

ПРОГРАММА

Производственного контроля за качеством и безопасностью
приготавливаемых блюд, кулинарных и мучных изделий, их реализации в школьной
столовой МБОУ №11 им. А.В.Преснякова
на 2024 учебный год.

Г.Феодосия

| № п/п | Объект контроля | Периодичность контроля | Ответственный исполнитель |
|---|--|----------------------------------|--|
| 1. Входной контроль качества безопасности поступающего сырья на пищеблок столовой. | | | |
| 1.1 | Наличие сопроводительных документов, гарантирующих качество и безопасность пищевых продуктов. Документация хранится на пищеблоке до окончания использования продукции. | Каждая поступающая партия. | Заведующий производством столовой, медицинский работник школы. |
| 1.2 | Условия транспортировки. | Каждая поступающая партия | Заведующий производством столовой. |
| 2. Контроль качества и безопасность выпускаемой продукции. | | | |
| 2.1 | Качество готовой продукции | Ежедневно | Бракеражная комиссия ответственный за организацию питания. |
| 2.2 | Суточная проба | Ежедневно | Заведующий производством столовой, медицинский работник школы. |
| 2.3 | Ведение журналов, согласно СП 2.4.3648-20 | Ежедневно | Заведующий производством столовой, медицинский работник школы, ответственный за организацию питания. |
| 3. Контроль рациона питания учащихся, соблюдение санитарных правил. | | | |
| 3.1. | Наличие нормативной и технологической документации | 1 раз в 3 месяца | Индивидуальный предприниматель, заведующий производством. |
| 3.2. | Первичная кулинарная обработка продукции | Каждая партия | Заведующий производством столовой. |
| 3.3. | Контроль достаточности тепловой обработки блюд | Каждая партия | Заведующий производством столовой. |
| 3.4. | Контроль за потоками сырья, готовой продукции, поток чистой и грязной посуды. | Ежедневно | Индивидуальный предприниматель, заведующий производством столовой, медицинский работник школы. |
| 4. Контроль за соблюдением условий и сроков хранения продуктов. Состояние холодильного оборудования. | | | |
| 4.1 | Помещение для хранения продуктов, соблюдение условий и сроков хранения продуктов. | Ежедневно | Индивидуальный предприниматель, медицинский работник школы, заведующий производством столовой, ответственный за организацию питания. |
| 4.2 | Холодильное, теплое оборудование. | Ежедневно | Заведующий производством столовой, ответственный за организацию питания. |
| 5. Контроль за состоянием помещением пищеблока (производственных, складских, подсобных помещений) | | | |
| 5.1. | Инвентарь и оборудование на пищеблоке. | 1 раз в неделю. | Индивидуальный предприниматель. |
| 5.2 | Производственные, складские, подсобные помещения. | 1 раз в неделю | Индивидуальный предприниматель |
| 6. Контроль за выполнением санитарно-противоэпидемиологических мероприятий. | | | |
| 6.1 | Сотрудники пищеблока | Ежедневно | Медицинский работник школы, заведующий производством столовой. |
| 6.2 | Санитарно-противоэпидемиологический режим | 1 раз в неделю г. Севастополь | Индивидуальный предприниматель, медицинский работник школы. |

7. Контроль за контингентом питающихся, режим питания, гигиеной приема пищи.

| | | | |
|-----|-----------------------------|-----------|---|
| 7.1 | Контингент питающихся детей | Ежедневно | Ответственный за организацию питания, заместитель директора по УВР. |
| 7.2 | Режим питания. | Ежедневно | Ответственный за организацию питания, заместитель директора по УВР. |
| 7.3 | Гигиена питания. | Ежедневно | Ответственный за организацию питания, заместитель директора по УВР, медицинский работник школы. |

Индивидуальный предприниматель



О.И. Гапоненко

ГРАФИК

ПРОВЕДЕНИЯ ГЕНЕРАЛЬНОЙ УБОРКИ СТОЛОВОЙ МБОУ №11 им А.В.Преснякова

| № п/п | МЕРОПРИЯТИЯ | СРОКИ |
|-------|---|----------------|
| 1. | Уборка зала столовой после каждого приема пищи. | Ежедневно |
| 2. | Уборка обеденных столов после каждого приема пищи. Мытье обеденных столов с добавлением моющих средств. Ветошь в конце работы замачивают в воде при температуре не ниже 45°С с добавлением моющих средств, кипятят или дезинфицируют, ополаскивают, просушивают и хранят в таре для чистой ветоши. | Ежедневно |
| 3. | Мытье кухонной и столовой посуды, разделочного инвентаря, технологического оборудования, кухонных столов осуществляется в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями, предъявляемыми к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профильного образования. | Ежедневно |
| 4. | По окончании работы весь уборочный инвентарь промывается с использованием моющих и дезинфицирующих средств, просушивается и хранится в чистом виде. | Ежедневно |
| 5. | Влажная уборка горячего цеха и подсобных помещений. | Ежедневно |
| 6. | Генеральная уборка подсобных помещений пищеблока. | 1 раз в неделю |

Индивидуальный предприниматель



О.И. Гапоненко

Номенклатура, объем и периодичность проведения лабораторных и инструментальных исследований в организациях образовательных учреждений(МБОУ №11 им. А.В.Преснякова с пищеблоком)

| Показатели исследования | Кратность | Место замеров(количество замеров) | Примечание |
|---|---|---|--|
| Готовая продукция на микробиологические показатели | 2 раза в год | 4 пробы(2 блюдо) | Пищеблок |
| Калорийность | 2 раза в год | 3 пробы (обед на калорийность) из 3-х блюд суточный рацион приема пищи | Пищеблок |
| Содержание витамина С | 2 раза в год | 1 проба(3-е блюдо) | Пищеблок |
| Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры(БГКП) | 2 раза в год | 10 смывов (БГКП) | Пищеблок (объекты производственного окружения, руки, спецодежда персонала) |
| Исследование на гельминты | 2 раза в год 1 раз в год | 10 смывов 1 проба овощи | Пищеблок |
| Исследование на нитраты | 1 раз в год | 1 проба овощи | Пищеблок |
| Исследование на качество термической обработки | 2 раза в год | 2 пробы (2-е блюдо) | Пищеблок |
| Исследование питьевой воды на бак/а, на хим/а | 1 раз в год | 1 проба | Пищеблок |
| Исследование на хлор | 1 раз в год | 1 проба дезсредство | Пищеблок |
| Исследование уровня искусственной освещенности | 1 раз в год | 1 помещение-1 замер | Пищеблок |
| Исследование метеофакторов | 2 раза в год (в холодное и теплое время) | 2 замера | Пищеблок |

Индивидуальный предприниматель



О.И. Гапоненко