

УТВЕРЖДАЮ:  
Директор МОУ СОШ №2 г. Унеча  
Е.А. Кургуз  
«13» января 2023 г.



## **Программа производственного контроля организации питания обучающихся в МОУ СОШ №2 города Унеча**

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. Программа может быть исправлена или дополнена в установленном порядке.

**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, готовая кулинарная продукция, пищеблок, режим питания, организация питьевого режима, условия транспортировки, контроль суточной пробы, соблюдение санитарных правил технологического процесса, 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.

**Характеристика условий размещения объекта питания  
МОУ СОШ №2 г. Унеча**

Название объекта	Столовая школы
Адрес	Г. Унеча ул. Луначарского д.38
ФИО директора	Кургуз Елена Александровна
Бракеражная комиссия (приказ, состав)	Космачева Т.Д.Скрипчинская В.В. Лабанок Е.Н. (приказ № 138 от 29.08.2022 года)
Размещение объекта	Столовая размещена в здании школы
Холодное водоснабжение	Централизованное
Горячее водоснабжение	Централизованное, установлен 1 водонагреватель
Отопление	Централизованное
Вентиляция	Вытяжная
Освещение	Централизованное (от электрической сети)
Набор производственных и вспомогательных помещений	Пищеблок, обеденный зал на 60 мест, продуктовый склад, овощной цех, посудомоечная
Доставка продуктов	Автотранспорт поставщика (санитарный паспорт имеется)

**Список  
работников столовой МОУ СОШ №2 г. Унеча**

№ п/п	ФИО	Дата рождения	Должность	Стаж работы	Дата последнего медосмотра	Дата очередного гигиенического обучения
1.	Космачева Тамара Дмитриевна	24.06.1968	Повар 6 разряда	25 лет	30.12.2022.	30.12.2023.
2.	Петровская Елена Павловна	01.01.1969	Кухонный работник	15лет	30.12.2022.	30.12.2023.

№ п\п	Объект производственного контроля	Место контроля, нормативные документы	Периодичность	Ответственный	Учетно-отчетная форма
1	Устройство и планировка пищеблока	Соответствие плану размещения технологического оборудования	1 раз в год	Зам дир. по АХЧ Сахошко А.Ф	Акт готовности и к новому учебному году
2	Оформление столовой	Обеденный зал	1 раз в четверть	Председатель комиссии- Лабанок Е.Н.	Книга Протоколов заседаний Комиссии
3	Соблюдение санитарного состояния пищеблока	Подсобные помещения пищеблока, обеденный зал	Ежедневно	Ответственный за питание Скрипчинская В.В.	Акты проверки
4	Контроль за условиями и сроками	Санитарный паспорт, мед. книжка	1 раза в год	Повар Космачева Т.Д. Отв. за	Акт проверки

	транспортировка продуктов	водителя, маркировка тары, СанПиН 2.3.6.1079-01		питание Скрипчинская В.В.	
5	Соблюдение санитарных правил при транспортировке продуктов	Транспорт по доставке продуктов, тара для перевозки продуктов	1 раз в неделю	Повар Космачева Т.Д.	Журнал доставки продуктов
6	Условия хранения поставленной продукции	Холодильное оборудование, подсобные помещения, СанПиН 2.3.6.1079-01	Ежедневно 2 раза в неделю	Ответственный за питание Скрипчинская В.В.	Температурная карта холодильного оборудования
7	Качество поставленных сырых продуктов	СанПиН 2.3.560-96, сертификаты на поставляемую продукцию, накладные, гигиенические заключения	Ежедневно	Повар Космачева Т.Д.	Бракеражный журнал
8	Контроль за ассортиментом выработываемой продукции, качеством полуфабрикатов и готовой продукции	СанПиНы, Номенклатура продукции, внешний вид, цвет, запах, вкус.	2 раза в год	Повар Космачева Т.Д. отв. за питание Скрипчинская В.В.	Протокол проверки
9.	Контроль суточной пробы	Специальные контейнеры, температура хранения, СанПиН	Ежедневно	Ответственный за питание Скрипчинская В.В.	Бракеражный журнал
10	Качество	Внешний вид,	Ежедневно	Ответственный	Бракеражный журнал

	готовой продукции	цвет, запах, вкус	о	за питание Скрипчинская В.В.	ный журнал
11	Соответствие веса отпускаемой готовой продукции утвержденному меню	Раздача	1 раз в месяц	отв. за питание Скрипчинская В.В.	Акт проверки
12	Соответствие рациона питания обучающихся примерному 10 дневному меню	Ежедневное меню, 10-ти дневное меню	1 раз в месяц	отв. за питание Скрипчинская В.В.	Протокол заседания комиссии
13	Контроль за технологией производства и соблюдением санитарных правил при производстве кулинарной продукции	Кулинарная обработка в специальном помещении согласно технологической карте. Контроль за тепловой обработкой.	1 раз в полгода	Повар Космачева Т.Д.  отв. за питание Скрипчинская В.В.	Акт проверки
14	Поточность производственных процессов	Отсутствие или наличие пересечений обработки и потоков сырья, полуфабрикатов, чистой и грязной посуды, инвентаря, тары.	1 раз в полгода	Повар Космачева Т.Д.  отв. за питание Скрипчинская В.В.	Акт проверки
15	Соблюдение личной гигиены учащихся	Холл перед столовой	Ежедневно	Дежурный учитель по столовой (согласно	

	перед приемом пищи			графика дежурств)	
16	Целевое использование готовой продукции в соответствии с предварительным заказом	Накладные, журнал учета отпущенной продукции	Ежедневно	Повар Космачева Т.Д	Акт списания
17	Соблюдение санитарных правил при мытье посуды	Посудомоечный цех	1 раз в неделю	отв. за питание Скрипчинская В.В.	Акт проверки
18	Проверка организации эксплуатации торгового и холодильного оборудования	Пищеблок	Ежеквартально	Зам дир. по АХЧ Сахошко А.Ф	Акт проверки
19	Состояние здоровья обучающихся, пользующихся питанием	Медицинские карты	В теч. года	Медсестра	Графики, диаграммы
20	Контроль за организацией приема пищи обучающимися	Санитарное состояние обеденного зала, обслуживание, самообслуживание	1 раз в неделю	Отв. за питание Скрипчинская В.В.,	Акты проверки
21	Контроль за отходами	Маркировка тары, своевременный вывоз	В теч. года	Повар Космачева Т.Д. Зам дир. по АХЧ Сахошко А.Ф	Акт проверки

## Лабораторный контроль

№	Вид исследований	Объект исследования (обследования)	Количество, не менее	Периодичность	Учетно-отчетная форма
1	Качество готовой продукции  Микробиологические исследования проб готовых блюд	Салаты, первые, вторые блюда, овощные блюда, напитки		Февраль Май Сентябрь Ноябрь	Акт проверки
2	Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре	Суточный рацион питания	2-3 блюда	май	Акт проверки
3	Контроль проводимой витаминизации	Третьи блюда	1 блюдо	Март ноябрь	Акт проверки
4	Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП)	Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала	10 смывов	сентябрь	Акт проверки
5	Исследования смывов на наличие яиц гельминтов	Оборудование, инвентарь, тара, руки, спецодежда персонала, сырые пищевые продукты (рыба, мясо, зелень)	10 смывов	сентябрь	Акт проверки
6	Исследования питьевой воды на соответствие требованиям санитарных норм, правил и	Питьевая вода из разводящей сети помещений: моечных столовой и кухонной посуды; цехах:	2 пробы	По химическим показателям - март, сентябрь; микробиологическим показателям – март, сентябрь	Акт проверки

	гигиенических нормативов по химическим и микробиологическим показателям	овощном, холодном, горячем, доготовочном (выборочно)			
7	Исследование параметров микроклимата производственных помещений	Рабочее место	2	Февраль, сентябрь	Акт проверки
8	Исследование уровня искусственной освещенности в производственных помещениях	Рабочее место	2	Февраль в темное время суток	Акт проверки
9	Исследование уровня шума в производственных помещениях	Рабочее место	2	февраль	Акт проверки