



«Утверждаю»

руководитель школы: ~~Кантарбаева Ш.К.~~

Программа производственного контроля организации питания

**УЧАЩИХСЯ КГУ «ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ СРЕДНЯЯ ШКОЛА №2»
ОТДЕЛА ОБРАЗОВАНИЯ ЖЕЛЕЗИНСКОГО РАЙОНА, УПРАВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАНИЯ
ПАВЛОДАРСКОЙ ОБЛАСТИ
на 2023-2024 учебный год**

Программа разработана ЗРВР Самойленко Е. Д.

На основании приказа руководителя школы Кантарбаевой Ш. К.

Создать комиссию по проведению общественного контроля в следующем составе:

Кантарбаева Ш. К. – руководитель школы;

Самойленко Е. Д. – ЗРВР;

Гейт А. Е. - зам.руководителя по хоз. работе;

Смердина – председатель профсоюзного комитета;

Нифталиева Л. А. – член комиссии;

Таукишева С. Т. – член комиссии;

Шарипова С. А. – член комиссии;

Шалтеева Р. Г. – член комиссии;

Склярова Т. В. – член комиссии

Характеристика условий размещения объекта питания КГУ «ОСШ№2» оо Железинского района, уо Павлодарской области

Название объекта	Школьная столовая
Адрес	Ул. Женис, 97
ФИО руководителя школы	Кантарбаева Ш. К.
ФИО зав.столовой	Щепеткина И. В.
Бракеражная комиссия (приказ, состав)	Приказ №1-03/107/18 от 1 сентября 2023 года (Состав: Кантарбаева Ш. К., Самойленко Е. Д., Гейт А. Е., Смердина Г. В., Шарипова С. А., Нифталиева Л. А., Склярова Т. В., Таукишева С. Т., Шалтеева Р. Г.)
Размещение объекта	Столовая размещена в здании
Холодное водоснабжение	Централизованное
Горячее водоснабжение	Установлено 2 водонагревателя
Отопление	Централизованное
Вентиляция	Естественная
Освещение	Комбинированное
Набор производственных и вспомогательных помещений	Пищеблок, обеденный зал на 120 посадочных мест, овощной склад, продуктовый склад, мясной цех, моечны.
Доставка продуктов	Автотранспорт поставщика (санитарный паспорт имеется)

Контролируется: Микробиологические показатели качества и безопасность продуктов, готовых блюд, воды.

Полнота и правильность ведения и оформления 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;
- Санитарное состояние столовой.

Список работников столовой КГУ «ОСШ№2» оо Железинского района, уо Павлодарской области

№	ФИО	Дата рождения	Должность	Стаж работы	Дата последнего медосмотра	Дата последнего гигиенического обучения
1	Щепеткина И.В.	20.07.1961	повар	37	14.09.2023	14.09.2023
2	Фортуна С. А.	17.03.1966	повар	36	14.09.2023	14.09.2023
3	Кузьменко Н. И.	04.12.1990	кух.рабочая	5	14.09.2023	15.08.2023
4	Алина Г. Е.	25.09.1971	тех.персонал	10	14.09.2023	14.08.2023

План производственного контроля организации питания

№ п/п	Объект контроля	Периодичность контроля	Ответственный исполнитель	Учетно-отчетная документация
1	2	3	4	5
<i>1. Входной контроль качества и безопасности поступающего на пищеблок продовольственного сырья и пищевых продуктов</i>				
1.1	Документация поставщика на право поставок продовольствия.	При заключении договоров	Руководитель образовательного учреждения	Договор с предприятием
1.2	Сопроводительная документация на пищевые продукты	Каждая поступающая партия	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Товаро-транспортные накладные Журнал бракеража сырой продукции
1.3.	Условия транспортировки	Каждая поступающая партия	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Акт (при выявлении нарушений условий транспортировки)
<i>2. Контроль качества и безопасности выпускаемой готовой продукции</i>				
2.1.	Соответствие объема вырабатываемой продукции ассортиментному перечню и производственным мощностям пищеблока.	Ежемесячно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Ассортиментный перечень вырабатываемой продукции
2.2	Качество готовой продукции	Ежедневно	Медсестра	Журнал бракеража готовой продукции
2.3	Суточная проба	Ежедневно	Медсестра	Журнал бракеража готовой

				продукции
<i>3. Контроль рациона питания учащихся, соблюдение санитарных правил в технологическом процессе</i>				
3.1	Рацион питания	1 раз в 10 дней	Медсестра	Меню, ассортиментный перечень
3.2	Наличие нормативно-технической и технологической документации	1 раз в полугодие	Зав.столовой, медсестра	Сборник рецептов. Технологические и калькуляционные карты, ГОСТы.
3.3	Первичная и кулинарная обработка продукции	Каждая партия	Медсестра, повар	Сертификат соответствия и санитарно-эпидемиологическое заключение на пищеблок. Инструкции, журналы, графики
3.4	Тепловое технологическое оборудование	1 раз в полугодие	Медсестра	Журнал регистрации температуры теплового оборудования
3.5	Контроль достаточности тепловой обработки	Каждая партия	Медсестра	Журнал бракеража готовой продукции
3.6	Контроль над потоками сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, за потоками чистой и грязной	Ежедневно	Зав. столовой, медсестра	Сертификат соответствия и санитарно-эпидемиологическое заключение на пищеблок
<i>4. Контроль над соблюдением условий и сроков хранения продуктов (сырья, полуфабрикатов и готовой кулинарной продукции)</i>				
4.1	Помещение для хранения продуктов, соблюдение условий и сроков хранения продуктов	Ежедневно	Зав.столовой, медсестра	Санитарный журнал пищеблока. Журнал температурного режима и относительной влажности.
4.2	Холодильное оборудование (холодильные и морозильные камеры)	Ежедневно	Медсестра	Журнал температурного режима и относительной влажности
<i>5. Контроль за условиями труда сотрудников и состоянием производственной сферы пищеблоков</i>				
5.1	Условия труда. Производственная сфера пищеблоков	Ежедневно	Комиссия по контролю над организацией и качеством питания	Визуальный контроль
<i>6. Контроль над состоянием помещений пищеблоков (производственных, складских, подсобных), инвентаря и оборудования</i>				
6.1	Производственные, складские, подсобные помещения и оборудования в них	Ежедневно	Комиссия по контролю над организацией и качеством питания	Визуальный контроль
6.2	Инвентарь и оборудование пищеблока	1 раз в неделю	Комиссия по контролю над организацией и качеством питания	Визуальный контроль
<i>7. Контроль над выполнением санитарно-противоэпидемических мероприятий на пищеблоке</i>				
7.1	Сотрудники пищеблока	Ежедневно	Медсестра	Медицинские книжки сотрудников. Журнал осмотра на гнойничковые заболевания
7.2	Санитарно-противоэпидемический режим	1 раз в неделю	Медсестра	Инструкции режима обработки оборудования инвентаря, тары, столовой посуды
<i>8. Контроль за контингентами питающихся, режимом питания и гигиеной приема пищи обучающихся</i>				
8.1	Контингент питающихся детей	Ежедневно	Комиссия по контролю над	Приказ об организации питания

			организацией и качеством питания	учащихся. Списки детей, нуждающихся в бесплатном питании. Документы, подтверждающие статус многодетной или социально-незащищенной семьи
8.2	Режим питания	Ежедневно	Комиссия по контролю над организацией и качеством питания	График приема пищи
8.3	Гигиена приема пищи	Ежедневно	Медсестра	Акты по проверке организации питания школьной комиссии

Лабораторный контроль

№	Вид исследований	Объект исследования (обследования)	Количество (не менее)	Периодичность	Учетно-отчетная форма
1	Качество готовой продукции. Микробиологические исследования проб готовых блюд	Салаты, первые, вторые блюда, овощные блюда	2 пробы в сельской местности	Раз в полугодие	Протокол исследований
	Блюда на калорийность, единиц	Первые, вторые блюда	Согласно меню-раскладке	1 раз в год	Протокол исследований
2	Дезинфекционные средства	Контроль содержания активно действующего средства и соответствие заданной концентрации	По 1 пробе	Раз в полугодие	Протокол исследований
3	Оборудование, инвентарь	Оборудование, инвентарь, тара, руки, спецодежда персонала	10 смывов	Раз в полугодие	Протокол исследований
4	Исследование питьевой воды на соответствие требованиям санитарных норм, правил и гигиенических нормативов по химическим и микробиологическим показателям	Микробиологические показатели	2 пробы	По химическим показателям – 1 раз в год, по микробиологическим показателям – 1 раз в год	Протокол исследований
	Обязательные медицинские осмотры	Работники пищеблока	Полнота обследований, своевременность	Раз в полугодие	Мед.книжки
	Температура воздуха	Учебные кабинеты, спортивный зал, компьютерные классы	1 измерение	Ежедневно в период отопительного сезона	Визуальный контроль
	Исследование эффективности вентиляции	Спортивный зал, столовая	5 замеров	1 раз в три года	Протокол исследований
	Напряженность электростатического поля в рабочих местах	Компьютерные и мультимедийные классы, кабинеты	Рабочие места	1 раз в три года	Протокол исследований
	Уровень освещенности	Учебные кабинеты, мастерская, библиотека	10 замеров	1 раз в три года	Протокол исследований

График

проведения генеральной уборки столовой

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

Перечень форм учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля:

- 8.1 Журнал учета результатов медицинских осмотров работников.
- 8.2 Журнал органолептической оценки качества полуфабрикатов, блюд и кулинарных изделий.
- 8.3 Рекомендуемая масса порций в граммах в зависимости от возраста.
- 8.4 Личные медицинские книжки работников.
- 8.5 Акты отбора проб и протоколы лабораторных исследований аккредитованных лабораторий.
- 8.6 Удостоверения качества и безопасности вырабатываемой продукции.

8.7 Договоры и акты приема выполненных работ по договорам (вывоз отходов, стирка санитарной одежды, дератизация, дезинсекция).