

Приказ
по МОУ Белгородская средняя общеобразовательная школа

от 31 августа 2021 г.

№ 59а

«Об утверждении Программы производственного контроля организации
питания обучающихся на 2021-22 учебный год»

С целью контроля за организацией питания обучающихся

Приказываю:

1. Утвердить Программу производственного контроля организации питания обучающихся МОУ Белгородская средняя общеобразовательная школа на 2021-22 учебный год (Приложение № 1 к настоящему приказу).
2. Производственный контроль за организацией питания обучающихся в школе, в соответствии с Программой, возложить на бракеражную комиссию в составе: директор школы Зиновьева Т. А. (председатель комиссии), Мисюк Т. А. и Мещина Е.А.
3. Контроль за исполнением данного приказа оставляю за собой.

Директор школы

Зиновьева

Т.А. Зиновьева



*Удостоверяю: Т. Мисюк Т.А.
Мещина Е.А.*

ПРОГРАММА
производственного контроля организации питания обучающихся
МОУ Белгородская средняя общеобразовательная школа
на 2021-2022 учебный год.

Программа устанавливает порядок организации и осуществления производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических мероприятий, обязательных для выполнения всеми работниками пищеблока и сотрудниками ОУ.

Целью производственного контроля является обеспечение безопасности организации питания обучающихся в ОУ, путем должного выполнения требований нормативно-правовых актов санитарного законодательства, осуществление санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий, организации и осуществления контроля за их соблюдением.

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;
- Уборка, дезинфицирующие мероприятия и т.д.

МЕРОПРИЯТИЯ
программы производственного контроля организации питания обучающихся
МОУ Белгородская средняя общеобразовательная школа

№ п/п	Объект производственного контроля	Место контроля, нормативные документы	Периодичность	Ответственный	Учетно-отчетная форма
1	Устройство и планировка пищеблока	Соответствие плану размещения технологического оборудования	1 раз в год	Завхоз	Акт готовности к новому учебному году
2	Соблюдение санитарного состояния пищеблока	Подсобные помещения пищеблока, обеденный зал	Ежемесячно	Завхоз	Акт проверки
3	Контроль за качеством	Сертификаты на поставляемую	Ежедневно	Кладовщик, повар,	Накладные, сертификаты,

	поставленных пищевых продуктов и продовольственного сырья	продукцию, накладные, ветеринарные документы, маркировочные ярлыки		бракеражная комиссия	декларации соответствия, ветеринарные справки, маркировочные ярлыки. Журнал бракеража сырья
4	Условия хранения поступивших пищевых продуктов и продовольственного сырья	Холодильное оборудование, подсобные помещения	Ежедневно	Повар, бракеражная комиссия	Журнал учета температурного режима
5	Контроль суточной пробы	Специальные контейнеры, температура хранения	Ежедневно	Повар	Журнал бракеража готовой продукции
6	Качество готовой продукции	Внешний вид, цвет, запах, вкус	Ежедневно	Бракеражная комиссия	Журнал бракеража готовой продукции
7	Соответствие веса отпускаемой готовой продукции утвержденному меню	Раздача	1 раз в месяц	Бракеражная комиссия	Акт проверки
8	Соответствие рациона питания обучающихся цикличному 10-дневному меню	Ежедневное меню, 10-дневное примерное меню	1 раз в четверть	Бракеражная комиссия, совет по питанию	Акт проверки
9	Контроль за технологией производства и соблюдением санитарных правил при производстве кулинарной продукции	Кулинарная обработка в специальном помещении согласно технологической карте. Контроль за тепловой обработкой.	Ежедневно	Повар	Технологические парты
10	Соблюдение личной гигиены обучающихся перед приемом пищи	Умывальня перед столовой	Ежедневно	Классные руководители, дежурный учитель	Визуальный
11	Контроль за соблюдением требований к инвентарю, посуде	Контроль за состоянием посуды на производстве,	1 раз в четверть	Совет по питанию	Акт проверки

		комплектностью посуды, материалом, из которого изготовлена посуда			
12	Проверка организации эксплуатации технологического и холодильного оборудования	Пищеблок	Ежеквартально	Зам.директора по АХЧ	Акт проверки
13	Контроль за отходами	Маркировка тары, своевременный вывоз	Ежедневно	Повар, зам. директора по АХЧ	Визуальный
14	Соблюдение санитарных правил при мытье посуды	Моечная	2 раза в год	Бракеражная комиссия, совет по питанию	Протокол заседания комиссии
15	Контроль за организацией приема пищи обучающимися	Обеденный зал	Ежедневно	Бракеражная комиссия, классные руководители	Визуальный
16	Контроль за выполнением санитарно-эпидемиологических мероприятий на пищеблоке	Медицинские книжки сотрудников, журнал осмотра сотрудников пищеблока	1 раз в четверть	Директор	Визуальный
17	Мониторинг организации школьного питания		Ежемесячно	Бракеражная комиссия,	Информация об организации питания
18	Мониторинг замечаний надзорных органов, родительской общественности,		Постоянно	Директор	Информация об организации питания

Директор школы



Т. А. Зиновьева