

ПРОГРАММА
производственного контроля организации питания обучающихся
МКОУ «Городовиковская многопрофильная гимназия им. Б.Б. Городовикова»
на 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 МКОУ «Городовиковская многопрофильная гимназия им. Б.Б. Городовикова» - (далее Гимназия)

Целью производственного контроля является обеспечение безопасности организации питания обучающихся в Гимназии, 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.

МЕРОПРИЯТИЯ

программы производственного контроля организации питания обучающихся МКОУ
«Городовиковская многопрофильная гимназия им. Б.Б. Городовикова»

№ 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	Завхоз	Акт готовности к новому учебному году
2.	Соблюдение санитарного состояния пищеблока	Подсобные помещения пищеблока, обеденный зал	Ежемесячно, 1 раз в четверть	Медсестра, Комиссия по питанию	Журнал санитарного состояния, Акт проверки
3.	Контроль за условиями и сроками транспортировки продуктов	Договор на поставку пищевых продуктов, мед. книжка водителя, маркировка тары, СанПиН 2.3.6.1079-01	1 раза в год	Завхоз	Акт проверки
4.	Условия хранения поступающих пищевых продуктов и продовольственного сырья	Холодильное оборудование, подсобные помещения, СанПиН 2.3.6.1079-01	Ежедневно	Завхоз	Журнал учета температурного режима
5.	Качество поступающих пищевых продуктов и продовольственного сырья	СанПиН 2.3.560-96, сертификаты на поставляемую продукцию, накладные, ветеринарные справки, маркировочные ярлыки	Ежедневно	Завхоз, бракеражная комиссия пищевых продуктов и продовольственного сырья	Накладные, сертификаты, декларации соответствия, ветеринарные справки, маркировочные ярлыки, Журнал бракеража сырья
6.	Контроль суточной пробы	Специальные контейнеры, температура	Ежедневно	Завхоз	Журнал бракеража готовой

		хранения, СанПиН 2.4.52409-08			продукции
7.	Качество готовой продукции	Внешний вид, цвет, запах, вкус	Ежедневно	Бракеражная комиссия готовой продукции	Журнал бракеража готовой продукции
8.	Соответствие веса отпускаемой готовой продукции утвержденному меню	Раздача	1 раз в четверть	Комиссия по питанию	Акт проверки
9.	Соответствие рациона питания обучающихся цикличному 10-ти дневному меню	Ежедневное меню, цикличному 10 дневному меню	1 раз в четверть	Ответственный по питанию	Акт проверки
10.	Контроль за технологией производства и соблюдением санитарных правил при производстве кулинарной продукции	Кулинарная обработка в специальном помещении согласно технологической карте. Контроль за тепловой обработкой.	Ежедневно	Завхоз	Технологические карты
11.	Соблюдение личной гигиены учащихся перед приемом пищи	Умывальня в столовой СанПиН 2.4.5.2409-08	Ежедневно	Дежурный учитель по столовой, Ответственный по питанию	Визуальный
12.	Целевое использование готовой продукции в соответствии с предварительным заказом	Накладные, журнал учета отпущенной продукции	Ежедневно	Завхоз	Акт реализации
13.	Проверка организации эксплуатации торгового-технологического и	Пищеблок СанПиН 2.4.5.2409-08	Ежеквартально	Завхоз	Акт проверки

	холодильного оборудования				
14.	Контроль за отходами	Маркировка тары, своевременный вывоз Сан ПиН 2.4.5.2409-08	В течение года	Завхоз	Акт проверки
15.	Контроль за соблюдением требований к инвентарю, посуде, таре	Контроль за состоянием посуды на производстве. Количество и комплектность посуды, материал из которого изготовлены посуда, приборы, инвентарь СанПиН 2.4.5.2409-08	1 раз в четверть	Комиссия по питанию	Акт проверки
16.	Информирование родителей обучающихся о мероприятиях по профилактике витаминной и микроэлементной недостаточности	СанПиН 2.4.5.2409-08	1 раз в год	Ответственный по питанию, мед. работник, классные руководители	Протоколы родительский собраний
17.	Контроль за соблюдением питьевого режима	Сертификаты безопасности на бутилированную воду, периодичность профилактики питьевых автоматов СанПиН 2.4.5.2409-08	2 раза в год	Завхоз	Акт готовности к новому учебному году
18.	Контроль за выполнением санитарно-противоэпидемических мероприятий на	Медицинские книжки сотрудников Журнал здоровья	1 раз в четверть	Медицинская сестра	Акт проверки

	пищевые				
19.	Мониторинг исполнения программы производственного контроля обслуживающей организацией	СанПиН 2.4.5.2409-08 приложение 12		Ответственный по питанию	Акты проверок и лабораторных исследований

Ответственный по питанию:  Аникина Е.В.