**УТВЕРЖДАЮ:**

**Директор МБОУ «СОШ№2»**

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Казанбиев А.Р.**

**«\_\_02\_\_» \_\_\_\_\_09\_\_\_\_\_\_2024г.**

**Программа**

**производственного контроля организации питания обучающихся**

**в МБОУ «СОШ№2 им.Героя Советского Союза А.А.Назарова»**

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.

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

     **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.

**Объекты производственного контроля**:

здоровье детей, пищевые продукты и продовольственное сырье, пищеблок, режим питания, организация питьевого режима, условия транспортировки, контроль суточной пробы, 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.

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № п\п | Объект производственного контроля | Место контроля, нормативные документы | Периодич-ность | Ответствен-ный | Учетно-отчетная форма |
| **1** | Устройство и планировка пищеблока | Соответствие плану размещения технологического оборудования | 1 раз в год | Завхоз | Акт готовности к новому учебному году |
| 2 | Оформление столовой. | Обеденный зал | 1 раз в четверть | Председатель комиссии- Казанбиев А.Р. | Совещание |
| 3 | Соблюдение санитарного состояния пищеблока | Подсобные помещения пищеблока, обеденный зал | Ежедневно | МедсестраАлишаева Х.М. | Акты проверки |
| 4 | Соблюдение санитарных правил при транспортировке продуктов | Транспорт по доставке продуктов, тара для перевозки продуктов | 1 раз в неделю | Медсестра Алишаева Х.М. | Журнал доставки продуктов |
| 5 | Условия хранения поставленной продукции | Холодильное оборудование, подсобные помещения, СанПиН 2.1.3684-21  | Ежедневно 2 раза в неделю | Медсестра Алишаева Х.М. | Температурная карта холодильного оборудования |
| 6 | Качество поставленных продуктов | СанПиН 2.1.3684-21, сертификаты на поставляемую продукцию, накладные, гигиенические заключения | Ежедневно | Медсестра Алишаева Х.М. | Бракеражный журнал |
| 7 | Контроль за ассортиментом готовой продукции |  СанПиН 2.1.3684-21,Номенклатура продукции, внешний вид, цвет, запах, вкус. | 2 раза в год | Повар Медсестра и врачАлишаева Х.М.отв.за организацией питаниязам.директора | Протокол проверки |
| 8 | Контроль суточной пробы | Специальные контейнеры, температура хранения, СанПиН 2.1.3684-21 | Ежедневно | Медсестра и врачАлишаева Х.М. | Бракеражный журнал |
| 9 | Качество готовой продукции | Внешний вид, цвет, запах, вкус | Ежедневно | Медсестра и врачАлишаева Х.М. | Бракеражный журнал |
| 10 | Соответствие веса отпускаемой готовой продукции утвержденному меню | Раздача | 1 раз в месяц | Отв. за питаниеповар | Акт проверки |
| 11 | Соответствие рациона питания обучающихся примерному 10 дневному меню | Ежедневное меню, 10-ти дневное меню | 1 раз в месяц | Отв. за питаниеповар | Акт проверки |
| 12 | Соблюдение личной гигиены учащихся перед приемом пищи | Вход перед столовой | Ежедневно | Дежурный учитель по столовой  | (согласно графика дежурств) |
| 13 | Целевое использование готовой продукции в соответствии с предварительным заказом | Накладные, журнал учета отпущенной продукции | Ежедневно | Отв.за питаниеЗав. производствомШахбанова А.М. | Акт списания |
| 14 | Соблюдение санитарных правил при мытье посуды | Посудомоечный отдел | 1 раз в неделю | Медсестра и врачАлишаева Х.М. | Акт проверки |
| 15 | Проверка организации эксплуатации торгово-технологического и холодильного оборудования | Пищеблок | Ежеквартально | Завхоз | Акт проверки |
| 16 | Состояние здоровья обучающихся, пользующихся питанием | Медицинские карты | В теч. года | Медсестра и врач Алишаева Х.М. | Графики, диаграммы |
| 17 | Контроль за организацией приема пищи обучающимися | Санитарное состояние обеденного зала, обслуживание, самообслуживание | 1 раз в неделю | Отв.за питание Шахбанова А.М.Медсестра и врач Алишаева Х.М. | Акты проверки |
| 18 | Контроль за отходами | Маркировка тары, своевременный вывоз | В теч. года | Отв. за питание Шахбанова А.М.,завхоз | Акт проверки |
|  |  |  |  |  |  |

ПРИЛОЖЕНИЕ

**Лабораторный контроль**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № | **Вид исследований** | **Объект исследования (обследования)** | **Количест-****во, не менее** | **Периодичность** | **Учетно-отчетная форма** |
| 1 | Качество готовой продукции | Микробиологические исследования проб готовых блюд | Салаты, первые, вторые блюда, овощные блюда, напитки | ФевральМайСентябрьНоябрь | Акт проверки |
| 2 | Калорийность, соответствие химического состава блюд рецептуре | Суточный рацион питания | 2-3 блю-да | май | Акт проверки |
| 3 | Исследования питьевой воды на соответствие требованиям санитарных норм, правил и гигиенических нормативов по химическим и микробиологическим показателям | Питьевая вода из разводящей сети помещений: моечных столовой и кухонной посуды; цехах: овощном, холодном, горячем, доготовочном (выборочно | 2 пробы | По химическим показате -лям- март, сентябрь; микробиологическим показате-лям – март, сентябрь | Акт проверки |
| 4 | Исследование параметров микроклимата производственных помещений | Рабочее место | 2 | Февраль,сентябрь | Акт проверки |
| 5 | Исследование уровня искусственной освещенности в производственных помещениях | Рабочее место | 2 | Февраль в темное время суток | Акт проверки |
| 6 | Исследование уровня шума в производственных помещениях | Рабочее место | 2 | февраль | Акт проверки |
|  |  |  |  |  |  |