

«Утверждаю»  
Директор ОАНО «ШКОЛА «УНИСОН»  
Л.Р.Герпинович  
« \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2024



**ПРОГРАММА  
ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ  
В ОАНО «ШКОЛА «УНИСОН»**

**Характеристика условий размещения объектов питания**

Название объекта	Буфет-распред
Холодное водоснабжение	Централизованное
Горячее водоснабжение	Бойлеры
Отопление	Централизованное
Вентиляция	Естественное
Освещение	Естественное + светодиодное
Набор производственных и вспомогательных помещений	Помещения для приема пищи: - на 40 человек (одновременно) в старшей школе - на 30 человек (одновременно) в начальной школе
Доставка готовых блюд	Автотранспорт поставщика (санитарный паспорт у поставщика имеется)

**Контролируется:**

- микробиологические показатели качества и безопасности продуктов, готовых блюд, воды;
- полнота и правильность ведения и оформления соответствующей документации на пищеблоке;
- качество мытья посуды;
- условия и сроки хранения готовой продукции;
- исправность холодильного и технологического оборудования;
- контроль личной гигиены и своевременное прохождение медицинских осмотров;
- дезинфицирующие мероприятия;
- санитарное состояние помещений для приема пищи обучающихся.

## План производственного контроля организации питания

№	Объект контроля	Периодичность контроля	Ответственный исполнитель	Учетно-отчетная документация
1	2	3	4	5
<b>1. Входной контроль качества и безопасн. поступающие на буфет-распред. готовых блюд</b>				
1.1.	Документация поставщика на право поставок продовольствия	При заключении договоров	Администратор школы	Договор на приготовление и поставку готовых горячих блюд
1.2.	Сопроводительная документация на пищевые продукты	Каждая поступающая партия	Бухгалтер	Товарно-транспортные накладные, сертификаты соответствия, гигиенические сертификаты
1.3.	Условия транспортировки	Каждая поступающая партия	Администратор	Акт (при выявлении условий нарушения транспортировки)
<b>2. Контроль качества и безопасности поставляемой продукции</b>				
2.1.	Соответствие рациона питания обучающихся примерному цикличному меню	Ежедневно	Администратор	Примерное 3-х недельное цикличное меню
2.2.	Качество готовой продукции	Ежедневно	Бракеражная комиссия	Журнал бракеражной готовой продукции
2.3.	Суточная проба	Ежедневно	Бракеражная комиссия	Журнал бракеражной готовой продукции
<b>3. Контроль рациона питания обучающихся, соблюдение санитарных правил в технологическом процессе</b>				
3.1.	Рацион питания	Ежедневно	Администратор	Примерное цикличное 3-х недельное меню
<b>4. Контроль за соблюдением условий и сроков хранения готовой продукции</b>				
4.1.	Помещение для хранения продукции, соблюдение условий и сроков хранения продукции	Ежедневно	Администратор	Акт (при выявлении условий нарушения хранения)

<b>5. Контроль за условиями труда работников и состоянием среды пищеблока</b>				
5.1.	Условия труда, состояние среды помещений для приема пищи и пищеблока	Ежедневно	Администратор	Визуальный контроль
<b>6. Контроль за состоянием помещений для приема пищи, инвентаря, оборудования</b>				
6.1.	Помещения для приема пищи, оборудование, инвентарь	Ежедневно	Администратор	Визуальный контроль
<b>7. Контроль за выполнением санитарно-эпидемиологических мероприятий в помещениях для приема пищи и в пищеблоке</b>				
7.1.	Ответственный за состоянием пищеблока	Ежедневно	Администратор	Медицинские книжки сотрудников, санитарный журнал о допуске сотрудника к работе в пищеблоке
7.2.	Санитарный противоэпидемический режим	Не реже 1 раза в неделю	Администратор	Инструкция по эксплуатации посудомоечной машины
<b>8. Контроль режима питания и гигиены приема пищи обучающимися</b>				
8.1	Соблюдение личной гигиены обучающихся перед приемом пищи	Ежедневно	Администратор, классные руководители	Визуальный контроль
8.2.	Режим питания обучающихся	Ежедневно	Администратор, классные руководители	График питания
8.3.	Гигиена приема пищи обучающимися	Ежедневно	Администратор, классные руководители	Визуальный контроль

### Лабораторный контроль

№	Вид исследований	Объект обследования	Количество	Периодичность	Учетно-отчетная форма
1	Качество готовой продукции	Салаты, первые, вторые блюда, овощные блюда, напитки	По количеству блюд	2 раза в год	Экспертное заключение

	Бактериологические исследования проб готовых блюд				
2.	Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре	Суточный рацион питания	2-3 блюда исследуемого приема пищи	1 раз в год	Экспертн. заключен
3.	Контроль проводимой витаминизации	Третьи блюда	1 блюдо	2 раза в год	Экспертн. заключен
4.	Микробиологические исследования смывов на наличие санитарнопоказательной микрофлоры (БГКП)	Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала	10 смывов	1 раз в год	Экспертн. заключен
5.	Исследования смывов на наличие яиц гельминтов	Оборудование, инвентарь, тара, руки, спецодежда персонала	10 смывов	1 раз в год	Экспертн. заключен
6.	Исследования питьевой воды на соответствие требованиям санитарных норм, правил и гигиенических нормативов по химическим и микробиологическим показателям	Питьевая вода из разводящей водопроводной сети помещений столовой: (выборочно)	1 проба	1 раз в год	Экспертн. заключен
7.	Исследование параметров микроклимата производственных помещений	Рабочее место	1	1 раз в год	Экспертн. заключен
8.	Исследование уровня искусственной освещенности в производственных помещениях	Рабочее место	1	1 раз в год в темное время суток	Экспертн. заключен

9.	Исследование уровня шума в подсобных помещениях	Рабочее место	1	1 раз в год, а также после реконструкции систем вентиляции; ремонта оборудования, являющегося источником шума	Экспертное заключение
10.	Техническое заключение состояния посудомоечных машин	Рабочее место	1	1 раз в год	Бланк сервисного визита
11.	Техническое заключение состояния вентиляционного оборудования	Рабочее место	1	1 раз в год	Акт обследов

**График ежедневной и генеральных уборок помещений для приема пищи**

№	Мероприятия	Сроки
1.	Уборка столовой проводится после каждого приема пищи	Ежедневно
2.	Уборка столов производится после каждого приема пищи (коллективного по классам или индивидуального). Мытье столов с использованием антисептического средства для обработки поверхностей согласно инструкции по применению.	Ежедневно
3.	Мытье посуды осуществляется после приема пищи по схеме согласно сан. минимуму	Ежедневно
4.	Обработка воздуха посредством включения бактерицидных ламп (рециркуляторов) во время и после приема пищи	Ежедневно
5.	Обработка дверных ручек и прочих поверхностей с использованием антисептического средства для обработки поверхностей согласно инструкции по применению	Ежедневно

6.	Мочалки, щетки для мытья инвентаря обрабатываются после использования, согласно сан. правилам. Губки для мытья посуды заменяются ежедневно.	Ежедневно
7.	Остатки пищи обеззараживаются и удаляются после каждой смены приема пищи классами в конце рабочего дня.	Ежедневно
8.	Борьба с мухами и грызунами	Постоянно
9.	Влажная уборка обеденных помещений и подсобных помещений с применением антисептических средств для обработки поверхностей согласно инструкции по применению	Ежедневно
10.	Генеральная уборка помещений с применением антисептических средств для обработки поверхностей согласно инструкции по применению	1 раз в неделю

**Перечень форм учета и отчетности, установленными действующим законодательством по вопросам, связанными с осуществлением производственного контроля**

1. Санитарный журнал о допуске работников столовой к работе (Журнал здоровья);
2. Личные медицинские книжки работников;
3. Журнал органолептической оценки качества готовой поставляемой продукции;
4. Журнал проведения генеральных уборок;
5. Акты отбора проб и протоколы лабораторных исследований аккредитованных лабораторий;
6. Договоры и акты приема выполненных работ по договорам (вывоз отходов, дератизация, дезинсекция и т.д.);
7. Товарные накладные, гигиенические сертификаты и сертификаты соответствия на поставляемое горячее питание и буфетную продукцию.