

**УТВЕРЖДАЮ**  
Директор МБОУ «Столипинская СОШ»  
\_\_\_\_\_ Волкова М.Ю.

«31» августа 2020 г.

**Программа  
производственного контроля над  
качеством и безопасностью  
приготавливаемых блюд  
в МБОУ «Столипинская СОШ»**

Август 2020

---

### **1. Цель производственного контроля.**

Обеспечение безопасности и безвредности для школы и всех участников образовательного процесса услуги по организации питания путем производственного контроля должного выполнения и соблюдения санитарных правил, санитарно-противоэпидемических мероприятий.

### **2. Объекты производственного контроля:**

- 2.1. Помещения школьной столовой;
- 2.2. Технологическое оборудование;
- 2.3. Рабочие места;
- 2.4. Сырье, полуфабрикаты;
- 2.5. Готовая продукция;
- 2.6. Отходы производства и потребления.

### **3. Нормативная документация, регламентирующая проведение производственного контроля:**

СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в ОУ, учреждениях начального и среднего профессионального образования»

### **4. Перечень должностных лиц (работников), на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля:**

1. Директор школы- Волкова М.Ю
2. Ответственная за организацию питания - Смирнова О.А.
3. Повар -Виноградова М.В., мойщица посуды- Абрамова В.И.

### **5. Производственный контроль включает:**

- соблюдение санитарных правил;
- организацию медицинских осмотров, профессиональной, гигиенической подготовки и аттестации работников пищеблока;
- контроль за наличием сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений, личных медицинских книжек, санитарных паспортов на транспорт, иных документов, подтверждающих качество и безопасность сырья и полуфабрикатов;
- ведение учета и отчетности;

-своевременное информирование органов местного самоуправления, учреждений госсанэпидемслужбы об аварийных ситуациях, нарушениях технологических процессов, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию на объекте;

-визуальный контроль специально уполномоченными работниками учреждения за выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, соблюдением санитарных правил, разработку и реализацию мер, направленных на устранение нарушений.

## 6.Контроль за организацией питания

1.	Контроль за использованием производственных цехов пищеблока по назначению.	СанПиН 2.4.5.2409-08	ежедневно	Повар
2.	Контроль за соблюдением требований к содержанию помещений пищеблока.	СанПиН 2.4.5.2409-08	ежедневно	Повар
3	Проверка качества поступающего на реализацию продовольственного сырья и пищевой продукции .	СанПиН 2.4.5.2409-08	ежедневно	Отв.за питание
4	Проверка температуры воздуха внутри холодильников, холодильных камер и другого холодильного оборудования.	СанПиН 2.4.5.2409-08	ежедневно	Повар
5	Контроль за исправностью и работы систем: - холодильного оборудования - технологического оборудования.	СанПиН 2.4.5.2409-08	ежедневно	Повар

6	Контроль за приобретением использованием моющих средств уборочного инвентаря.	СанПиН 2.4.5.2409-08	ежедневно	Отв.за питание
7	Контроль за состоянием столовой, кухонной посуды, столовых приборов, соблюдением правил мытья посуды.	СанПиН 2.4.5.2409-08	ежедневно	Мойщица посуды
8	Контроль за соблюдением требований к обработке сырья и производству продукции.	СанПиН 2.4.5.2409-08	ежедневно	Повар, отв. за питание
9	Контроль за соблюдением норм питания по нормам продуктов и ассортимента основных продуктов питания.	СанПиН 2.4.5.2409-08	ежедневно	Повар , отв.за питание
10	Контроль за соблюдением технологии приготовления и качеством готовых блюд.	СанПиН 2.4.5.2409-08	ежедневно	Повар, отв.за питание
11	Отбор суточной пробы и контроль условий хранения.	СанПиН 2.4.5.2409-08	ежедневно	Повар, отв.за питание
12	Проверка качества и своевременности уборки помещений пищеблока, соблюдения режима дезинфекции, соблюдения правил личной гигиены.	СанПиН 2.4.5.2409-08	ежедневно	Ответств. за питание
13	Контроль за ведением медицинской	СанПиН 2.4.5.2409-08	ежедневно	Отв.за питание

	документации по организации питания.			
14	Осмотр персонала пищеблока и дежурных детей на гнойничковые заболевания.	СанПиН 2.4.5.2409-08	ежедневно	Отв.за питание
15	Контроль за отходами	СанПиН 2.4.5.2409-08	ежедневно	Повар