**Утверждаю**

**Директор МКОУ «Ортаколинская СОШ»**

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Ахмедханов О.М.**

**От 01.09.2020г.**

**ПРОГРАММА**

**производственного контроля организации питания обучающихся**

**МКОУ «Ортаколинская СОШ»**

**на 2020-2021 учебный год.**

Программа устанавливает порядок организации и осуществления производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических мероприятий, обязательных для выполнения всеми работниками пищеблока и сотрудниками ОУ.

Целью производственного контроля является обеспечение безопасности организации питания обучающихся в ОУ, путем должного выполнения требований нормативно-правовых актов санитарного законодательства, осуществление санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий, организации и осуществления контроля за их соблюдением.

**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;
* Уборка, дезинфицирующие мероприятия и т.д.

**МЕРОПРИЯТИЯ**

**программы производственного контроля организации питания обучающихся МКОУ «Ортаколинская СОШ»**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№ п\п** | **Объект производственного контроля** | **Место контроля, нормативные документы** | **Периодичность** | **Ответственный** | **Учетно-отчетная форма** |
|  | Устройство и планировка пищеблока | Соответствие плану размещения технологического оборудования | 1 раз в год | Замхоз | Акт готовности к новому учебному году |
|  | Соблюдение санитарного состояния пищеблока | Подсобные помещения пищеблока, обеденный зал | Ежемесячно,1 раз в четверть | Медсестра, Совет по питанию | Журнал санитарного состояния,Акт проверки |
|  | Контроль за условиями и сроками транспортировки продуктов | Договор на поставку пищевых продуктов, мед. книжка водителя, маркировка тары, СанПиН 2.3.6.1079-01 | 1 раза в год | Завхоз  | Акт проверки |
|  | Условия хранения поступающих пищевых продуктов и продовольственного сырья | Холодильное оборудование, подсобные помещения, СанПиН 2.3.6. 1079-01 | Ежедневно | Завхоз | Журнал учета температурного режима |
|  | Качество поступающих пищевых продуктов и продовольственного сырья | СанПиН 2.3. 560-96, сертификаты на поставляемую продукцию, накладные, ветеринарные справки, маркировочные ярлыки | Ежедневно | Завхоз, бракеражная комиссия пищевых продуктов и продовольственного сырья | Накладные, сертификаты, декларации соответствия, ветеринарные справки, маркировочные ярлыки, Журнал бракеража сырья |
|  | Контроль суточной пробы | Специальные контейнеры, температура хранения, СанПиН 2.4.52409-08 | Ежедневно | Завхоз | Журнал бракеража готовой продукции |
|  | Качество готовой продукции | Внешний вид, цвет, запах, вкус | Ежедневно | Бракеражная комиссии готовой продукции | Журнал бракеража готовой продукции |
|  | Соответствие веса отпускаемой готовой продукции утвержденному меню | Раздача | 1 раз в четверть | Совет по питанию | Акт проверки |
|  | Соответствие рациона питания обучающихся цикличному 2-х недельному меню | Ежедневное меню, цикличному 2-х недельное меню | 1 раз в четверть | завхоз | Акт проверки |
|  | Контроль за технологией производства и соблюдением санитарных правил при производстве кулинарной продукции | Кулинарная обработка в специальном помещении согласно технологической карте. Контроль за тепловой обработкой. | Ежедневно | Завхоз | Технологические карты |
|  | Соблюдение личной гигиены учащихся перед приемом пищи | Умывальня в столовой СанПиН 2.4.5.2409-08 | Ежедневно | Дежурный учитель по столовой, Адм. по питанию | Визуальный |
|  | Целевое использование готовой продукции в соответствии с предварительным заказом | Накладные, журнал учета отпущенной продукции | Ежедневно | Завхоз | Акт реализации |
|  | Контроль за потоками сырья,полуфабрикатов и готовой продукции,за потоками чистой и грязной  | Отсутствие илиналичиепересеченийобработки ипотоков сырья,полуфабрикатов,чистой и грязнойпосуды,инвентаря, тары. | 1 раз в полгода | Совет по питанию | Акт проверки |
|  | Проверка организации эксплуатации торгово-технологического и холодильного оборудования | Пищеблок СанПиН 2.4.5.2409-08 | Ежеквартально | Завхоз | Акт проверки |
|  | Контроль за отходами | Маркировка тары, своевременный вывоз Сан ПиН 2.4.5.2409-08 | В течение года | Завхоз  | Акт проверки |
|  | Контроль за соблюдением требований к инвентарю, посуде, таре | Контроль за состоянием посуды на производстве. Количество и комплектность посуды, материал из которого изготовлены посуда, приборы, инвентарь СанПиН 2.4.5.2409-08 | 1раз в четверть | Совет по питанию | Акт проверки |
|  | Контроль за соблюдением сроков хранения буфетной продукции | Овощной цех (предварительная заготовка овощей), холодный цех хранение салатов) СанПиН 2.4.5.2409-08 | 1 раз в четверть | Совет по питанию | Акт проверки |
|  | Информирование родителей обучающихся о мероприятиях по профилактике витаминной и микроэлементной недостаточности | СанПиН 2.4.5.2409-08 | 1 раз в год |  мед. работник, классные руководители | Протоколы родительский собраний |
|  | Контроль за соблюдением питьевого режима | Сертификаты безопасности на бутилированную воду, периодичность профилактики питьевых автоматов СанПиН 2.4.5.2409-08 | 2 раза в год | Завхоз | Акт готовности к новому учебному году |
|  | Контроль за выполнением санитарно-противоэпидемических мероприятий на пищеблоке | Медицинские книжки сотрудниковЖурнал здоровья | 1 раз в четверть | Завхоз | Акт проверки |
|  | Мониторинг исполнения программы производственного контроля обслуживающей организацией | СанПиН 2.4.5.2409-08 приложение 12 |  | Администратор по питанию | Акты проверок и лабораторных исследований |

Директор школы \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ О.М.Ахмедханов