Муниципальное казенное общеобразовательное учреждение

 Никитская основная школа

 Утверждаю:

 Директор МКОУ Никитской ОШ

 Приказ № 56-А от 31.08.2022г.

 **ПРОГРАММА**

**ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ**

 **МКОУ НИКИТСКОЙ ОШ**

 **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:**

 - помещения учреждения;

* помещения школьной столовой;
* технологическое оборудование;
* рабочие места;
* сырье, полуфабрикаты;
* готовая продукция;
* отходы производства и потребления.

Контролируется:

* правильность оформления сопроводительной документации , правильность маркировки на продукты питания;
* 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.

**З. 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  электронновычислительным машинам и организации работы»;

 3.4 СП 1.1.1058-01 « Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнение 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 З. 1«958-99 « Профилактика вирусного гепатита»;

* 1. СанПиН 3.1.1321-03-03 « Профилактика менингококковых инфекций»;
	2. СанПиН 2.4.5.2409-08 « Санитарно —эпидемиологические требования к организации  питания обучающихся в ОУ , учреждениях начального и среднего профессионального образования».

* + 1. **Ответственный за осуществление производственного контроля****.**

Заместитель директора по УВР

* + 1. **Перечень должностных лиц, на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля****.**
	1. Директор школы
	2. Заместитель директора по УВР
	3. Повар
	4. .Социальный педагог

5.4. Классные руководители.

Комиссия по контролю за организацией и качеством питания:

* Заместитель директора по УВР
* Повар
* Социальный педагог
* Классные руководители.

1. **План производственного контроля организации питания**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п  | Объект контроля   | Периодичность контроля   | Ответственный исполнитель  | Учетно-отчетная документация  |
| ***1.***  | ***Входной контроль к*** | ***ачества и безопас*** | ***ность поступающего на пищеблок***  |
|  | ***продовол*** | ***ьственного 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  | Товарнотранспорт -ные накладные. Журнал бракеража сырой продукции  |
| 1.3  | Условия транспортировки  | Каждая поступающая партия  | Комиссия по контролю за организацией и качеством питания  | Акт (при выявление нарушений условий транспортировки  |
| ***2.***  | ***Контроль качеств*** | ***а и безопасность***  | ***выпускаемой готовой продукции***  |
| 2.1.  | 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 технологических карт   |
| ***4.***  | ***Контроль за соб*** | ***людением условий*** |  ***и сроков хранения*** |  ***продуктов***  |
|  | ***(сырья, полуф*** | ***абрикатов и гото*** | ***вой кулинарной пр*** | ***одукции)***  |
| 4.1  | Помещения для хранения продуктов, соблюдение условий и  | Ежедневно  | Комиссия по контролю за о ганизацией и  | Журналы  |
| 4.2.  | Холодильное оборудование (холодильные и морозильные камеры)  | Ежедневно   | Комиссия по контролю за организацией и качеством питания  | Журналы температурного режима   |
| ***5.***  | ***Контроль за условиям*** | ***и труда сотрудни*** | ***ков и состоянием***  | ***производственной***  |
|  |  | ***среды пищ*** | ***еблока***  |  |
| 5.1  | Условия труда. Производственная среда пищеблока   | Ежедневно  | Комиссия по контролю за организацией и качеством питания   | Визуальный контроль  |
| ***6.***  | ***Контроль за состо*** | ***янием помещений*** |  ***пищеблока ( произ*** | ***водственных,***  |
|  | ***складски*** | ***х, подсобных , инв*** | ***ентаря и оборудова*** | ***ния***  |
| 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 выполнен*** | ***ием санитарно- п*** | ***ротивоэпидемичес*** | ***ких мероприятий***  |
|  |  | ***на пищеб*** | ***локе***  |  |
| 7.1  | Сотрудники пищеблока (повар)  | Ежедневно  | Комиссия по контролю за организацией и качеством питания  | Медицинская книжка повара. Журнал осмотра на гнойничковые заболевания  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 7.2  | Санитарнопротивоэпиде мический 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 Список малообеспеченны х детей, платных обедов.  |
| 8.2  | Режим питания и гигиена приема пищи  | Ежедневно   | Комиссия по контролю за организацией и качеством питания  | График приема пищи Родительский контроль  |



1. ***ГРАФИК проведения уборки помещения столовой***



|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № 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.  | Ветошь, щетки для мытья инвентаря обрабатываются после использования  | Ежедневно  |
| 5.  | Борьба с мухами и грызунами  | Постоянно  |
| 6.  | Влажная уборка помещений  | Ежедневно  |
| 7.  | Генеральная уборка помещений  | Ежемесячно  |