



**Муниципальное общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа № 20
с углубленным изучением отдельных предметов» г. Ухта
(МОУ «СОШ № 20»)**

УТВЕРЖДЕНО
Приказом директора
МОУ «СОШ № 20»
от «29» августа 2023 г.
№ 01-13/01

ПРОГРАММА
производственного контроля на пищеблоке
в МОУ «СОШ №20»

г. Ухта, Республика Коми, 2023г.

1. Перечень официально изданных санитарных правил, методов и методик производственного контроля:

- СанПиН 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий»
- СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно - эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»
- СанПиН 2.4.4.2599-10 «Гигиенические требования к устройству, содержанию и организации режима в оздоровительных учреждениях с дневным пребыванием детей в период каникул»
 - СанПиН 2.3.2.1324-03 «Условия, сроки хранения особо скоропортящихся продуктов»;
 - ГОСТ Р 50763-2007 «Общественное питание. Продукция общественного питания, реализуемая населению».
 - ГОСТ Р - 50647-94 «Общественное питание . Термины и определения».

2. Перечень мероприятий производственного контроля:

2.1. **Контроль за качеством поступающих продуктов.** Пищевые продукты, поступающие на пищеблок, соответствуют гигиеническим требованиям, предъявляемым к продовольственному сырью и пищевым продуктам, и сопровождаются документами, удостоверяющими их качество и безопасность, с указанием даты выработки, сроков и условий хранения продукции. Сопроводительный документ сохраняется 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 заведующий 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 заведующий производством. Контроль за правильностью отбора и условиями хранения суточных проб осуществляет медицинский работник.

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 соответствует выходу блюда, указанному в меню - раскладке.

Оценку качества блюд проводит бракеражная комиссия в составе не менее 3-х человек: медицинского работника, заведующего производством и представителя администрации лицея.

2.4. **Ежедневный осмотр работников пищеблока.** Данный осмотр проводится на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангин, катаральных явлений верхних дыхательных пути. Осмотр работников пищеблока проводит медицинский работник лицея, а при его отсутствии заведующий производством. 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» заведующим производством. Контроль витаминизации проводит заведующий производством.

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.

2.7. **Контроль за относительной влажностью в кладовых помещениях.**

Цель - контроль за соблюдением условий и сроков хранения пищевых продуктов. Информация заносится в «Журнал учета режима влажности» кладовщиком пищеблока. Контроль осуществляет заведующий производством.

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

4. График мероприятий производственного контроля столовой

№	Наименование мероприятий	Периодичность	Исполнитель
1.	Контроль за соблюдением гигиенических требований к воздушно-тепловому режиму, режима проветривания.	ежедневно	Петрова А.В заведующая производством
2.	Проверка качества и своевременности уборки помещений, соблюдения режима дезинфекции	ежедневно	Петрова А.В заведующая производством
3.	Контроль за использованием производственных цехов столовой в соответствии с их назначением.	ежедневно	Петрова А.В заведующая производством
4.	Контроль за приобретением и использование моющих средств и уборочного инвентаря.	ежедневно	Козьменко А.Н., зам.директора
5.	Проверка температуры воздуха внутри холодильных камер, другого холодильного оборудования.	ежедневно	Петрова А.В заведующая производством
6.	Проверка качества поступающей на реализацию продукции (документальная и органолептическая), а также сроков и условий ее транспортировки, хранения и реализации.	ежедневно	Петрова А.В заведующая производством
7.	Контроль за состоянием столовой и кухонной посуды и инвентаря, технологического и холодильного оборудования, мытьем посуды и оборудования.	ежедневно	Козьменко А.Н., зам.директора Петрова А.В заведующая производством
8.	Контроль за технологией приготовления и качеством готовой пищи. Бракераж готовой пищи.	ежедневно перед раздачей пищи.	мед. работник члены бракераж, комиссии
9.	Отбор суточной пробы на пищеблоке, контроль за ее хранением.	ежедневно	Петрова А.В заведующая производством
10.	Ежедневный осмотр персонала пищеблока на гнойничковые заболевания.	ежедневно	Петрова А.В заведующая производством
11.	Контроль за обеспечением дезсредствами в достаточном количестве и их использованием.	ежедневно	Козьменко А.Н., зам.директора

При возникновении следующих ситуаций следует немедленно 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 и производственные помещения;
- сообщение о кишечном инфекционном заболевании, отравлении, связанном с употреблением изготовленных 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.