



«УТВЕРЖДАЮ»

Директор ГБОУ Школа №1249

с углубленным изучением немецкого языка

Альшванг А.Д.

«30» 08.2016 г.

Программа производственного контроля организации питания обучающихся школы на 2016-2017 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	Ежедневно	Зав производством Ответственный за питание, члены комиссии	Акты проверки
4	Условия хранения поставленной продукции	Холодильное оборудование, подсобные помещения	Ежедневно или 2 раза в неделю	Зав производством Ответственный за питание, члены комиссии	Температурная карта холодильного оборудования
5	Качество поставленных сырых продуктов	Сертификаты на поставляемую продукцию, накладные, гигиенические заключения	Ежедневно	Зав производством, 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	Зав производством, повар,	Протокол проверки

				члены комиссии	
7.	Контроль суточной пробы	Специальные контейнеры, температура хранения,	Ежедневно	Зав производством ,ответственный за питание	Бракеражный 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	1 раз в месяц	Зав производством ,отв. за питание	Акт проверки
10	Соответствие рациона питания обучающихся примерному 24-х дневному меню	Ежедневное меню, 24-х дневное меню	1 раз в месяц	Отв. за питание, зав производством	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, Зав производством, отв. за питание	Акт проверки

12	Соблюдение личной гигиены учащихся перед приемом пищи	Холл перед столовой	Ежедневно	Дежурный учитель по столовой	
14	Соблюдение санитарных правил при мытье посуды	Посудомоечный цех	1 раз в неделю	Ответственный за питание, Зав производством	Акт проверки
15	Проверка организации эксплуатации технологического и холодильного оборудования	Пищеблок	Ежеквартально	Завхоз	Акт проверки
16	Контроль за организацией приема пищи обучающимися	Санитарное состояние обеденного зала, обслуживание, самообслуживание	1 раз в неделю	Отв. за питание, зав производством. Председатель комиссии по питанию	Акты проверки
17	Контроль за отходами	Маркировка тары, своевременный вывоз	В теч. года	повар, завхоз	Акт проверки

Социальный педагог, ответственный за питание: Ред-1 Т В Сенина.