Приложение №1

к приказу № 45/1 от 01.09.2020

**ПРОГРАММА**

**производственного контроля организации питания обучающихся**

**МБОУ ООШ с.Тохтор**

**на 2020-2021 учебный год.**

Программа устанавливает порядок организации и осуществления производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических мероприятий, обязательных для выполнения всеми работниками пищеблока и сотрудниками МБОУООШ с.Тохтор.

Целью производственного контроля является обеспечение безопасности организации питания обучающихся в МБОУООШ с.Тохтор, путем должного выполнения требований нормативно-правовых актов санитарного законодательства, осуществление санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий, организации и осуществления контроля за их соблюдением.

**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;
* Уборка, дезинфицирующие мероприятия и т.д.

**МЕРОПРИЯТИЯ**

**программы производственного контроля организации питания обучающихся МБОУООШ с.Тохтор**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№ 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 | Завхоз | Акт готовности к новому учебному году |
|  | Соблюдение санитарного состояния пищеблока | Подсобные помещения пищеблока, обеденный зал | Ежемесячно,  1 раз в четверть | повар, родительский совет, бракеражная комиссия | Журнал санитарного состояния,  Акт проверки |
|  | Контроль за условиями и сроками транспортировки продуктов | Договор на поставку пищевых продуктов, мед. книжка водителя, маркировка тары, СанПиН 2.3.6.1079-01 | 1 раза в год | повар,завхоз | Акт проверки |
|  | Условия хранения поступающих пищевых продуктов и продовольственного сырья | Холодильное оборудование, подсобные помещения, СанПиН 2.3.6. 1079-01 | Ежедневно | повар | Журнал учета температурного режима |
|  | Качество поступающих пищевых продуктов и продовольственного сырья | СанПиН 2.3. 560-96, сертификаты на поставляемую продукцию, накладные, ветеринарные справки, маркировочные ярлыки | Ежедневно | повар, бракеражная комиссия | Накладные, сертификаты, декларации соответствия, ветеринарные справки, маркировочные ярлыки, Журнал бракеража сырья |
|  | Контроль суточной пробы | Специальные контейнеры, температура хранения, СанПиН 2.4.52409-08 | Ежедневно | повар | Журнал бракеража готовой продукции |
|  | Качество готовой продукции | Внешний вид, цвет, запах, вкус | Ежедневно | Бракеражная комиссии, родительский контроль | Журнал бракеража готовой продукции |
|  | Соответствие веса отпускаемой готовой продукции утвержденному меню | Раздача | 1 раз в четверть | Бракеражная комиссии родительский контроль | Акт проверки |
|  | Соответствие рациона питания обучающихся цикличному 2-х недельному меню | Ежедневное меню, цикличному 2-х недельное меню | 1 раз в четверть | Бракеражная комиссии родительский контроль | Акт проверки |
|  | Контроль за технологией производства и соблюдением санитарных правил при производстве кулинарной продукции | Кулинарная обработка в специальном помещении согласно технологической карте. Контроль за тепловой обработкой. | Ежедневно | повар | Технологические карты |
|  | Соблюдение личной гигиены учащихся перед приемом пищи | Умывальня в столовой СанПиН 2.4.5.2409-08 | Ежедневно | Дежурный учитель ,кл.руководители | Визуальный |
|  | Целевое использование готовой продукции в соответствии с предварительным заказом | Накладные, журнал учета отпущенной продукции | Ежедневно | повар | Акт реализации |
| 13 | Контроль за потоками сырья,  полуфабрикатов и готовой продукции,  за потоками чистой и грязной | Отсутствие или  наличие  пересечений  обработки и  потоков сырья,  полуфабрикатов,  чистой и грязной  посуды,  инвентаря, тары. | 1 раз в полгода | Бракеражная комиссии, родительский контроль | Акт проверки |
| 14 | Проверка организации эксплуатации торгово-технологического и холодильного оборудования | Пищеблок СанПиН 2.4.5.2409-08 | Ежеквартально | завхоз | Акт проверки |
| 15 | Контроль за отходами | Маркировка тары, своевременный вывоз  Сан ПиН 2.4.5.2409-08 | В течение года | повар,завхоз | Акт проверки |
| 16 | Контроль за соблюдением требований к инвентарю, посуде, таре | Контроль за состоянием посуды на производстве. Количество и комплектность посуды, материал из которого изготовлены посуда, приборы, инвентарь СанПиН 2.4.5.2409-08 | 1раз в четверть | Бракеражная комиссии, родительский контроль | Акт проверки |
| 17 | Информирование родителей обучающихся о мероприятиях по профилактике витаминной и микроэлементной недостаточности | СанПиН 2.4.5.2409-08 | 1 раз в год | классные руководители | Протоколы родительский собраний |
| 18 | Контроль за соблюдением питьевого режима | безопасное обеспечение водой, периодичность профилактики питьевой емкости СанПиН 2.4.5.2409-08 | 2 раза в год | завхоз | Акт проверки |
| 19 | Контроль за выполнением санитарно-противоэпидемических мероприятий на пищеблоке | Медицинские книжки сотрудников  Журнал здоровья | 1 раз в четверть | Бракеражная комиссии, родительский контроль | Акт проверки |
| 20 | Мониторинг исполнения программы производственного контроля | СанПиН 2.4.5.2409-08 приложение 12 |  | Администрация школы, родительский контроль | Акты проверок и лабораторных исследований |