

УТВЕРЖДАЮ:

Директор МБОУ «Лицей №22»

Анатова С.З.

«1»

2021г.



## ПРОГРАММА

производственного контроля организации питания учащихся  
начальных классов МБОУ «Лицей №22» г. Махачкалы  
на 2021/2022 учебный год

### Задачи производственного контроля

#### *Контролируется:*

- Правильность оформления сопроводительной документации, правильность маркировки на продукты питания;
- Полнота ведения и оформления соответственной документации на пищеблоке;
- Микробиологические показатели качества и безопасности продуктов;
- Качество мытья посуды;
- Исправность холодильного и технологического оборудования;
- Условия и сроки хранения продуктов;
- Контроль личной гигиены и своевременное прохождение необходимых осмотров;
- Дезинфицирующие мероприятия и т.д.

#### *В программе чётко определено:*

- Что контролируется и проверяется;
- Периодичность проверок;
- Кем проверяется, выполняется;
- Ответственные.

### Программа ПК организации питания учащихся

№ п/п	Объект производственного контроля	Место контроля, нормативные документы	Периодичность	Ответственный
1.	Устройство и планировка пищеблока	Соответствие плану размещения технологического оборудования	1 раз в год	Зам/дир. по АХЧ
2.	Оформление столовой.	Обеденный зал	1 раз в четверть	Отв. за оформление
3.	Соблюдение санитарного состояния пищеблока	Подсобные помещения пищеблока, обеденный зал	Ежедневно	Повар, медсестра
4.	Условия хранения поставленной продукции	Холодильное оборудование, подсобные помещения	Ежедневно 2 раза в неделю	Медсестра
5.	Качество поставленных сырых продуктов	Сертификаты на поставляемую продукцию, накладные, гигиенические заключения	Ежедневно	Медсестра

6.	Контроль за ассортиментом вырабатываемой продукции, качеством полуфабрикатов и готовой продукции	Номенклатура продукции, внешний вид, запах, цвет, вкус	2 раза в год	Повар, медсестра
7.	Контроль суточной пробы	Специальные контейнеры, температура хранения	Ежедневно	Медсестра
8.	Качество готовой продукции	Внешний вид, цвет, запах, вкус	Ежедневно	Медсестра
9.	Соответствие веса готовой отпускаемой продукции утвержденному меню	Раздача	1 раз в месяц	Отв. за питание
10.	Соответствие рациона питания обучающихся примерному двухнедельному меню	Ежедневное меню, двухнедельное меню	1 раз в месяц	Отв. за питание Медсестра
11.	Поточность производственных процессов	Отсутствие или наличие пересечений обработки и потоков сырья, полуфабрикатов, чистой и грязной посуды, инвентаря, тары	1 раз в полгода	Повар, медсестра
12.	Соблюдение личной гигиены учащихся перед приемом пищи	Холл перед столовой	Ежедневно	Учителя
13.	Целевое использование готовой продукции в соответствии с предварительным заказом	Накладные, журнал учёта отпущенной продукции	Ежедневно	Отв. за питание Повар
14.	Соблюдение санитарных правил при мытье посуды	Посудомоечный цех	1 раз в неделю	Медсестра
15.	Проверка организации эксплуатации технологического и холодильного оборудования	Пищеблок	Ежеквартально	Зам/дир. по АХЧ
16.	Состояние здоровья обучающихся, пользующихся питанием	Медицинские карты	В течение года	Медсестра
17.	Контроль за организацией приёма пищи обучающимися	Санитарное состояние обеденного зала, обслуживание, самообслуживание	1 раз в неделю	Отв. за питание Медсестра
18.	Контроль за отходами	Маркировка тары, своевременный вывоз	В течение года	Зам/дир. по АХЧ