

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 00e5faf109bb6182b8d7017540bc289a7b

Владелец: Валяльщиков Михаил Федорович

Дата подписи: 20.09.24 15:55

Действителен: с 2023-12-18 до 2025-03-12

«Утверждаю»

Директор ГКОУ СКШИ с.Зиянчурино

_____ М.Ф.Валяльщиков

«28» августа 2024 год

Программа производственного контроля организации ПИТАНИЯ

ГКОУ СКШИ для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей с.

Зиянчурино

2024-2025 уч.год

Характеристика условий размещения объекта питания ГКОУ СКШИ для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей с. Зиянчурино

Название объекта	Школьная столовая
Адрес	462202, Оренбургская область, Кувандыкский район, с. Зиянчурино, ул. Советская, 21
ФИО руководителя школы	Валяльщикова Михаил Федорович
ФИО повара	Куватова Г.Г., Муморонцева М.В., Гумерова М.М.
Бракеражная комиссия (приказ, состав)	Приказ от 30.12.2022г. № 204. Валяльщикова М.Ф., Токарева Г.А., Мельникова Т.М., Гурентьева Е.В., Щербинина О.П., Баширова Р.В.,
Размещение объекта	Столовая размещена в здании
Холодное водоснабжение	имеется
Горячее водоснабжение	имеется
Отопление	централизованное
Вентиляция	приточно-вытяжная
Освещение	имеется
Набор производственных и вспомогательных помещений	пищеблок, обеденный зал на 80 мест, подсобные помещения.
Доставка продуктов	имеются договора на поставку продуктов

Контролируется:

- Микробиологические показатели качества и безопасности продуктов, готовых блюд, воды;
- Полнота и правильность ведения и оформления соответственной документации на пищеблоке;
- Качество мытья посуды;
- Условия и сроки хранения продуктов;
- Исправность холодильного и технологического оборудования;
- Контроль личной гигиены и своевременное прохождение необходимых осмотров;
- Дезинфицирующие мероприятия;
- Санитарное состояние столовой.

План производственного контроля организации питания

№ п/п	Объект контроля	Периодичность контроля	Ответственный исполнитель	Учетно-отчетная документация
1. Входной контроль качества и безопасности поступающего на пищеблок продовольственного сырья и пищевых продуктов				
1.1.	Документация поставщика на право поставок продовольствия.	При заключении договоров	Руководитель образовательного учреждения	Договора на питание
1.2.	Сопроводительная документация на пищевые продукты	Каждая поступающая партия	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Товарно-транспортные накладные. Журнал бракеража сырой продукции
1.3.	Условия транспортировки	Каждая поступающая партия	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Акт (при выявлении нарушений условий транспортировки)
2. Контроль качества и безопасности выпускаемой готовой продукции				
2.1.	Качество готовой продукции	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.	Журнал бракеража готовой продукции.
2.2.	Суточная проба	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.	Журнал бракеража готовой продукции.
3. Контроль рациона питания учащихся, соблюдение санитарных правил в технологическом процессе.				
3.1.	Рацион питания	Постоянно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Примерное меню
3.2.	Наличие нормативно технической и технологической документации.	Постоянно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Сборник рецептур. Технологические и калькуляционные карты.
4. Контроль за соблюдением условий и сроков хранения продуктов (сырья, полуфабрикатов и готовой кулинарной продукции).				
4.1.	Помещение для хранения продуктов, соблюдение условий и сроков хранения продуктов.	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания. Кладовщик.	Журналы
4.2.	Холодильное оборудование (холодильные и морозильные камеры).	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания. Работники пищеблока.	Журналы температурного режима

5. Контроль за условиями труда сотрудников и состоянием производственной среды пищеблоков.				
5.1.	Условия труда. Производственная среда пищеблоков.	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.	Визуальный контроль
6. Контроль за состоянием помещений пищеблоков (производственных, складских, подсобных), инвентаря и оборудования				
6.1.	Производственные помещения и оборудования в них.	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания. Работники пищеблока.	Визуальный контроль
6.2.	Инвентарь и оборудование пищеблока.	1 раз в неделю	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания. Работники пищеблока.	Визуальный контроль
7. Контроль за выполнением санитарно-противоэпидемических мероприятий на пищеблоке				
7.1.	Сотрудники пищеблоков	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания. Администрация.	Медицинские книжки сотрудников. Журнал осмотра на гнойничковые заболевания.
7.2.	Санитарно-противоэпидемический режим.	1 раз в неделю	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания. Работники пищеблока.	Инструкции режима обработки оборудования инвентаря, тары, столовой посуды.
8. Контроль за контингентом питающихся режимом питания и гигиеной приема пищи обучающихся.				
8.1.	Контингент питающихся детей	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.	Постановление правительства Оренбургской области от 2 марта 2006 г. п 61-п "об утверждении норм материального обеспечения детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей.
8.2.	Режим питания	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	График приема пищи.
8.3.	Гигиена приема пищи	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.	Акты по проверке организации питания

ГРАФИК

проведения уборки помещений столовой

№ п/п	Мероприятия	Сроки
1	Уборка столовой проводится после каждого приема пищи.	Ежедневно
2	Уборка столов производится после приема пищи.	Ежедневно
3	Мытье посуды осуществляется после приема пищи.	Ежедневно
4	Мочалки, щетки для мытья инвентаря обрабатываются после использования.	Ежедневно
5	Борьба с мухами и грызунами.	Постоянно
6	Влажная уборка помещений.	Ежедневно
7	Генеральная уборка помещений с мытьем окон.	Еженедельно