

Утверждена
Приказом МБОУ «Староторъяльская СОШ»
от 01.09.2017 г. № 57/12

ПРОГРАММА
ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ ЗА СОБЛЮДЕНИЕМ САНИТАРНЫХ ПРАВИЛ
И ВЫПОЛНЕНИЯ САНИТАРНО – ПРОТИВОЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКИХ
(ПРОФИЛАКТИЧЕСКИХ) МЕРОПРИЯТИЙ
В МБОУ «Староторъяльская СОШ»

С. Старый торъял

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.
- Обеспечение санитарно – эпидемиологического благополучия в школе.
- Профилактика массовых инфекционных заболеваний и пищевых отравлений

Основные задачи:

- Обеспечение обучающихся оптимальным питанием, адекватным возрастным и физиологическим потребностям детей и подростков в пищевых веществах и энергии;
- Обеспечение высокого качества и безопасности питания детей.
- Социальная защита обучающихся.

Объекты производственного контроля: здоровье детей, пищевые продукты и продовольственное сырье, готовая кулинарная продукция, пищеблок, режим питания, организация питьевого режима, 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, аттестация.

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

Этапы производственного контроля: входной; технологический (поэтапный); выходной.

№ п/п	Объект контроля	Показатели контроля	Кратн ость контр оля	Ответствен ый исполнитель	Учетно- отчетная документация
1	Качество поступающего сырья и пищевой продукции. Наличие документа, подтверждающего качество и безопасность продукта.	Входной, визуальный. Наличие сопроводительных документов. Приемка, учет, осмотр сырья и пищевых продуктов. Сроки реализации и условия хранения. Соответствие маркировок.	Каждая партия.	Заведующий хозяйством. Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.	«Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья». «Журнал бракеража готовой кулинарной продукции». Сертификат. Накладная.
2	Качество готовой продукции	Визуальный. Органолептические показатели. Наличие технологической документации. Ассортиментный перечень.	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Акты проверки «Журнал бракеража готовой кулинарной продукции».
3	Контроль суточной пробы.	Визуальный. Документальный. Маркированная посуда. Специальные контейнеры, температура хранения +4°; +6°	Ежедневно	Бракеражная комиссия	«Журнал бракеража готовой кулинарной продукции».
4	Соблюдение санитарных правил технологического процесса. Доготовочный цех.	Подготовка и кулинарная обработка продуктов Наличие встроенных термометров.	Каждая партия	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.	. Карта производственного контроля. Учетно-отчетная Документация. Схемы

	Достаточность тепловой обработки блюд. Потоки сырья. Полуфабрикаты. Готовая продукция.	Температура внутри теплового оборудования. Чистота посуды, инвентаря, тары.			технологического процесса и технологического оборудования.
5	Хранение продуктов. Холодильное оборудование.	Температурный режим. График температуры. Относительная влажность воздуха. Инструментальный . Технологический. Холодильные шкафы. Охлаждаемый прилавок. Подсобные помещения.	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.	«Журнал учета температурного режима холодильного оборудования». Температурная карта холодильного оборудования.
6	Условия труда Показатели микроклимата, температуры, влажности, скорости движения воздуха производственной зоны.	Визуальный. Наличие мыла, полотенца, туалетной бумаги, обеспечение санитарной одеждой. Инструментальный .	Ежедневно 2 раза в год: в теплое и холодное время.	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.	
7	Режим питания.	Документальный. Соблюдение режима питания. Периодичность приема пищи. Гигиена приема пищи.	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.	График приема пищи. Учет детей, охваченных горячим питанием.
8	Питьевой режим	Технологический. Питьевой фонтанчик	Ежедневно.	Комиссия по контролю за	Исправность питьевого фонтанчика

				организацией и качеством питания	
9	Персонал, подлежащий осмотру. Соблюдение санитарно- противоэпидемио логического режима.	Визуальный. Режим на производстве. Режим обработки. хранения и использования, маркировки оборудования, посуды, инвентаря. Температурный режим в моечных ваннах.	Ежедн ево. 1 раз в недел ю.	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.	«Журнал здоровья». Инструкция режима обработки оборудования. «Журнал инструментальн ого контроля температурного режима в моечных ваннах».
10.	Целевое использование готовой продукции в соответствии с предварительным заказом.	Меню на день	Ежедн ево.	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.	Акты проверки.
11.	Состояние здоровья обучающихся, пользующихся питанием		В течен ие года.	Заместитель директора , отв. За здоровье учащихся	Графики. Таблицы. Диаграммы.
12.	Соблюдение личной гигиены учащихся перед приемом пищи.	Холл перед столовой.	Ежедн ево.	Классные руководители Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	
13.	Реализация скоропортящейся и особо скоропортящейся продукции,	Технологический. Условия хранения скоропортящихся продуктов. Сохранность	Ежедн ево.	Заведующий хозяйством. Комиссия по контролю за	«Журнал учета температурного режима холодильного

	готовых блюд и кулинарных изделий.	упаковки продукции.		организацией и качеством питания	оборудования». Температурная карта холодильного оборудования.
14.	Контроль за отходами	Маркировка тары.своевременный вывоз.	В теч. года	Заведующий хозяйством Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Договор.
15	Условия транспортировки. Отдельный транспорт на сырье и готовую продукцию	Входной. Визуальный. Время. Специальная одежда у сопровождающего. Личная мед.книжка. Наличие ярлыка на каждой единице транспортной и потребительской тары. Наличие: санитарного паспорта на транспорт; жесткого закрытого кузова; гигиенических покрытий, специальных стеллажей.	Каждый партия. 1 раз в год Каждый партия	Заведующий хозяйством. Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Товарно-транспортные накладные. Справки. Акт проверки. Справки. Инструкции Федерального центра гигиены и эпидемиологии Роспотребнадзора.

Лицом, ответственным за осуществление производственного контроля, осуществляются следующие мероприятия:

№	Наименование мероприятий	Периодичность
1.	Наличие необходимой нормативно-технической документации и правильность ее оформления.	В начале учебного и календарного года
2.	Прохождение сотрудниками медицинского осмотра	1 раз в год
3.	Проверка качества и своевременности уборки помещений, соблюдения режима дезинфекции, использования средств индивидуальной защиты, соблюдения правил личной гигиены	постоянно
4.	Контроль за санитарным состоянием территории.	ежедневно
5.	Контроль за тепловым режимом.	постоянно
6.	Контроль за санитарным состоянием классов	постоянно
7.	Контроль за санитарным состоянием мест общественного пользования.	ежедневно
8.	Гигиеническое обучение	1 раз в два года
9.	Инструктаж персонала по вопросам производственного контроля	1 раз в начале учебного года
10.	Контроль за санитарно-техническим состоянием систем водоснабжения и канализации	постоянно
11.	Состояние обеспеченности уборочным инвентарем, моющими и дезинфицирующими средствами и условия их хранения	ежедневно
12.	Проведение лабораторных исследований воды	1 раз в год
13.	Проведение лабораторных исследований овощей	1 раз в год