

УТВЕРЖДАЮ

Директор МОУ «НШДС №1»

\_\_\_\_\_ С.А. Белякова

« 01 » февраля 2021г.

## ПРОГРАММА

### производственного контроля на пищеблоке в МОУ «Начальной школы-детского сада №1»

1. Перечень официально изданных санитарных правил, методов и методик производственного контроля:

- СП-2.4.36.48-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», утвержденных Постановлением главного государственного санитарного врача РФ от 28 сентября 2020г. № 28;
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно - эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» от 27.10.2020 №32;
- СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий»;
- СП 1.1.2193-07 (Изменения и дополнения N 1 к санитарным правилам "Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий. СП 1.1.1058-01);
- СанПин 2.3.2.1324-03 «Условия, сроки хранения особо скоропортящихся продуктов»;
- ГОСТ Р 50763-2007 «Общественное питание. Продукция общественного питания, реализуемая населению»;
- ГОСТ Р 50647-94 «Общественное питание. Термины и определения».

2. Перечень мероприятий производственного контроля:

2.1. **Контроль за качеством поступающих продуктов.** Пищевые продукты, поступающие на пищеблок, соответствуют гигиеническим требованиям, предъявляемым к продовольственному сырью и пищевым продуктам, и сопровождаются документами, удостоверяющими их качество и безопасность, с указанием даты выработки, сроков и условий хранения продукции. Сопроводительный документ сохраняется до конца реализации продукта. Для контроля за качеством поступающей продукции проводится бракераж и делается запись в журнале бракеража

пищевых продуктов и продовольственного сырья. Контроль осуществляется шеф-поваром.

**2.2. Контроль за соблюдением технологического процесса приготовления блюд и кулинарных изделий.** Все блюда и кулинарные изделия готовятся в полном соответствии с технологическими картами приготовления блюд и кулинарных изделий, которые разработаны в соответствии со сборником рецептур. С целью контроля за соблюдением технологического процесса отбирается суточная проба от каждой партии приготовленных блюд. Отбор суточной пробы осуществляет шеф-повар. Контроль за правильностью отбора и условиями хранения суточных проб осуществляет медицинский работник.

**2.3. Контроль за качеством готовой пищи.** Выдача готовой пищи осуществляется только после снятия пробы. Пробу снимают непосредственно из емкостей, в которых пища готовится. Результат бракеража регистрируется в «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции». Вес порционных блюд соответствует выходу блюда, указанному в меню-раскладке. Оценку качества блюд проводит бракеражная комиссия в составе не менее 3-х человек: медицинского работника, шеф-повара и представителя администрации МОУ «НШДС №1».

**2.4. Ежедневный осмотр работников пищеблока.** Данный осмотр проводится на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангин, катаральных явлений верхних дыхательных путей. Осмотр работников пищеблока проводит шеф-повар МОУ «НШДС №1», а при его отсутствии лицо его замещающее и медицинский работник. Результаты осмотра вносятся в «Журнал здоровья». При подозрении на наличие у работника пищеблока указанных выше заболеваний решение об отстранении его от работы принимается комиссионно: директором, шеф-поваром и мед.работником,

**2.5. Контроль за витаминизацией третьих блюд.** Дата, время витаминизации, количество порций, количество вводимого препарата из расчета суточной дозы и числа детей, получающих питание, а также сведения о количестве витаминов, поступающих с искусственно витаминизированными блюдами, регистрируются в «Журнале витаминизации третьих и сладких блюд» шеф-поваром. Контроль витаминизации проводит шеф-повар.

**2.6. Контроль температурных режимов хранения в холодильном оборудовании.** Цель – контроль за соблюдением условий и сроков хранения скоропортящихся пищевых продуктов, требующих особых условий хранения. Информация заносится в «Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании» кладовщиком пищеблока. Контроль осуществляет шеф-повар.

**2.7. Контроль за относительной влажностью в кладовых помещениях.** Цель – контроль за соблюдением условий и сроков хранения пищевых продуктов. Информация заносится в «Журнал учета

режима влажности» кладовщиком пищеблока. Контроль осуществляет шеф-повар.

3. Для организации производственного контроля на пищеблоке МОУ «НШДС №1» в начале учебного года приказом директора утверждается бракеражная комиссия, комиссия по контролю за питанием в МОУ «НШДС №1».

4. График мероприятий производственного контроля пищеблока и столовой:

№	Наименование мероприятий	периодичность	Исполнитель
1	Контроль за соблюдением гигиенических требований к воздушно-тепловому режиму, режима проветривания.	ежедневно	И.о.шеф-повара Юркевич С.В.
2	Проверка качества и своевременность уборки помещений, соблюдения режима дезинфекции	ежедневно	И.о.шеф-повара Юркевич С.В.
3	Контроль за использованием производственных цехов пищеблока в соответствии с их назначением.	ежедневно	И.о.шеф-повара Юркевич С.В.
4	Контроль за приобретением и использованием моющих средств и уборочного инвентаря	ежедневно	Директор С.А.Белякова
5	Проверка температуры воздуха внутри холодильных камер, другого холодильного оборудования.	ежедневно	И.о.шеф-повара Юркевич С.В.
6	Проверка качества поступающей на реализацию продукции (документальная и органолептическая), а также сроков и условий ее транспортировки, хранения и реализации.	ежедневно	И.о.шеф-повара Юркевич С.В.
7	Контроль за состоянием столовой и кухонной посуды и инвентаря, технологического и холодильного оборудования, мытьем посуды и оборудования.	ежедневно	И.о.шеф-повара Юркевич С.В.
8	Контроль за технологией приготовления и качеством готовой пищи. Бракераж готовой пищи.	Ежедневно Перед раздачей пищи	Мед. работник, Члены бракеражной комиссии
9	Отбор суточной пробы на пищеблоке, контроль за ее хранением	ежедневно	И.о.шеф-повара Юркевич С.В.
10	Ежедневный осмотр персонала пищеблока на гнойничковые заболевания.	ежедневно	И.о.шеф-повара Юркевич С.В.
11	Контроль за обеспечением дезсредствами в достаточном количестве и их использованием.	ежедневно	Алиева Л.Д. Зам. директора по АХР

При возникновении следующих ситуаций следует немедленно известить директора МОУ «НШДС №1», зам. директора по АХР:

- отключение электроэнергии;
- выход из строя холодильного и технологического оборудования;

- отсутствие водопроводной холодной воды;
- отсутствие горячей воды;
- авария канализационной системы с растеканием сточных вод в складские и производственные помещения;
- сообщение о кишечном инфекционном заболевании, отравлении, связанном с употреблением изготовленных блюд.

Потенциальную опасность представляют:

- перебои холодного и горячего водоснабжения, электроснабжения,
- нерациональное питание, реализация особо скоропортящихся продуктов (молочные продукты, готовые блюда, приготовленные в учреждении) с нарушением сроков,
- работа персонала, не прошедшего медицинский осмотр и не владеющего знаниями по профессиональной гигиенической подготовке;
- и т.п.

Ознакомлены:

Юркевич С.В., и.о.шеф-повара –  
Алиева Л.Д., зам.директора по АХР –  
Калишаускене Е.Е., начальник ДОЛ –  
Тарахова Н.А., мед.сестра ГБУЗ «ГДБ» -