

«Утверждаю»
"01" сентября 2023г.



ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 00AF6121C2F6C9F8E936C2FA45B9374D8A
Владелец: Ерохина Наталья Юрьевна
Действителен: с 21.12.2022 до 15.03.2024

Программа производственного контроля организации питания обучающихся МБОУ «Школа № 21»

| № | Объект производственного контроля | Место контроля, нормативные документы | Сроки | Ответственные | Учетно-отчетная форма |
|----|--|---|------------------|-------------------------------|---|
| 1. | Устройство и планировка пищеблока | Соответствие плану размещения технологического оборудования | 1 раз в год | Зам. директора по АХР | Акт готовности к новому учебному году |
| 2. | Оформление столовой, буфета | Обеденный зал | 1 раз в четверть | Председатель комиссии | Книга протоколов заседаний комиссии |
| 3. | Соблюдение санитарного состояния пищеблока | Подсобные помещения пищеблока, обеденный зал | ежедневно | Медсестра | Акты проверки санитарного состояния пищеблока |
| 4. | Контроль за условиями и сроками транспортировки продуктов | Санитарный паспорт, мед. книжка водителя. Маркировка тары, СанПин | постоянно | Зав. производством | Акт проверки |
| 5. | Соблюдение санитарных правил при транспортировке продуктов | Транспорт по доставке продуктов, тара для перевозки продуктов | 1 раз в неделю | Медсестра, зав. производством | Журнал доставки продуктов |
| 6. | Условия хранения доставленной продукции | Холодильное оборудование, подсобные помещения, | ежедневно | Медсестра, зав. производством | Температурная карта холодильного оборудования |
| 7. | Качество поставленных сырых продуктов | СанПин Сертификаты (ветеринарное | ежедневно | Медсестра, зав. производством | Бракеражный журнал |

| | | | | | |
|-----|---|---|----------------|---|--|
| | | заклучение) на поставляемую продукцию, накладные, гигиенические заключения | | | |
| 8. | Контроль за ассортиментом вырабатываемой продукции, качеством полуфабрикатов и готовой продукции, соблюдение технологии приготовления, внешний вид, цвет, запах, вкус | СанПины, номенклатура | в течение года | Зав. производством медсестра, зам. директора по АХР | Протокол проверки (Акт) |
| 9. | Контроль суточной пробы | Специальные промаркированные контейнеры температура хранения | ежедневно | Медсестра, зав. производством | Бракеражный журнал |
| 10. | Качество готовой продукции | Внешний вид. Цвет, запах, вкус | ежедневно | Медсестра | Бракеражный журнал |
| 11. | Соответствие веса отпускаемых блюд утвержденному меню | Раздача | 1 раз в месяц | Отв. за питание, зав. производством | Акт проверки |
| 12. | Соответствие рациона питания обучающихся примерному 5-дневному меню | Ежедневное меню, 5-дневное меню | 1 раз в месяц | Отв. за питание | Протокол заседания комиссии (Акт проверки) |
| 13. | Контроль за выполнением технологии производства и соблюдением санитарных правил при обработке кулинарной и готовой продукции | Кулинарная обработка в специальном помещении согласно технологической карте. Контроль за тепловой обработкой. | 1 раз в месяц | Зав. производством отв. за питание | Акт проверки (санитарное состояние пищеблока, журналы бракеража) |
| 14. | Поточность производственных процессов | Отсутствие или наличие пересечений обработки и потоков сырья, полуфабрикатов, чистой и грязной | 1 раз в месяц | Зав. производством медсестра, отв. за питание | Акт проверки санитарного состояния пищеблока |

| | | | | | |
|-----|--|--|----------------|---|---|
| | | посуды, инвентаря, тары | | | |
| 15. | Соблюдение личной гигиены учащихся перед приемом пищи | | ежедневно | Медсестра, учителя | Визуальный контроль |
| 16. | Целевое использование готовой продукции в соответствии с предварительным заказом | Накладные, журнал учета отпущенной продукции | ежедневно | Отв. за питание, зав. производством | Акт списания, заказов завтраков и обедов |
| 17. | Соблюдение санитарных правил при мытье посуды | Посудомоечный цех | 1 раз в неделю | Медсестра | Акт проверки |
| 18. | Проверка организации эксплуатации торгово-технологического и холодильного оборудования | Пищеблок | ежеквартально | Зам. директора по АХР | Акт проверки |
| 19. | Состояние здоровья обучающихся, пользующихся питанием | Медицинские карты | в течение года | Медсестра | Журнал |
| 20. | Контроль за организацией приема пищи обучающимися | Санитарное состояние обеденного зала. Обслуживание, самообслуживание | 1 раз в неделю | Классные руководители, дежурный администратор медсестра | Акты проверки |
| 21. | Контроль за вывозом пищевых отходов и ТБО | Маркировка тары, наличие пакетов, своевременный вывоз | ежедневно | Зав. производством зам. директора по АХР | Акт проверки |