
1.	Устройство и планирование пищеблока	Соответствие плану размещения технологического оборудования	1 раз в год	Комиссия по приемке школы	Акт готовности к новому учебному году
2.	Соблюдение	Пищеблок, _____	Ежеднев	Медработник, МБОУ	Журнал



КОПИЯ ВЕРНА

Секретарь учебной части

17. 11. 20 22 г.

	санитарного состояния пищеблока и санитарных правил при мытье посуды	подсобные помещения, посудомоечная зона, обеденные залы	ежедневно	зав. производством	контроля за санитарным состоянием
3.	Контроль за утилизацией отходов	Маркировка тары, своевременный вывоз	В течение года	Зав. производством	
4.	Условия хранения поставленной продукции	Холодильное оборудование, подсобные помещения	Ежедневно	зав. производством	Журнал контроля за температурным режимом
5.	Качество поставляемых продуктов питания	Декларации (Сертификаты) на поставляемую продукцию, накладные, гигиенические заключения	Ежедневно	Бракеражная комиссия	Бракеражный журнал
6.	Контроль суточной пробы	Специальные контейнеры, температура хранения	Ежедневно	Бракеражная комиссия	Бракеражный журнал
7.	Качество готовой продукции	Внешний вид, цвет, запах, вкус	Ежедневно	Бракеражная комиссия	Бракеражный журнал
8.	Соответствие рациона питания обучающихся утвержденному рациону питания. Соответствие веса отпускаемой готовой продукции утвержденному меню	Ежедневное меню, 2-х недельное меню Раздача	ежедневно 1 раз в месяц	Ответственный за питание Общественная комиссия по организации питания	 Акт проверки
9.	Контроль за организацией приема пищи обучающимися	Санитарное состояние обеденного зала, обслуживание, самообслуживание Соблюдение личной гигиены учащихся перед приемом пищи	ежедневно	Ответственный за питание, методист «Центр здоровья», учителя, медработник	



МБОУ СОШ № 6
КОПИЯ ВЕРНА
Секретарь учебной части *Линьчук*
17 11 20 22 г.

10.	Целевое использование готовой продукции в соответствии с предварительным заказом	Накладные, журнал учета отпущенной продукции	Ежедневно	зав. производством	Акт списания
11.	Проверка состояния технологического и холодильного оборудования	Пищеблок	1 раз в год	Зав. производством, заведующая хозяйством	справка
12.	Состояние здоровья обучающихся, пользующихся питанием	Медицинские карты	В течение года	Медработник	Журнал здоровья
13.	Контроль за здоровьем работников, задействованных на пищеблоке		1 раз в год	Медработник Специалист по кадрам	Санитарные книжки
14.	Контроль за документацией по организации питания	Табель Заявления Договора	ежемесячно	Администратор (питание) Бухгалтерия Зав. столовой	Отчет Акты выполненных работ

