

УТВЕРЖДАЮ:
 Директор МОУ «Благоевская СОШ»
 Г.В.Барышева
 Приказ 01-19/205 от 31.08.2023

Подписано цифровой подписью:
 Барышева Галина Вячеславовна
 Дата:2023.08.31 17:17:03'00'

**Программа
 производственного контроля за качеством и безопасностью сырья и выпускаемой продукции в столовой
 МОУ «Благоевская СОШ»**

№п/п	Контролируемый объект, предмет	Показатели контроля	Период контроля	Нормативно-техническая документация	Ответственный исполнитель	Учетно-отчетная документация
1.Входной контроль качества и безопасности поступающего на пищеблок.						
1.1	Сопроводительная Документация на Пищевые продукты	Сертификат соответствия на каждый вид продовольственной продукции. Санитарно-эпидемиологическое заключение на партию продукции. Удостоверение качества.	Каждая партия продовольственной продукции	СП2.4.2.1178-02, ФЗ№51от12.03.99,ФЗ №29 от 02.01.2000	Зав.производством столовой, ответственный по питанию	Гигиенический сертификат, товарно-транспортные накладные
1.2	Контроль за пищевыми продуктами, поступающими на пищеблок	Соответствие поступающей продукции сопроводительной документации. Срок реализации этой продукции. Органолептическая оценка доброкачественности продуктов.	Каждая партия продовольственной продукции	ФЗ№29от02.01.2000г. СанПин-1058-01,Сан Пин-1324-03,СанПин-2409-08	Зав.производством столовой, ответственный по питанию	Гигиенический сертификат, Журнал бракеража сырой продукции
1.3	Условия транспортировки	Наличие отдельного транспортного средства	Каждая партия продовольственной	СП-2.3.6.1079- 01, СП-1078-01,	Зав.производством столовой,	Визуальный контроль,

	продовольственной продукции	для доставки сырья и готовой продукции. Соблюдение правил товарного соседства. Маркировка тары, лотков, контейнеров. Соответствие маркировки доставляемым продуктам, обеспеченность лотков и контейнеров крышками. Наличие санитарного Паспорта на транспорт.	продукции	Гост-Р-51074-91, Гост-Р-50763, СП2409-OS	ответственный по питанию	сопроводительная документация
2. Контроль качества и безопасности выпускаемой продукции.						
2.1	Ассортимент и объем выпускаемой продукции	Соответствие объема вырабатываемой продукции ассортиментному перечню и производственным мощностям пищеблока	2 раза в год	СП-2.4.2.1178-02, М.МР2.4.5.005-02, Метод.указания 4237-86-	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания, ответственный по питанию	Ассортиментный перечень вырабатываемой продукции, согласованной с ПГСЭН
2.2	Качество готовой продукции	Наличие документации по каждому виду блюд. Соответствие процесса приготовления блюд технологическим нормам. Органолептические показатели: внешний вид, цвет, запах, вкус, соответствие рецептуре.	Каждая партия	СП,-2.4.2.1178-02, СП-2.3.6.1079-01, СП-2409-08, МУК-4.2.577-96.	Зав.производством, медицинская сестра, ответственный по питанию	Журнал бракеража готовой продукции
2.3	Суточная проба	Полнота отбора и условия хранения пробы	Ежедневно	СП-2.4.2.1178-02, СП,-2.3.6.1079-01. СП-2409-08	Зав.производством, ответственный по питанию,	Журнал бракеража готовой

					медицинская сестра.	продукции
3.Контроль за рационом питания учащихся, соблюдением санитарных правил технологического процесса приготовления продукции.						
3.1.	Рацион питания	Качественный и количественный состав рациона, его соответствие возрастными физиологическим потребностям учащихся. Использование в рационе витаминизированных и обогащенных продуктов	2 раза в год	Мос.МР№2.4.5.004-02, Гост-Р-50763-05, СП-2409-08	Зав.произв., ответственный по питанию, комиссия по организации и контролю за качеством питания	10-тидневное меню, согласованное с СЭС, меню-раскладка.
3.2	Первичная и кулинарная обработка продукции	Наличие отдельных заготовочных цехов, специальных и производственных столов, стеллажей. Соблюдение технологии обработки	Ежедневно	СП-2.4.2.1178-02, СП-2.3.6.1079-01,Гост.Р-50763-95эСП-2409-08	Зав.производством, медицинская сестра	Сертификаты Соответствия и санитарно-эпидемиологическое заключение
3.3	Тепловая обработка продукции	Наличие специально промаркированных емкостей. Соблюдение технологии обработки	Ежедневно	СП-2.4.2.1178-01, СП-2.3.6.1079-01, СП-2409-08	Зав.производством, медицинская сестра	Журнал бракеража готовой продукции
3.4	Поточность производственных процессов	Использование производственных помещений по назначению. Разграничение потоков сырья, полуфабрикатов, готовой продукции, чистой и использованной посуды	Ежедневно	СП-2.4.2.1178-02, СП-2.3.6.1079-01, СП-2409-08	Зав.производством, медицинская сестра, ответственный по питанию	Журнал бракеража готовой продукции. Журнал санитарный.
4.Контроль за соблюдением условий и сроков хранения продуктов						

4.1	Наличие помещений для хранения пищевых продуктов	Сроки и условия хранения продуктов, соблюдение их зонирования, маркировка, наличие измерительных приборов	2 раза в год	СП-2.4.2.1178-02, МУ-4.2.727-99, СП-2409-08	Зав.производством, ответственный по питанию, комиссия по организации и контролю за качеством питания	Санитарный журнал пищеблока, журнал темпер. режима
4.2	Торгово-технологическое и холодильное оборудование	Исправность оборудования, правильность установки температурного режима и влажности, наличие приборов контроля	Ежедневно	СП-2.3.6-1079-01, СП=2409- 08	Зав.производством, ответственный по питанию,	Визуальный контроль, технические испытания (при необходимости)
5.Контроль за условиями труда сотрудников и состоянием производственной среды пищеблока.						
5.1	Условия труда	Соответствие требованиям нормативных документов по охране труда. Наличие Инструкций по правилам использования оборудования. Создание условий для соблюдения личной гигиены персонала	Ежедневно	СП-2.3.6-1079-01, СП-2409-08	Зав.производством, медицинская сестра	Визуальный контроль, наличие инструкций по ОТ и ТБ
5.2	Производственная среда	Оснащение технологическими холодильным оборудованием в соответствии с проектной документацией и планом его размещения в помещениях	Перед началом учебного года	СП-2.3.6.1079-01, СП-2409-08	Зав.производством, заместитель Директора по АХР, Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Проектная документация на пищеблок. План размещения оборудования
6.Контроль за санитарным состоянием помещений пищеблока (производственных, складских, подсобных),инвентаря и оборудования.						
6.1	Санитарное	Выполнение персоналом	Ежедневно	СП-2.3.6.1079-01,	Зав.производством,	Журнал санитарного

	состояние пищеблока	санитарно-противоэпидемических мероприятий. Санитарно техническое состояние помещений пищеблока	Один раз в месяц	СП-2.04.05.-91 СП-2409-08	медицинская сестра,	состояния пищеблока
7. Контроль за выполнением санитарно-противоэпидемических мероприятий.						
7.1	Личная гигиена сотрудников пищеблока	Соблюдение правил личной гигиены. Осмотр кожных покровов тела персонала. Наличие аптечки для оказания первой медицинской помощи. Наличие личных медицинских книжек установленного образца	Ежедневно	РП Москвы. №1228 от 28.12.99	Зав. производством, медицинская сестра	Журнал «Здоровье», мед.книжки персонала
7.2	Санитарно-эпидемиологические мероприятия	Наличие инструкций по соблюдению санитарно-эпидемиологического режима на этапах производственного процесса. Своевременность уборки помещений пищеблока, обработка и хранение уборочного инвентаря. Контроль за приведением в исходное состояние оборудования после использования. Режим сбора, хранения и утилизации	Один раз в год Ежедневно Ежедневно Ежедневно	ФЗ №52,30.03.99 «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», Постановление №118 15.02.2000 «О порядке организации и проведения производственного контроля за соблюдением санитарных правил»	Зав. производством, медицинская сестра, Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Инструкции утвержденные руководством предприятия питания. Визуальный контроль. Журнал санитарного состояния пищеблока

		пищевых продуктов				
8.Контроль за выполнением санитарно-производственных мероприятий.						
8.1	Условия труда	Соответствие требованиям нормативных документов по охране труда. Наличие инструкций по правилам использования оборудования. Создание условий для соблюдения личной гигиены персонала	Ежедн.	СП-2.3.6-1079-01, СП-2409-08	Зав.производством, специалист по охране труда, медицинская сестра	Визуальный контроль, наличие инструкций по ОТ и ТБ
8.2	Производственная среда	Оснащение технологическим и холодильным оборудованием в соответствии с проектной документацией и планом его размещения в помещениях	Перед началом учебного года	СП-2.3.6.1079-01, СП-2409-08	Зав.производством, заместитель директора по АХЧ, комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Проектная документация на пищеблок. План размещения оборудования
9.Контроль за режимом и гигиеной приема пищи.						
9.1	Контингент учащихся	Охват бесплатным питанием детей из многодетных и социально незащищенных семей. Корректировка заказа питания	Ежемесячно		ответственный по организации питания, комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Приказ об организации питания. Табеля учета питания
9.2	Режим питания учащихся	График питания учащихся. Своевременность раздачи пищи	Ежедневно		Ответственный по организации питания, зав. производством	График питания