

Утверждаю

директор ГБОУ «Гимназия

Назрановского района»

Добриева З.И.

Пр.№ 47 от 10.08.2022г.



ПРОГРАММА

производственного контроля

организации горячего питания

ГБОУ «Гимназия Назрановского района»

на 2022-2023 учебный год

1. Цель производственного контроля

Осуществление контроля за правильной организацией питания школьников, качеством доставляемых продуктов питания и соблюдение санитарно- гигиенических требований при приготовление пищи.

2 , Объекты производственного контроля

- 2.1 Помещения учреждения;
- 2.2 Помещения школьной столовой;
- 2.3 Технологическое оборудование;
- 2.4 Рабочие места;
- 2.5 Сырье, полуфабрикаты;

2.6 Готовая продукция;

2.7 Отходы производства и потребления. Контролируется:

- Правильность оформления сопроводительной документации , правильность маркировки на продукты питания;
- Микробиологические показатели качества и безопасность продуктов;
- Полнота и правильность ведения и оформления соответственной документации на пищеблоке;
- Наличие пересекающихся 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.

3. Перечень официально изданных нормативных документов

3,1 Закон № 52-ФЗ от 30 марта 1999 года « О санитарно эпидемиологическом благополучии населения» ;

3.2 СанПиН 2.4.2.2821-10 « Гигиенические требования к условиям обучения в общеобразовательных учреждениях» ;

3.3 СанПиН 2.2.2/2.4.1340-03 « Гигиенические требования к персональным электронно-вычислительным машинам и организации работы»;

3,4 СП 1.1.1058-01 « Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнении санитарно- противоэпидемиологических мероприятий» ;

3,5 СанПиН 2.3.2.1324-03 « Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов» ;

3.6 СанПиН 2.3.2.569-96 « Профилактика паразитических заболеваний на территории РФ».

3.7 СанПиН 3.1.1117-02 « Профилактика острых кишечных заболеваний»;

3.8 СанПиН 3. 1«958-99 « Профилактика вирусного гепатита»;

3,9 СанПиН 3.1. 1321-03-03 « Профилактика менингококковых инфекций»;

3.10 СанПиН 2.4.5.2409-08 « Санитарно —эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в ОУ , учреждениях начального и среднего профессионального образования».

4. Ответственный за осуществление производственного контроля: шеф-повар
Аушева А.А.

5. Перечень должностных лиц, на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля

5.1 Директор школы;

5.2 Заместитель директора по НК, ВР;

5.4 Шеф-повар

6. План производственного контроля организации питания

п/п	Объект контроля	Периодичность контроля	Ответственный исполнитель	Учетноотчетная документация
1. Входной контроль качества и безопасность поступающего на пищеблок продовольственного сырья и пищевых продуктов				
1.1	Документация поставщика на право поставок продовольствия	При заключении договоров / контрактов	Руководитель образовательного учреждения	Контракт на питание
1.2	Сопроводительная документация на пищевые продукты	Каждая поступающая партия	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Товарно-транспортные накладные. Журнал бракеража сырой продукции
1.3	Условия транспортировки	Каждая поступающая партия	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Акт (при выявлении нарушений условий транспортировки)
2. Контроль качества и безопасность выпускаемой готовой продукции				
	Качество готовой продукции	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Журнал бракеража готовой продукции
2.2	Суточная проба	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Журнал бракеража готовой продукции
3. Контроль рациона питания учащихся, соблюдение санитарных правил в технологическом процессе				

3.1	Рацион питания	Постоянно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Примерное меню
3.2	Наличие нормативно-технической и технологической документации	Постоянно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Сборник рецептур технологические карты
4. Контроль за соблюдением условий и сроков хранения продуктов (сырья, готовой кулинарной продукции)				
4.1	Помещения для хранения продуктов, соблюдение условий и сроков хранения продуктов	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Журналы
4.2	Холодильное оборудование (холодильные и морозильные камеры)	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Журналы температурного режима
5. Контроль за условиями труда сотрудников и состоянием производственной среды пищеблока				
5.1	Условия труда. Производственная среда пищеблока	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Визуальный контроль
6. Контроль за состоянием помещений пищеблока (производственных, складских, подсобных, инвентаря и оборудования)				
6.1	Производственные помещения и оборудование в них	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Визуальный контроль
6.2	Инвентарь и оборудование пищеблока	1 раз в неделю	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Визуальный контроль

7. Контроль за выполнением санитарно-противоэпидемических мероприятий на пищеблоке

7.1	Сотрудники пищеблока	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Медицинские книжки сотрудников. Журнал осмотра на гнойничковые заболевания
7.2	Санитарно-противоэпидемический режим	1 раз в неделю	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Инструкции режима обработки оборудования инвентаря, тары, столовой посуды
8. Контроль за контингентом питающихся режимом питания и гигиеной приема пищи обучающимися				
8.1	Контингент питающихся детей	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Приказ об организации питания обучающихся
8.2	Режим питания	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	График приема пищи
8.3	Гигиена приема пищи	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Акты по проверке организации питания

**7. ГРАФИК проведения уборки
помещений столовой**

№2 п/п	Мероприятия	Сроки
1	Уборка столовой проводится после каждого приема пищи	Ежедневно
2	Уборка столов проводится после приема пищи	Ежедневно
3	Мытье посуды осуществляется после приема пищи	Ежедневно
4	Мочалки, щетки для мытья инвентаря обрабатываются после использования	Ежедневно
5	Борьба с мышами и грызунами	Постоянно
6	Влажная уборка помещений	Ежедневно
7	Генеральная уборка помещений с мытьем окон	2 раза в месяц

Организация лабораторных исследований и контроля

Показатели исследования	Кратность	Место замеров (количество замеров)	Примечание
-------------------------	-----------	---------------------------------------	------------

Готовая продукция на микробиологические показатели КМАФнМ, БГКП	1 раз в год	2 пробы исследуемого приема пищи - пищеблок	Сл, блюда, напитки вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные овощные блюда
Калорийность	1 раз в год	1 рацион, прием	Суточный рацион, приемы пищи

Содержание «С» витамина	2 раза в год	1 блюдо	Третьи блюда
Смывы на БКГП	1 раз в год	10 смывов пищеблок	Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала
- на наличие возбудителей синеозов	1 раз в год	5-10 смывов	Оборудование, инвентарь, цех обработки овощей
- наличие яиц гельминтов	1 раз в год	10 смывов	Оборудование, инвентарь, тара, спецодежда персонала сырье, пищевые продукты рыба, мясо, зелень
Питьевая вода	1 раз в год	проба (по хим. показателям) 1 раз в год (запах, цветность, мутность) 1 проба по мб	
		показателям (ОМЧ, ОКБ) 1 раз в год	

Освещенность	1 раз в 3 года в темное время с ток	2 помещения (по 5 точек в каждом)	
Температура воздуха	Ежегодно (самостоятельно)	Все помещения	
Влажность	Ежегодно	Все помещения	
шум	1 раз в год	2 помещения	Проводятся замеры также после введения реконструируемых систем вентиляции, емонта обо дования
Вибрации	раз в 3 года	2 помещения	Проводятся замеры также после введения систем вентиляции, емонта обо дования
Электромагнитное поле	1 раз в 3 года	2 помещения	В кабинетах , где используются компьюте ы