

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Пелымская средняя общеобразовательная школа»

УТВЕРЖДАЮ:

Директор школы:  Ж.В. Андрова



ПРОГРАММА
Производственного контроля
организации питания
МБОУ «Пелымская СОШ» на
2021/2022 учебный год

Характеристика условий размещения объекта питания

Название объекта	столовая школы
юридический адрес	Пермский край, Кочевский район, село Пельым, улица Школьная, 8
Адрес местонахождения	Пермский край, Кочевский район, село Пельым, улица Школьная, 8
ФИО руководителя школы	Андрова Жанна Валерьевна
ФИО ответственного за питание	Петрова Елена Николаевна
Бракеражная комиссия	имеется
Холодное водоснабжение	центральный водопровод
Горячее водоснабжение	установлены 2 водонагревателя
Канализация	сточная (по канализационным трубам), имеется накопительная емкость, расположенная в 15 метрах от здания, чистится согласно требованиям
Отопление	централизованное
Вентиляция	искусственная
Освещение	искусственное
Набор производственных и вспомогательных помещений	пищеблок, обеденный зал на 40 посадочных мест, склад
Доставка продуктов	Автотранспорт поставщика

Контролируется:

- Полнота и правильность ведения и оформления соответствующей документации на пищеблоке;
- Качество мытья посуды;
- Условия и сроки хранения продуктов;
- Исправность холодильного и технологического оборудования;
- Контроль личной гигиены и своевременное прохождение медицинских осмотров, санитарно-гигиенического обучения;
- Дезинфицирующие мероприятия;
- Выполнение натуральных норм, рацион питания;
- Проведение витаминизации третьих блюд;
- Санитарное состояние столовой.

Список работников столовой МБОУ «Пельымская СОШ»

№ п/п	ФИО	должность	Стаж работы	Повышение квалификации	Дата прохождения медосмотра	Дата прохождения санитарно-гигиенического обучения
1.	Петрова Елена Николаевна	Старший повар	1	2022	31.08.2021	03.02.2022
2.	Петрова Валентина Анатольевна	Повар	9	2022	11.05.2021	03.02.2022
3.	Шаньшерова Екатерина Николаевна	повар	14	2022	11.05.2021	03.02.2022

План производственного контроля организации питания

№ п/п	Вид исследования	Объект исследования (обследования)	периодичность	ответственный	Учетно-отчетная форма
-------	------------------	------------------------------------	---------------	---------------	-----------------------

1.	Соблюдение санитарного состояния помещений столовой	обеденный зал, пищеблок, склад	ежедневно	Старший повар, повар	Санитарный журнал
2.	Оформление столовой	Обеденный зал	1 раз в год	Старший повар	
3.	Контроль работоспособности технологического и холодильного оборудования	пищеблок	постоянно	Старший повар, зам. директора по АХР	Акт работоспособности
4.	Качество поставляемых сырых продуктов	Сертификаты на поставляемую продукцию, УПД	ежедневно	Старший повар	Бракеражный журнал
5.	Условия хранения поставляемой продукции	Холодильное оборудование, склад	ежедневно	Старший повар	Журнал учета температурного режима холодильного оборудования
6.	Контроль суточной пробы	Специальная посуда, температура хранения	ежедневно	Старший повар	Наличие суточных проб
7.	Соблюдение личной гигиены учащихся перед приемом пищи	Специально отведенное место в столовой	ежедневно	Классные руководители	
8.	Витаминация третьих блюд	Третьи блюда	ежедневно	Старший повар	Журнал витаминизации
9.	Родительский контроль	обед	1 раз в квартал	комиссия	протокол
10.	Проверка сроков прохождения сотрудниками и гигиенической подготовки	Личные медицинские книжки	1 раз в год	администрация	
11.	Оформление соответствующей документации	Документация на пищеблоке	постоянно	Старший повар	Записи в журналах
12.	Выполнение натуральных норм	Рацион питания	постоянно	Старший повар	Ведомость контроля
13.	Лабораторные исследования	Производственный контроль	ФБУЗ ПК «Центр гигиены и эпидемиологии в ПК» по договору	администрация	протоколы
14.	имеются инструкции по применению моющих средств, применяемых в данное время	Посудомоечный цех	1 раз в месяц	Старший повар	