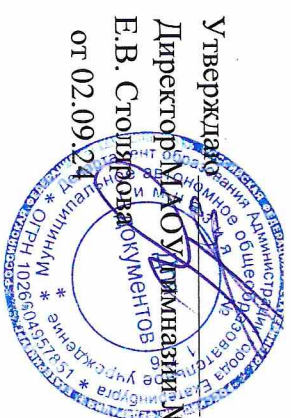


Согласовано
Управляющий директор ООО «КП «ШБ»
Ильина О.Н.



ПРОГРАММА МЕЖВЕДОМСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ МАОУ гимназии № 176

Программа регламентирует организацию и осуществление производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических мероприятий при производстве, хранении, реализации продукции, товара в школьной столовой, устанавливает требования к объектам контроля, срокам и показателям контроля, определяет исполнителей осуществления тех или иных видов контроля. Программа может быть исправлена или дополнена в установленном порядке.

Цель: Сохранение и укрепление здоровья детей и подростков, улучшение рациона питания обучающихся школы.

Основные задачи:

1. Обеспечение обучающихся оптимальным питанием, адекватным возрастным и физиологическим потребностям детей и подростков в пищевых веществах и энергии;
2. Обеспечение высокого качества и безопасности питания детей.
3. Социальная защита обучающихся.

Объекты производственного контроля: здоровье детей, пищевые продукты и продовольственное сырье, готовая кулинарная продукция, пищеблок, режим питания, организация питьевого режима, условия транспортировки, контроль суточной пробы, соблюдение санитарных правил технологического процесса, хранение продуктов, условия труда, персонал, кухонный инвентарь, контроль за отходами.

Предмет производственного контроля: соблюдение санитарных правил и их выполнение.

Формы производственного контроля: визуальный; лабораторно-инструментальный; документальный.

Условия для проведения производственного контроля: наличие санитарных правил, отчетность (акт проверки, справка, запись в журнале).

Этапы производственного контроля: входной; технологический (позапный); выходной.

Контролируется:

- 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.

Название объекта	Школьная столовая
Адрес	620072, г. Екатеринбург, ул. Рассветная, д.9
ФИО руководителя школы	Столярова Елена Викторовна
ФИО заведующей производством	Усова Маргарита Геннадьевна
Брачеражная комиссия (приказ)	Приказ № 74/3-о от 02.09.2024 г.
Размещение объекта	Столовая размещена в здании школы на первом этаже
Холодное водоснабжение	Водоснабжение централизованное, разводка воды выполнена во все помещения
Горячее водоснабжение	Водоснабжение централизованное, разводка воды выполнена во все помещения
Отопление	Централизованное
Вентиляции	Приточно-вытяжная и естественная
Освещение	Комбинированное
Набор производственных и вспомогательных помещений	Пищевый цех, горячий цех, мясной цех, овощной цех, линия раздачи, склад сыпучих продуктов, низкотемпературная мясная камера, молочная камера, посудомоечная машина, мойка кухонной посуды, мойка столовой посуды обеденный зал на 250 мест, тех. помещения: кабинет заведующей, раздевалка для работников столовой, душевая, туалет.
Доставка продуктов	Автотранспорт поставщика (акты санитарной обработки имеются)

№ п/п	Объект контроля	Периодичность контроля	Ответственный исполнитель	Учетно-отчетная документация	Форма
1	2	3	4	5	
1. Входящий контроль качества и безопасности поступающего на пищеблоку сырья и пищевых продуктов					
1.1	Документация поставщика на право поставок продовольствия	При заключении договора	Управляющий директор ООО «КП «ШБ» Ильина О.Н.	Муниципальный контракт	
1.2	Сопроводительная документация на пищевые продукты	Каждая поступающая партия	Заведующая производством Усова М. Г.	Товарно-транспортные накладные, Журнал бракеража сырой продукции	
1.3	Условия транспортировки. Отдельный транспорт на сырье и готовую продукцию	Каждая поступающая партия	Заведующая производством Усова М. Г.	Акт (при выявлении нарушений условий транспортировки). Товарно-транспортные накладные. Инструкции.	Визуальный. Температурный режим. Время. Специальная одежда у сопровождающего. Личная мед. книжка. Наличие пергаментной бумаги, целлофана или пленки, разрешенной органами Санэпиднадзора. Наличие ярлыка на каждой единице транспортной и потребительской тары. Наличие: акты санитарной обработки на транспорт; жесткого закрытого кузова; гигиенических покрытий, специальных стеллажей.
2. Контроль качества и безопасности выпущаемой продукции					
2.1	Качество готовой продукции	Бракераж ежедневно	Медицинский работник Силина Н.В.	«Журнал бракеража готовой продукции».	Визуальный. Органолептические

			<p>Бракеражная комиссия: Заведующая производством Усова М. Г. Диспетчер по питанию Клевакина Н.И. Заместитель директора по ВР Шукшина Т.А. Комиссия по общественному контролю организации питания.</p>	Акты проверки	показатели. Наличие технологической документации. Ассортиментный перечень.
2.2	Контроль суточной пробы.	ежедневно	<p>Медицинский работник Силина Н.В.</p>	«Журнал бракеража готовой кулинарной продукции».	<p>Визуальный. Документальный. Маркированная посуда. Специальные контейнеры, температура хранения +4°; +6°</p>
2.3	Соответствие объема вырабатываемой продукции ассортиментному перечню.	ежедневно	<p>Диспетчер по питанию Клевакина Н.И.</p>	Акты	<p>Взвешивание готовой продукции, соответствие меню.</p>
3. Контроль рациона питания обучающихся, соблюдение санитарных правил в технологическом процессе					
3.1	Район питания	1 раз в триместр	<p>Комиссия по общественному контролю организации питания: Гантимурова Н.С. председатель профсоюзной организации гимназии, Азанова Е.В. председатель общешкольного родительского комитета, председатель школьного совета гимназистов.</p>	<p>СанПиН, рекомендованное двухнедельное меню</p>	Акт№1
3.2	Режим питания.	1 раз в год	<p>Медицинский работник Силина Н.В. Комиссия по общественному контролю организации питания: Гантимурова Н.С. председатель профсоюзной организации</p>	<p>График приема пищи. Протокол проверки.</p>	<p>Документальный. Соблюдение режима питания. Периодичность приема пищи. Гигиена приема пищи. Акт№2</p>

			гимназии, Азанова Е.В. председатель общешкольного родительского комитета, председатель школьного совета гимназистов.		
3.3	Питьевой режим	1 раз в полгода	Заместитель директора по АХЧ Гантимурова Н.С.	Документы, подтверждающие ее происхождение, качество и безопасность. Акты проверки.	Питьевые фонтанчики
3.4	Состояние здоровья обучающихся, пользующихся питанием	В конце года	Медицинский работник Силина Н.В.	Отчет мед.работника	Медицинские карты
3.5	Соблюдение личной гигиены учащихся перед приемом пищи.	1 раз в триместр	Медицинский работник Силина Н.В. Совет гимназистов	Аналитическая справка заместителя директора по ВР Шукшиной Т.А	Акция «Чистые ручки»
3.6	Наличие нормативно- технической и технологической документации	1 раз в полгода	Комиссия по общественному контролю организации питания: Гантимурова Н.С. председатель профсоюзной организации гимназии, Азанова Е.В. председатель общешкольного родительского комитета, председатель школьного совета гимназистов.	Акт комиссии	Сборники рецептов, технологические и калькуляционные карты Акт№ 3
3.7	Первичная обработка продукции	Каждая партия	Заведующая производством Усова М.Г.	Сертификаты соответствия, накладные, журналы	Подготовка и кулинарная обработка продуктов Наличие встроенных термометров. Температура внутри теплового оборудования.

					Цвет сока при проколе. Чистота посуды, инвентаря, тары.
3.8	Тепловое технологическое оборудование	ежедневно	Заведующая производством Усова М. Г.	Акт при выявлении нарушения	
3.9	Контроль достаточности тепловой обработки блюд	Каждая партия	Медицинский работник Силина Н.В.	«Журнал бракеража готовой продукции»	
4. Контроль за соблюдением условий и сроков хранения продуктов (сырья и полуфабрикатов и готовой кулинарной продукции)					
4.1	Хранение продуктов. Холодильное оборудование.	Ежедневно 1 раз в год	Заведующая производством Усова М. Г. Медицинский работник Силина Н.В. Комиссия по общественному контролю организации питания: Гантимурова Н.С. председатель профсоюзной организации гимназии, Азанова Е.В. председатель общешкольного родительского комитета, председатель школьного совета гимназистов.	Температурная карта режима холодильного оборудования.	Температурный режим. График температуры. Относительная влажность воздуха. Холодильные шкафы. Подсобные помещения. Акт № 4
4.2	Соблюдение сроков хранения сырой и готовой продукции	Ежедневно	Заведующая производством Усова М. Г.	Акт при выявлении нарушений	Реализация скоропортящейся и особо скоропортящейся продукции, готовых блюд и кулинарных изделий.
4.3	Контроль за вывозом отходов.	В течение года	Заведующая производством Усова М. Г.	Договор.	Маркировка тары, своевременный вывоз.
5. Контроль за условиями труда сотрудников и состоянием производственной среды пищеблока					

5.1	Условия труда. Производственная среда пищеблока	ежедневно	Заведующая производством Усова М. Г. Ответственный за охрану труда КП «ШБ»	Акт при выявлении нарушения	
5.2	Условия труда Показатели микроклимата, температуры, влажности, скорости движения воздуха производственной зоны.	1 раз в год	Медицинский работник Силина Н.В. Комиссия по общественному контролю организации питания: Гантимурова Н.С. председатель профсоюзной организации гимназии, Азанова Е.В. председатель общешкольного родительского комитета, председатель школьного совета гимназистов.	Медицинский работник. Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.	Визуальный. Наличие мыла, полотенца, туалетной бумаги, обеспечение санитарной одежды. Медицинская аптечка. Акт № 5

6. Контроль за состоянием помещений пищеблоков (производственных, складских, подсобных), инвентаря и оборудования

6.1	Санитарное состояние складских, подсобных помещений	ежедневно	Заведующая производством Усова М. Г.	Акт при выявлении нарушений	
6.2	Кухонный инвентарь.	Ежедневно.	Заведующая производством Усова М. Г. Комиссия по общественному контролю организации питания: Гантимурова Н.С. председатель профсоюзной организации гимназии, Азанова Е.В. председатель общешкольного родительского комитета, председатель школьного совета гимназистов.	Акт проверки.	Визуальный. Маркировка инвентаря.

7. Контроль за выполнением санитарно-противоэпидемиологических мероприятий на пищеблоке

7.1	Санитарно-противоэпидемиологические мероприятия	Ежедневно.	Заведующая производством Усова М. Г. Медицинский работник Силина Н.В.	Инструкции режима обработки оборудования, инвентаря, тары, столовой и кухонной посуды. График генеральной уборки.	Визуальный. Режим на производстве. Режим обработки, хранения и использования, маркировки оборудования, посуды, инвентаря. Инструкция по эксплуатации посудомоечной машины. Температурный режим в моечных ваннах.
7.2	Персонал, подлежащий осмотру. Соблюдение санитарно-противоэпидемиологического режима.	ежедневно	Заведующая производством Усова М. Г. Медицинский работник Силина Н.В.	«Журнал здоровья». «Журнал регистрации инструктора по ТБ». Медицинские книжки	

Директор МАОУ гимназии № 176

Столярова Е.В.

Медицинский работник

Силина Н.В.

Заведующая производством

Усова М. Г.