



Утверждаю

Директор ГБОУ «СОШ №3 с.п.Сурхахи»

A. T. T. / Точиева А.У./

Программа производственного контроля питания обучающихся

ГБОУ «СОШ №4 с.п.Сурхахи»

на 2023-2024 г.

1. Цель производственного контроля

Осуществление контроля за правильной организацией питания школьников, качеством доставляемых продуктов питания и соблюдение санитарно-гигиенических требований при приготовлении пищи.

2. Объекты производственного контроля

- 2.1 Помещение учреждения
- 2.2. Помещения школьной столовой
- 2.3. Технологическое оборудование
- 2.4. Рабочие места
- 2.5. Сырье, полуфабрикаты
- 2.6. Готовая продукция
- 2.7. Отходы производства и потребления

Контролируется:

- Правильность оформления сопроводительной документации, правильность маркировки на продукты питания;
- Микробиологические показатели качества и безопасность продуктов;
- Полнота и правильность ведения и оформления соответственной документации на пищеблоке;
- Наличие пересекающихся протоков сырья и готовой продукции;
- Качество мытья посуды;
- Условия и сроки хранения продуктов;
- Исправность холодильного и технологического оборудования;
- Контроль личной гигиены и своевременное прохождение необходимых осмотров;
- Дезинфицирующие мероприятия;