

**Программа производственного контроля организации питания
обучающихся на 2015-2016 учебный год**

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 организации питания обучающихся

№	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	Оформление столовой	Обеденный зал	1 раз в четверть	Зам. директора	
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, маркировка тары, СанПиН 2.3.6.1079-01	1 раза в год	Завхоз	Акт проверки
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 2.3.6.1079-01	Ежедневно	Медсестра	Температурная карта холодильного оборудования
7	Качество поставленных сырых продуктов	СанПиН 2.3.560-96, сертификаты на поставляемую продукцию, накладные, гигиенические заключения	Ежедневно	Медсестра	Бракеражный журнал
8	Контроль за ассортиментом вырабатываемой	СанПиНы, Номенклатура продукции,	2 раза в год	медсестра	Протокол проверки

	продукции, качеством полуфабрикатов и готовой продукции	внешний вид, цвет, запах, вкус.			
9.	Контроль суточной пробы	Специальные контейнеры, температура хранения, СанПиН	Ежедневно	Медсестра	Бракеражный журнал
10.	Качество готовой продукции	Внешний вид, цвет, запах, вкус	Ежедневно	Медсестра	Бракеражный журнал
11.	Соответствие веса отпускаемой готовой продукции утвержденному меню	Раздача	1 раз в месяц	Отв. за питание	Акт проверки
12.	Соответствие рациона питания обучающихся примерному меню	Ежедневное меню, 10-дневное меню	1 раз в месяц	Отв. за питание	Протокол заседания комиссии
13.	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
14.	Соблюдение личной гигиены учащихся перед приемом пищи	Холл перед столовой	Ежедневно	Дежурный учитель по столовой	
15.	Целевое использование готовой продукции в соответствии с предварительным заказом	Накладные, журнал учета отпущенной продукции	Ежедневно	Отв. за питание, медсестра	Акт списания
16.	Соблюдение санитарных правил при мытье посуды	Посудомоечный цех	1 раз в неделю	Медсестра	Акт проверки
17.	Проверка организации эксплуатации торгового-технологического и холодильного оборудования	Пищеблок	Ежеквартально	Завхоз	Акт проверки

19.	Состояние здоровья обучающихся, пользующихся питанием	Медицинские карты	В теч. года	Медсестра	Графики, диаграммы. отчет
20.	Контроль за организацией приема пищи обучающимися	Санитарное состояние обеденного зала, обслуживание, самообслуживание	1 раз в четверть	Отв. за питание, Медсестра	Акты проверки
21.	Контроль за отходами	Маркировка тары, своевременный вывоз	В теч. года	Завхоз	Акт проверки

Дополнительно в течение года:

- осуществление постоянного контроля за выполнением санитарно-гигиенического режима в школе;
- организация горячего питания школьников;
- реализация целевых программ;
- проведение мероприятий по темам школьного питания;
- анкетирование детей и родителей.