

Утверждаю:
10.01.2025
Директор школы

О. Н. Ильина

ПРОГРАММА
производственного контроля
ОГБОУ «Шегарская школа-интернат»
на 2025 год

Перечень мероприятий, проведение которых необходимо для контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, выполнением санитарно-гигиенических (профилактических) мероприятий:

№ п/п	Наименование мероприятий	Периодичность	Исполнитель
1.	Проверка сроков прохождения сотрудниками гигиенической подготовки и медицинских осмотров.	При приеме на работу и в течение года	Заведующая производством, шеф-повар
2.	Проверка качества и своевременности уборки помещений, соблюдения правил личной гигиены.	Ежедневно	Заведующая производством, шеф-повар
3.	Контроль за организацией рационального питания детей, качественным приготовлением пищи, организацией питьевого режима обучающихся, проведения витаминизации, хранением суточных проб.	Ежедневно	Бракеражная комиссия
4.	Контроль за использованием помещений учреждения в соответствии с их назначением.	Ежедневно	Заведующая производством, шеф-повар
5.	Контроль за соблюдением гигиенических требований к естественному и искусственному освещению, световому режиму помещений.	Ежедневно	Заведующая производством, шеф-повар, заведующий хозяйством
6.	Контроль за состоянием источников водоснабжения, емкостей для питьевой воды.	Ежедневно	Заведующая производством, шеф-повар
7.	Контроль за соблюдением гигиенических требований к воздушно-тепловому режиму, проветриванию помещений.	Ежедневно	Заведующая производством, шеф-повар
8.	Контроль за вывозом мусора.	Ежедневно	Заведующий хозяйством
9.	Контроль за соблюдением техники безопасности при организации видов деятельности.	Перед началом работ, во время работ	Заведующая производством, шеф-повар
10.	Проверка качества поступающей на реализацию продукции – документальная, а также сроков и условий ее транспортировки, хранения и реализации.	Ежедневно	Заведующая производством, шеф-повар, заведующая складом
11.	Проверка температуры воздуха внутри холодильных камер, другого холодильного	Ежедневно	Заведующая производством, шеф-повар

	оборудования.		
12.	Контроль за соблюдением гигиенических требований при организации питания, выполнением натуральных норм продуктов.	Ежедневно	Заведующая производством, шеф-повар
13.	Контроль за состоянием столовой и кухонной посуды и инвентаря, технологического холодильного оборудования внутри производственных цехов, мытьем посуды и оборудования.	Ежедневно	Заведующая производством, шеф-повар, заведующий хозяйством
14.	Контроль за приобретением моющих средств и уборочного инвентаря.	Постоянно	Заведующая складом, заведующий хозяйством
15.	Отбор суточной пробы на пищеблоке. Контроль за ее хранением.	Ежедневно	Заведующая производством, шеф-повар
16.	Контроль за технологией приготовления и качеством готовой пищи. Бракераж готовой пищи.	Ежедневно, перед раздачей пищи	Заведующая производством, шеф-повар
17.	Ежедневный осмотр персонала на гнойничковые заболевания.	Ежедневно	Заведующая производством, шеф-повар
18.	Контроль за организацией питьевого режима.	Ежедневно	Заведующая производством, шеф-повар

План производственного контроля организации питания

№ п/п	Объект контроля	Критерии контроля	Периодичность контроля	Ответственный исполнитель	Учетно-отчетная документация
1	2	3	4	5	6
1. Входной контроль качества и безопасности поступающего на пищеблок продовольственного сырья и пищевых продуктов					
1.1.	Документация поставщика на право поставок продовольствия.	Сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение	При заключении договоров	Заведующая производством, экономист	Договор
1.2.	Сопроводительная документация на пищевые продукты.	Товарно-транспортные накладные, сертификат соответствия, санитарно-	Каждая поступающая партия	Заведующая складом, заведующая производством	Товарно-транспортные накладные. Журнал бракеража

		эпидемиологическое заключение			сырой продукции
1.3.	Условия транспортировки.		Каждая поступающая партия	Заведующая складом	Акт (при выявлении нарушений условий транспортировки)
2. Контроль качества и безопасности готовой продукции					
2.1.	Качество готовой продукции	Внешний вид, цвет, запах, вкус, консистенция	Ежедневно	Заведующая производством, шеф-повар	Журнал бракеража готовой продукции
2.2.	Суточная проба	Отбор и хранение суточной пробы в холодильнике для готовой продукции при +4, +6 С	Ежедневно	Заведующая производством, шеф-повар	Журнал бракеража готовой продукции
3. Контроль за рационом питания обучающихся					
3.1.	Рацион питания	Цена, вес, пищевые и энергетические ценности, разнообразие блюд	Ежедневно, 1 раз в 10 дней	Заведующая производством, шеф-повар	15-дневное меню
3.2.	Наличие нормативно-технической и технологической документации.		Перед началом работы	Заведующая производством, шеф-повар	Технологические карты, ГОСТы
3.3.	Прием пищи.	Своевременная раздача горячей пищи	Ежедневно	Заведующая производством, шеф-повар	Визуальный контроль
3.4.	Условия приема пищи.	Чистота, эстетика, наличие мебели, чистых столовых приборов	Ежедневно	Работники пищеблока, Заведующая производством, шеф-повар	Визуальный контроль
3.5.	Гигиена приема пищи.	Наличие умывальников, мыла, полотенца (эл. сушка)	Ежедневно	Заведующая производством, шеф-повар, педагоги	
3.6.	Безопасность приема пищи.	Отсутствие сколотой посуды, ломанной мебели	Ежедневно	Работники пищеблока, Заведующая производством, шеф-повар	Визуальный контроль

4. Контроль за соблюдением условий и сроков хранения продуктов (сырья, полуфабрикатов и готовой кулинарной продукции)					
4.1.	Помещение для хранения продуктов, соблюдение условий, сроков хранения продуктов.	Исключение пересечения потоков готовой продукции и пищевых отходов	Ежедневно	Заведующая производством, шеф-повар	Журнал температурного режима. Санитарный журнал пищеблока
4.2.	Холодильное оборудование (холодильные и морозильные камеры)	Температура в холодильной камере, наличие термометров	Ежедневно	Заведующая производством, шеф-повар, заведующий хозяйством	Температурный журнал
5. Контроль за санитарным состоянием пищеблока, инвентаря и оборудования					
5.1.	Производственные, складские, подсобные помещения и их оборудование	Санитарное состояние помещений		Заведующая производством, шеф-повар	Визуальный контроль
5.2.	Инвентарь и оборудование	Маркировка столов, досок. Использование и хранение уборочного инвентаря. Отбраковка сколотой посуды. Соблюдение режима обработки ветоши.	Ежедневно	Заведующая производством, шеф-повар, заведующий производством	Визуальный контроль
6. Контроль за выполнением санитарно-противоэпидемиологических мероприятий при организации питания					
6.1.	Сотрудники пищеблока	Внешний вид. Отсутствие гнойничковых, простудных, кишечных заболеваний. Наличие медицинских книжек. Личная гигиена сотрудников.	Ежедневно	Заведующая производством, шеф-повар	Визуальный контроль, журнал здоровья
6.2.	Санитарно-противоэпидемиол	Соблюдение санитарно-	1 раз в неделю	Заведующая производством	Инструкции

	огический режим	противоэпидемиологического режима на производстве, режим обработки, хранения и использования, маркировки оборудования, посуды, инвентаря		ом, шеф-повар	режима обработки инвентаря, тары, столовой посуды
6.3.	Пищевые продукты, используемые в питании воспитанников	- качество, безопасность и пищевая ценность продовольственного сырья, полуфабрикатов - наличие документов, подтверждающих качество и безопасность используемых в питании обучающихся продуктов (удостоверения качества и безопасности пищевых продуктов, заключения ветеринарно-санитарной экспертизы, документов изготовителя, поставщика пищевых продуктов, подтверждающих их происхождение, сертификата соответствия).	Ежедневно	Заведующая складом, заведующая производством, шеф-повар	Наличие документов
6.4.	Оборудование пищеблока	- соответствие форм организации производства кулинарной продукции и технологии приготовления пищи оборудованию	Ежедневно	Заведующая производством, шеф-повар Заведующий хозяйством	

		пищеблока; - техническое (санитарно-техническое) состояние и исправность оборудования, в т.ч. холодильного, теплового, механического, весоизмерительного, для хранения готовой пищи, разделочных столов, шкафов, стеллажей и прочей мебели; - наличие достаточного количества столовой посуды, её состояние; - соблюдение требований к эксплуатации оборудования, инвентаря и санитарно-технических систем; - наличие условий для соблюдения обязательных требований к технологии приготовления кулинарной продукции, в т.ч. наличие в достаточном кол-ве необходимого для приготовления пищи технологического оборудования; - соблюдение требований к наличию, установке и исправности санитарно-технического оборудования			
--	--	--	--	--	--

		систем вентиляции, отопления, холодного и горячего водоснабжения, канализования; - правильность расстановки оборудования и мебели; - своевременность и правильность технического обслуживания и ремонта торгово-технологического, холодильного и санитарнотехнического оборудования, вентиляционной системы; - наличие и исправность электрополотенец; - наличие санитарной маркировки оборудования и инвентаря; - использование оборудования и инвентаря по назначению; - обеспечение надлежащих условий хранения пищевых продуктов при правильной эксплуатации холодильного оборудования.			
6.5	Реализуемые рационы питания воспитанников и готовая кулинарная продукция	- соответствие в количественном и качественном отношении фактического рациона питания обучающихся рациону питания и цикличному меню,	Ежеднев но	Шеф-повар	Отчеты по питанию, бракеражный журнал

		согласованным с органами, осуществляющими санитарно-эпидемиологический надзор, и утвержденными в установленном порядке; - правильность осуществления допустимых замен при формировании рационов питания; - обеспечение необходимого разнообразия питания; - соблюдение требований к ассортименту пищевых продуктов, используемых в питании обучающихся; - показатели качества кулинарной продукции (бракераж).			
6.6.	Технологические процессы транспортировки, приема, хранения пищевых продуктов, изготовления кулинарной продукции	- соблюдение условий хранения пищевых продуктов и сроков их годности; - соответствие всех технологических процессов требованиям нормативных и технических документов, имеющемуся оборудованию; - соответствие обязательным требованиям технологии приготовления кулинарной продукции;		Заведующий складом, шеф-повар, повар	

		- обеспечение пищеблока необходимыми техническими документами, согласованными в установленном порядке; - соблюдение принципов раздельной обработки сырой и готовой продукции при использовании кулинарной продукции.			
7. Контроль за контингентом питающихся					
7.1.	Контингент питающихся детей	Формирование списков детей	Ежедневно		Приказ о зачислении
7.2.	Режим питания, гигиена приема пищи		Ежедневно		Визуальный осмотр, график приема пищи
8. Контроль за санитарным состоянием территории пищеблока					
8.2.	Санитарное состояние территории пищеблока	Уборка территории, вывоз мусоросборников	Ежедневно	Заведующий хозяйством	Согласно договору
9. Контроль за санитарным состоянием зданий					
9.1.	Санитарное состояние всех объектов	Регулярная текущая уборка, генеральные уборки	Ежедневно		Графики уборок, проверки
9.2.	Контроль за работой санитарных узлов	Организация бесперебойной работы санитарных узлов, своевременная и регулярная уборка, постоянное наличие мыла, полотенец и т.д.	Ежедневно		Проверки
10. Контроль за освещением					
10.1	Контроль за естественным освещением	Своевременная очистка естественных	По мере загрязнения	Заведующий хозяйством	Проверки

		источников освещения (окон) от грязи и пыли			
11. Контроль за организацией питьевого режима					
11.1	Контроль за организацией питьевого режима	Организация питьевого режима с использованием бутилированной воды, фильтра очистки воды на пищеблоке. Наличие бутилированной воды, разовых стаканчиков, тары для использованных стаканчиков	Ежеднев- но		Проверки
12. Контроль проведения лабораторных и инструментальных исследований					
	Вид исследований	Объект исследования (обследования)	Количество, не менее	Кратность, не реже	
12.1	Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре	Суточный рацион питания	1 готового блюда	1 раз в год	
12.2	Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно- показательной микрофлоры (БГКП)	Объекты производственног о окружения, руки и спецодежда персонала	10 смывов	1 раз в год	
12.3	Исследования питьевой воды на соответствие требованиям санитарных норм, правил и гигиенических нормативов по химическим и микробиологическим показателям	Питьевая вода и разводящей сети помещений: моечных столовой кухонной посуды; цехах: овощном, холодном, горячем, доготовочном (выборочно)	2 пробы	По химическим показателям-1 раз в год, микробиологичес кие показатели-2 раза в год	

Перечень форм учета и отчетности по производственному контролю

1. Гигиенический журнал (сотрудники).
2. Журнал учёта температурного режима холодильного оборудования.
3. Журнал учёта температуры и влажности в складских помещениях.
4. Журнал бракеража готовой пищевой продукции.
5. Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции.
6. Ведомость контроля за рационом питания.