

Утверждаю
И.о. директора МАОУ «СОШ №64»
« 04 сентября » 2021 г.
Л.В. Смирнова /Л.В. Смирнова/



**Программа производственного контроля
за качеством предоставления питания обучающимся
Муниципальном автономном общеобразовательном учреждении
"Средняя общеобразовательная школа №64" г.Перми
2021-2022 учебный год**

Пермь 2021

Пояснительная записка

Комиссия осуществляет контроль:

- предоставление питания в соответствии графика, утвержденным директором школы;
- контроль за выполнением натуральных норм, рационом питания в соответствии с примерным (10-дневным) меню, проведением профилактики витаминной и микроэлементной недостаточности;
- контроль за соблюдением санитарных требований на всех этапах приготовления и реализации блюд и изделий;
- проведение мероприятий по дезинфекции и дезинсекции и дератизации;
- контроль за наличием сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений, подтверждающих качество и безопасность сырья, полуфабрикатов;
- проведение в рамках производственного контроля лабораторных и инструментальных исследований в соответствии с рекомендациями (СанПин 2.4.5.2409-08).

Действия по результатам проверок

1. Результаты проверок фиксируются в журнале протоколов, актах проверки, подписываются проверяющим и представителем организатора питания;
2. В соответствии с планом работы школы обсуждаются и принимаются управленческие решения, устанавливаются сроки устранения, применяются санкции, установленные договором аренды и договором по организации питания, вплоть до расторжения договора аренды.

Производственный контроль организации питания обучающихся

№ п/п	Объект производственного контроля	Место контроля, нормативные документы	Периодичность	Ответственный	Учетно- отчетная форма
1	Оформление столовой, буфета	Обеденный зал	2 раза в год	Школьная комиссия по питанию	Книга протоколов заседаний комиссии
2	Обеспеченность пищеблока кадрами	Наличие медицинских книжек, профессиональной квалификации у сотрудников пищеблока	1 раз в год	Школьная комиссия по питанию	Акты проверки
3	Организация работы кухни. Требования к оборудования и инвентарю. Санитарное состояние пищеблока	Кухня, технологическое и холодильное оборудование, кухонная посуда, столовые приборы	1 раз в месяц	Школьная комиссия по питанию	Акты проверки
4	Прием и хранение пищевых продуктов и продовольственного сырья	Бракераж пищевых продуктов, сопроводительная документация на поступающие продукты. Тара для хранения продуктов. Маркировка продуктов в холодильниках	1 раз в месяц	Школьная комиссия по питанию	Акты проверки
5	Рацион питания	Бракеражный журнал. 10-дневное меню. Ежедневное меню. Оценка качества готовой продукции. Выход блюд в соответствии с меню. Хранение суточных проб	1 раз в месяц	Школьная комиссия по питанию	Акты проверки
6	А) исследование калорийности готовых блюд и соответствие по химсоставу Б) микробиологические исследования проб готовых блюд (2-3 блюда)	пищеблок школы	1 раз в год 1 раз в квартал		Акт проверки Акт проверки Акт проверки

	В) микробиологические смывы (10 смывов) Г) исследование питьевой воды по химсоставу, микробиологические исследования воды		1 раз в год 2 раза в год		Акт проверки Акт проверки
7	Контроль за организацией приема пищи обучающимися. Соблюдение личной гигиены учащихся перед приемом пищи	Санитарное состояние обеденного зала, обслуживание, самообслуживание	Ежедневно	Дежурный учитель по столовой, классные руководители	При нарушениях запись в книгу предложений (находится в столовой)
8	Мониторинг охвата учащихся горячим питанием		До 20.09 До 20.12 До 20.03 До 20.05	Булатова О.В. Кускова Н.Г.	Протоколы мониторинга (отправить в Департамент образования)