Приложение №3
к приказу директора
от 22.08.2023 № 244

Программа производственного контроля по организации питания обучающихся на 2023-2024 учебный год МБОУ «Ржаксинская сош №1 им. Н.М. Фролова».

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.

Программа производственного контроля по организации питания обучающихся.

№п\п	Объект производственного контроля	Место контроля, нормативные документы	Периодичность	Ответственный	Учетно-отчетная форма
1	Устройство и планировка пищеблока	Соответствие плану размещения технологического оборудования	1 раз в год	Зам. дир. по ХЧ	Акт готовности к новому учебному году
2	Оформление столовой	Обеденный зал	1 раз в четверть	Зам дир по ХЧ	
3	Соблюдение санитарного состояния пищеблока	Подсобные помещения пищеблока, обеденный зал	Ежедневно	Медсестра	Акты проверки
4	Контроль за условиями и сроками транспортировки продуктов	Санитарный паспорт, мед. книжка водителя,	1 раза в год	Зам дир по ХЧ	Акт проверки

		маркировка тары, СанПиН			
5	Соблюдение санитарных правил при транспортировке продуктов	Транспорт по доставке продуктов, тара для перевозки продуктов	1 раз в неделю	Медсестра	Журнал доставки продуктов
6	Условия хранения поставленной продукции	Холодильное оборудование, подсобные помещения, СанПиН,	Ежедневно 2 раза в неделю	Медсестра	Температурная карта холодильного оборудования
7	Качество поставленных сырых продуктов	сертификаты на поставляемую продукцию, накладные, гигиенические заключения	Ежедневно	Медсестра	Бракеражныйжурнал
8	Контроль за ассортиментом вырабатываемой продукции.	СанПиНы, Номенклатура продукции, внешний вид, цвет, запах, вкус.	2 раза в год	Медсестра	Журнал
9.	Контроль суточной пробы	Специальные контейнеры, температура хранения, СанПиН	Ежедневно	Медсестра	Бракеражныйжурнал
10	Качество готовой продукции	Внешний вид, цвет, запах, вкус	Ежедневно	Медсестра	Бракеражныйжурнал
11	Соответствие веса отпускаемой готовой продукции утвержденному меню	Раздача	1 раз в месяц	Отв. за питание	Акт проверки
12	Проведение рейдов по проверке качества питания в школьной столовой	Ежедневное меню, 10 дневное меню	1 раз в четверть	Отв. за питание	Протокол УС
13	Контроль затехнологией	Кулинарная обработка в	1 раз в полгода	Медсестра	Акт проверки

	производства и соблюдением санитарных правил при производстве кулинарной продукции	специальном помещении согласно технологической карте. Контроль за тепловой обработкой.			
14	Поточность производственных процессов	Отсутствие или наличие пересечений обработки и потоков сырья, полуфабрикатов, чистой и грязной посуды, инвентаря, тары.	1 раз в полгода	Медсестра, отв. за питание	Акт проверки
15	Соблюдение личной гигиены учащихся перед приемом пищи	Холл перед столовой	Ежедневно	Дежурный учитель по столовой	
16	Целевое использование готовой продукции в соответствии с предварительным заказом	Накладные, журнал учета отпущенной продукции	Ежедневно	Медсестра	Акт списания
17	Соблюдение санитарных правил при мытье посуды	Посудомоечный цех	1 раз в неделю	Медсестра	Акт проверки
18	Проверка организации эксплуатации торгово-технологического и холодильного оборудования	Пищеблок	Ежеквар-тально	Зам. дир. по ХЧ	Акт проверки
19	Состояние здоровьяобучающихся, пользующихся питанием	Медицинские карты	В теч. года	Медсестра	Графики, диаграммы
20	Контроль за организацией приема пищи обучающимися	Санитарное состояние обеденного зала, обслуживание, самообслуживание	1 раз в неделю	Отв. за питание, Медсестра	
21	Контроль за отходами	Маркировка тары, своевременный	В теч. года	Зам. дир. по ХЧ	Акт проверки

		вывоз			

Дополнительно в течение года:

- осуществление постоянного контроля за выполнением санитарно-гигиенического режима в школе;

-организация горячего питания школьников;

- реализация федеральных, региональных и муниципальных целевых программ по питанию ;

- проведение мероприятий по темам школьного питания;

- анкетирование детей и родителей.