



«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.