|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Утвержден. приказом директора МОУ Большепольской ОШ  от 01 сентября 2017 г. № 30-ОД**  **Производственный контроль организации питания**  1. План разработан на основании:  – ФЗ-52 «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30.03.99. (СП 2.3.6 106001);  – гигиенических требований к устройству, содержанию и организации режима в оздоровительных учреждениях с дневным пребыванием детей в период каникул от 4.10.02 г. (СП 2.4.969-00);  – санитарных правил СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий».  2. Целью производственного контроля является обеспечение безопасности для человека путем должного выполнения санитарных правил, 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;  • дезинфицирующие мероприятия и т.д.  **Программа производственного контроля 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 | директор | Акт готовности к новому учебному году | | 2. | Оформление столовой | Обеденный зал | 1 раз в четверть | Ответственный за организацию питания, зав. столовой | Акт и приказ к новому учебному году | | 3. | Соблюдение санитарного состояния пищеблока | Подсобные помещения пищеблока, обеденный зал | Ежедневно | Фельдшер, ответственный за организацию питания | Журнал проверок | | 4. | Условия хранения поставленной продукции | Холодильное оборудование, подсобные помещения, СанПиН | Ежедневно 2 раза в неделю | Фельдшер, комиссия | Журнал проверок | | 5. | Качество поставленных сырых продуктов | СанПиН, сертификаты на поставляемую продукцию, накладные, гигиенические заключения | Ежедневно | зав. столовой, ответственный за организацию питания | Бракеражный журнал | | 6. | Контроль ассортимента вырабатываемой продукции, качества полуфабрикатов и готовой продукции | СанПиН, номенклатура продукции, внешний вид, цвет, запах, вкус *(анализ пищи и воды, микробиологические исследования готовых блюд)* | 2 раза в год | Зав. столовой, фельдшер | Протокол проверки | | 7. | Контроль суточной пробы | Специальные контейнеры, температура хранения | Ежедневно | Фельдшер, зав. столовой | Бракеражный журнал | | 8. | Качество готовой продукции | Внешний вид, цвет, запах, вкус, | Ежедневно | Фельдшер, зав. столовой, отв. за питание | Бракеражный журнал | | 9. | Витаминизация, выход блюд | Соответствие рецептуре | Ежедневно | фельдшер, отв. за питание | Бракеражный журнал | | 10. | Соответствие веса отпускаемой готовой продукции утвержденному меню | Раздача | 1 раз в месяц | Отв. за питание | Акт проверки | | 11. | Соответствие рациона питания обучающихся примерному 10-ти дневному меню | Ежедневное меню, 10-ти дневное меню | 1 раз в год | Отв. за питание | Протокол заседания комиссии | | 12. | Соблюдение личной гигиены обучающихся перед приемом пищи | столовая | Ежедневно | Дежурный учитель, дежурный класс, учителя-предметники | Журнал проверок | | 13. | Целевое использование готовой продукции в соответствии с предварительным заказом | Накладные, журнал учета отпущенной продукции | Ежедневно | Отв. за питание, зав. производством | Акт списания | | 14. | Соблюдение санитарных правил при мытье посуды | кухня | 1 раз в месяц | отв. за питание | Журнал проверок | | 15. | Организация и проверка эксплуатации торгово-технологического и холодильного оборудования | Пищеблок | 1 раза в год *(в тёплое и холодное время года)* | директор | Акт приемки школы к новому учебному году | | 16. | Контроль организации приема пищи обучающимися | Санитарное состояние обеденного зала, обслуживание, самообслуживание | Ежедневно | Отв. за питание, фельдшер, соцпедагог | Журнал проверок | | 17. | Контроль отходов | Маркировка тары, своевременный вывоз | В течение года | Зав. столовой | Журнал проверок | | 18. | Аттестация рабочих мест пищеблока | Пищеблок | 1 раз в год | директор | Свидетельство повышении квалификации | |