

**Программа производственного контроля организации питания  
обучающихся  
в МКОУ «Припукская СОШ»**

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:

Соответствие сопроводительной документации установленным требованиям;

Соответствие маркировки на продукты питания установленным требованиям;

Микробиологические показатели качества и безопасности продуктов;

Полнота и актуальность ведения и оформления соответствующей документации на пищеблоке;

Наличие пересекающихся 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 и противоэпидемические мероприятия и т.п.

**При проведении производственного контроля необходимо четко определить:**

1. Предмет контроля и проверок;
2. Периодичность проверок;
3. Кем проверяется, выполняется (договора со сторонними организациями);

4. Ответственные.

**Объектами производственного контроля являются:**

пищевые продукты и продовольственное сырье, готовая кулинарная продукция, состояние пищеблока, соблюдение режима питания, организация питьевого режима, условия транспортировки продуктов, контроль суточной пробы, соблюдение санитарных правил, соблюдение технологического процесса, соблюдение правил хранения продуктов, условий труда персонала, состояния кухонного инвентаря, контроль утилизации отходов.

**Предмет производственного контроля:** соблюдение и выполнение санитарных правил.

**Перечень должностных лиц, на которых возложены функции производственного контроля:**

1. Кретинин С.Н. - директор;
2. Куликова Н.Ю. – заведующий хозяйством;
3. Кирюхина О.А. -повар;
4. Потапова Н.А.- медсестра;
5. Куликов П.А. - специалист по ОТ и ТБ;
6. Члены бракеражной комиссии (состав утверждается приказом директора школы ежегодно).

**Перечень контролируемых объектов**

Объект контроля	Место контроля	Периодичность	Ответственные	Форма отчета
1. Устройство и планировка пищеблока (соответствие плану)	Школьная базовая столовая	2 раза в год: сентябрь январь	Заведующий хозяйством	Справки
2. Соблюдение санитарного состояния пищеблока (подсобные помещения)		Ежемесячно	Медсестра	Акт проверки
3. Контроль за сроками и условиями хранения продуктов		1 раз в квартал	Ответственный за питание	Акт проверки

4.Состояние технологического оборудования		1 раз в месяц	Медсестра	Акт проверки
5.Качество поставляемых продуктов (проверка сопроводительных документов)		1 раз в неделю	Ответственный за питание	Бракеражный журнал
6. Контроль суточной пробы		Ежедневно	Медсестра	Бракеражный журнал
7. Соответствие веса отпускаемой продукции утвержденному меню		Ежемесячно	Ответственный за питание	Акт проверки

#### Организация лабораторных исследований и контроля.

Объект исследования и контроля	Контролируемый показатель	Периодичность проведения исследования
Вода на вводе	Качество воды	По распоряжению органов государственного контроля
Готовая продукция	Микробиологические показатели	По распоряжению органов государственного контроля
Смывы с технологических поверхностей, инвентаря, рук повара	На БГКП, паразитология	По распоряжению органов государственного контроля
Исследование калорийности готовых блюд	Калорийность	По распоряжению органов государственного контроля
Готовая продукция (мясные и рыбные блюда)	Эффективность термической обработки	По распоряжению органов государственного контроля

Объект исследования и контроля	Контролируемый показатель	Периодичность проведения исследования
Работа вентиляционных систем в школьной столовой	Эффективность работы вентиляции	По распоряжению органов государственного контроля

### **Формы учета и отчетности, обязанности юридических лиц при осуществлении производственного контроля**

Формы учета установлены действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля.

Юридическое лицо при выявлении нарушений на объекте производственного контроля принимает меры, направленные на устранение выявленных нарушений и недопущения их возникновения, в том числе:

- приостановить либо прекратить деятельность;
- прекратить использование продуктов, не соответствующих санитарным правилам и представляющих опасность для жизни человека;
- информировать санитарно-эпидемиологическую службу о мерах, принятых по устранению нарушений санитарных правил;
- принять другие меры, предусмотренные действующим законодательством.

### **Прогноз ожидаемых результатов и оценка эффективности реализации Программы**

- формирование культуры и навыков здорового питания учащихся;
- обеспечение детей оптимальным питанием высокого качества, адекватным возрастным и физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии;
- улучшение состояния здоровья детей по показателям заболеваний, зависящих от качества потребляемой пищи;
- увеличение охвата горячим питанием обучающихся школы, в том числе льготным питанием детей из социально незащищенных семей;
- оснащение пищеблока школы современным высокотехнологичным оборудованием;
- создание системы производственного контроля за качеством и безопасностью используемого сырья и производимой продукции;
- улучшение санитарного состояния здания.

**Реализация Программы откроет перспективы** для решения вопросов, связанных с сохранением и укреплением здоровья детей, снижением риска возникновения заболеваний, улучшение условий для всех участников образовательных отношений.