

Программа производственного контроля организации питания обучающихся
МАОУ «СОШ № 83» г.Перми
на 2020-2021 учебный год

Задачи производственного контроля.

Контролируется:

правильность оформления сопроводительной документации, правильность маркировки на продукты питания;

микробиологические показатели качества и безопасности продуктов;

полнота и правильность ведения и оформления соответственной документации на пищеблоке;

качество мытья посуды;

условия и сроки хранения продуктов;

исправность холодильного и технологического оборудования;

личная гигиена и своевременное прохождение необходимых осмотров;

дезинфицирующие мероприятия и т.д.

В программе четко определено:

что контролируется и проверяется;

периодичность проверок;

кем проверяется, выполняется;

ответственные.

Программа производственного контроля организации питания обучающихся

№ п/п	Объект производственного контроля	Место контроля, нормативные документы	Периодичность	Ответственный	Учетно-отчетная форма
1	Оформление столовой	Обеденный зал	В течение года	Председатель комиссии	Книга протоколов заседаний комиссии
3	Соблюдение санитарного состояния пищеблока	Подсобные помещения пищеблока, обеденный зал	Ежеквартально	Ответственный за питание, члены комиссии	Акты проверки
4	Условия хранения поставленной продукции	Холодильное оборудование, подсобные помещения	Ежедневно или 2 раза в неделю	Ответственный за питание, члены комиссии	Температурная карта холодильного оборудования
5	Качество поставленных сырых продуктов	Сертификаты на поставляемую продукцию, накладные, гигиенические заключения	Ежедневно	Ответственный за питание, члены комиссии	Бракеражный журнал
6	Контроль за ассортиментом вырабатываемой продукции, качеством полуфабрикатов и готовой продукции	Номенклатура продукции, внешний вид, цвет, запах, вкус.	2 раза в год	повар, члены комиссии	Протокол проверки
7.	Контроль суточной	Специальные	Ежедневно	Ответственный	Бракеражный

	пробы	контейнеры, температура хранения,		за питание	журнал
8	Качество готовой продукции	Внешний вид, цвет, запах, вкус	Ежедневно	Ответственный за ведение бракеражного журнала	Бракеражный журнал
9	Соответствие веса отпускаемой готовой продукции утвержденному меню	Раздача	Ежеквартально	Отв. за питание	Акт проверки
10	Соответствие рациона питания обучающихся примерному 2-х недельному меню	Ежедневное меню, 2-х недельное меню	1 раз в четверть	Отв. за питание	Протокол заседания комиссии
11	Поточность производственных процессов	Отсутствие или наличие пересечений обработки и потоков сырья, полуфабрикатов, чистой и грязной посуды, инвентаря, тары.	1 раз в полгода	Повар, отв. за питание	Акт проверки
12	Соблюдение личной гигиены учащихся перед приемом пищи	Холл перед столовой	Ежедневно	Дежурный учитель по столовой	
13	Целевое использование готовой продукции в соответствии с предварительным заказом	Накладные, журнал учета отпущенной продукции	Ежедневно	Отв. за питание, повар	Акт списания
14	Соблюдение санитарных правил при мытье посуды	Посудомоечный цех	Ежеквартально	Ответственный за питание	Акт проверки
15	Проверка организации эксплуатации технологического и холодильного оборудования	Пищеблок	Ежеквартально	Зам. директора по АХЧ	Акт проверки
16	Контроль за организацией приема пищи обучающимися	Санитарное состояние обеденного зала, обслуживание, самообслуживание	1 раз в четверть	Отв. за питание, Председатель комиссии по питанию	Акты проверки
17	Контроль за отходами	Маркировка тары,	В течении года	повар, зам.	Акт проверки

		своевременный вывоз		директора по АХЧ	
--	--	------------------------	--	---------------------	--