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 |