УТВЕРЖДАЮ
Директор МОУ «СОШ №17»
_____ И.И. Потёмкина
«05» июня 2020 г.

ПРОГРАММА
производственного контроля на пищеблоке
в МОУ «СОШ №17»

№	Мероприятия	Ответственный
1	**Перечень официально изданных санитарных правил, методов и методик производственного контроля:** - СП 1.1.1058-01 «Организация и поведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемиологических (профилактических мероприятий» - СанПиН 2.4.5. 2409-08 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждения начального и среднего профессионального образования» - СанПиН 2.4.4.2599-10 «Гигиенические требования к устройству, содержанию и организации режима в оздоровительных учреждениях с дневным пребыванием детей в период каникул»	
2	**Перечень мероприятий производственного контроля**	
	2.1. Контроль за качеством поступающих продуктов. Пищевые продукты, поступающие на пищеблок, должны соответствовать гигиеническим требованиям, предъявляемым к продовольственному сырью и пищевым продуктам, удостоверяющими их качество и безопасность, с указанием даты выработки, сроков и условий хранения продукции. Сопроводительный документ необходимо сохранять до конца реализации продукта. Для контроля за качеством поступающей продукции проводится бракераж и делается запись в «Журнале бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья», в «Журнале учёта ветеринарных сопроводительных документов» кладовщиком пищеблока.	Кладовщик
	2.2. Контроль за соблюдением технологического процесса приготовления блюд и кулинарных изделий. Все блюда и кулинарные изделия готовятся в полном соответствии с технологическими картами приготовления блюд и кулинарных изделий, которые разработаны в соответствии со сборником рецептур. С целью контроля за соблюдением технологического процесса отбирается суточная проба от каждой партии приготовленных блюд. - Отбор суточной пробы осуществляет повар. - Контроль за правильностью отбора и условиями хранения суточных проб осуществляет медицинский работник, в случае его отсутствия заведующий производством или старший повар	Повар Медицинский работник

	2.3. Контроль за качеством готовой пищи. Выдача готовой пищи осуществляется только после снятия пробы. Пробу снимает непосредственно из ёмкостей, в которой пища готовится. Результат бракеража регистрируется в «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции». Вес порционных блюд должен соответствовать выходу блюда. Оценку качества блюд проводит бракеражная комиссия в составе не менее 3-х человек: медицинского работника, работника пищеблока и представителя администрации школы по органолептичесим показателям.	медицинский работник работник пищеблока представитель администрации школы
	2.4. Ежедневный осмотр работников пищеблока. Данный осмотр проводится на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангин, катаральных явлений верхних дыхательных путей. Осмотр работников пищеблока проводит медицинский работник школы, а при его отсутствии заведующий производством. Результаты осмотра вносятся в «Журнал здоровья»	медицинский работник школы
	2.5. Контроль за витаминизацией третьих блюд. Дата, время витаминизации, количество вводимого препарата из расчёта суточной дозы и числа детей, получающих питание, а так же сведения о количестве витаминов, поступающих с искусственно витаминизированными блюдами, регистрируются в «Журнале витаминизации третьих и сладких блюд» поваром пищеблока. Контроль витаминизации проводит заведующий производством (старший повар).	повар
	2.6. Контроль температурных режимов хранения в холодильном оборудовании. Цель-контроль за соблюдением условий и сроков хранения скоропортящихся пищевых продуктов, требующих особых условий хранения. Информация заносится в «Журнал учёта температурного режима в холодильном оборудовании», кладовщиком пищеблока.	кладовщик
	2.7. Контроль за относительной влажностью в кладовых помещениях. Контроль за соблюдением условий и сроков хранения пищевых продуктов. Информация заносится в «Журнал учёта режима влажности» кладовщиком.	кладовщик
	2.8. Контроль за состоянием технологического и холодильного оборудования. Контроль за соблюдением исправного состояния технологического и холодильного оборудования. Информация заносится в «Журнал учёта неисправностей технологического и холодильного оборудования» кладовщиком пищеблока.	кладовщик
3	**Организация производственного контроля.** Для организации производства контроля на пищеблоке школы в начале учебного года приказом директора утверждается бракеражная комиссия, комиссия по контролю за питанием в учреждении.	Директор ОУ
4	**Организация медицинских осмотров, профессиональной гигиенической подготовки и аттестации.** Работники пищеблока проходят предварительные, при поступлении на работу, и периодические медицинские осмотры, в установленном порядке; аттестацию на знание настоящих	Директор ОУ

	санитарных норм и правил не реже 1 раза в 2 года.	

График мероприятий производственного контроля столовой

№	Наименование мероприятий	Периодичность	Исполнитель
1.	Контроль за соблюдением гигиенических требований к воздушно-тепловому режиму, режима проветривания.	ежедневно	Малышева О.С. заведующая хозяйством
2.	Проверка качества и своевременности уборки помещений, соблюдения режима дезинфекции	ежедневно	Малышева О.С. заведующая хозяйством
3.	Контроль за использованием производственных цехов столовой в соответствии с их назначением.	ежедневно	Коюшева Т.А. повар
4.	Контроль за приобретением и использованием моющих средств и уборочного инвентаря.	ежедневно	Малышева О.С. заведующая хозяйством
5.	Проверка температуры воздуха внутри холодильных камер, другого холодильного оборудования.	ежедневно	Запарий Н.С. кладовщик, повар
6.	Проверка качества поступающей на реализацию продукции (документальная и органолептическая), а также сроков и условий её транспортировки, хранения и реализации.	по мере поступления	Запарий Н.С. кладовщик, повар
7.	Контроль за состоянием столовой и кухонной посуды и инвентаря, технологического и холодильного оборудования, мытьём посуды и оборудования.	ежедневно	Коюшева Т.А. повар
8.	Контроль за технологией приготовления и качеством готовой пищи. Бракераж готовой пищи.	ежедневно	мед. работник, члены бракеражной комиссии
9.	Отбор суточной пробы на пищеблоке, контроль за её хранением.	ежедневно	Коюшева Т.А. повар
10.	Ежедневный осмотр персонала пищеблока на гнойничковые заболевания.	ежедневно	мед. работник
11.	Контроль за обеспечением дезсредствами в достаточном количестве и их использованием.	ежедневно	Малышева О.С. заведующая хозяйством

При возникновении следующих ситуаций следует немедленно известить директора школы, заведующего хозяйством:

- отключение электроэнергии;
- выход из строя холодильного и технологического оборудования;
- отсутствие водопроводной холодной воды;
- отсутствие горячей воды;
- авария канализационной системы с растеканием сточных вод в складские и производственные помещения;
- сообщение о кишечном инфекционном заболевании, отравлении, связанном с употреблением приготовленных блюд.

Потенциальную опасность представляют:

- перебои холодного и горячего водоснабжения, электроснабжения;
- нерациональное питание, реализация особо скоропортящихся продуктов (молочные продукты, готовые блюда, приготовленные в учреждении) с нарушением сроков;
- персонал, не прошедший медицинский осмотр и не владеющий знаниями по профессиональной гигиенической подготовке и т.п.