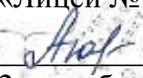




УТВЕРЖДАЮ  
Директор БОУ г. Омска  
«Лицей № 29»

  
Ю. Ю. Агафонова  
2 сентября 2022 года

## **ПРОГРАММА** **производственного контроля организации питания обучающихся** **БОУ г. Омска «Лицей №29» на 2022-2022учебный год**

Производственный контроль осуществляется в соответствии постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации № 26 от 30.07.2002 г введены «Программы производственного контроля». Федеральный закон от 30 марта 1999 года N 52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения". Федеральный закон от 2 января 2000 года N 29-ФЗ "О качестве и безопасности пищевых продуктов"

Порядок и периодичность производственного контроля устанавливается образовательным учреждением самостоятельно.

В лицее заключён договор на оказание услуг по организации горячего питания с индивидуальным предпринимателем Долбилкиным Андреем Федоровичем (директор А. Ф. Долбилкин), данное предприятие имеет соответствующую материально-техническую базу, квалифицированные кадры, опыт работы в обслуживании организованных коллективов.

В лицее для всех обучающихся организовано питание в виде горячих завтраков и обедов на основе циклического меню. Основу меню составляет рекомендуемый среднесуточный набор продуктов питания. При включении в рацион блюд и кулинарных изделий принимается во внимание их потенциальная эпидемиологическая опасность с учетом фактического оснащения пищеблоков торгово-технологическим оборудованием и организации доставки готовой продукции и транспортного обеспечения.

Повседневный контроль за работой школьной столовой осуществляют:

- ответственный за организацию питания, согласно приказа руководителя образовательного учреждения;
- медицинский работник;

Качество продукции, выпускаемой столовой, ежедневно контролируется бракеражной комиссией, созданной на основании приказа директора лицея в соответствии с «Порядком бракеража пищи». Результаты проведённого бракеража пищи оформляются соответствующими записями в бракеражном журнале готовой продукции.

Лица, проверяющие работу школьной столовой, допускаются в производственные и складские помещения для выполнения служебных обязанностей в санитарной одежде, в сопровождении представителя администрации лицея и заведующей столовой.

В столовой ведётся учётная документация санитарного и контрольного журналов установленной формы, в которые проверяющие вносят записи о результатах проверки. Администрация лицея, при проведении государственного контроля (надзора), оказывает содействие проверяющим лицам, принимает безотлагательные меры по устранению выявленных недостатков и нарушений.

При производственном контроле в целях недопущения случаев пищевых отравлений и острых желудочно-кишечных заболеваний особое внимание обращается:

- на недопущение приёма продуктов без документов, подтверждающих их качество и безопасность; с нарушением условий транспортировки (в том числе температурный режим);

- не выполнение требований санитарных правил личной гигиены всеми работниками столовой;

- на своевременное проведение санитарной обработки технологического оборудования, производственных столов и ежедневную тщательную уборку всех помещений столовой;

- на своевременное прохождение сотрудниками столовой медицинских осмотров (в соответствии с действующими приказами Министерства Здравоохранения Российской Федерации) и прослушивание курсов по гигиенической подготовке со сдачей зачёта;

- на соблюдение условий хранения и сроков годности сырья, поступающего в столовую.

Важное значение в организации общественного контроля за работой столовой имеет проверка, проводимая комиссией по оценке и контролю качества питания обучающихся, в состав которой входят медицинский работник, ответственный за питание, два представителя родительской общественности. Состав комиссии утверждается приказом директора на учебный год. Деятельность членов комиссии основывается на принципах добровольности участия в работе, коллегиальности решений, гласности. Целью деятельности комиссии является получение объективной информации о состоянии качества питания в лицее, оптимизация системы оценки качества питания и обеспечение общественной экспертизы системы организации питания и её эффективности.

Контроль за своевременным прохождением сотрудниками столовой медицинских осмотров (в соответствии с действующими приказами Министерства Здравоохранения Российской Федерации).

### План производственного контроля

№ п/п	Объект производственного контроля	Место контроля, нормативные документы	Периодичность	Ответственный	Учетно-отчетная форма
1	Соблюдение санитарного состояния пищеблока	Подсобные помещения пищеблока, обеденный зал	Ежедневно	Медицинский работник	Визуальный контроль
2	Соблюдение личной гигиены сотрудниками пищеблока	Пищеблок	Ежедневно	Медицинский работник	Визуальный контроль Журнал здоровья
3	Проверка сроков прохождения сотрудниками гигиенической подготовки и медицинских осмотров.	Пищеблок	Постоянно	Медицинский работник Зав. производством	Медицинские книжки
4	Качество готовой продукции	Внешний вид. Цвет, запах, вкус	Ежедневно	Бракеражная комиссия	Бракеражный журнал

5	Соблюдение санитарных правил при мытье посуды	Посудомоечный цех	Ежедневно	Медицинский работник Зав. производством	Визуальный контроль
6	Соблюдение личной гигиены учащихся перед приемом пищи	Обеденный зал	Ежедневно	Классный руководитель	Визуальный контроль
7	Соответствие веса отпускаемых блюд утвержденному меню	Раздача	Ежедневно	Зав. производством. Бракеражная комиссия	Журнал бракеражной комиссии
8	Проверка организации эксплуатации технологического и холодильного оборудования	Пищеблок	2 раза в год	Заведующая хозяйством Зав. производством	Акт проверки
9	Холодильное оборудование	Холодильная камера, наличие термометров	Ежедневно	Зав. производством	Журнал учета температурного режима
10	Температура и влажность	Складские помещения	Ежедневно	Зав. производством	Журнал учета влажности и температуры
11	Санитарно-противоэпидемиологический режим	Пищеблок	Еженедельно	Медицинский работник Зав. производством	Журнал проведения генеральных уборок
12	Контроль за организацией приема пищи обучающимися	Санитарное состояние обеденного зала. Обслуживание, самообслуживание	Ежедневно	Классные руководители, дежурный администратор, медсестра	Визуальный контроль
13	Контроль за вывозом пищевых отходов и ТБО	Маркировка тары, наличие пакетов, своевременный вывоз	Ежедневно	Заведующая производством, Заведующая хозяйством	Визуальный контроль