

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ОБРАЗОВАНИЯ
«КИРОВСКИЙ КОМБИНАТ ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ»
(МАУО «КИРОВСКИЙ КШП»)
Олимпийская ул., 4 д., Кировск г., Мурманская область, Россия, 184250
Тел/факс 8 (81531) 55 395**



УТВЕРЖДАЮ:
Директор МАУО «Кировский КШП»
Русанова Л.В.
_____ 2023 г.

**ПРОГРАММА
ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ ЗА КАЧЕСТВОМ И
БЕЗОПАСНОСТЬЮ ПИТАНИЯ В ОЗДОРОВИТЕЛЬНЫХ
УЧРЕЖДЕНИЯХ С ДНЕВНЫМ ПРЕБЫВАНИЕМ ДЕТЕЙ НА
БАЗЕ ШКОЛ Г. КИРОВСКА В ПЕРИОД ВЕСЕННИХ КАНИКУЛ**

Организатор питания МАУО «Кировский комбинат школьного питания»

г. Кировск

2023 г.

Область применения

1. Программа производственного контроля распространяется на пищеблоки и обеденные залы оздоровительных учреждений с дневным пребыванием детей в период весенних каникул на базе:
 - МБОУ «СОШ №2»,
 - МБОУ «ООШ №8»,
 - МБОУ «СОШ №10»,
 - МБОУ «Хибинская гимназия».
2. Программа обязательна к применению в области производственного контроля за качеством питания, соблюдением санитарных правил и направлена на обеспечение безопасности для здоровья человека.

Нормативные ссылки

- ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»
- ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»
- ТР ТС 027/2012 «О безопасности упаковки»
- СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»
- СанПиН 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»
- СанПиН 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением противоэпидемических (профилактических) мероприятий»

**Порядок организации и проведения производственного контроля в
оздоровительных учреждениях с дневным пребыванием детей в период
весенних каникул на базе МБОУ «СОШ №2», МБОУ «ООШ №8», МБОУ
«СОШ №10», МБОУ «Хибинская гимназия».**

№	Порядок действий	Поэтапная детализация процесса	Ответственное лицо	Должность
1	Заявка на продукты и п/ф	В соответствии с графиком поставки на пищеблок – заведующий производством в школьной столовой по телефону подает сформированную заявку на продукты питания и полуфабрикаты на склад МАУО Кировский КШП ответственному лицу. Заявка на полуфабрикаты передается начальнику производства или мастеру цеха.	Авдеева А.Ю. Соловьева Т.П.	Заведующий складом Начальник производства
2	Доставка продуктов на пищеблок	Доставка продуктов производится специализированным автотранспортом. Для транспортировки продукции «МАУО Кировский КШП» использует упаковочный материал и тару, поверхность которой выполнена из материалов, отвечающих требованиям СП и разрешенным для контакта с пищевыми продуктами (гастроёмкости и термоконтейнеры для мясных п/ф, контейнеры с крышками для продукции выпечного цеха, пластиковые решетки и контейнеры с крышками для чистого (мытого яйца), специальные лотки для овощных п/ф).	Авдеева А.Ю.	Заведующий складом Грузчик-экспедитор
3	Приемка продуктов на пищеблоке Приготовление пищи	Продукты принимаются заведующим производством с соблюдением правил приёма и условий хранения поступающих продуктов питания (проверяется наличие сопроводительных документов, визуально, органолептическим методом дается оценка качества продуктов питания). Ведутся «Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции» и «Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья». Процесс приготовления пищи проходит в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях.		Заведующий производством школьной столовой Повара
4	Допуск готовой продукции к раздаче	В соответствии с СП осуществляется отбор суточной пробы. Выдача готовой пищи осуществляется после снятия пробы. Оценку качества блюд проводит бракеражная комиссия в составе не менее трех человек. Организация обслуживания горячим питанием учащихся осуществляется путем предварительного накрытия столов.		Члены бракеражной комиссии Заведующий производством Повара

Функции по осуществлению производственного контроля возлагаются на:

Ф.И.О.	Должность
Русанова Л.В.	Директор МАУО «Кировский КШП»
Голубева А. В.	Ведущий технолог МАУО «Кировский КШП»
Найденова Т. П.	Заведующий производством в школьной столовой МБОУ «СОШ № 2»
Лапицкая Н. В.	Заведующий производством в школьной столовой МБОУ «ООШ № 8»
Орлова М. В.	Заведующий производством в школьной столовой МБОУ «СОШ № 10»
Павлова Е. К.	Заведующий производством в школьной столовой МБОУ «Хибинская гимназия»

Рекомендуемая номенклатура, объем и периодичность проведения лабораторных и инструментальных исследований в рамках осуществления государственного санитарно-эпидемиологического надзора

Вид исследований	Объект исследования (обследования)	Количество, не менее	Кратность, не реже
Микробиологические исследования проб готовых блюд на соответствие требованиям санитарного законодательства	Салаты, сладкие блюда, напитки, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные блюда	2 – 3 блюда исследуемого приема пищи	1 раз в сезон
Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре	Завтрак или обед	1	1 раз в сезон
Контроль проводимой витаминизации блюд	Третьи блюда	1 блюдо	1 раз в сезон
Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП)	Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала	10 смывов	1 раз в сезон

Ведущий технолог



Голубева А. В.