



Утверждаю
Врио директора
МКОУ «Хебатлинская СОШ»

Х.М. Асхабов

ПРОГРАММА

производственного контроля организации горячего питания
в МКОУ «Хебатлинская СОШ на сентябрь-декабрь 2020г.

Программа регламентирует организацию и осуществление *производственного контроля за соблюдением санитарных правил и* выполнением санитарно-противоэпидемических мероприятий при производстве, хранении, реализации продукции, товара в школьной столовой, устанавливает требования к объектам контроля, срокам и показателям контроля, определяет исполнителей осуществления тех или иных видов контроля. Программа может быть исправлена или дополнена в установленном порядке.

Цель:

Сохранение и укрепление здоровья детей и подростков, улучшение рациона питания обучающихся.

Задачи производственного контроля

Контролируется:

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