

ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ С ЭЛЕМЕНТАМИ ХАССП



Утверждаю
Директор

Программа производственного контроля организации питания «МАОУ «СОШ 104 г. Челябинска» и филиал

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 улучшение рациона питания .

Основные задачи:

1. Обеспечение обучающихся оптимальным питанием, адекватным возрастным и физиологическим потребностям детей и подростков в пищевых веществах и энергии;
2. Обеспечение высокого качества изготавливаемой продукции и безопасности питания детей.
3. Социальная защита обучающихся.

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 контроль сырья, в соответствии с сертификатами ; технологический - поэтапный, **контроль поступающего сырья, контроль технологического процесса, контроль готовой продукции, отпуск потребителю.**

План производственного контроля организации питания

№ п/п	Объект контроля	Периодичность контроля	Ответственный исполнитель	Учетно-отчетная документация
1	2	3	4	5
<i>1. Входной контроль качества и безопасности поступающего на пищеблок продовольственного сырья и пищевых продуктов</i>				
1.1.	Документация поставщика на право поставок продовольствия	При заключении договоров	Руководитель образовательного учреждения	Договор с предприятием питания
1.2.	Сопроводительная документация на пищевые продукты	Каждая поступающая партия	Зав. производством (ф),кладовщик	Товарно-транспортные накладные. Журнал бракеража сырой продукции
1.3.	Условия транспортировки	Каждая поступающая партия	Зав. производством (ф),кладовщик	Акт (при выявлении нарушений условий транспортировки)
<i>2. Контроль качества и безопасности выпускаемой готовой продукции</i>				
2.1.	Соответствие объема вырабатываемой продукции ассортиментному перечню и производственным мощностям пищеблока.	Ежедневно	Зав. структурным подразделением, бухгалтер-калькулятор	Ассортиментный перечень вырабатываемой продукции, согласованный с ЦГСЭН
2.2.	Качество готовой продукции	Ежедневно	Бракеражная комиссия	Журнал бракеража готовой продукции.
2.3.	Суточная проба	Ежедневно	Медицинский работник, повар - бригадир	Журнал бракеража готовой продукции.
<i>3. Контроль рациона питания учащихся, соблюдение санитарных правил в технологическом процессе</i>				
3.1.	Рацион питания	1 раз в 10 дней	Медицинский работник	Примерное меню, утвержденное директором школы, ассортиментный перечень.
3.2.	Наличие нормативно технической и	Ежедневно	Зав. структурным подразделением,	Сборник рецептов. Технологические и

	технологической документации.		бухгалтер-калькулятор	калькуляционные карты, ГОСты.
3.3.	Первичная и кулинарная обработка продукции.	Каждая партия	Повар-бригадир, бракеражная комиссия	Сертификат соответствия и санитарно-эпидемиологическое заключение на пищеблок. Инструкции, журналы, графики.
3.4.	Тепловое технологическое оборудование	При приемке пищеблока к новому учебному году	Зав структурным подразделением	Акт проверки оборудования
3.5.	Контроль достаточности тепловой обработки блюд.	Каждая партия	Повар-бригадир Бракеражная комиссия	Журнал бракеража готовой продукции.
3.6.	Контроль за потоками сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, за потоками чистой и грязной.	Ежедневно	Зав.структурным подразделением, повар-бригадир, медик	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	Кладовщик, зав. производством(Ф)	Санитарный журнал пищеблока. Журнал температурного режима и относительной влажности.
4.2.	Холодильное оборудование (холодильные и морозильные камеры).	Ежедневно	Кладовщик, зав. производством(Ф)	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	Зав структурным подразделением	Визуальный контроль, Акт при обнаружении не соответствия
6. Контроль за состоянием помещений пищеблоков (производственных, складских, подсобных), инвентаря и оборудования				
6.1.	Производственные, складские, подсобные помещения и оборудования в них.	Ежедневно	Зав. Производством (ф), повар -бригадир	Визуальный контроль
6.2.	Инвентарь и оборудование пищеблока.	1 раз в неделю.	Зав. производством	Визуальный контроль
7. Контроль выполнения санитарно-противоэпидемических мероприятий на пищеблоке				
7.1.	Сотрудники пищеблоков	Ежедневно	Мед работник	Медицинские книжки сотрудников. Журнал осмотра на гнойничковые заболевания.
7.2.	Санитарно-противоэпидемический режим.	Ежедневно	Мед. работник, кухонный рабочий, дежурный администратор, администратор зала	Инструкции режима обработки оборудования инвентаря, тары, столовой посуды. Инструкция по эксплуатации посудомоечной машины. (наличие масок, перчаток наличие дез.средств) Контроль за работой бактерицидной установки (журнал)

8. Контроль контингента питающихся, режима питания и гигиены приема пищи обучающихся

8.1.	Контингент питающихся детей	Ежедневно	Комиссия по контролю организации и качества питания	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 организации и качества питания	График приема пищи.
8.3.	Гигиена приема пищи.	В течении всего учебного года	Комиссия Родительского комитета по контролю организации и качества питания	Акты по проверке организации питания комиссии.