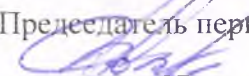


Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение  
«Специальная (коррекционная) общеобразовательная школа №36 III –IV видов»  
Ул. Бажова, 28, г.Озерск, Челябинской области, 456780, т.43290

СОГЛАСОВАНО:

Председатель первичной профсоюзной организации  
 Н.Б.Горовенко

«\_01\_» сентября 2016 г.



УТВЕРЖДАЮ:

Директор МБОУ СКОШ № 36

 И.А.Ширяева

«01» сентября 2016 г.

**Программа производственного контроля  
организации питания обучающихся  
МБОУ СКОШ №36  
на 2016 -2017 учебный год**

## Характеристика условий размещения объекта питания МБОУ СКОШ №36

Название объекта	Школьная столовая
Адрес	Г. Озерск ул. Бажова,28
ФИО руководителя школы	Ширяева Ирина Александровна
ФИО зав.столовой	Шумова Татьяна Ивановна
Бракеражная комиссия (приказ, состав)	Создана (приказ №119\2 от 15.08.2016 «Об утверждении состава бракеражной комиссии МБОУ СКОШ №36 на 2016-2017 уч.год») председатель комиссии - Оськина Н.Н., старшая медицинская сестра, заместитель председателя - Шумова Т.И., заведующая производством столовой, члены комиссии - Анферова Ю.А., фельдшер, Трускова К.В.- заместитель директора АХР
Размещение объекта	Столовая размещена в здании
Холодное водоснабжение	Централизованное
Горячее водоснабжение	Установлено 2 водонагревателя
Отопление	Централизованное
Вентиляция	Естественная
Освещение	Комбинированное
Набор производственных и вспомогательных помещений	Пищеблок, обеденный зал на 140 мест, холодильник, производственный цех, моечная.
Доставка продуктов	Автотранспорт поставщика (санитарный паспорт имеется)

*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 МБОУ СКОШ №36 III-IV видов**

№ п/п	ФИО	Дата рождения	Должность	Стаж работы	Дата последнего медосмотра	Дата последнего гигиенического обучения
1.	Шумова Татьяна Ивановна	1960	Заведующая производством столовой	30 лет	31.03.2016 <i>30.03.17</i>	март 2016г <i>05.17</i>
2.	Серафимович Ирина Владимировна	1959	Машинист моечной посуды 3 разряда	30 лет	01.04.2016 <i>30.03.17</i>	март 2016 г <i>05.17</i>
3.	Гафарова Минсылу Шарипфаровна	1968	Повар (Буфетчица 4 разряда)	25 лет	16.03.2016 <i>30.03.17</i>	март 2016 <i>05.17</i>
4.	Соловьева Галина Николаевна	1958	повар	30 лет	31.03.2016	март 2016
5.	Свистун Расима Ибрагимовна	1964	Машинист моечной посуды 3 разряда	3 года		

## План производственного контроля организации питания

№ п/п	Объект контроля	Периодичность контроля	Ответственный исполнитель	Учетно-отчетная документация
1	2	3	4	5
<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	Договор с предприятием питания (договор с КШП№ 016900044215000593-0153825-02 от 27.12.2015) питание с 11.01.2016 по 31.12.2016гг
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.	Соответствие объема вырабатываемой продукции ассортиментному перечню и производственным мощностям пищеблока.	Ежемесячно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Ассортиментный перечень вырабатываемой продукции, согласованный с ЦГСЭН
2.2.	Качество готовой продукции	Ежемесячно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания, старшая медсестра,	Журнал бракеража готовой продукции.

			фельдшер(бракеражная комиссия)	
2.3.	Суточная проба	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.	Журнал бракеража готовой продукции.
<b>3. Контроль рациона питания учащихся, соблюдение санитарных правил в технологическом процессе.</b>				
3.1.	Рацион питания	1 раз в 10 дней	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Примерное меню, согласованное с ЦГССЭН, ассортиментный перечень.
3.2.	Наличие нормативно технической и технологической документации.	1 раз в 6 месяцев	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	1 раз в 6 месяцев	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.	Журнал регистрации температуры теплового оборудования.
3.5.	Контроль достаточности тепловой обработки блюд.	Каждая партия	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания, старшая медсестра, фельдшер	Журнал бракеража готовой продукции.
3.6.	Контроль за потоками сырья, полуфабрикатов и готовой	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и	Сертификат соответствия и санитарно-

	продукции, за потоками чистой и грязной.		качеством питания, старшая медсестра, фельдшер	эпидемиологическое заключение на пищеблок.
<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.	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.	Журнал температурного режима и относительной влажности.
<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 Аналитическая справка по проверке
<b>6. Контроль за состоянием помещений пищеблоков (производственных, складских, подсобных), инвентаря и оборудования</b>				
6.1.	Производственные, складские, подсобные помещения и оборудования в них.	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.	Визуальный контроль Аналитическая справка по проверке
6.2.	Инвентарь и оборудование пищеблока.	1 раз в неделю.	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.	Визуальный контроль Аналитическая справка по проверке
<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

			Старшая медсестра, фельдшер	гнойничковые заболевания, журнал «Здоровье»
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.  Инструкция по эксплуатации посудомоечной машины.
<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. (приказ №120\6 от 25.08.2016)  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	График приема пищи.(приказ №120\6 от 25.08.2016)
8.3.	Гигиена приема пищи.	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.	Акты по проверке организации питания школьной комиссии.

### Лабораторный контроль

№	Вид исследований	Объект исследования (обследования)	Количество, не менее	Периодичность	Учетно-отчетная форма
1	Качество готовой продукции Микробиологические исследования проб готовых блюд	Салаты, первые, вторые блюда, овощные блюда, напитки		1 раз в квартал	Акт проверки Протокол исследования
2	Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре	Суточный рацион питания	2-3 блюда исследуемого приема пищи	1 раз в год	Акт проверки Протокол исследования
3	Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП)	Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала	10 смывов	1 раз в год	Акт проверки Протокол исследования
4	Исследования смывов на наличие яиц гельминтов	Оборудование, инвентарь, тара, руки, спецодежда персонала, сырые пищевые продукты (рыба, мясо, зелень)	10 смывов	1 раз в год	Акт проверки Протокол исследования



5	Исследования питьевой воды на соответствие требованиям санитарных норм, правил и гигиенических нормативов по химическим и микробиологическим показателям	Питьевая вода из разводящей сети помещений: моечных столовой и кухонной посуды; цехах: овощном, холодном, горячем, доготовочном (выборочно)	2 пробы	По химическим показателям - 1 раз в год, микробиологическим показателям - 2 раза в год	Акт проверки Протокол исследования
6	Исследование параметров микроклимата производственных помещений	Рабочее место	2	2 раза в год (в холодный и теплый периоды)	Акт проверки Протокол исследования
7	Исследование уровня искусственной освещенности в производственных помещениях	Рабочее место	2	1 раз в год в темное время суток	Акт проверки Протокол исследования
8	Исследование уровня шума в производственных помещениях	Рабочее место	2	1 раз в год, а также после реконструкции систем вентиляции; ремонта оборудования, являющегося источником шума	Акт проверки Протокол исследования

**Г Р А Ф И К**  
**проведения генеральной уборки столовой**

№	Мероприятия	Сроки
1	Уборка столовой проводится после каждого приема пищи.	Ежедневно
2	Уборка столов производится после приема пищи. Мытье столов с горячим мыльным раствором.	Ежедневно
3	Мытье посуды осуществляется после приема пищи по схеме согласно санитарного минимума.	Ежедневно
4	Ветошь, щетки для мытья инвентаря обрабатываются после использования, согласно санитарным правилам.	Ежедневно
5	Остатки пищи обеззараживаются и удаляются.	Ежедневно
6	Борьба с мухами и грызунами.	Постоянно
7	Влажная уборка варочного зала и подсобных помещений.	Ежедневно
8	Генеральная уборка помещений с мытьем окон.	2 раза в месяц

**Перечень форм учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля:**

- 8.1. Журнал учета результатов медицинских осмотров работников (приложение 6 СП 2.3.6.1079-01);
- 8.2. Журнал органолептической оценки качества полуфабрикатов, блюд и кулинарных изделий (приложение 9 СП 2.3.6.1079-01);
- 8.3. Журнал учета рабочего времени сотрудников пищеблока;
- 8.4. Журнал осмотра на гнойничковые заболевания;
- 8.5. Журнал «Здоровье»;
- 8.6. Журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- 8.7. Журнал аварийных ситуаций на пищеблоке;
- 8.8. Журнал сырой продукции;
- 8.9. Личные медицинские книжки работников;
- 9.0. Санитарные паспорта на транспорт;
- 9.1. Акты отбора проб и протоколы лабораторных исследований аккредитованных лабораторий;
- 9.2. Удостоверения качества и безопасности вырабатываемой продукции (для продукции, реализуемой вне организации через торговую сеть);
- 9.3. Договоры и акты приема выполненных работ по договорам (вывоз отходов, стирка санитарной одежды, дератизация, дезинсекция и т.д.)
- 9.4. Примерное 2-недельное меню;
- 9.5. Журнал накопительной ведомости;
- 9.6. Технологические карты- раскладки на блюда;