

ПРИКАЗ

29.10.2024г.

№ 233

**Об утверждении
локальных актов**

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).

Наименование мероприятия	Место проведения	Периодичность
Формирование меню		
Контроль качества и безопасности поступающих продуктов		еженедельно
Контроль сроков годности продуктов питания		еженедельно
Контроль технологических процессов		1 раз в квартал
Контроль за санитарным состоянием помещений пищеблока		еженедельно
Контроль документации пищеблока		по мере необходимости
Контроль за состоянием здоровья сотрудников пищеблока		ежедневно
Контроль питьевого режима		1 раз в квартал
Контроль за сбором, хранением и утилизацией отходов		еженедельно