

МАОУ средняя общеобразовательная школа №62

620100 Россия, Екатеринбург, ул. Большакова, 18. Тел.: (343) 301-19-09

УТВЕРЖДАЮ:
Директор МАОУ СОШ № 62

Ж.В. Арбанова
Приказ № 576 от 04.09.2024 г.

**ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ
организации питания
обучающихся МАОУ СОШ № 62**

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**

№ п/п	Объект производственного контроля	Место контроля, нормативные документы	Периодичность	Ответственный	Учетно-отчетная форма
	Устройство и планировка пищеблока	Соответствие плану размещения технологического оборудования	1 раз в год	Зам. дир. по АХР	Акт готовности к новому учебному году
2	Оформление столовой, буфета	Обеденный зал	1 раз в четверть	Ответственный за организ.ацию питания, Зам. по АХЧ	Актом и приказом к новому учебному году
3	Соблюдение санитарного состояния пищеблока, обеденного зала	Подсобные помещения пищеблока, обеденный зал	Ежедневно	Зав. производством, Зам. по АХЧ	Акты проверки
4	Контроль за условиями и сроками транспортировки продуктов	Санитарный паспорт, мед. книжка водителя, маркировка тары, СанПиН	1 раза в год	Зав. производством	Акт проверки
5	Условия хранения поставленной продукции	Холодильное оборудование, подсобные помещения, СанПиН	Ежедневно 2 раза в неделю	Зав. производством	Температурная карта холодильного оборудования
6	Качество поставленных сырых продуктов	СанПиН, сертификаты на поставляемую продукцию, накладные, гигиенические заключения	Ежедневно	Бракеражная комиссия	Бракеражный журнал
7	Контроль за ассортиментом вырабатываемой продукции, качеством полуфабрикатов и готовой продукции	СанПиН, номенклатура продукции, внешний вид, цвет, запах, вкус. (анализ пищи и воды, микробиологические исследования готовых блюд)	1 раза в квартал	Зав. производством, зам.дир. по организации питания, бракеражная комиссия	Протокол проверки
9.	Контроль суточной пробы	Специальные контейнеры,	Ежедневно	Бракеражная комиссия	Бракеражный журнал

		температура хранения, СанПиН			
10	Качество готовой продукции	Внешний вид, цвет, запах, вкус,	Ежедневно	Члены бракеражной комиссии	Бракеражный журнал
11	Калорийность, витаминизация, выход блюд	Соответствие рецептуре	2 раза в год	Зав. производством, бракеражная комиссия	Бракеражный журнал
12	Соответствие веса отпускаемой готовой продукции утвержденному меню (буфетная продукция)	Раздача	1 раз в месяц	Отв. за питание	Акт проверки
13	Соответствие рациона питания обучающихся примерному 2х недельному меню	Ежедневное меню, 10-ти дневного меню	1 раз в месяц	Отв. за питание	Протокол заседания комиссии
14	Контроль за технологией производства и соблюдением санитарных правил при производстве кулинарной продукции	Кулинарная обработка согласно технологической карте. Контроль за тепловой обработкой.	1 раз в полгода	Зав. производством, отв. за питание	Акт проверки
15	Поточность производственных процессов	Отсутствие или наличие пересечений обработки и потоков сырья, полуфабрикатов, чистой и грязной посуды, инвентаря, тары.	1 раз в полгода	Зав. производством, отв. за питание	Акт проверки
16	Соблюдение личной гигиены учащихся перед приемом пищи	Холл перед столовой	Ежедневно	Кл. руководи-тель, учителя-предметники	
17	Целевое использование готовой продукции в соответствии с предварительным заказом	Накладные, журнал учета отпущенной продукции	Ежедневно	Отв. за питание, Зав. производством	Акт списания
18	Соблюдение	Посудомоечный цех	1 раз в	Зав. производством	Акт проверки

	санитарных правил при мытье посуды		неделю		
19	Организация и проверка эксплуатации торгово-технологического и холодильного оборудования	Пищеблок	2 раза в год (в тёплое и холодное время года)	Зам. дир. по АХР	Акт проверки
20	Состояние здоровья обучающихся, пользующихся питанием	Медицинские карты	В теч. года		Графики, диаграммы
21	Контроль за организацией приема пищи обучающимися	Санитарное состояние обеденного зала, обслуживание, самообслуживание	1 раз в неделю	Комиссия по питанию	Акты проверки
22	Контроль за отходами	Маркировка тары, своевременный вывоз	В теч. года	Зав. производством, зам. дир. по АХР	Акт проверки
23	Анализ питьевой воды	Специально отведенное место	1 раз в год	Зав. производством, зам. директора по АХР	Акт проверки
24	Микробиологические показатели (смывы посуды)	Пищеблок	2 раза в год	Зав. производством, зам. директора по АХР	Акт проверки
25	Проверки: -освещённости (в тёмное время суток), -шумоизоляции, -вентиляции	«Школьная столовая»	1 раз в год	Зав. производством, зам. директора по АХР	Протоколы замеров

Согласовано:

Зав. производством

