

**Программа
производственного контроля за качеством и безопасностью
питания учащихся в МБОУ «СОШ №34»
на 2023 – 2024 учебный год.**

№ п/п	Объект производственного контроля	Место контроля, нормативные документа	Периодичность контроля	Ответственный исполнитель	Учетно-отчетная документация
1.	Устройство и планировка в соответствии плану размещения технологического и холодильного оборудования	Соответствие плану размещения технологического оборудования	1 раз в год	Зам. директора школы по АХЧ	Акт готовности к новому учебному году
2.	Оформление столовой, буфета	Обеденный зал	1 раз в год	Зам. директора школы по АХЧ	Акт готовности к новому учебному году
3.	Соблюдение санитарного состояния пищеблока	Подсобные помещения пищеблока, обеденный зал	Ежедневно	Медсестра, зав.производством	График генеральной уборки. Визуальный контроль
4.	Соблюдение условий хранения поставляемой продукции	Холодильное оборудование, подсобные помещения	Ежедневно	Медсестра, зав.производством	Журнал учета температурного режима холод. оборудования
5.	Качество и сопроводительная документация поставляемых сырых продуктов	Сертификаты на поставляемую продукцию, накладные	На каждую партию поставляемой продукции	Бухгалтерия	Бухгалтер и статист, отчет
6.	Качество поставляемых продуктов	Холодильное оборудование, подсобные помещения	Каждая партия поставляемой продукции	Зав. производством	Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья
7.	Соблюдение установленных сроков годности продуктов.	Холодильное оборудование, подсобные помещения.	Ежедневно.	Зав. производством.	Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья.
8.	Контроль за ассортиментом вырабатываемой	Номенклатура продукции, внешний вид, цвет, запах,	Ежедневно.	Медсестра, зав.производством,	Журнал бракеража готовой

	продукции, качеством полуфабрикатов и готовой продукции.	вкус.		ответственная по питанию.	кулинарной продукции.
9.	Контроль суточной пробы.	Специальные контейнеры.	Ежедневно.	Медсестра.	Дата отбора суточной пробы.
10.	Качество готовой продукции.	Раздача.	Ежедневно.	Медсестра, зав.производство м, ответственная по питанию.	Журнал бракеража готовой кулинарной продукции.
11.	Поточность производственных процессов.	Производственные помещения СанПиН2.4.5.240908.	1 раз в год.	Медсестра, зав.производство м.	Акт готовности к новому учеб.году.
12.	Проверка организации эксплуатации технологического и холодильного оборудования.	Пищеблок.	1 раз в год.	Служба по ремонту Махачкала-продукт.	Акт проверки.
13.	Соблюдение санитарных правил при мытье посуды.	Посудомоечное отделение.	1 раз в неделю.	Медсестра, зав.производство м.	Наличие инструкции.
14.	Соблюдение дезинфекционного режима.	Пищеблок.	Ежедневно.	Медсестра.	Дата приготовления дез.растворов.
15.	Проведение витаминизации третьих блюд.	Готовая продукция.	Ежедневно.	Медсестра.	Журнал проведения витаминизации третьих блюд
16.	Наличие мед. книжек у персонала пищеблока.	Медицинские книжки.	В течении года.	Медсестра, зав.производство м.	График прохождения мед.осмотра.
17.	Осмотр сотрудников пищеблока.	Персонал пищеблока.	Ежедневно.	Медсестра.	Журнал здоровья.
18.	Режим питания.	Обеденный зал.	Ежедневно.	Медсестра, ответственная за питание, кл. руководитель.	График приема пищи.
19.	Соблюдение правил личной гигиены учащимися перед приемом пищи.	Обеденный зал.	Ежедневно.	Медсестра, ответственная за питание, кл. руководитель.	Акт проверки (по необходимости).
20.	Контроль за организацией приема пищи обучающимися.	Санитарное состояние обеденного зала, обслуживание.	Ежедневно.	Медсестра, ответственная за питание, кл. руководитель.	Акт проверки (по необходимости).