



**Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение  
средняя школа села Сенцово  
Липецкого муниципального района Липецкой области**

**Приказ**

**11.08.2021**

**№ 136**

**Об утверждении программы производственного контроля и состава  
комиссии производственного контроля на 2021-2022 учебный год**

В соответствии с требованиями СанПин 2.4.5.2409-08, СанПин 2.4.1.3049-13  
и целях организации здорового питания обучающихся МБОУ СШ с. Сенцово в  
2021-2022 учебном году

**ПРИКАЗЫВАЮ**

1. Утвердить Программу производственного контроля организации питания МБОУ СШ с. Сенцово (Приложение 1)
2. Утвердить состав комиссии производственного контроля ( Приложение 2)
3. Утвердить функциональные обязанности комиссии производственного контроля ( Приложение 3)
4. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Директор школы \_\_\_\_\_ Р.В. Попов

Программа производственного контроля  
организации питания  
МБОУ СШ с. Сенцово  
2021-2022 учебный год

### Характеристика условий размещения объекта питания МБОУ СОШ с. Сенцово

<b>Название объекта</b>	Школьная столовая
<b>Адрес</b>	С. Сенцово, ул. 8 Марта, 157
<b>ФИО руководителя школы</b>	Попов Руслан Вячеславович
<b>ФИО повара</b>	Митина Татьяна Васильевна, Аникеева Любовь Николаевна
<b>Размещение объекта</b>	Столовая размещена в здании
<b>Холодное водоснабжение</b>	имеется
<b>Горячее водоснабжение</b>	имеется
<b>Отопление</b>	газовое
<b>Вентиляция</b>	естественная
<b>Освещение</b>	комбинированное
<b>Набор производственных и вспомогательных помещений</b>	пищеблок, обеденный зал на 80 мест, подсобные помещения.
<b>Доставка продуктов</b>	имеются договора на поставку продуктов

*Контролируется:*

- Микробиологические показатели качества и безопасности продуктов, готовых блюд, воды;
- Полнота и правильность ведения и оформления соответственной документации на пищеблоке;
- Качество мытья посуды;
- Условия и сроки хранения продуктов;
- Исправность холодильного и технологического оборудования;
- Контроль личной гигиены и своевременное прохождение необходимых осмотров;
- Дезинфицирующие мероприятия;
- Санитарное состояние столовой.

**Список  
работников столовой**

<b>№ п/п</b>	<b>ФИО</b>	<b>Дата рождения</b>	<b>Должность</b>	<b>Стаж работы</b>	<b>Дата последнего медосмотра</b>	<b>Дата очередного гигиенического обучения</b>
1.	Митина Татьяна Васильевна	01.02.1967	Повар 9 разряда	35	22.06.2021	22.06.2022
2.	Аникеева Любовь Николаевна	31.03.1967	Повар	27	22.06.2021	22.06.2022
3.	Миронова Лариса Васильевна	26.06.1968	Рабочая	26	22.06.2021	22.06.2022

### План производственного контроля организации питания

№ п/п	Объект контроля	Периодичность контроля	Ответственный исполнитель	Учетно-отчетная документация
<b>1. Входной контроль качества и безопасности поступающего на пищеблок продовольственного сырья и пищевых продуктов</b>				
1.1.	Документация поставщика на право поставок продовольствия.	При заключении договоров	Руководитель образовательного учреждения	Договора на питание
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)
<b>2. Контроль качества и безопасности выпускаемой готовой продукции</b>				
2.1.	Качество готовой продукции	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.	Журнал бракеража готовой продукции.
2.2.	Суточная проба	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством	Журнал бракеража готовой продукции.

			питания.	
<b>3. Контроль рациона питания учащихся, соблюдение санитарных правил в технологическом процессе.</b>				
3.1.	Рацион питания	Постоянно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Примерное меню
3.2.	Наличие нормативно технической и технологической документации.	Постоянно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Сборник рецептур. Технологические и калькуляционные карты, ГОСТы.
<b>4. Контроль за соблюдением условий и сроков хранения продуктов (сырья, полуфабрикатов и готовой кулинарной продукции).</b>				
4.1.	Помещение для хранения продуктов, соблюдение условий и сроков хранения продуктов.	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.	Журналы
4.2.	Холодильное оборудование (холодильные и морозильные камеры).	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.	Журналы температурного режима
<b>5. Контроль за условиями труда сотрудников и состоянием производственной среды пищеблоков.</b>				
5.1.	Условия труда. Производственная среда пищеблоков.	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.	Визуальный контроль
<b>6. Контроль за состоянием помещений пищеблоков (производственных, складских, подсобных), инвентаря и оборудования</b>				
6.1.	Производственные помещения и оборудования в них.	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.	Визуальный контроль
6.2.	Инвентарь и оборудование пищеблока.	1 раз в неделю	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.	Визуальный контроль
<b>7. Контроль за выполнением санитарно-противоэпидемических мероприятий на пищеблоке</b>				
7.1.	Сотрудники пищеблоков	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.	Медицинские книжки сотрудников. Журнал осмотра на гнойничковые заболевания.
7.2.	Санитарно-противоэпидемический режим.	1 раз в неделю	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.	Инструкции режима обработки оборудования инвентаря, тары, столовой посуды.
<b>8. Контроль за контингентом питающихся режимом питания и гигиеной приема пищи обучающихся.</b>				

8.1.	Контингент питающихся детей	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.	Приказ об организации питания обучающихся. Списки детей, нуждающихся в бесплатном питании. Документы, подтверждающие статус семьи.
8.2.	Режим питания	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	График приема пищи.
8.3.	Гигиена приема пищи	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.	Акты по проверке организации питания

### **Лабораторный контроль организаций осуществляющих данный вид деятельности**

<b>№ п/п</b>	<b>Вид исследований</b>	<b>Объект исследования (обследования)</b>	<b>Периодичность</b>	<b>Учетно-отчетная форма</b>
1	Качество готовой продукции Микробиологические исследования проб готовых блюд	Салаты, первые, вторые блюда, овощные блюда, напитки	1 раз в 2 года	Протокол
2	Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре	Суточный рацион питания		
3	Контроль проводимой витаминизации	Третьи блюда		
4	Микробиологические исследования смывов	Объекты производственного окружения		

5	Исследования смывов на наличие яиц гельминтов	Оборудование, инвентарь, тара, руки, спецодежда персонала, сырые пищевые продукты		
6	Исследования питьевой воды на соответствие требованиям санитарных норм, правил и гигиенических нормативов по химическим и микробиологическим показателям	Питьевая вода		
7	Исследование параметров микроклимата производственных помещений	Рабочее место	аттестация рабочих мест	Протокол
8	Исследование уровня искусственной освещенности рабочего места с ЭВМ	Рабочее место		



## ГРАФИК

### проведения уборки помещений столовой

№ п/п	Мероприятия	Сроки
1	Уборка столовой проводится после каждого приема пищи.	Ежедневно
2	Уборка столов производится после приема пищи.	Ежедневно
3	Мытье посуды осуществляется после приема пищи.	Ежедневно
4	Мочалки, щетки для мытья инвентаря обрабатываются после использования.	Ежедневно
5	Борьба с мухами и грызунами.	Постоянно
6	Влажная уборка помещений.	Ежедневно
7	Генеральная уборка помещений с мытьем окон.	2 раза в месяц