

Муниципальное общеобразовательное учреждение  
лицей № 2 городского округа город Рыбинск

УТВЕРЖДАЮ:  
приказом по учреждению №6  
от 09.01.2018 г.  
Директор лицея №2  
А.В. Румянцев

М.П.

Принято на заседании педагогического  
совета учреждения, протокол № 2 от 13.12.2017 г.

**ПРОГРАММА**  
**производственного контроля организации питания обучающихся**  
**в лицее №2 на 2018, 2019 г.г.**

С 01.01.2002 года производственный контроль осуществляется в соответствии с СанПин 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических мероприятий». Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации № 26 от 30.07.2002 г введены «Программы производственного контроля». Порядок и периодичность производственного контроля устанавливается образовательным учреждением самостоятельно и согласуется с органами Роспотребнадзора по Ярославской области.

В лицее заключён договор на оказание услуг по организации горячего питания школьников с МУП "Торговый Дом "На Сенной" (директор С.А. Иванченко), данное предприятие имеет соответствующую материально-техническую базу, квалифицированные кадры, опыт работы в обслуживании организованных коллективов.

В лицее для всех обучающихся организована продажа горячих завтраков и обедов. Основу меню составляет рекомендуемый среднесуточный набор продуктов питания. Буфетная продукция представлена широким ассортиментом в соответствии с рекомендациями по формированию ассортимента пищевых продуктов для дополнительного питания детей и подростков путем свободной продажи («буфетной продукции»). 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;
- дежурный педагог в столовой.

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 №2 и заведующей столовой.

В столовой ведётся учётная документация санитарного и контрольного журналов установленной формы, в которые проверяющие вносят записи о результатах проверки. Администрация столовой лицея №2, 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 лицейцев, в состав которой входят заместитель директора по УВР, заместитель директора по безопасности, медицинский работник, ответственный за питание, два представителя родительской общественности. Состав комиссии утверждается приказом директора на календарный 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) и прослушивание курсов по гигиенической подготовке со сдачей зачёта осуществляет МУП "Торговый Дом "На Сенной".

### План производственного контроля

№ п\п	Объект производственного контроля	Место контроля, нормативные документы	Периодичность	Ответственный	Учетно-отчетная форма
1	Оформление столовой, буфета	Обеденный зал	1 раз в месяц	Члены комиссии	Акт проверки комиссии
2	Соблюдение санитарного состояния пищеблока	Подсобные помещения пищеблока, обеденный зал	Ежедневно	Медсестра	Визуальный контроль
3	Качество готовой продукции	Внешний вид. Цвет, запах, вкус	Ежедневно	Бракеражная комиссия	Бракеражный журнал
4	Соответствие веса отпускаемых блюд утвержденному меню	Раздача	1 раз в месяц	Отв. за питание, Зав. производством	Акт проверки
5	Соответствие рациона питания обучающихся	Ежедневное меню, 2-х недельное меню	Ежедневно 1 раз в	Ответственная за питание Члены комиссии	Бракеражный журнал Акт

	недельному меню		месяц		проверки комиссии
6	Температурный режим приготовленных блюд	Обеденный зал	1 раз в неделю  1 раз в месяц	Ответственная за питание  Члены комиссии	Журнал контроля теплового режима приготовленных блюд Акт проверки комиссии
7	Соблюдение личной гигиены учащихся перед приемом пищи	Обеденный зал	Ежедневно	Дежурный учитель по столовой	Визуальный контроль
8	Соблюдение санитарных правил при мытье посуды	Посудомоечный цех	Ежедневно	Медсестра Зав. производством	Визуальный контроль
9	Проверка организации эксплуатации торгово-технологического и холодильного оборудования	Пищеблок	2 раза в год	Зам. директора по АХР Зав. производством	Акт проверки
10	Контроль за организацией приема пищи обучающимися	Санитарное состояние обеденного зала. Обслуживание, самообслуживание	Ежедневно	Классные руководители, дежурный администратор, медсестра	Визуальный контроль
11	Контроль за вывозом пищевых отходов и ТБО	Маркировка тары, наличие пакетов, своевременный вывоз	Ежедневно	Заведующая производством, Зам. директора по АХР	Визуальный контроль