

_____ Т.А. Зайцева
«26» октября 2023 г.

**ПРОГРАММА
производственного контроля на пищеблоке
в МОУ «СОШ № 3»**

1. Перечень официально изданных санитарных правил, методов и методик производственного контроля:
 - СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно – противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий»
 - СП 2.4. 3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»
 - СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"
 - СанПиН 2.3.2.1324-03 "Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»
 - ГОСТ 30390-2013 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению»
 - ГОСТ 31985-2013 «Услуги общественного питания. Термины и определения»
2. Перечень мероприятий производственного контроля:
 - 2.1. **Контроль за качеством поступающих продуктов.** Пищевые продукты, поступающие на пищеблок, должны соответствовать гигиеническим требованиям, предъявляемым к продовольственному сырью и пищевым продуктам, и сопровождаться документами, удостоверяющими их качество и безопасность, с указанием даты выработки, сроков и условий хранения продукции, в соответствии с п.11 приложения №1 к приказу Министерства сельского хозяйства РФ от 27.12.2016г. № 589 «Об утверждении ветеринарных правил организации работы по оформлению ветеринарных сопроводительных документов, порядка оформления ветеринарных сопроводительных документов в электронной форме и порядка оформления ветеринарных сопроводительных документов на бумажных носителях» Сопроводительный документ необходимо сохранять до конца реализации продукта.

Для контроля за качеством поступающей продукции проводится бракераж и делается запись в журнале бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья. Контроль осуществляет кладовщик, зав. производством.
 - 2.2. **Контроль за соблюдением технологического процесса приготовления блюд и кулинарных изделий.** Все блюда и кулинарные изделия готовятся в полном соответствии с технологическими картами приготовления блюд и кулинарных изделий, которые разработаны в соответствии со сборником рецептов. С целью контроля за соблюдением технологического процесса отбирается суточная проба от каждой партии приготовленных блюд. Отбор суточной пробы осуществляет работник пищеблока (повар). Контроль за правильностью отбора и условиями хранения суточных проб осуществляет

медицинский работник, а в случае его отсутствия заведующий производством или старший повар.

2.3. **Контроль за качеством готовой пищи.** Выдача готовой пищи осуществляется только после снятия пробы. Пробу снимают непосредственно из емкостей, в которых пища готовится. Результат бракеража регистрируется в «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции». Вес порционных блюд должен соответствовать выходу блюда, указанному в меню – раскладке.

Оценку качества блюд проводит бракеражная комиссия в составе не менее 3-х человек: медицинского работника, работника пищеблока и представителя администрации школы по органолептическим показателям.

2.4. **Ежедневный осмотр работников пищеблока.** Данный осмотр проводится на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангина, катаральных явлений верхних дыхательных путей. Осмотр работников пищеблока проводит медицинский работник школы, а при его отсутствии заведующий производством (старший повар). Результаты осмотра вносятся в «Журнал здоровья».

2.5. **Контроль за витаминизацией третьих блюд.** Дата, время витаминизации, количество порций, количество вводимого препарата из расчета суточной дозы и числа детей, получающих питание, а также сведения о количестве витаминов, поступающих с искусственно витаминизированными блюдами, регистрируются в «Журнале витаминизации третьих и сладких блюд» поваром пищеблока. Контроль витаминизации проводит заведующий производством (старший повар).

2.6. **Контроль температурных режимов хранения в холодильном оборудовании.** Цель – контроль за соблюдением условий и сроков хранения скоропортящихся пищевых продуктов, требующих особых условий хранения. Информация заносится в «Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании» кладовщиком пищеблока. Контроль осуществляет заведующий производством (старший повар).

2.7. **Контроль за относительной влажностью в кладовых помещениях.** Цель – контроль за соблюдением условий и сроков хранения пищевых продуктов. Информация заносится в «Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях» кладовщиком пищеблока. Контроль осуществляет заведующий производством (старший повар).

3. Для организации производственного контроля на пищеблоке школы в начале учебного года приказом директора утверждается бракеражная комиссия, комиссия по контролю за питанием в учреждении.

4. График мероприятий производственного контроля столовой.

№	Наименование мероприятия	Периодичность	Исполнитель
1.	Контроль за соблюдением гигиенических требований к воздушно – тепловому режиму, режима проветривания	Ежедневно	Козлова О.А., заведующая производством
2.	Проверка качества и своевременности уборки помещений, соблюдение режима дезинфекции	Ежедневно	Козлова О.А., заведующая производством
3.	Контроль за использованием производственных цехов столовой в соответствии с их назначением.	Ежедневно	Козлова О.А., заведующая производством
4.	Контроль за приобретением и	Ежедневно	Колтыпин Н.В. зам.

	использование моющих средств и уборочного инвентаря		директора по АХР
5.	Проверка температуры воздуха внутри холодильных камер, другого холодильного оборудования	Ежедневно	Козлова О.А., заведующая производством
6.	Проверка качества поступающей на реализацию продукции (документальная и органолептическая), а так же сроков и условий ее транспортировки, хранения и реализации	Ежедневно	Козлова О.А., заведующая производством
7.	Контроль за состоянием столовой и кухонной посуды и инвентаря, технологического и холодильного оборудования, мытьем посуды и оборудования	Ежедневно	Козлова О.А., заведующая производством Колтыпин Н.В. зам. директора по АХР
8.	Контроль за технологией приготовления и качеством готовой пищи. Бракераж готовой пищи	Ежедневно перед раздачей пищи	Мед. работник, члены бракеражной комиссии
9.	Отбор суточной пробы на пищеблоке, контроль за хранением	Ежедневно	Козлова О.А., заведующая производством
10.	Ежедневно осмотр персонала пищеблока на гнойничковые заболевания	Ежедневно	Козлова О.А., заведующая производством
11.	Контроль за обеспечением дезсредствами в достаточном количестве и их использованием	Ежедневно	Колтыпин Н.В. зам. директора по АХР

При возникновении следующих ситуаций следует незамедлительно известить директора школы, зам. директора по АХР:

- отключение электроэнергии
- выход из строя холодильного и технологического оборудования
- отсутствие водопроводной холодной воды
- отсутствие горячей воды
- авария канализационной системы с растеканием сточных вод в складские производственные помещения
- сообщения о кишечном инфекционном заболевании, отравлении, связанном с употреблением изготавливаемых блюд

Потенциальную опасность представляют:

- перебои холодного и горячего водоснабжения, электроснабжения
- нерациональное питание, реализация особо скоропортящихся продуктов (молочные продукты, готовые блюда, приготовленные в учреждении) с нарушением сроков
- персонал, не прошедший медицинский осмотр и не владеющий знаниями по профессиональной гигиенической подготовке и т.п.