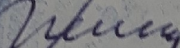
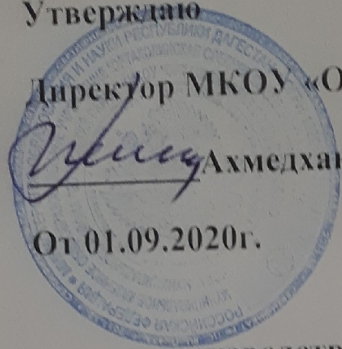


Утверждено

Директор МКОУ «Ортақолініска СОШ»

 Ахмедханов О.М.

От 01.09.2020г.



ПРОГРАММА
производственного контроля организации питания обучающихся
МКОУ «Ортақолініска 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 «Ортақолініска СОШ»

№ 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	Замхоз	Акт готовности к новому учебному году
2.	Соблюдение санитарного состояния пищеблока	Подсобные помещения пищеблока.	Ежемесячно, 1 раз в четверть	Медсестра, Совет по питанию	Журнал санитарного состояния, Акт проверки