

« УТВЕРЖДАЮ»

Директор МБОУ «СОШ с.Волоконовка»



В.С. Туренко

Приказ от «24» августа 2016 г. № 98

ПРОГРАММА

ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ

муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения

«Средняя общеобразовательная школа с.Волоконовка

Чернянского района Белгородской области»

Настоящая Программа регламентирует организацию и осуществление производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических /профилактических/ мероприятий при осуществлении хозяйственной и иной деятельности. Выполнения работ и оказания услуг, а также в производстве, хранении, реализации продукции, товара и устанавливает требования к объектам, точкам контроля; срокам /периодичности/ и видам /формам/ контроля, а также определяет лиц и /или/ организации, ответственных за осуществление тех или иных видов контроля.

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Общие сведения об объекте производственного контроля.

Наименование предприятия: муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Средняя общеобразовательная школа с.Волоконовка Чернянского района Белгородской области»

Директор школы: Туренко Владимир Сергеевич

Программа производственного контроля организации питания обучающихся школы на 2016-2017 учебный год.

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;
- 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;
- Ответственные.

Программа производственного контроля организации питания обучающихся

№ п\п	Объект производственного контроля	Место контроля, нормативные документы	Периодичность	Ответственный
1	Устройство и планировка пищеблока	Соответствие плану размещения технологического оборудования	1 раз в год	Директор
2	Соблюдение санитарного состояния пищеблока	Подсобные помещения пищеблока, обеденный зал	Ежедневно	Завхоз
3	Условия хранения поставленной продукции	Холодильное оборудование, подсобные помещения	Ежедневно 2 раза в неделю	Завхоз

4	Качество поставленных сырых продуктов	Сертификаты на поставляемую продукцию, накладные, гигиенические заключения	Ежедневно	Комиссия по приемке продуктов
5	Контроль суточной пробы	Специальные контейнеры, температура хранения	Ежедневно	Замдиректора
6	Качество готовой продукции	Внешний вид, цвет, запах, вкус	Ежедневно	Бракеражная комиссия
7	Соответствие веса отпускаемой готовой продукции утвержденному меню	Раздача	Ежедневно,	Бракеражная комиссия, комиссия по питанию
			еженедельно	
8	Соответствие рациона питания обучающихся примерному 10 дневному меню	Ежедневное меню, 10 дневное меню	2 раза в месяц	Комиссия по питанию
9	Контроль за ассортиментом вырабатываемой продукции, качеством полуфабрикатов и готовой продукции	Номенклатура продукции, внешний вид, цвет, запах, вкус.	2 раза в год	Комиссия по питанию
10	Продукты, блюда, кулинарные, салаты из вареных овощей. Компоты, кисели, напитки собственного приготовления	Санитарное бактериологическое исследование: - Микробиологические Показатели безопасности продукции - БГКП	1 раз в год	СЭС
			2 раза в год	
11	Инвентарь,	Смывы с инвентаря и	1 раз в год	СЭС

	оборудование, столовая посуда	оборудования БГКП		
12	Поточность производственных процессов	Отсутствие или наличие пересечений обработки и потоков сырья, полуфабрикатов, чистой и грязной посуды, инвентаря, тары.	1 раз в полгода	Завхоз
13	Соблюдение личной гигиены учащихся перед приемом пищи	Холл перед столовой	Ежедневно	Классный руководитель
14	Целевое использование готовой продукции в соответствии с предварительным заказом	Накладные, журнал учета отпущенной продукции	Ежедневно	Завхоз
15	Соблюдение санитарных правил при мытье посуды	Моечная посуды	1 раз в неделю	замдиректора
16	Проверка организации эксплуатации технологического и холодильного оборудования	Пищеблок	Ежеквартально	Завхоз
16	Состояние здоровья обучающихся, пользующихся питанием	Медицинские карты	В течение года	Классный руководитель
17	Контроль за организацией приема пищи обучающимися	Санитарное состояние обеденного зала, обслуживание, самообслуживание	1 раз в неделю	Классный руководитель
18	Контроль за	Маркировка тары,	В течение года	Завхоз

	отходами	своевременный ВЫВОЗ		
--	----------	------------------------	--	--

Перечень форм учета и отчетности, установленный действующим законодательством, связанный с осуществлением производственного контроля:

- поименный список лиц, подлежащих периодическим и предварительным медицинским осмотрам;
- «Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья»;
- «Журнал бракеража готовой кулинарной продукции»;
- «Журнал здоровья»;
- «Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд»;
- «Журнал учета температурного режима холодильного оборудования»;

Г Р А Ф И К

проведения генеральной уборки столовой

№	Мероприятия	Сроки	Ответственный
1	Уборка столовой проводится после каждого приема пищи.	Ежедневно	Рабочий кухни
2	Уборка столов производится после приема пищи. Мытье столов с горячим мыльным раствором.	Ежедневно	Рабочий кухни
3	Мытье посуды осуществляется после приема пищи по схеме согласно сан. минимума.	Ежедневно	Рабочий кухни
4	Мочалки, щетки для мытья инвентаря обрабатываются после использования, согласно сан. правилам.	Ежедневно	Рабочий кухни
5	Остатки пищи обеззараживаются и удаляются.	Ежедневно	Завхоз
6	Борьба с мухами и грызунами.	Постоянно	Завхоз
7	Влажная уборка варочного зала и подсобных помещений.	Ежедневно	Повар
8	Генеральная уборка помещений с мытьем окон.	2 раза в месяц	Повар Рабочий кухни
9	Уборка входного коридора и умывальной комнаты после приема пищи	Ежедневно	Повар

**Список
работников столовой**

№ п/п	ФИО	Дата рождения	Должность	Стаж работы	Дата последнего медосмотра	Дата последнего гигиенического обучения
1.	Дудкина О.В Т.Н.		Повар			
2.	Ломинога И.И.		Кух.рабочий			
3.	Пихтерева С.И.		Завхоз			

Пищеблок

Общая характеристика производства:

На пищеблоке имеются следующие структурные подразделения: (перечень цехов) варочный зал, мясорыбный цех, цех первичной обработки овощей, моечная кухонной посуды и столовой посуды, склад продуктов. При пищеблоке, находятся холодильные камеры для хранения молочной, гастрономической и мясной продукции, овощей. Склад расположен в комплексе, имеет неохлаждаемые помещения для хранения сыпучих продуктов, кондитерских изделий.

Обеденный зал располагается в помещении пищеблока, занимает площадь – 46,2 м²

Пищеблок оснащен технологическим и холодильным оборудованием в соответствии с производственными мощностями.

Поточность технологических процессов соблюдается.

Пищеблок укомплектован квалифицированными кадрами. Повышение квалификации кадров проводится в соответствии с установленными требованиями.

Наполняемость обеденного зала – 42 человек (норма 66 человек из расчета 0,7 м²×1 чел)

Транспортные мощности предприятия: Продукты питания доставляются автотранспортом поставщика.

Пищеблок	Площадь	Число посадочных мест	
	м ²	норма	фактически
Помещение столовой:			
а) обеденный зал	46,2		
б) кухня	30,3		
в) моечная посуды	21,8	66 (0,7м ² ×1чел)	42
г) овощной цех	8,5		
д) мясорыбный цех	8,1		
е) гардеробная, бельевая	8,4		