Принято

Утверждено

на педагогическом совете Протокол №1 от 30.08.2020

Директор школы

МКОУ «Калинская СОШ»: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Эмиргамзаев К.Э..

Приказ № \_\_\_ от \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Программа производственного контроля

организации питания

МКОУ «Калинская СОШ» 2020-2021 учебный год

**Характеристика условий размещения объекта питания МКОУ СОШ**

|  |  |
| --- | --- |
| **Название объекта** | Школьная столовая |
| **Адрес** | ул. Магистральная 22 |
| **ФИО руководителя школы** | Эмиргамзаев К.Э. |
| **ФИО повара** | Нурмагомедова Зарема Джалаловна |
|  |  |
| **Бракеражная комиссия (приказ, состав)** | №19 от 01,09,2020, Галимов Т.С. Курбанов Ш.Р. Керимова Д.М. |
|  |  |
| **Размещение объекта** | Столовая размещена в здании школы |
| **Холодное водоснабжение** | имеется |
| **Горячее водоснабжение** |  имеется |
| **Отопление** | котельное |
| **Вентиляция** | естественная |
| **Освещение** | комбинированное |
| **Набор производственных и вспомогательных помещений** | пищеблок, обеденный зал на 20 мест, подсобные помещения. |
| **Доставка продуктов** | имеются договора на поставку продуктов |

*Контролируется:*

* Микробиологические показатели качества и безопасности продуктов, готовых блюд, воды;
* Полнота и правильность ведения и оформления соответственной документации на пищеблоке;
* Качество мытья посуды;
* Условия и сроки хранения продуктов;
* Исправность холодильного и технологического оборудования;
* Контроль личной гигиены и своевременное прохождение необходимых осмотров;
* Дезинфицирующие мероприятия;
* Санитарное состояние столовой.

**Список**

**работников столовой**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **ФИО** | **Дата** | **Должность** | **Стаж работы** | **Дата последнего** | **Дата очередного** |
|  |  | **рождения** |  |  | **медосмотра** | **гигиенического обучения** |
| 1. | Нурмагомедова Зарема Джалаловна | 01.02.1975 | Повар | **18** | 12.08.2020 | 11.12.2022 |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
| 2. |  | 19.10.1967 | Посудомойшица | **20** | 31.03.2018 | 11.12.2022 |
|  | Байрамова Багдагюль Омаровна |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |

**План производственного контроля организации питания**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Объект контроля** | **Периодичность** | **Ответственный** | **Учетно-отчетная документация** |  |
| **контроля** | **исполнитель** |  |
|  |  |  |  |
| **1*.* *Входной контроль качества и безопасности поступающего на пищеблок продовольственного сырья и пищевых продуктов*** |  |
| 1.1. | Документация поставщика на право | При заключении | Руководитель | Договора на питание |  |
|  | поставок продовольствия. | договоров | образовательного |  |  |
|  |  |  | учреждения |  |  |
| 1.2. | Сопроводительная документация на | Каждая поступающая | Комиссия по контролю за | Товарно-транспортные накладные. |  |
|  | пищевые продукты | партия | организацией и качеством |  |  |
|  |  |  | питания | Журнал бракеража сырой |  |
|  |  |  |  | продукции |  |
| 1.3. | Условия транспортировки | Каждая поступающая | Комиссия по контролю за | Акт (при выявлении нарушений |  |
|  |  | партия | организацией и качеством | условий транспортировки) |  |
|  |  |  | питания |  |  |

**2. *Контроль качества и безопасности выпускаемой готовой продукции***

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 2.1. |  | Качество готовой продукции | Ежедневно | Комиссия по контролю за | Журнал бракеража готовой |
|  |  |  |  | организацией и качеством | продукции. |
|  |  |  |  | питания. |  |
|  |  |  |  |  |  |
| 2.2. |  | Суточная проба | Ежедневно | Комиссия по контролю за | Журнал бракеража готовой |
|  |  |  |  | организацией и качеством | продукции. |
|  |  |  |  | питания. |  |
|  |  | **3. *Контроль рациона питания учащихся,* *соблюдение санитарных правил в технологическом процессе.*** |
| 3.1. |  | Рацион питания | Постоянно | Комиссия по контролю за | Примерное меню |
|  |  |  |  | организацией и качеством |  |
|  |  |  |  | питания |  |
| 3.2. |  | Наличие нормативно технической и | Постоянно | Комиссия по контролю за | Сборник рецептур. |
|  |  | технологической документации. |  | организацией и качеством | Технологические и |
|  |  |  |  | питания | калькуляционные карты, ГОСТы. |
|  | **4. *Контроль за соблюдением условий и сроков хранения продуктов* *(сырья,* *полуфабрикатов и готовой кулинарной продукции).*** |
|  |  |  |  |  |  |
| 4.1. |  | Помещение для хранения продуктов, | Ежедневно | Комиссия по контролю за | Журналы |
|  |  | соблюдение условий и сроков |  | организацией и качеством |  |
|  |  | хранения продуктов. |  | питания. |  |
| 4.2. |  | Холодильное оборудование | Ежедневно | Комиссия по контролю за | Журналы температурного режима |
|  |  | (холодильные и морозильные камеры). |  | организацией и качеством |  |
|  |  |  |  | питания. |  |

1. ***Контроль за условиями труда сотрудников и состоянием производственной среды пищеблоков.***

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 5.1. | Условия труда. Производственная | Ежедневно | Комиссия по контролю за | Визуальный контроль |
|  | среда пищеблоков. |  | организацией и качеством |  |
|  |  |  | питания. |  |

1. ***Контроль за состоянием помещений пищеблоков (производственных, складских, подсобных), инвентаря и оборудования***

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 6.1. | Производственные помещения и | Ежедневно | Комиссия по контролю за | Визуальный контроль |
|  | оборудования в них. |  | организацией и качеством |  |
|  |  |  | питания. |  |
| 6.2. | Инвентарь и оборудование пищеблока. | 1 раз в неделю | Комиссия по контролю за | Визуальный контроль |
|  |  |  | организацией и качеством |  |
|  |  |  | питания. |  |

1. ***Контроль за выполнением санитарно-противоэпидемических мероприятий на пищеблоке***

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 7.1. | Сотрудники пищеблоков | Ежедневно | Комиссия по контролю за | Медицинские книжки |
|  |  |  | организацией и качеством | сотрудников. Журнал осмотра на |
|  |  |  | питания. | гнойничковые заболевания. |
| 7.2. | Санитарно-противоэпидемический | 1 раз в неделю | Комиссия по контролю за | Инструкции режима обработки |
|  | режим. |  | организацией и качеством | оборудования инвентаря, тары, |
|  |  |  | питания. | столовой посуды. |

1. ***Контроль за контингентом питающихся режимом питания и гигиеной приема пищи обучающихся.***

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 8.1. | Контингент питающихся детей | Ежедневно | Комиссия по контролю за | Приказ об организации питания |
|  |  |  | организацией и качеством | обучающихся.Спискидетей, |
|  |  |  | питания. | нуждающихся | в | бесплатном |
|  |  |  |  | питании. |  | Документы, |
|  |  |  |  | подтверждающие статус семьи. |
| 8.2. | Режим питания | Ежедневно | Комиссия по контролю за | График приема пищи. |  |  |
|  |  |  | организацией и качеством |  |  |  |  |
|  |  |  | питания |  |  |  |  |
| 8.3. | Гигиена приема пищи | Ежедневно | Комиссия по контролю за | Акты по проверке организации |
|  |  |  | организацией и качеством | питания |  |  |  |
|  |  |  | питания. |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |

**Лабораторный контроль организаций осуществляющих данный вид деятельности**

**№**

**п/п**

1

2

3

4

5

6

7

8

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Вид исследований** |  | **Объект исследования** |  |
|  | **(обследования)** |  |
|  |  |  |  |  |  |
| Качество готовой продукции |  |  | Салаты, первые, вторые блюда, |  |
| Микробиологические | исследования | проб |  |
| овощные блюда, напитки |  |
| готовых блюд |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
| Калорийность, | выход | блюд и | соответствие | Суточный рацион питания |  |
| химического состава блюд рецептуре |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |  |
| Контроль проводимой витаминизации |  | Третьи блюда |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
| Микробиологические исследования смывов | Объекты производственного |  |
| окружения |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
| Исследования | смывов на | наличие | яиц | Оборудование, инвентарь, тара, |  |
| руки, спецодежда персонала, сырые |  |
| гельминтов |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  | пищевые продукты |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |

Исследования питьевой воды на соответствие

требованиям санитарных норм, правил и Питьевая вода гигиенических нормативов по химическим и

микробиологическим показателям

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Исследование | параметров | микроклимата | Рабочее место |  |
| производственных помещений |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |  |  |
| Исследование | уровня | искусственной | Рабочее место |  |
| освещенности рабочего места с ЭВМ |  |  |

**Периодичность**

1 раз в 2 года

|  |
| --- |
| рабочих мест аттестация |

**Учетно-отчетная форма**

Протокол

Протокол

**ГРАФИК**

**проведения уборки помещений столовой**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№** |  | **Мероприятия** |  | **Сроки** |  |
| **п/п** |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
| 1 | Уборка | столовой проводится | после | Ежедневно |  |
|  | каждого приема пищи. |  |  |  |
| 2 | Уборка | столов производится | после | Ежедневно |  |
|  | приема пищи. |  |  |  |
| 3 | Мытье посуды осуществляется | после | Ежедневно |  |
|  | приема пищи. |  |  |  |
| 4 | Мочалки, щетки для мытья инвентаря | Ежедневно |  |
|  | обрабатываются после использования. |  |  |
| 5 | Борьба с мухами и грызунами. |  | Постоянно |  |
|  |  |  |  |  |
| 6 | Влажная уборка помещений. |  | Ежедневно |  |
|  |  |  |  |
| 7 | Генеральная уборка помещений с | 2 раза в месяц |  |
|  | мытьем окон. |  |  |  |