

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«Троицкая средняя общеобразовательная школа имени Г.К. Жукова»**

**Приказ
№ 80-5**

от 30 августа 2024 г.

с. Троицкое

*«Об утверждении Программы
производственного контроля
за качеством и безопасностью
приготавливаемых блюд »*

Утвердить Программу производственного контроля за качеством и безопасностью приготавливаемых блюд МОБУ «Троицкая СОШ им. Г.К. Жукова» на 2024-2025 учебный год (Программа прилагается).

Директор школы:



В.В. Довгаев



**Программа
производственного контроля за качеством и безопасностью приготовляемых блюд
в МОБУ «Троицкая СОШ им. Г.К. Жукова»
на 2024 – 2025 учебный год**

1. Цель производственного контроля

Обеспечение безопасности и безвредности для школы и всех участников образовательного процесса влияния школьной столовой путем производственного контроля должного выполнения и соблюдения, санитарных правил, санитарно-противоэпидемических мероприятий.

2. Объекты производственного контроля

- 2.1. Помещения учреждения.
- 2.2. Помещения школьной столовой.
- 2.3. Технологическое оборудование.
- 2.4. Рабочие места.
- 2.5. Сырье, полуфабрикаты.
- 2.6. Готовая продукция.
- 2.7. Отходы производства и потребления.

3. Перечень официально изданных нормативных документов

- 3.1. Закон № 52-ФЗ от 30 марта 1999 года «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- 3.2. СанПиН 2.4.2.2821-10 «Гигиенические требования к условиям обучения в общеобразовательных учреждениях»;
- 3.3. СанПиН 2.2.2/2.4.1340-03 «Гигиенические требования к персональным электронно-вычислительным машинам и организации работы»;
- 3.4. СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий»;
- 3.5. СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий»;
- 3.6. СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;
- 3.7. СанПиН 2.3.2.569-96 «Профилактика паразитических заболеваний на территории РФ»;
- 3.8. СанПиН 3.1.1117-02 «Профилактика острых кишечных заболеваний»;
- 3.9. СанПиН 3.1.958-99 «профилактика вирусного гепатита»;
- 3.10. СанПиН 3.1.1321-03-03 «Профилактика менингококковой инфекции»;
- 3.11. СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в ОУ, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

**4. Ответственный за осуществление производственного контроля
за качеством и безопасностью приготовляемых блюд**

Ответственным за осуществление производственного контроля за качеством и безопасностью приготовляемых блюд является директор МОБУ «Троицкая СОШ им. Г.К. Жукова» - Санджиева Роза Павловна.

**5. Перечень должностных лиц, на которых возложены функции по
осуществлению производственного контроля:**

- 5.1. Довгаев Вадим Валерьевич – директор;
 5.2. Леджинова Мария Пюрвеевна – шеф-повар школьной столовой;
 5.3. Пушаева Юлия Сергеевна – заведующий хозяйством.

6. Перечень мероприятий и периодичность проведения производственного контроля:

№ п/п	Наименование мероприятий производственного контроля	Периодичность	Исполнитель
1.	Проверка качества поступающей на реализацию продукции - документальная, а также сроков и условий ее транспортировки, хранения и реализации	ежедневно	Шеф-повар
2.	Проверка температуры воздуха внутри холодильных камер, другого холодильного оборудования	ежедневно	Шеф-повар
3.	Контроль за соблюдением санитарно-гигиенических требований при организации питания, обучающихся	1 раз в 10 дней	Шеф-повар, завхоз
4.	Контроль за ведением медицинской документации по контролю за организацией питания	ежедневно	Директор, шеф-повар
5.	Контроль за состоянием столовой и кухонной посуды и инвентаря, технологического и холодильного оборудования внутри производственных цехов, мытьем посуды и оборудования	ежедневно	Шеф-повар, завхоз
6.	Соответствие веса отпускаемой готовой продукции утвержденному меню	1 раз в неделю	Директор, шеф-повар
7.	Контроль за использованием производственных цехов столовой в соответствии с их назначением.	ежедневно	Шеф-повар, завхоз
8.	Отбор суточной пробы на пищеблоке. Контроль за ее хранением.	ежедневно	Шеф-повар, повар
9.	Контроль за технологией приготовления и качеством готовой пищи. Бракераж готовой пищи.	ежедневно перед раздачей пищи	Бракеражная комиссия шеф-повар
10.	Состояние здоровья обучающихся, пользующихся питанием	в течение года	Медсестра ЦРБ
11.	Соблюдение личной гигиены обучающихся перед приемом пищи	ежедневно	классные руководители
12.	Ежедневный осмотр персонала пищеблока	ежедневно	Завхоз
13.	Контроль за организацией питьевого режима	ежедневно	Классные руководители
14.	Проведение мероприятий по обогащению меню питания обучающихся витаминами	ежедневно	Шеф-повар, повар
15.	Проведение мероприятий по разработке и применению сбалансированных и согласованных с органами Роспотребнадзора меню	ежедневно	Шеф-повар, директор
16.	Проверка сроков прохождения сотрудниками гигиенической подготовки и медицинских осмотров.	перед началом учебного года	Шеф-повар, директор
17.	Проверка качества и своевременности уборки помещений, соблюдения режима дезинфекции, соблюдения правил личной гигиены.	ежедневно	Завхоз, шеф-повар
18.	Контроль за соблюдением техники безопасности при организации трудовой деятельности	перед началом работ	Завхоз
19.	Контроль за обеспечением дезинфекционными средствами в достаточном количестве	ежедневно	Завхоз
20.	Контроль за отходами производства и потребления	ежедневно	Завхоз