



Утверждаю
Директор ГБОУ
«СОШ №3 г. Карабулак»
Б.Б. Гомкортиева
« 31 » 08 2020-2021 уч.г

Программа производственного контроля
организации питания
ГБОУ «СОШ №3 г. Карабулак»
2020-2021 учебный год

Характеристика условий размещения объекта питания МКОУ СОШ

Название объекта	Школьная столовая
Адрес	Республика Ингушетия, г. Карабулак, ул. Осканова 139
ФИО руководителя школы	Гомкортиева Багдат Башировна
ФИО повара	Фарзалиева Лилия Алиевна, Яндиева Севги Алиевна.
Бракеражная комиссия (приказ, состав)	Ужахова М.Х., Гиреева Л.С., Ханиев З.К., Бокова Д.М., Гуражева Б.Ю., Тангиева Л.Б., Султыгова Р.А.
Размещение объекта	Столовая размещена в здании
Холодное водоснабжение	имеется
Горячее водоснабжение	имеется
Отопление	электрическое
Вентиляция	естественная
Освещение	комбинированное
Набор производственных и вспомогательных помещений	пищеблок, обеденный зал на 60 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.

План производственного контроля организации питания

№ п/п	Объект контроля	Периодичность контроля	Ответственный исполнитель	Учетно-отчетная документация
1. Входной контроль качества и безопасности поступающего на пищеблок продовольственного сырья и пищевых продуктов				
1.1.	Документация поставщика на право поставок продовольствия.	При заключении договоров	Руководитель образовательного учреждения	Договора на питание
1.2.	Сопроводительная документация на пищевые продукты	Каждая поступающая партия	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Товарно-транспортные накладные. Журнал бракеража сырой продукции
1.3.	Условия транспортировки	Каждая поступающая партия	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Акт (при выявлении нарушений условий транспортировки)
2. Контроль качества и безопасности 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 рецептов. Технологические и калькуляционные карты, ГОСТы.
4. Контроль за соблюдением условий и сроков хранения продуктов (сырья, полуфабрикатов и готовой кулинарной продукции).				
4.1.	Помещение для хранения продуктов, соблюдение условий и сроков хранения продуктов.	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.	Журналы
4.2.	Холодильное оборудование (холодильные и морозильные камеры).	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.	Журналы температурного режима

5. Контроль за условиями труда сотрудников и состоянием производственной среды пищеблоков.				
5.1.	Условия труда. Производственная среда пищеблоков.	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.	Визуальный контроль
6. Контроль за состоянием помещений пищеблоков (производственных, складских, подсобных), инвентаря и оборудования				
6.1.	Производственные помещения и оборудования 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 выполнением санитарно-противоэпидемических мероприятий на пищеблоке				
7.1.	Сотрудники пищеблоков	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.	Медицинские книжки сотрудников. Журнал осмотра на гнойничковые заболевания.
7.2.	Санитарно-противоэпидемический 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 обучающихся.				
8.1.	Контингент питающихся детей	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.	Приказ об организации питания обучающихся. Списки детей, нуждающихся в бесплатном питании. Документы, подтверждающие статус семьи.
8.2.	Режим питания	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	График приема пищи.
8.3.	Гигиена приема пищи	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.	Акты по проверке организации питания

Лабораторный контроль организаций осуществляющих данный вид деятельности

№ п/п	Вид исследований	Объект исследования (обследования)	Периодичность	Учетно-отчетная форма
1	Качество готовой продукции Микробиологические исследования проб готовых блюд	Салаты, первые, вторые блюда, овощные блюда, напитки	1 раз в 2 года	Протокол
2	Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре	Суточный рацион питания		
4	Микробиологические исследования смывов	Объекты производственного окружения		
5	Исследования смывов на наличие яиц гельминтов	Оборудование, инвентарь, тара, руки, спецодежда персонала, сырые пищевые продукты		
6	Исследования питьевой воды на соответствие требованиям санитарных норм, правил и гигиенических нормативов по химическим и микробиологическим показателям	Питьевая вода		
7	Исследование параметров микроклимата производственных помещений	Рабочее место	аттестация рабочих мест	Протокол
8	Исследование уровня искусственной освещенности рабочего места с ЭВМ	Рабочее место		

ГРАФИК

проведения уборки помещений столовой

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