

Программа
производственного контроля
организации питания
обучающихся
в МБОУ Аркинской СОШ
на 2024-2025 учебный год

Организация производственного контроля

Производственный контроль за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий проводится юридическими лицами в соответствии с осуществляемой ими деятельностью.

Целью производственного контроля является обеспечение безопасности и безвредности для человека и среды обитания оказываемой услуги по организации питания путем должного выполнения санитарных правил.

Объектом производственного контроля являются производственные помещения пищеблока, технологические процессы приготовления пищи, рабочие места, а также сырье, полуфабрикаты, готовая продукция.

Производственный контроль включает:

- наличие санитарных правил;
- организацию медицинских осмотров, профессиональной, гигиенической подготовки и аттестации работников пищеблока;
- контроль за наличием сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений, личных медицинских книжек, санитарных паспортов на транспорт, иных документов, подтверждающих качество и безопасность сырья, полуфабрикатов;
- ведение учета и отчетности;
- своевременное информирование органов местного самоуправления, учреждений госсанэпидслужбы об аварийных ситуациях, нарушениях технологических процессов, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию на объекте;
- визуальный контроль специально уполномоченными работниками учреждения за выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, соблюдением санитарных правил, разработку и реализацию мер, направленных на устранение выявленных нарушений.

Приказом по учреждению назначается лицо (лица) ответственные за производственный контроль (в целом или за отдельные его элементы). Конкретные функции по производственному контролю включаются в должностную инструкцию этих уполномоченных специалистов. Специалисты, ответственные за производственный контроль, проходят соответствующую гигиеническую подготовку и аттестацию.

Осуществление лабораторных исследований и испытаний сырья, полуфабрикатов, готовой продукции, воды, других факторов окружающей среды и соблюдения противоэпидемического и дезинфекционного режима на пищеблоках образовательных учреждений проводят работники Роспотребнадзора.

Номенклатура, объем и периодичность лабораторных исследований в **порядке производственного контроля** определяется с учетом санитарно-эпидемиологической характеристики объекта и результатов лабораторных исследований.

Программа (план) производственного контроля составляется руководителем учреждения перед началом учебного года. Программа (план) производственного контроля составляется в произвольной форме в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.5.2409-082.4.5.2409-08.

Мероприятия по проведению производственного контроля осуществляются учреждением, на которое возлагается ответственность за своевременность организации, полноту и достоверность осуществляемого производственного контроля.

Утверждаю:
Директор школы

Е.А. Герасин

**Программа
производственного контроля
организации питания обучающихся
в МБОУ Аркинской СОШ на 2024-2025 учебный год**

№ 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	Игнатьева Л.А	Акт готовности к новому учебному году
2	Оформление столовой	Обеденный зал	1 раз в четверть,	Председатель комиссии Н.А.Дворцова	Книга протоколов заседаний комиссии
3	Соблюдение санитарного состояния пищеблока	Подсобные помещения пищеблока, обеденный зал	Ежедневно	члены комиссии	Акты проверки
4	Условия хранения поставленной продукции	Холодильное оборудование, подсобные помещения	Ежедневно или 2 раза в неделю	члены комиссии	Температурная карта холодильного оборудования
5	Качество поставленных сырых продуктов	Сертификаты на поставляемую продукцию, накладные, гигиенические заключения	Ежедневно	члены комиссии	Бракеражный журнал
6.	Контроль суточной пробы	Специальные контейнеры, температура хранения,	Ежедневно	члены комиссии	Бракеражный журнал
7.	Качество готовой продукции	Внешний вид, цвет, запах, вкус	Ежедневно	члены комиссии	Бракеражный журнал

8.	Соответствие веса отпускаемой готовой продукции утвержденному меню	Раздача	Ежедневно	Члены комиссии	Акт проверки
9.	Соответствие рациона питания обучающихся примерному 2-х недельному меню	Ежедневное меню, 2-х недельное меню	Ежедневно	Отв. за питание	Протокол заседания комиссии
10.	Поточность производственных процессов	Отсутствие или наличие пересечений обработки и потоков сырья, полуфабрикатов, чистой и грязной посуды, инвентаря, тары.	Ежедневно	отв. за питание	Акт проверки
11.	Соблюдение личной гигиены учащихся перед приемом пищи		Ежедневно	Дежурный учитель по столовой	
12.	Целевое использование готовой продукции в соответствии с предварительным заказом	Накладные, журнал учета отпущенной продукции	Ежедневно	Отв. за питание, повар	Акт списания
13.	Соблюдение санитарных правил при мытье посуды		1 раз в месяц	члены комиссии	Акт проверки
14.	Проверка организации эксплуатации технологического и холодильного оборудования	Пищеблок	1 раз в месяц	Директор	Акт проверки
15.	Контроль за организацией приема пищи обучающимися	Санитарное состояние обеденного зала, обслуживание, самообслуживание	1 раз в неделю	Отв. за питание	Акты проверки
16.	Контроль за отходами	Маркировка тары, своевременный вывоз	В теч. года	повар, кухроботник	Акт проверки