

**«Согласовано»**

Директор ООО «Парадиз»



Карачетян Л.А.

**«Утверждаю»**

И.О. Директора МБОУ «Дятловская СОШ»

Дмитриева О.О.

## **ПРОГРАММА**

**Производственного контроля за организацией питания**

**обучающихся в МБОУ «Дятловская СОШ»  
за качеством и безопасностью приготовления блюд**

Объект контроля	Периодичность контроля	Ответственный исполнитель	Учетно-отчётная документация
2	3	4	5

**I. Входной контроль качества и безопасности поступающего на пищеблоки продовольственного сырья и пищевых продуктов**

1	Документация поставщика на право поставок продовольствия	При заключении договоров	Руководитель образовательного учреждения	Договор с предприятием питания
2	Сопроводительная документация на пищевые продукты	Каждая поступающая партия	предприятие питания	Товарно-транспортные накладные.
3	Условия транспортировки	Каждая поступающая партия	предприятие питания	Акт (при выявлении нарушений условий транспортировки)

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

1.1	Качество готовой продукции	Ежедневно	Комиссия по контролю за безопасностью сырья и готовой продукции	Журнал бракеража готовой продукции
2.2	Суточная проба	Ежедневно	Комиссия по контролю за безопасностью сырья и готовой продукции	Журнал бракеража готовой продукции

**III. Контроль рациона питания учащихся, соблюдения санитарных правил в технологическом процессе**

1	2	3	4	5
3.1	Рацион питания	1 раз в 10 дней	Медработник	Примерное меню, утвержденное руководителем образовательного учреждения и руководителем предприятия питания
3.2	Наличие нормативно-	1 раз в 6 месяцев	предприятие питания	Сборники рецептур,

	технической и технологической документации			технологические и калькуляционные карты, ГОСТы
3.3	Первичная и кулинарная обработка продукции	Каждая партия	Комиссия по контролю за безопасностью сырья и готовой продукции	Сертификат соответствия и санитарно-эпидемиологическое заключение на пищеблок. Инструкции.
3.4	Тепловое технологическое оборудование	1 раз в 6 месяцев	Комиссия по контролю за безопасностью сырья и готовой продукции Зам.директора по АХЧ	Журнал регистрации температуры теплового оборудования
3.5	Контроль достаточности тепловой обработки блюд	Каждая партия	Комиссия по контролю за безопасностью сырья и готовой продукции	Журнал бракеража готовой продукции
3.6	Контроль за потоками сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, за потоками чистой и грязной посуды	Ежедневно	Комиссия по контролю за безопасностью сырья и готовой продукции	Сертификат соответствия и санитарно-эпидемиологическое заключение на пищеблок

**IV. Контроль за соблюдением условий и сроков хранения продуктов (сырья, полуфабрикатов и готовой продукции)**

1	2	3	4	5
4.1	Помещения для хранения продуктов, соблюдение условий и сроков хранения продуктов	Ежедневно	Комиссия по контролю за безопасностью сырья и готовой продукции, предприятие питания	Журнал генеральной уборки пищеблока. Журнал температурного режима и относительной влажности
4.2	Холодильное оборудование	1 раз в неделю	предприятие питания	Журнал температурного

	(холодильные и морозильные камеры)			режима
--	------------------------------------	--	--	--------

**V. Контроль за условиями труда сотрудников и состоянием производственной среды пищеблока**

5.1	Условия труда. Производственная среда пищеблоков	Ежедневно	Медработник	Визуальный контроль
-----	--	-----------	-------------	---------------------

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

6.1	Производственные, складские, подсобные помещения и оборудование в них	2 раза в неделю	Медработник Зам.директора по АХЧ	Визуальный контроль
6.2	Инвентарь и оборудование пищеблока	1 раз в год	Комиссия по контролю за безопасностью сырья и готовой продукции. Зам.директора по АХЧ	Визуальный контроль

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

1	2	3	4	5
7.1	Сотрудники пищеблоков	Ежедневно	Медработник	Медицинские книжки сотрудников Журнал осмотра сотрудников гнойничков заболеваний
7.2	Санитарно-противоэпидемический режим	1 раз в месяц	Комиссия по контролю за безопасностью сырья и готовой продукции  Зам.директора по АХЧ	Инструкции режима обработки оборудования инвентаря, таковой посуды График генеральной уборки

### VIII. Контроль за контингентом питающихся, режимом питания и гигиеной приёма пищи обучающихся

8.1	Контингент питающихся детей	Ежедневно	Комиссия по контролю за безопасностью сырья и готовой продукции	Приказ об организации питания обучающихся. Списки детей, нуждающихся в бесплатном питании.
8.2	Режим питания	Ежедневно	Комиссия по контролю за безопасностью сырья и готовой продукции	График приёма пищи
8.3	Гигиена приёма пищи	Ежедневно	Комиссия по контролю за безопасностью сырья и готовой продукции	Визуальный контроль

### IX. Контроль объема и периодичности проведения лабораторных и инструментальных исследований в рамках осуществления государственного санитарно-эпидемиологического надзора (по СанПиН 2.4.4.2599-10)

9.1	Микробиологические исследования проб готовых блюд на соответствие требованиям санитарного законодательства	1 раз в сезон	ООО «Парадиз»	Документы, подтверждающие проведение исследований
9.2	Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре	1 раз в сезон		
9.3	Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП)	1 раз в сезон		
9.4	Контроль проводимой витаминизации блюд	1 раз в сезон	Медицинский работник	Журнал витаминизации