

УТВЕРЖДАЮ:

Директор

ГБОУ АО «Школа-интернат
им. С.И. Здорозцева»



/ А.И. Никитин/

Приказ № 14 от «18» 02 2022г.

Приложение № 4

ПРОГРАММА

производственного контроля организации питания обучающихся
в ГБОУ АО «Школа-интернат им. С.И. Здорозцева»

Задачи производственного контроля:

Контролируется:

- правильность оформления сопроводительной документации, правильность маркировки на продуктах питания;
- полнота и правильность ведения и оформлений соответствующей 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;
- использование работниками средств индивидуальной защиты органов дыхания (маски);
- наличие дезинфицирующих растворов для регулярной обработки рук;
- санитарное состояние помещений столовой.

№	Объект производственного контроля	Место контроля, документация	Периодичность	Ответственные	Учетно-отчетная форма
1	Устройство и планировка пищеблока	Соответствие плану размещения технологического оборудования	1 раз в год	Заведующий хозяйством	Акт готовности к нов. учеб. году
2	Соблюдение санитарного состояния пищеблока	Подсобные помещения пищеблока. обеденный зал	ежедневно	медсестра	Журнал санитарного состояния пищеблока
3	Контроль за условиями и сроками транспортировки продуктов, соблюдение санитарных правил при транспортировке продуктов	Санитарное состояние транспорта, при необходимости соблюдение температурного режима	При приеме продукции	Зав. прод. складом, председатель комиссии, медсестра	Книга складского учета сырья

4	Условия хранения поставленной продукции	Холодильное оборудование, продовольственный склад	ежедневно	медсестра, заведующий складом	Журнал учета температурного режима холод. оборудован.
5	Качество поставляемых сырых продуктов	Сертификаты на поставляемую продукцию, накладные	ежедневно	медсестра медсестра диетическая	Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья
6	Контроль суточной пробы	Специальные контейнеры, температура хранения	ежедневно	медсестра медсестра диетическая	Журнал учета температурного режима холодильного оборудования
7	Качество готовой продукции	Внешний вид, запах, цвет, вкус	ежедневно	врач-педиатр, медсестра шеф-повар	Бракеражный журнал готовой продукции
8	Организация питания в рамках родительского контроля	Меню, режим питания, санитар. состояние столовой, кол-во отходов	при проведении проверки	Члены комиссии	Оценочный лист
9	Соблюдение личной гигиены учащихся перед приемом пищи	Умывальники	ежедневно	Учителя, воспитатели, тьюторы	
10	Проверка исправности, правил эксплуатации холодильного оборудования	пищеблок	ежедневно	Заведующий хозяйством	Журнал эксплуатации и холод. оборудован.
11	состояние здоровья обучающихся, получающих питание	Медицинские карты	В течение года	Врач-педиатр	записи в медицинских картах
12	Контроль за организацией питания обучающихся, культуры поведения обучающихся в столовой	Санит. состояние обеденного зала, обслуживание, самообслуживание	ежедневно	Учителя, воспитатели, тьюторы	отсутствие докладных
13	Контроль за своевременной промывкой, опрессовкой труб помещений пищеблока	помещения пищеблока	1 раз в год	Заведующий хозяйством	Акты промывки, опрессовки