

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ  
КАБАРДИНО-БАЛКАРСКОЙ РЕСПУБЛИКИ



Муниципальное казенное общеобразовательное учреждение  
"Средняя общеобразовательная школа № 5" г. п. Нарткала  
Урванского муниципального района КБР

361334, РФ, КБР, г. Нарткала,  
ул. Пушкина, 76

тел. (86635) 4-14-92  
E-mail: soch5nartkala@mail

П Р И К А З

27.07.2020г.

№ 98 - ОД

Об утверждении Программы организации и проведения  
производственного контроля питания обучающихся  
в МКОУ СОШ №5 г.п. Нарткала

В соответствии с требованиями Федерального закона от 30.03.1999 г. №52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» и СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий»

**приказываю:**

1. Утвердить и ввести в действие с 01 сентября 2020 года Программу организации и проведения производственного контроля питания обучающихся, за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий в МКОУ СОШ №5 г.п. Нарткала (Приложение).
2. Возложить функции по осуществлению производственного контроля на бухгалтера школы Митижеву Л.Х., социального педагога Шогенову З.А., заведующего хозяйством Шхагапсоева Р.Х., медицинского работника Мготлову О.Х.
3. Ответственность за составление программы производственного контроля и за контроль проверочных мероприятий возложить на бухгалтера Митижеву Л.Х.
4. Контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за собой.

И. о. директора школы



М. Ю. Хаваяшхова

## **Программа производственного контроля организации питания обучающихся МКОУ СОШ №5 г.п. Нарткала**

Программа регламентирует организацию и осуществление производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических мероприятий при производстве, хранении, реализации продукции, товара в школьной столовой, устанавливает требования к объектам контроля, срокам и показателям контроля, определяет исполнителей осуществления тех или иных видов контроля. Программа может быть исправлена или дополнена в установленном порядке.

**Цель:** сохранение и укрепление здоровья детей и подростков

**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;
- Наличие пересекающих потоков сырья и готовой продукции;
- Качество мытья посуды;
- Условия и сроки хранения продуктов;
- Исправность холодильного и технологического оборудования;
- Контроль личной гигиены и своевременное прохождение необходимых осмотров;
- Дезинфицирующие мероприятия и т.д.

**В программе четко определено:**

- Что контролируется и проверяется;
- Периодичность проверок;
- Кем проверяется, выполняется (договоры со сторонними организациями);
- Ответственные.

**Объекты производственного контроля:**

- здоровье детей,
- пищевые продукты и продовольственное сырье,
- готовая кулинарная продукция,
- пищеблок,
- режим питания, организация питьевого режима,
- условия транспортировки,
- контроль суточной пробы,
- соблюдение санитарных правил технологического процесса,
- хранение продуктов,

- условия труда, персонал,
- кухонный инвентарь, контроль за отходами.

**Предмет производственного контроля:** соблюдение санитарных правил и их выполнение.

**Формы производственного контроля:** визуальный; лабораторно-инструментальный; документальный, аттестация.

**Условия для проведения производственного контроля:** наличие санитарных правил, отчетность (акт проверки, справка, запись в журнале).

**Этапы производственного контроля:** входной; технологический (поэтапный); выходной.

### **Программа производственного контроля организации питания обучающихся**

<b>№ п\п</b>	<b>Объект производственного контроля</b>	<b>Место контроля, нормативные документы</b>	<b>Периодичность</b>	<b>Ответственный</b>	<b>Учетно-отчетная форма</b>
1	Устройство и планировка пищеблока	Соответствие плану размещения технологического оборудования	1 раз в год	Шхагапсоев Р.Х.	Акт готовности к новому учебному году
2	Оформление столовой, буфета	Обеденный зал	1 раз в четверть	Шогенова З.А.	Книга Протоколов заседаний Комиссии
3	Соблюдение санитарного состояния пищеблока	Подсобные помещения пищеблока, обеденный зал	Ежедневно	Мготлова О.Х.	Акты проверки
4	Условия хранения поставленной продукции	Холодильное оборудование, подсобные помещения, СанПиН 2.3.6.1079-01	Ежедневно 2 раза в неделю	Мготлова О.Х.	Температурная карта холодильного оборудования
5	Качество поставленных сырых продуктов	СанПиН 2.3.560-96, сертификаты на поставляемую продукцию, накладные, гигиенические заключения	Ежедневно	Работники столовой, Митижева Л.Х.	Бракеражный журнал
6	Контроль за ассортиментом вырабатываемой продукции, качеством	СанПиНы, Номенклатура продукции, внешний вид, цвет, запах, вкус.	2 раза в год	Шогенова З.А.	Протокол проверки

	полуфабрикатов и готовой продукции				
7	Контроль суточной пробы	Специальные контейнеры, температура хранения, СанПиН	Ежедневно	Мготлова О.Х.	Бракеражный журнал
8	Качество готовой продукции	Внешний вид, цвет, запах, вкус	Ежедневно	Мготлова О.Х.	Бракеражный журнал
9	Соответствие веса отпускаемой готовой продукции утвержденному меню	Раздача	1 раз в месяц	Митижева Л.Х.	Акт проверки
10	Соответствие рациона питания обучающихся примерному двухнедельному меню	Ежедневное меню, двухнедельное меню	1 раз в месяц	Митижева Л.Х.	Протокол проверки
11	Контроль за технологией производства и соблюдением санитарных правил при производстве кулинарной продукции	Кулинарная обработка согласно технологической карте. Контроль за тепловой обработкой.	1 раз в полгода	Мготлова О.Х.	Акт проверки
12	Поточность производственных процессов	Отсутствие или наличие пересечений обработки и потоков сырья, полуфабрикатов, чистой и грязной посуды, инвентаря, тары.	1 раз в полгода	Шогенова З.А. Мготлова О.Х.	Акт проверки
13	Соблюдение личной гигиены учащихся перед приемом пищи	Холл перед столовой	Ежедневно	Классный руководитель	
14	Целевое использование готовой продукции в соответствии с предварительным заказом	Накладные, журнал учета отпущенной продукции	Ежедневно	Митижева Л.Х.	Акт списания
15	Соблюдение	Пищеблок	1 раз в	Мготлова О.Х.	Акт проверки

	санитарных правил при мытье посуды		неделю		
16	Проверка организации эксплуатации торгово-технологического и холодильного оборудования	Пищеблок	Ежеквартально	Шхагапсоев Р.Х.	Акт проверки
17	Состояние здоровья обучающихся, пользующихся питанием	Медицинские карты	В течение года	Мготлова О.Х.	Графики
18	Контроль за организацией приема пищи обучающимися	Санитарное состояние обеденного зала, обслуживание, самообслуживание	1 раз в неделю	Шогенова З.А. Мготлова О.Х.	Акты проверки
19	Контроль за отходами	Маркировка тары, своевременный вывоз	В течение года	Шхагапсоев Р.Х.	Акт проверки

### Лабораторный контроль

№	Вид исследований	Объект исследования (обследования)	Количество, не менее	Периодичность	Учетно-отчетная форма
1	Качество готовой продукции Микробиологические исследования проб готовых блюд	Первые, вторые блюда, напитки		Сентябрь Ноябрь Февраль Май	Акт проверки
2	Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре	Суточный рацион питания	2 блюда	Май	Акт проверки
3	Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП)	Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала	10 смывов	Сентябрь	Акт проверки
4	Исследования смывов на наличие яиц гельминтов	Оборудование, инвентарь, тара, руки,	10 смывов	Сентябрь	Акт проверки

		спецодежда персонала, сырые пищевые продукты (рыба, мясо, зелень)			
5	Исследования питьевой воды на соответствие требованиям санитарных норм, правил и гигиенических нормативов по химическим и микробиологическим показателям	Питьевая вода из разводящей сети помещений: моечных столовой и кухонной посуды (выборочно)	2 пробы	По химическим показателям- март, сентябрь;  микробиологическим показателям – март, сентябрь	Акт проверки
	Исследование параметров микроклимата производственных помещений	Рабочее место	2	Февраль, Сентябрь	Акт проверки
	Исследование уровня искусственной освещенности в производственных помещениях	Рабочее место	2	Февраль в темное время суток	Акт проверки
	Исследование уровня шума в производственных помещениях	Рабочее место	2	Февраль	Акт проверки