

ПРИКАЗ

05.04.2022г.

№ 113

**Об утверждении
локальных актов**

1. Приказ и программу производственного контроля, утверждённые приказом и.о.директора школы № 272 от 01.09.2021 считать недействительными
1. Утвердить программу производственного контроля организации питания обучающихся в МБОУ «Усть – Черновская СОШ»
2. Контроль исполнения приказа оставляю за собой

и.о.директора школы:



О.В.Бычкова

**Программа производственного контроля организации питания обучающихся
в МБОУ «Усть – Черновская 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:

- 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;
- Дезинфицирующие мероприятия и т.д.

В программе четко определено:

- Что контролируется и проверяется;
- Периодичность проверок;
- Кем проверяется, выполняется (договоры со сторонними организациями);
- Ответственные

Объекты производственного контроля:

здоровье детей, пищевые продукты и продовольственное сырье, пищеблок, режим питания, условия транспортировки, контроль суточной пробы, соблюдение санитарных правил технологического процесса, хранение продуктов, условия труда, персонал, кухонный инвентарь, контроль за отходами.

Предмет производственного контроля: соблюдение санитарных правил и их выполнение.

Формы производственного контроля: визуальный; лабораторно-инструментальный; документальный

Условия для проведения производственного контроля: наличие санитарных правил, отчетность (акт проверки, справка, запись в журнале).

№ п/п	Объект производственного контроля, Периодичность	Место контроля	Нормативные документы	Ответственный
1	Устройство и планировка столовой 1 раз в год	столовая	Акт готовности к новому учебному году	Завхоз
2	Оформление столовой 1 раз в четверть	столовая	Книга Протоколов заседаний Комиссии	педагог – организатор, зам.директора по УВР
3	Соблюдение санитарного состояния столовой 1 раз в четверть	Подсобные помещения пищеблока, обеденный зал	Акты проверки	завхоз, заведующая столовой
4	Условия хранения поставленной продукции Холодильное оборудование, подсобные помещения Ежедневно	столовая	Температурная карта холодильного оборудования	заведующая столовой, рабочий по продуктам
5	Контроль суточной пробы Специальные контейнеры, температура хранения Ежедневно	столовая	Бракеражный журнал	завхоз, повар
6	Качество готовой продукции Внешний вид, цвет, запах, вкус Ежедневно	столовая	Бракеражный журнал	заведующая столовой, комиссия
7	Соответствие веса отпускаемой готовой продукции утвержденному меню 1 раз в четверть	столовая	Акт проверки	заведующая столовой, завхоз, педагог-организатор, рабочий по продуктам
8	Соответствие рациона питания обучающихся примерному 10 дневному меню Ежедневное меню, 10-ти дневное меню 1 раз в четверть	столовая	Протокол заседания комиссии	заведующая столовой, завхоз
9	Контроль за тепловой обработкой. 1 раз в полгода	столовая	Акт проверки	заведующая столовой, повар
10	Соблюдение личной гигиены учащихся перед приемом пищи Ежедневно	столовая	Гигиенический журнал	заведующая столовой, повар
11	Соблюдение санитарных правил при мытье посуды Посудомоечный цех ежедневно	столовая	Акт проверки	заведующая столовой, завхоз
12	Контроль за отходами Маркировка тары, своевременный вывоз В теч. года	столовая	Акт проверки	завхоз