

Утверждаю

директор школы

_____ Г.Ж.Жакина

_____ 2024 г

КГУ «Алкаагашская основная школа района Шал акына»

Программа производственного контроля организации питания учащихся

2024 – 2025 год

Перечень должностных лиц на которых возложены функции

по осуществлению производственного контроля

Директор школы - Жакина Г.Ж

Повар – Жумабаева Ш.К

Кухонный работник – Бекмаганбетова Г.Д

Завхоз – Шамбилева А.К

Медицинский работник – Госманова М

Социальный педагог – Жандосова А.Д

Председатель род .комитета – Кожина С.Е

Характеристика условий размещения объекта питания учреждения образования

№ п/п	Наименование характеристик	Фактические данные
1	Адрес	Северо – Казахстанская область район Шал – акына, с. Алкаагаш, ул .Мукан Байсейтулы 16
2	Ф.И.О. руководителя учреждения	Жакина Г.Ж
3	Брачеражная комиссия: (состав , № приказа) (для организованных коллективов)	Приказ № 12 от 01.09.2024 года Директор : Жакина Г.Ж Завхоз – Шамбилева А.К Медицинский работник – Госманова М Социальный педагог – Жандосова А Председатель – род. комитета – Кожина С.Е

		Член попечительского совета – Сыздыков А.К.
4	Тип здания (приспособленное или типовое)	типовое
5	Размещение объекта (отдельно стоящее, объект расположен в здании)	объект расположен в здании
6	Холодное водоснабжение (централизованное из городского водопровода или централизованное из водопровода, децентрализованное (колодцы), привозное)	централизованное из водопровода
7	Горячее водоснабжение (централизованное городское, централизованное местное (электробойлеры), отсутствие горячего водоснабжения)	централизованное местное (электробойлеры)
8	Отопление (централизованное городское или местное, децентрализованное)	местное
9	Вентиляция (приточно-вытяжная общеобменная, приточно-вытяжная местная, естественная)	приточно-вытяжная местная
10	Освещение (естественное, искусственное, комбинированное)	комбинированное
11	Набор производственных и вспомогательных помещений (перечень)	Обеденный зал на 40 мест, кухня (горячий цех), моечная для столовой посуды, моечная для кухонной посуды; Склады: для сыпучих и овощных продуктов, холодильные камеры для мяса, рыбы, птицы, для молочной продукции;
12	Численность работающих	2
13	Перечень договоров по оказанию: - на проведение дератизационных и дезинсекционных мероприятий. - на водопользование и прием сточных вод -на электроснабжение	- на проведение дератизационных, дезинфекционных и дезинсекционных мероприятий. - на водопользование и прием сточных вод -на электроснабжение

- на ТБО

Перечень основных законодательных, нормативных документов, нормативных документов, определяющих санитарно-гигиенические нормы и правила при организации услуги общественного питания

Закон РК «О безопасности пищевой продукции», Технические регламенты, Санитарные правила, Постановления Правительства

Стандарты, применяемые при производстве продукции общественного питания
(указываются все СТ РК, ГОСТы на продукцию и методы определения показателей безопасности)

Технологические документы на производство продукции, реализуемой в предприятиях общественного питания
(картотека блюд и изделий, технологическая инструкция, для организованных коллективов- нормы питания, нормы калорийности, примерный перечень продуктов питания рекомендуемых в организованных коллективах (образовательные школы) и др. технологические документы)

Характеристика производства

-формы обслуживания (самообслуживания);

-ассортиментный перечень выпускаемой продукции (прилагается)

Перечень объектов, подлежащих производственному контролю

- производственные помещения;
- водоснабжение;
- технологические процессы и оборудование (исправность холодильного и технологического оборудования);
- сырье;
- производимая продукция и оказываемые услуги;
- рабочие места.

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 согласно Приказу Министерства здравоохранения РК от 7 апреля 2023 года №62.

Объекты производственного контроля

- помещения учреждения
- помещения школьной столовой
- техническое оборудование
- рабочие места
- сырье, полуфабрикаты
- готовая продукция
- отходы производства и потребления

Ответственный за осуществление производственного контроля

Завхоз школы – Шамбилева А.К.

- полнота и правильность ведения и оформления соответственной документации на пищеблоке;
- качество мытья посуды;
- контроль личной гигиены и своевременное прохождение необходимых осмотров;
- дезинфицирующие мероприятия;

Перечень должностных лиц и работников, подлежащих обязательным медицинским осмотрам и профессиональной гигиенической подготовке

№ п/п	Фамилия, имя, отчество	Дата рождения	Должность	Дата последнего медосмотра	Дата последнего гигиенического обучения
1	Жумабаева Шынар Кабешовна	29.09.1979	Повар	28.08.2024	14.10.2020
2	Бекмаганбетова Г.Д.	09.09.1975	Кухонный работник	12.07.2024	14.10.2020

Перечень мероприятий, обеспечивающих безопасность и качество выпускаемой продукции

1. Содержание территории, хранение и утилизация отходов производства в соответствии с требованиями санитарных норм и правил.
2. Установка и эксплуатация технологического оборудования при наличии документов, подтверждающих качество и безопасность. Инструктаж персонала по технике безопасности.
3. Соблюдение требований санитарных норм и правил на этапах транспортировки, хранения сырья, производства, реализации продукции, хранения и утилизации отходов производства.
4. Соблюдение рецептур, технологий при выработке кулинарной продукции.
5. Соблюдение санитарно-противоэпидемического режима при эксплуатации оборудования, вспомогательных материалов, посуды, инвентаря в объектах общественного питания.
6. Соблюдение санитарных норм и правил при уборке помещений объекта общественного питания.
7. Проведение производственного, в т.ч. лабораторного контроля.
8. Своевременное проведение предварительных медицинских осмотров при поступлении на работу, а также периодических профилактических медицинских осмотров персонала объектов общественного питания.
9. Гигиеническое обучение персонала.

Перечень факторов, представляющих потенциальную опасность для здоровья и жизни человека

1. Гигиенические параметры микроклимата: влажность, скорость движения воздуха рабочей зоны, температура.
2. Гигиенические параметры освещенности на рабочих местах.
3. Предельно допустимые уровни шума, вибрации на рабочих местах

Перечень форм учета и отчетности на объектах общественного питания

1. Технологические карты на изготавливаемые блюда и изделия.
2. Журнал регистрации состояния здоровья работников пищеблока
3. Медицинские книжки работников.
4. Протоколы производственного лабораторного контроля.
5. Журнал контроля качества готовой пищи (бракеражный журнал)
6. Книга жалоб и предложений.
7. Журнал С-витаминации

8. Ежедневное меню
9. Перспективное меню
10. Бракеражный журнал для сырой продукции

План производственного контроля организации питания

№ п/п	Объект контроля	Периодичность контроля	Ответственный исполнитель	Учетно-отчетная документация
1	2	3	4	5
1. контроль качества и безопасности готовой продукции				
1.1.	Качество готовой продукции	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания, медицинский работник	Журнал бракеража готовой продукции.
1.2.	Суточная проба	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.	Журнал бракеража готовой продукции.
2. Контроль рациона питания учащихся, соблюдение санитарных правил в технологическом процессе				
2.1.	Наличие нормативно технической и технологической документации.	1 раз в 6 месяцев	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Сборник рецептов. Технологические и калькуляционные карты, ГОСТы.
3. Контроль за соблюдением условий и сроков хранения продуктов (сырья, полуфабрикатов и готовой кулинарной продукции).				
3.1.	Помещение для хранения продуктов, соблюдение условий и сроков хранения продуктов.	Еженедельно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.	Санитарный журнал пищеблока. Журнал температурного режима

3.2.	Холодильное оборудование (холодильные и морозильные камеры).	Еженедельно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.	Журнал температурного режима
4. Контроль за состоянием помещений пищеблоков (производственных, складских, подсобных), инвентаря и оборудования				
4.1.	Производственные, складские, подсобные помещения и оборудования в них.	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.	Визуальный контроль
4.2.	Инвентарь и оборудование пищеблока.	1 раз в неделю.	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.	Визуальный контроль
5. Контроль за выполнением санитарно-противоэпидемических мероприятий на пищеблоке				
5.1.	Сотрудники пищеблока	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.	Медицинские книжки сотрудников. Журнал осмотра на гнойничковые заболевания.
5.2.	Санитарно-противоэпидемический режим.	1 раз в неделю	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.	Инструкции режима обработки оборудования инвентаря, тары, столовой посуды.
6. Контроль за контингентом питающихся, режимом питания и гигиеной приема пищи обучающихся.,				
6.1.	Контингент питающихся детей	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.	Приказ об организации питания обучающихся. Списки детей, нуждающихся в бесплатном питании. Документы, подтверждающие

				статус многолетней или социально незащищенной семьи.
6.2.	Гигиена приема пищи.	Ежемесячно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.	Акты по проверке организации питания школьной комиссии.