



Программа регламентирует организацию и осуществление производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических мероприятий при производстве, хранении, реализации продукции, товара в школьной столовой, устанавливает требования к объектам контроля, срокам и показателям контроля, определяет исполнителей осуществления тех или иных видов контроля. Программа может быть исправлена или дополнена в установленном порядке.

Цель: Сохранение и укрепление здоровья детей и подростков, улучшение рациона питания обучающихся школы.

Основные задачи:

Обеспечение обучающихся оптимальным питанием, адекватным возрастным и физиологическим потребностям детей и подростков в пищевых веществах и энергии;

Обеспечение высокого качества и безопасности питания детей.

Социальная защита обучающихся.

Объекты производственного контроля: здоровье детей, пищевые продукты и продовольственное сырье, готовая кулинарная продукция, пищеблок, режим питания, организация питьевого режима, условия транспортировки, контроль суточной пробы, соблюдение санитарных правил технологического процесса, хранение продуктов, условия труда, персонал, кухонный инвентарь, контроль за отходами.

Предмет производственного контроля: соблюдение санитарных правил и их выполнение

Формы производственного контроля: визуальный; лабораторно-инструментальный; документальный, аттестация.

Условия для проведения производственного контроля: наличие санитарных правил, отчетность (акт проверки, справка, запись в журнале).

Этапы производственного контроля: входной; технологический (поэтапный); выходной.

Программа производственного контроля на 2018-2019 учебный год.

№ п/п	Объект контроля	Показатели контроля
1 1.2	<p>Качество поступающего сырья и пищевой продукции.</p> <p>Наличие документа, подтверждающего качество и безопасность продукта.</p>	<p>Входной, визуальный.</p> <p>Наличие сопроводительных документов.</p> <p>Приемка, учет, осмотр сырья и пищевых продуктов.</p> <p>Сроки реализации и условия хранения.</p> <p>Соответствие маркировок.</p>
2	Условия транспортировки.	Входной.
2.1		Визуальный.
2.2	Отдельный транспорт на сырье	Температурный режим. Время.
2.3		<p>Специальная одежда у сопровождающего.</p> <p>Личная мед. книжка.</p> <p>Наличие пергаментной бумаги или пленки, разрешенной органами</p>

Кратность контроля	Ответственный исполнитель	Учетно-отчетная документация
Каждая партия.	Заведующая производством.	«Журнал бракеража
	Комиссия	пищевых продуктов и
	по контролю	продовольственного
	за организацией и	сырья».
	качеством	«Журнал бракеража
	питания.	готовой кулинарной
		продукции».
		Сертификат.
		Накладная.
Каждая партия.	Заведующая производством.	Акт проверки.
1 раз в год	производством.	Товарно-транспортные
	Комиссия	накладные.
Каждая партия	по контролю	Справки.
	за организацией и	Акт проверки.
	качеством питания	Справки.
	Комиссия	Инструкции
	по контролю	Федерального

Наличие ярлыка на каждой единице транспортной и потребительской тары.

3 Качество готовой

Визуальный.

3.1 продукции

Органолептические

3.2

показатели.

Наличие технологической документации.

Ассортиментный

перечень.

3.3 Контроль

Визуальный.

суточной пробы.

Документальный.

Маркированная посуда.

Специальные контейнеры,

температура хранения

+4°; +6°

4 Соблюдение

Подготовка и

4.1 санитарных правил

кулинарная

за организацией и центра гигиены и эпидемиологии

качеством
питания

Роспотребнадзора.

Акт проверки.

Справки.

Ежедневно

Медсестра.

Акты проверки

Комиссия

«Журнал бракеража

по контролю

готовой кулинарной

за организацией и продукции».

качеством
питания

Справки.

Ежедневно

Медсестра

«Журнал бракеража

Комиссия

готовой кулинарной

по контролю

продукции».

за организацией и

качеством
питания.

Каждая
партия

Медсестра.

Журналы,

Комиссия

Графики.

4.2	технологического	обработка продуктов		по контролю	Карта производственного контроля.
4.3	процесса.	Наличие встроенных термометров.		за организацией и	Учетно-отчетная
4.4	Догоготовочный цех.	Температура		качеством	документация
4.5	Достаточность	внутри теплового		питания.	Схемы технологического
	тепловой обработки	оборудования.			процесса и
	блюдо.	Цвет сока при проколе.			технологического
	Потоки сырья.	Чистота посуды,			оборудования.
	Полуфабрикаты.	инвентаря,			
	Готовая продукция.	тары.			
5	Хранение продуктов.	Температурный режим.	Еженедельно	Медсестра.	«Журнал
5.1	Холодильное	График температуры.		Комиссия	учета температурного режима
5.2	оборудование.	Относительная влажность воздуха.		по контролю	холодильного
		Инструментальный.		за организацией и	оборудования».
		Технологический.		качеством	Температурная
		Холодильные шкафы.		питания.	карта
		Охлаждаемый прилавок.			холодильного
		Подсобные помещения.			оборудования.
6	Условия труда	Визуальный.	Ежедневно	Медсестра.	Информационно-аналитическая
6.1	Показатели микроклимата,	Наличие мыла, полотенца, туалетной	2 раза в год:	Комиссия	справка.

6.2 температуры, влажности
производственной
зоны.

бумаги,
обеспечение
санитарной одеждой.
Медицинская аптечка.

7. Режим питания.

Инструментальный.
Документальный.

Соблюдение
режима питания.

Периодичность приема
пищи.

Гигиена приема
пищи.

8. Питьевой режим

Технологический.

Бутилированная вода.

Наличие одноразовых стаканчиков.

Контейнеры

для сбора использованной

посуды одноразового применения.

Промаркированные

<p>в теплое и холодное время.</p>	<p>по контролю за организацией и качеством питания.</p>	<p>Протокол и исследования.</p>
<p>Ежедневно</p>	<p>Медсестра Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.</p>	<p>График приема пищи. Протокол проверки.</p>
<p>Ежедневно.</p>	<p>Медсестра. Комиссия по контролю за организацией и качеством питания</p>	<p>Документы, подтверждающие ее происхождение, качество и безопасность. Акты проверки.</p>

9	Персонал,	подносы для чистой
9.1	подлежащий осмотру.	и использованной
9.2	Соблюдение	фаянсовой посуды.
	санитарно-	Визуальный.
	противоэпидемиологического	Режим на производстве.
	режима.	Режим обработки, хранения и использования, маркировки оборудования, посуды, инвентаря.
10.	Состояние здоровья обучающихся, пользующихся питанием	Температурный режим в моечных ваннах.
		Медицинские карты
11.	Соблюдение	Холл перед столовой.
	личной гигиены	
	учащихся перед	
	приемом пищи.	

Ежедневно.	Медсестра.	«Журнал здоровья».
1 раз в неделю.	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.	«Журнал регистрации инструктажа». «Журнал качества мытья посуды». Инструкция режима обработки оборудования. «Журнал инструментального контроля температурного режима в моечных ваннах».
В течение года.	Медсестра. Заместитель директора , отв. За здоровье учащихся	Графики. Таблицы. Диаграммы.
Ежедневно.	Заведующая производством. Медсестра. Комиссия по контролю	Акт проверки

<p>13. Реализация скоропортящейся и особо скоропортящейся продукции, готовых блюд и кулинарных изделий.</p>	<p>Технологический. Условия хранения скоропортящихся продуктов. Сохранность упаковки продукции.</p>
<p>14. Кухонный инвентарь.</p>	<p>Визуальный. Маркировка инвентаря.</p>
<p>15.. Контроль за отходами</p>	<p>Маркировка тары. своевременный вывоз.</p>

за организацией и

качеством
питания

Ежедневно.

Заведующая
производством.

«Журнал

учета температурного режима

Медсестра.

холодильного

Комиссия

оборудования».

по контролю

Температурная

за организацией и

карта

качеством
питания

холодильного

оборудования.

Ежедневно.

Комиссия

Акт проверки.

по контролю

за организацией и

качеством
питания

В течении
года

Заведующая
производством.

Договор.

Акт проверки

Медсестра.

Комиссия

по контролю

