 УТВЕРЖДАЮ

 Директор

 МБОУ СОШ №30

 \_\_\_\_\_\_\_\_\_А.Г.Зюзин

 «\_02\_»\_\_09\_2016 года

***Программа производственного контроля структурного подразделения «Школьная столовая»***

 ***Муниципального бюджетного образовательного учреждения города Костромы «Средняя общеобразовательная школа № 30»***

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Объект контроля | Периодичность контроля | Ответственный исполнитель | Учетно-отчетная документация |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| 1***. Входной контроль качества и безопасности поступающего на пищеблок продовольственного сырья и пищевых продуктов*** |
| 1.1. | Документация поставщика на право поставок продовольствия . | При заключении договоров | Начальник учреждения | Договор с предприятием питания |
| 1.2. | Сопроводительная документация на пищевые продукты | Каждая поступающая партия  | Комиссия по контролю за организацией и качеством питания | Товарно-транспортные накладные.Журнал бракеража сырой продукции |
| 1.3. | Условия транспортировки | Каждая поступающая партия | Комиссия по контролю за организацией и качеством питания | Акт ( при выявлении нарушений условий транспортировки) |
| **2. *контроль качества и безопасности выпускаемой готовой продукции*** |
| 2.1. | Соответствие объема вырабатываемой продукции ассортиментному перечню и производственным мощностям пищеблока. | Еженедельно | Комиссия по контролю за организацией и качеством питания | Ассортиментный перечень вырабатываемой продукции, согласованный с СЭС |
| 2.2. | Качество готовой продукции | Ежедневно | Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.Медсестра. | Журнал бракеража готовой продукции. |
| 2.3. | Суточная проба | Ежедневно | Комиссия по контролю за организацией и качеством питания. | Журнал бракеража готовой продукции. |
| **3. *Контроль рациона питания учащихся, соблюдение санитарных правил в технологическом процессе.*** |
| 3.1.  | Рацион питания | ежедневно | Комиссия по контролю за организацией и качеством питания | Примерное меню, согласованное с СЭС, ассортиментный перечень. |
| 3.2. | Наличие нормативно технической и технологической документации. | При приемке учреждения | Комиссия по контролю за организацией и качеством питания | Сборник рецептур. Технологические и калькуляционные карты, ГОСТы. |
| 3.3.  | Первичная и кулинарная обработка продукции. | Каждая партия | Комиссия по контролю за организацией и качеством питания | Сертификат соответствия и санитарно-эпидемиологическое заключение на пищеблок. Инструкции, журналы, графики. |
| 3.4. | Тепловое технологическое оборудование  | Пи приемке учреждения | Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.Начальник лагеря | Журнал регистрации температуры теплового оборудования. |
| 3.5. | Контроль достаточности тепловой обработки блюд. | Каждая партия | Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.Медсестра | Журнал бракеража готовой продукции. |
| 3.6. | Контроль за потоками сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, за потоками чистой и грязной. | Ежедневно | Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.Медсестра | Сертификат соответствия и санитарно-эпидемиологическое заключение на пищеблок. |
| **4. *Контроль за соблюдением условий и сроков хранения продуктов (сырья, полуфабрикатов и готовой кулинарной продукции).*** |
| 4.1. | Помещение для хранения продуктов, соблюдение условий и сроков хранения продуктов. | Ежедневно | Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.Начальник лагеря | Санитарный журнал пищеблока. Журнал температурного режима и относительной влажности. |
| 4.2.  | Холодильное оборудование (холодильные и морозильные камеры). | Ежедневно | Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.Начальник лагеря | Журнал температурного режима и относительной влажности. |
| **5. *Контроль за условиями труда сотрудников и состоянием производственной среды пищеблоков.*** |
| 5.1. | Условия труда. Производственная среда пищеблоков. | Ежедневно | Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.Зав. производством | Визуальный контроль |
| ***6. Контроль за состоянием помещений пищеблоков (производственных, складских, подсобных), инвентаря и оборудования*** |
| 6.1.  | Производственные, складские, подсобные помещения и оборудования в них. | Ежедневно | Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.Начальник лагеря | Визуальный контроль |
| 6.2. | Инвентарь и оборудование пищеблока. | Перед приемкой учреждения | Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.Начальник лагеря | Визуальный контроль |
| **7. *Контроль за выполнением санитарно-противоэпидемических мероприятий на пищеблоке*** |
| 7.1. | Сотрудники пищеблоков | Ежедневно | Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.Медсестра | Медицинские книжки сотрудников.Журнал осмотра на гнойничковые заболевания. |
| 7.2. | Санитарно-противоэпидемический режим. | Перед приемкой учреждения | Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.Начальник лагеря | Инструкции режима обработки оборудования инвентаря, тары, столовой посуды.Инструкция по эксплуатации посудомоечной машины. |
| **8. *Контроль за контингентом питающихся режимом питания и гигиеной приема пищи обучающихся.,*** |
| 8.1. | Контингент питающихся детей | Ежедневно | Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.Медсестра | Приказ об организации питания обучающихся. Списки детей, нуждающихся в бесплатном питании. Документы, подтверждающие статус многодетной или социально незащищенной семьи. |
| 8.2. | Режим питания | Ежедневно | Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.Медсестра | График приема пищи. |
| 8.3. | Гигиена приема пищи. | Ежедневно | Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.Медсестра | Акты по проверке организации питания школьной комиссии. |
| **ОБЪЕМ И ПЕРИОДИЧНОСТЬ****ПРОВЕДЕНИЯ ЛАБОРАТОРНЫХ И ИНСТРУМЕНТАЛЬНЫХ ИССЛЕДОВАНИЙ** |
|  | Объект исследования (обследования)  | Количество, не менее  | Кратность, не реже  | Вид исследований  |
|  | Салаты, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные блюда  | 2 - 3 блюда исследуемогоприема пищи  | 1 раз в полугодие  | Микробиологические исследования проб готовых блюд на соответствие требованиям санитарного законодательства  |
|  | Обед  | 3-4 блюда | 1 раз в полугодие  | Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре  |
|  | Третьи блюда  | 1 блюдо  | 1 раз в полугодие  | Контроль проводимой витаминизации блюд  |
|  | Объекты производст- венного окружения, руки и спецодежда персонала  | 10 смывов  | 1 раз в полугодие  | Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП)  |
|  |  |  |  |  |