

Муниципальное казенное общеобразовательное учреждение
«Щучье-Озерская средняя общеобразовательная школа»
Пермский край, Октябрьский ГО, п. Щучье-Озеро, ул. Советская, 34

ПРИКАЗ

От 01.09.2023 г.

№ 01-10/24-2

«Об утверждении Программы производственного контроля организации
питания учащихся»

С целью контроля за организацией питания учащихся школы,
ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Утвердить программу производственного контроля организации питания учащихся МКОУ «Щучье-Озерская СОШ» на 2023-2024 учебный год.
2. Производственный контроль организации питания учащихся в школе, в соответствии с Программой, возложить на бракеражную комиссию в составе:
Хусаинов В. М. – председатель комиссии, Галиакбарова Е.В., Попова Е.В. – члены комиссии.
3. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Директор школы



В.М. Хусаинов

ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ
ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ
МУНИЦИПАЛЬНОГО КАЗЕННОГО ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ
«ЩУЧЬЕ-ОЗЕРСКАЯ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА»
ОКТЯБРЬСКОГО ГОРОДСКОГО ОКРУГА ПЕРМСКОГО КРАЯ
НА 2023/2024 УЧЕБНЫЙ ГОД

**Список работников столовой
муниципального казенного общеобразовательного учреждения
«Щучье-Озерская средняя общеобразовательная школа»
Октябрьского городского округа Пермского края**

№	ФИО	Дата рождения	Должность	Стаж работы
1.	Галиакбарова Екатерина Васильевна	1975 г.р.	Старший повар	11
2.	Дорожко Татьяна Николаевна	1986 г.р.	Помощник повара	7
3.	Власова Татьяна Васильевна	1979 г.р.	Повар	1

ПЛАН ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ

№	Вид исследований	Объект исследования (обследования)	Периодичность	Ответственный	Учетно-отчетная форма
1.	Соблюдение санитарного состояния помещений столовой	Обеденный зал, пищеблок, подсобные помещения	Ежедневно	Ст. повар, фельдшер, завхоз	Журнал санитарного состояния столовой
2.	Контроль над устройством и планировкой столовой в соответствии с планом размещения технологического и холодильного оборудования	Пищеблок	1 раз в год	Комиссия по приемке школы	Акт готовности к новому учебному году
3.	Качество поставляемых сырых продуктов	Сертификаты на поставляемую продукцию, накладные, гигиенические заключения	Ежедневно	Ст. повар, ответственный за питание	Бракеражный журнал
4.	Условия хранения поставляемой продукции	Холодильное оборудование, подсобные помещения	Ежедневно	Ст. повар, ответственный за питание	Журнал учета температурного режима холодильного оборудования
5.	Контроль суточной пробы	Специальные контейнеры, температура хранения	Ежедневно	Ст. повар, 1 раз в месяц родительский контроль	- Протокол

6.	Соблюдение санитарных правил при мытье посуды	Посудомоечный цех	1 раз в неделю	Фельдшер, ст. повар	Акт проверки
7.	Осмотр персонала пищеблока на гнойничковые заболевания	Персонал пищеблока	Ежедневно	Фельдшер	Журнал осмотра на гнойничковые заболевания
8.	Соблюдение личной гигиены обучающимися перед приемом пищи	Холл перед столовой	Ежедневно	Дежурный учитель, классный руководитель, 1 раз в месяц родительский контроль	- Протокол
9.	Проверка организации эксплуатации технологического и холодильного оборудования	Пищеблок	Ежеквартально	Ст. повар	Журнал
10.	Контроль за организацией приема пищи обучающимися	Пищеблок (санитарное состояние обеденного зала, обслуживание)	1 раз в месяц	Родительский контроль	Протокол
11.	Контроль за пищевыми отходами	Пищеблок (маркировка тары, своевременный вывоз)	В течение года	Завхоз	Докладная директору (1 раз в месяц)
12.	Проверка сроков прохождения сотрудниками пищеблока гигиенической подготовки и медицинских осмотров	Личные медицинские книжки	1 раз в год	Фельдшер	Докладная директору

ЛАБОРАТОРНЫЙ КОНТРОЛЬ

№	Вид исследований	Объект исследования (обследования)	Количество, не менее	Периодичность	Ответственный	Учетно-отчетная форма
1.	Качество готовой продукции. Микробиологические исследования проб готовых блюд	Салаты, первые, вторые блюда, овощные блюда, напитки	2-3 блюда	1 раз в квартал	Лаборатория Южного филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Пермском крае»	Акт проверки, протокол лабораторных испытаний
2.	Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре	Суточный рацион питания	2-3 блюда	1 раз в год	Лаборатория Южного филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Пермском крае»	Акт проверки, протокол лабораторных испытаний