



**ПРОГРАММА  
ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ**

**муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения  
средняя общеобразовательная школа №8**

Настоящая Программа регламентирует организацию и осуществление производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических /профилактических/ мероприятий при осуществлении хозяйственной и иной деятельности. Выполнения работ и оказания услуг, а также в производстве, хранении, реализации продукции, товара и устанавливает требования к объектам, точкам контроля, срокам /периодичности/ и видам /формам/ контроля, а также определяет лиц и /или/ организации, ответственных за осуществление тех или иных видов контроля.

**ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА**

**Общие сведения об объекте производственного контроля.**

**Наименование предприятия:** муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение средняя общеобразовательная школа №8

**Директор школы:** Гусова Лариса Хаджимуратовна

**Программа производственного контроля организации питания учащихся  
школы на 2019-2020 учебный год.**

**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;
- Качество мытья посуды;
- Условия и сроки хранения продуктов;
- Исправность холодильного и технологического оборудования;

- 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;
- Ответственные.

**Программа производственного контроля организации питания обучающихся**

<b>№ п\п</b>	<b>Объект производственного контроля</b>	<b>Место контроля, нормативные документы</b>	<b>Периодичность</b>	<b>Ответственный</b>
1	Устройство и планировка пищеблока	Соответствие плану размещения технологического оборудования	1 раз в год	Директор
2	Соблюдение санитарного состояния пищеблока	Подсобные помещения пищеблока, обеденный зал	Ежедневно	Врач, ПК.
3	Условия хранения поставленной продукции	Холодильное оборудование, подсобные помещения	Ежедневно 2 раза в неделю	врач
4	Качество поставленных сырых продуктов	Сертификаты на поставляемую продукцию, накладные, гигиенические заключения	Ежедневно	Врач, ПК
5	Контроль суточной пробы	Специальные контейнеры, температура хранения	Ежедневно	врач
6	Качество готовой продукции	Внешний вид, цвет, запах, вкус	Ежедневно	ПК, врач

7	Соответствие веса отпускаемой готовой продукции утвержденному меню	Раздача	1 раз в месяц	ПК
8	Соответствие рациона питания обучающихся примерному 20 дневному меню	Ежедневное меню, 20 дневное меню	1 раз в месяц	врач
9	Контроль за ассортиментом вырабатываемой продукции, качеством полуфабрикатов и готовой продукции	Номенклатура продукции, внешний вид, цвет, запах, вкус.	2 раза в год	врач
10	Продукты, блюда, кулинарные, салаты из вареных овощей. Компоты, кисели, напитки собственного приготовления	Санитарное бактериологическое исследование: - Микробиологические Показатели безопасности продукции - БГКП	1 раз в год 2 раза в год	СЭС
11	Инвентарь, оборудование, столовая посуда	Смывы с инвентаря и оборудования БГКП	1 раз в год	СЭС
12	Поточность производственных процессов	Отсутствие или наличие пересечений обработки и потоков сырья, полуфабрикатов, чистой и грязной посуды, инвентаря, тары.	1 раз в полгода	врач
13	Соблюдение личной гигиены учащихся перед приемом пищи	Холл перед столовой	Ежедневно	Классный руководитель

14	Целевое использование готовой продукции в соответствии с предварительным заказом	Накладные, журнал учета отпущенной продукции	Ежедневно	врач
15	Соблюдение санитарных правил при мытье посуды	Моечная посуды	1 раз в неделю	Врач,ПК.
16	Проверка организации эксплуатации технологического и холодильного оборудования	Пищеблок	Ежекварталь-но	завхоз
16	Состояние здоровья обучающихся, пользующихся питанием	Медицинские карты	В течение года	врач
17	Контроль за организацией приема пищи обучающимися	Санитарное состояние обеденного зала, обслуживание, самообслуживание	1 раз в неделю	врач
18	Контроль за отходами	Маркировка тары, своевременный вывоз	В течение года	завхоз

**Перечень форм учета и отчетности, установленный действующим законодательством, связанный с осуществлением производственного контроля:**

- поименный список лиц, подлежащих периодическим и предварительным медицинским осмотрам (прилагается).
- «Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья»;
- «Журнал бракеража готовой кулинарной продукции»;
- «Журнал здоровья»;
- «Журнал проведения витаминизации третьих блюд.
- «Журнал учета температурного режима холодильного оборудования»;

**Г Р А Ф И К**

**проведения генеральной уборки столовой**

№	Мероприятия	Сроки
---	-------------	-------

1	Уборка столовой проводится после каждого приема пищи.	Ежедневно
2	Уборка столов производится после приема пищи. Мытье столов с горячим мыльным раствором.	Ежедневно
3	Мытье посуды осуществляется после приема пищи по схеме согласно сан. минимуму.	Ежедневно
4	Мочалки, щетки для мытья инвентаря обрабатываются после использования, согласно сан. правилам.	Ежедневно
5	Остатки пищи обеззараживаются и удаляются.	Ежедневно
6	Борьба с мухами и грызунами.	Постоянно
7	Влажная уборка варочного зала и подсобных помещений.	Ежедневно
8	Генеральная уборка помещений с мытьем окон.	2 раза в месяц

### Список

#### работников столовой

№ п/п	ФИО	Дата рождения	Должность	Стаж работы	Дата последнего медосмотра	Дата последнего гигиенического обучения
1.	Плиева Светлана Климовна		Зав.производством			
2.						
3.						
4.						

### Пищеблок

#### Общая характеристика производства:

На пищеблоке имеются следующие структурные подразделения: (перечень цехов) варочный зал, мясорыбный цех, цех первичной обработки овощей, моечная кухонной посуды и столовой посуды. При пищеблоке, находятся холодильные камеры для хранения молочной, гастрономической и мясной продукции, овощей. Склад расположен в комплексе, имеет неохлаждаемые помещения для хранения сыпучих продуктов, кондитерских изделий.

Обеденный зал располагается в помещении пищеблока, занимает площадь – 159 м<sup>2</sup>

Пищеблок оснащен технологическим и холодильным оборудованием в соответствии с производственными мощностями.

Поточность технологических процессов соблюдается.

Пищеблок укомплектован кадрами. Повышение квалификации кадров должно проходить в соответствии с установленными требованиями.(кадры ОАО «ВКП»)

Наполняемость обеденного зала – 100 человек из расчета 0,6 м<sup>2</sup>×1 чел

**Транспортные мощности предприятия:** Продукты питания доставляются автотранспортом поставщика.

Пищеблок	Площадь	Число посадочных мест	
	м <sup>2</sup>	норма	фактически
Помещение столовой:			
а) обеденный зал	159		
б) кухня	35		
моечная посуды	17		
кладовая овощей	20		
загрузочная-тарная	9		
гардеробная, бельевая	6		