

## Программа производственного контроля за организацией питания

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 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:

- 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.

### **Производственный контроль за условиями хранения продуктов, приготовлением и реализацией готовых блюд в столовой.**

*Производственный контроль за условиями хранения продуктов, приготовлением и реализацией готовых блюд в столовой осуществляется заместителем директора и предусматривает:*

контроль за наличием сопроводительных документов на пищевые продукты, подтверждающих их происхождение, удостоверяющих качество и безопасность для здоровья человека	при поступлении
контроль за наличием этикеток (ярлыки) на транспортной и потребительской таре, идентификацию пищевых продуктов	при поступлении и конца реализации
контроль за разработкой перспективного циклического меню и утверждением технологических карточек	1 раз в год
контроль за проведением бракеража поступающей продукции с записью в специальном журнале	по мере поступления продуктов питания
контроль за соблюдением температурных режимов при хранении, изготовлении, реализации продукции, мытье посуды, кухонного инвентаря	ежедневно
контроль за проведением оценки качества и безопасности пищевых продуктов (внешний вид, органолептические показатели)	ежедневно

контроль за холодной обработкой продуктового сырья, приготовлением полуфабрикатов, технологией приготовления блюд	ежедневно
контроль за использованием йодированной соли	ежедневно
контроль за выполнением норм питания	в конце реализации перспективного циклического меню
контроль за составлением меню	ежедневно
контроль за проведением снятия пробы готовой пищи с обязательной отметкой вкусовых качеств и готовности с последующей отметкой в бракеражном журнале готовых блюд	перед каждым приемом пищи
контроль веса порционных блюд с последующей записью в бракеражном журнале готовых блюд	перед каждым приемом пищи
контроль за мытьем кухонной и столовой посуды, хранением чистой посуды, инвентаря	ежедневно
контроль за ведением журнала «С» - витаминизации блюд, журнала бракеража готовых блюд	ежедневно
осмотр зева, измерение температуры тела и открытых поверхностей тела работников столовой	ежедневно

Производственный лабораторный контроль качества готовых блюд по показателям безопасности

Производственный лабораторный контроль за качеством готовых блюд организуется директором.

Производственный контроль санитарного состояния столовой осуществляется заходом школы и предусматривает:

контроль за проведением генеральной уборки всех помещений, включающую мытье полов, стен, дверей, окон, осветительной арматуры, очистку стекол от пыли и копоти с использованием моющих и дезинфицирующих средств, разрешенных в установленном порядке	1 раз в месяц
контроль за проведением уборки помещений влажным способом с применением моющих средств, разрешенных в установленном порядке	ежедневно
контроль за проведением уборки влажным способом столов, производственных помещений, оборудования и инвентаря моющими средствами, разрешенными в установленном порядке	после каждого приема пищи
контроль качества используемых моющих и дезинфицирующих средств, режима их хранения и приготовления рабочих растворов	ежедневно
контроль наличия насекомых и грызунов	ежедневно
контроль за проведением засетчивания окон (при необходимости дверей) в помещениях столовой.	май-сентябрь

