

Утверждаю  
Директор МБОУ «НОШИ №4»  
\_\_\_\_\_ Е.А.Гладких

## Программа

производственного контроля за качеством и безопасностью приготовляемых блюд  
в МБОУ «Начальная общеобразовательная школа-интернат №4»

### 1.Цель производственного контроля.

Обеспечение безопасности и безвредности для учащихся и воспитанников школы-интерната школьной столовой путём

производственного контроля должного выполнения и соблюдения санитарных правил, санитарно-противоэпидемических

мероприятий.

### 2.Объекты производственного контроля.

2.1. Помещения учреждения.

2.2. Помещения школьной столовой.

2.3. Технологическое оборудование.

2.4. Рабочие места.

2.5. Сырьё, полуфабрикаты.

2.6. Готовая продукция.

2.7.Отходы производства и потребления.

### 3.Пречень официально изданных нормативных документов.

3.1.Закон № 52-ФЗ от 30 марта 1999 года «О санитарно- эпидемиологическом благополучии населения».

3.2.СанПиН 2.4.2.1178-02 «Гигиенические требования к условиям обучения в общеобразовательных учреждениях».

3.3.СП 2.2.2/2.4.1340-03 «Гигиенические требования к персональным электронно-вычислительным машинам и организации

работы».

3.4.СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и

выполнением санитарно- противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий».

3.5.СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и

выполнением санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий».

- 3.6. СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»
- 3.7. СанПиН 2.3.2.569-96 «Профилактика паразитических заболеваний на территории РФ».
- 3.8. СанПиН 3.1.1117-02 «Профилактика острых кишечных заболеваний».
- 3.9. СанПиН 3.1.958-99 «Профилактика вирусного гепатита».
- 3.10. СанПиН 3.1.1321-03-03 «Профилактика менингококковой инфекции».
- 3.11. СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в ОУ,

учреждениях начального и среднего профессионального образования».

4. Ответственный за осуществления производственного контроля за качеством и безопасностью приготовляемых блюд.

Ответственным за осуществление производственного контроля за качеством и безопасностью приготовляемых блюд является

учитель (ответственный за питание) МБОУ «НОШИ №4» Ильина Г.А.

5. Перечень должностных лиц, на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля.

- 5.1. Ильина Г.А.- учитель;
- 5.2. Иванова С.А.- кладовщик;
- 5.3. Юрова О.А...- повар;
- 5.4. Пчелкина О.В.- повар;
- 5.5. Квич Н.А.- заместитель директора по АХЧ.

6. Перечень мероприятий и периодичность проведения производственного контроля.

№

п/п

Наименование мероприятий производственного контроля Периодичность Исполнитель

1 Проверка качества поступающей на реализацию продукции -

документальная, а также сроков и условий её транспортировки, хранения и реализации.

ежедневно Кладовщик.

2 Проверка температуры воздуха внутри холодильников, холодильных камер

и другого холодильного оборудования.

ежедневно Ответственный за

питания, кладовщик.

3 Контроль за соблюдением гигиенических требований при организации питания, выполнением натуральных норм продуктов.

1 раз в 10 дней Ответственный за  
питания, кладовщик

4 Контроль за ведением медицинской документации по контролю за организацией питания.

ежедневно Ответственный за  
питания, кладовщик

5 Контроль за состоянием столовой и кухонной посуды и инвентаря, технологического и холодильного оборудования внутри производственных цехов, мытьё посуды и оборудования.

ежедневно Ответственный за  
питания, кладовщик,  
повар.

6 Соответствие веса отпускаемой продукции утверждённому меню. ежедневно  
Ответственный за

питания, кладовщик,  
повар.

7 Контроль за использованием производственных цехов столовой в соответствии с их назначением.

ежедневно Кладовщик.

8 Отбор суточной пробы на пищеблоке. Контроль за её хранением. ежедневно Повар.

9 Контроль за соблюдением технологии приготовления и качеством готовых блюд. Бракераж готовой продукции.

ежедневно  
перед раздачей  
пищи

Комиссионно.

10 Состояние здоровья обучающихся, пользующихся питанием. в течение года  
Медицинская сестра.

11 Соблюдении личной гигиены учащихся перед приёмом пищи. ежедневно Воспитатели.

12 Ежедневный осмотр персонала пищеблока. ежедневно Медицинская сестра,

ответственный по

питанию.

13 Контроль за организацией питьевого режима. ежедневно Ответственный по питанию,

воспитатели

14 Проведение мероприятий по обогащению меню питания обучающихся и воспитанников витаминами.

ежедневно Кладовщик.

15 Проверка сроков прохождения сотрудниками гигиенической подготовки и медицинских осмотров.

перед началом

работы

Ответственный по

питанию.

16 Проверка качества и своевременности уборки помещений, соблюдения режима дезинфекции, соблюдение правил личной гигиены.

ежедневно Заместитель

директора по АХЧ.

17 Контроль за соблюдением техники безопасности при организации трудовой деятельности.

перед началом

работы

Ответственный по

питанию.

18 Контроль за обеспечением дезинфекционными средствами в достаточном количестве.

ежедневно Заместитель

директора по АХЧ.

19 Контроль за отходами. ежедневно Заместитель

директора по АХЧ.

7.Перечень форм учета и отчетности по производственному контролю.

7.1.Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья.

7.2. Журнал бракеража готовой кулинарной продукции.

7.3. Журнал здоровья.

7.4. Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд.

7.5. Журнал учета температурного режима холодильного оборудования.