«Утверждаю»

Директор МКОУ « Гадаринская СОШ»

\_\_\_\_\_\_\_\_Магомедалиева М.П.

Программа

**производственного контроля**

**организации питания**
МКОУ «Гадаринская СОШ»
2020-2021учебный год

Характеристика условий размещения объекта питания МКОУ СОШ

|  |  |
| --- | --- |
| Название объекта | Школьная столовая |
| Адрес | Ул Саида Афанди,  |
| ФИО руководителя школы | Магомедалиева М.П. |
| ФИО повара | Мусаева Париза Тагировна,  |
| Бракеражная комиссия (приказ, состав) | Мухудадаева С.Д. Курамагомедова М.А., Гаджиева А.А., Абдулаева А.М. Муртазалиева М.А. приказ № 19/1 от. 01.09.2020. |
| Размещение объекта | Столовая размещена в арендованном помещении.  |
| Холодное водоснабжение | имеется |
| Горячее водоснабжение | имеется |
| Отопление | газовое |
| Вентиляция | естественная |
| Освещение | комбинированное |
| Набор производственных и вспомогательных помещений | пищеблок, обеденный зал на 20 мест, подсобные помещения. |
| Доставка продуктов | имеются договора на поставку продуктов |

Контролируется:

* Микробиологические показатели качества и безопасности продуктов, готовых блюд, воды;
* 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;
* Санитарное состояние столовой.

Список

работников столовой

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | ФИО | Датарождения | Должность | Стаж работы | Дата последнего медосмотра | Дата очередного гигиенического обучения |
| 1. | Мусаева Париза Тагировна  | 17.11.1967 | Повар | 7 | 12.04.2018 | 04.04.2021 |
|  |  |  |  |  |  |  |
| 3. |  |  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Объект контроля | Периодичностьконтроля | Ответственныйисполнитель | Учетно-отчетная документация |
| 1. Входной контроль качества и безопасности поступающего на пищеблок продовольственного сырья и пищевых продуктов |
| 1.1. | Документация поставщика на право поставок продовольствия. | При заключении договоров | Руководительобразовательногоучреждения | Договора на питание |
| 1.2. | Сопроводительная документация на пищевые продукты | Каждая поступающая партия | Комиссия по контролю за организацией и качеством питания | Товарно-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) |
| 2. Контроль качества и безопасности выпускаемой готовой продукции |
| 2.1. | Качество готовой продукции | Ежедневно | Комиссия по контролю за организацией и качеством питания. | Журнал бракеража готовой продукции. |
| 2.2. | Суточная проба | Ежедневно | Комиссия по контролю за организацией и качеством питания. | Журнал бракеража готовой продукции. |
| 3. Контроль рациона питания учащихся, соблюдение санитарных правил в технологическом процессе. |
| 3.1. | Рацион питания | Постоянно | Комиссия по контролю за организацией и качеством питания | Примерное меню |
| 3.2. | Наличие нормативно технической и технологической документации. | Постоянно | Комиссия по контролю за организацией и качеством питания | Сборник рецептур.Технологические и калькуляционные карты, ГОСТы. |
| 4. Контроль за соблюдением условий и сроков хранения продуктов (сырья, полуфабрикатов и готовой кулинарной продукции). |
| 4.1. | Помещение для хранения продуктов, соблюдение условий и сроков хранения продуктов. | Ежедневно | Комиссия по контролю за организацией и качеством питания. | Журналы |
| 4.2. | Холодильное оборудование (холодильные и морозильные камеры). | Ежедневно | Комиссия по контролю за организацией и качеством питания. | Журналы температурного режима |

|  |  |
| --- | --- |
| 5. Контроль за условиями т |  |
| 5.1. | Условия труда. Производственная среда пищеблоков. | Ежедневно | Комиссия по контролю за организацией и качеством питания. | Визуальный контроль |
| 6. Контроль за состоянием помещений пищеблоков (производственных, складских, подсобных) | , инвентаря и оборудования |
| 6.1. | Производственные помещения и оборудования в них. | Ежедневно | Комиссия по контролю за организацией и качеством питания. | Визуальный контроль |
| 6.2. | Инвентарь и оборудование пищеблока. | 1 раз в неделю | Комиссия по контролю за организацией и качеством питания. | Визуальный контроль |
| 7. Контроль за выполнением санитарно-противоэпидемических мероприятий на пищеблоке |
| 7.1. | Сотрудники пищеблоков | Ежедневно | Комиссия по контролю за организацией и качеством питания. | Медицинские книжки сотрудников. Журнал осмотра на гнойничковые заболевания. |
| 7.2. | Санитарно-противоэпидемическийрежим. | 1 раз в неделю | Комиссия по контролю за организацией и качеством питания. | Инструкции режима обработки оборудования инвентаря, тары, столовой посуды. |
| 8. Контроль за контингентом питающихся режимом питания и гигиеной приема пищи обучающихся. |
| 8.1. | Контингент питающихся детей | Ежедневно | Комиссия по контролю за организацией и качеством питания. | Приказ об организации питания обучающихся. Списки детей, нуждающихся в бесплатном питании. Документы, подтверждающие статус семьи. |
| 8.2. | Режим питания | Ежедневно | Комиссия по контролю за организацией и качеством питания | График приема пищи. |
| 8.3. | Гигиена приема пищи | Ежедневно | Комиссия по контролю за организацией и качеством питания. | Акты по проверке организации питания |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| №п/п | Вид исследований |  Объект исследования (обследования) | Периодичность | Учетно-отчетнаяформа |
| 1 | Качество готовой продукции Микробиологические исследования проб готовых блюд | Салаты, первые, вторые блюда, овощные блюда, напитки | 1 раз в 2 года | Протокол |
| 2 | Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре | Суточный рацион питания |
| 3 | Контроль проводимой витаминизации | Третьи блюда |
| 4 | Микробиологические исследования смывов | Объекты производственного окружения |
| 5 | Исследования смывов на наличие яиц гельминтов | Оборудование, инвентарь, тара, руки, спецодежда персонала, сырые пищевые продукты |
| 6 | Исследования питьевой воды на соответствие требованиям санитарных норм, правил и гигиенических нормативов по химическим и микробиологическим показателям | Питьевая вода |
| 7 | Исследование параметров микроклимата производственных помещений | Рабочее место | 1ра в год | Протокол |
|  |

ГРАФИК

проведения уборки помещений столовой

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| №п/п | Мероприятия | Сроки |
| 1 | Уборка столовой проводится после каждого приема пищи. | Ежедневно |
| 2 | Уборка столов производится после приема пищи. | Ежедневно |
| 3 | Мытье посуды осуществляется после приема пищи. | Ежедневно |
| 4 | Мочалки, щетки для мытья инвентаря обрабатываются после использования. | Ежедневно |
| 5 | Борьба с мухами и грызунами. | Постоянно |
| 6 | Влажная уборка помещений. | Ежедневно |
| 7 | Генеральная уборка помещений с мытьем окон. | 2 раза в месяц |