

Утверждаю:
директор школы
Леснянская Л.А.
«17» сентября 2021 г.

1739-р



**Программа
производственного контроля работы школьной столовой на 2021-2022 уч.год**

Объекты контроля и их контролируемые параметры	Точки контроля	Периодичность контроля	Методика (технология контроля)	Ответственные лица	Формы учетно-отчетной документации
1	2	3	4	5	6
Контроль рациона школьного питания (контроль за ассортиментом и технологиями блюд и кулинарных изделий, включенных в рационы питания школьников различных возрастных групп, пищевая и энергетическая ценность рациона и т.п.)	Меню школьной столовой	1 раз в месяц	Анализ представленных блюд на соответствие СанПиН	Зам по ВР. Волокитина А.В., Комиссия по питанию	Справка
Входной производственный контроль (документальный производственный контроль, бракераж, замеры температуры)	Технологические карты, готовые блюда	1 раз в четверть По плану	Анализ соответствия приготовления и подачи блюд технологическим картам Забор проб	Бракеражная комиссия Роспотребнадзор	Справка Акт исследования
Контроль санитарно-технического состояния пищеблока	Кухня, обеденный зал	Ежедневно	Визуальный осмотр	Зам. по АХЧ, комиссия по питанию Медработник	Акт, в случае нарушения
Контроль сроков	Холодильник	1 раз в	Осмотр,	Комиссия по	Справка,

годности и условий хранения продуктов	и, склад	месяц	анализ соответствия хранения нормам СанПиН	питанию Медработник	Акт , в случае нарушения
Контроль технологических процессов производства кулинарной продукции)	Технологические карты, Блюда в стадии приготовления готовые блюда	1 раз в четверть	Анализ соответствия приготовления блюд технологическим картам	Комиссия по питанию	Справка, Акт , в случае нарушения
Контроль за санитарным содержанием и санитарной обработкой предметов производственного окружения	Кухня, обеденный зал, моечная посуды	Ежедневно Углубленно 1 раз в месяц	Визуальный осмотр, анализ используемых дезинфектантов.	Зам дир. по АХЧ Медработник Комиссия по питанию	Справка, Акт , в случае нарушения
Контроль за состоянием здоровья, гигиеническими знаниями и навыками персонала	Персонал столовой	Ежедневно	Визуальный осмотр	Мед. работник школы	Журнал Справка, Акт , в случае нарушения
Контроль за приемом пищи	Обеденный зал	Ежедневно 1 раз в месяц	Визуальный, анализ пищевых отходов, анкетирование	Медработник, комиссия по питанию	Справка, Акт , в случае нарушения
Контроль за контингентом питающихся, режимом питания и гигиеной приема пищи обучающимися.	1.Контингент обучающихся 2.Режим питания. 3.Гигиена приема пищи.Школьная столовая.	Ежедневно	Анализ графика приема пищи. Анализ Списков на питание	Заместитель директора по ВР Волокитина А.В. Комиссия по контролю за организацией и качеством питания,	Справка, Акт , в случае нарушения

Текущий контроль.

№	Наименование мероприятий	Периодичность	Исполнитель
1.	Контроль за состоянием источников водоснабжения	ежедневно	Зам по АХЧ Леснянский А.П.
2.	Исследование питьевой воды на соответствие СанПиН 2.1.4.1074-01 по физико-химическим и микробиологическим показателям	По плану	Центр гигиены и эпидемиологии

3.	Контроль за организацией питьевого режима.	ежедневно	Мед.работник
4.	Контроль за состоянием хозяйственной зоны, работой очистных канализационных сооружений (своевременностью вывоза сточных вод и отходов).	ежедневно	Зам по АХЧ Леснянский А.П.
5.	Контроль за использованием помещений учреждения в соответствии с их назначением.	ежедневно	Заместитель директора по ВР Волокитина А.В. Комиссия по контролю за организацией и качеством питания
6.	Контроль за соблюдением гигиенических требований к воздушно-тепловому режиму, режима проветривания.	ежедневно	Заместитель директора по ВР Волокитина А.В. Комиссия по контролю за организацией и качеством питания
7.	Контроль за соблюдением гигиенических требований к естественному и искусственному освещению, световому режиму помещений.	ежедневно	Заместитель директора по ВР Волокитина А.В. Комиссия по контролю за организацией и качеством питания
8.	Контроль за применением отделочных материалов внутри здания.	Перед ремонтom	Зам по АХЧ
9.	Контроль за состоянием оборудования, вывозом мусора.	ежедневно	Зам по АХЧ Леснянский А.П. Повар Татаурова Н.Ю.
10.	Проверка качества и своевременности уборки помещений, соблюдения режима дезинфекции, использования средств индивидуальной защиты персоналом.	ежедневно	Мед. Работник
11.	Контроль за использованием производственного цеха столовой в соответствии с их назначением.	ежедневно	Зам. по АХЧ Повар Татаурова Н.Ю. Заместитель директора по ВР Волокитина А.В. Комиссия по контролю за организацией и качеством питания
12.	Контроль за приобретением и использование моющих средств и уборочного инвентаря.	ежедневно	Зам по АХЧ
13.	Проверка температуры воздуха внутри холодильных камер, другого холодильного оборудования.	ежедневно	Мед. Работник Повар Татаурова Н.Ю.
14.	Проверка качества поступающей на реализацию продукции (документальная и органолептическая), а также сроков и условий ее транспортировки, хранения и реализации.	ежедневно	Мед. работник Повар Татаурова Н.Ю.

15.	Контроль за состоянием столовой и кухонной посуды и инвентаря, технологического и холодильного оборудования, мытьем посуды и оборудования.	ежедневно	Мед. работник
16.	Контроль за соблюдением гигиенических требований при организации питания, выполнением натуральных норм продуктов.	1 раз в 10 дней	Мед. Работник
17.	Контроль за технологией приготовления и качеством готовой пищи. Бракераж готовой пищи.	Ежедневно перед раздачей пищи.	Мед. Работник Члены бракераж. комиссии, родит. комитет
18.	Отбор суточной пробы на пищеблоке, контроль за ее хранением.	ежедневно	Мед. Работник Повар Татаурова Н.Ю.
19.	Контроль за ведением медицинской документации по организации питания.	ежедневно	Мед. Работник
20.	Ежедневный осмотр персонала пищеблока на гнойничковые заболевания.	ежедневно	Мед. работник Повар Татаурова Н.Ю.
21.	Организация проведения лабораторных исследований готовой продукции, питьевой воды, смывов с оборудования, инвентаря, посуды, рук персонала.	По плану	«Центр гигиены и эпидемиологии»
22.	Лабораторный контроль качества текущей дезинфекции в пищеблоке	По плану	«Центр гигиены и эпидемиологии»
23.	Проверка сроков прохождения сотрудниками гигиенической подготовки и медицинских осмотров.	постоянно	Мед. работник
24.	Контроль за обеспечением дезсредствами в достаточном количестве и их использованием.	ежедневно	Мед. Работник Зам по АХЧ Леснянский А.П.