

Утверждаю:
Директор школы



Р.С.Пятикопова

**Программа производственного контроля
организации питания обучающихся
МБОУ «Средняя общеобразовательная школа №14»
города Донской Тульской области**

1. Цель производственного контроля.

Обеспечение безопасности всех участников образовательного процесса путем производственного контроля должного выполнения и соблюдения, санитарных правил, санитарно-противоэпидемических мероприятий при организации питания .

2. Объекты производственного контроля

- 2.1 Входной контроль качества и безопасности поступающего на пищеблок продовольственного сырья и пищевых продуктов.
- 2.2 Контроль качества и безопасности выпускаемой готовой продукции.
- 2.3 Контроль рациона питания учащихся, соблюдение санитарных правил в технологическом процессе.
- 2.4 Контроль за соблюдением условий и сроков хранения продуктов (сырья, полуфабрикатов и готовой кулинарной продукции).
- 2.5 Контроль за условиями труда сотрудников и состоянием производственной среды пищеблоков.
- 2.6 Контроль за состоянием помещений пищеблоков (производственных, складских, подсобных), инвентаря и оборудования.
- 2.7 Контроль за выполнением санитарно-противоэпидемических мероприятий на пищеблоке.

3. Перечень официально изданных нормативных документов

- 3.1. Закон № 52-ФЗ от 30 марта 1999 года «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- 3.2. СанПиН 2.4.2.2821-10 «Гигиенические требования к условиям обучения в общеобразовательных учреждениях»;
- 3.3. СанПиН 2.2.2/2.4.1340-03 ««Гигиенические требования к персональным электронно-вычислительным машинам и организации работы»»;
- 3.4. СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий»;
- 3.5. СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;
- 3.6. СанПиН 2.3.2.569-96 «Профилактика паразитических заболеваний на территории РФ»;
- 3.7. СанПиН 3.1.1117-02 «Профилактика острых кишечных заболеваний»;
- 3.8. СанПиН 3.1.958-99 «Профилактика вирусного гепатита»;
- 3.9. СанПиН 3.1.1321-03-03 «Профилактика менингококковой инфекции»;
- 3.10. СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в ОУ, учреждениях начального и среднего профессионального образования».
- 3.11. МР 2.4.0179-20 «Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций».

4. Ответственный за осуществление производственного контроля

Директор школы;

5. Перечень должностных лиц, на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля

- 5.1. Заместитель директора по ВР;
- 5.2. Ответственный за питание обучающихся;
- 5.3. Заместитель директора по АХР;
- 5.4. Повар школьной столовой;
- 5.5. Дежурный учитель.

Перечень мероприятий

№ п/п	Наименование мероприятий	Срок исполнения	Ответственный исполнитель
1.	Осуществлять контроль за выполнением действующих нормативно - правовых документов в т.ч. санитарных правил	постоянно	директор
2.	Корректировать программу производственного контроля и внедрять на работу вновь изданные нормативные документы	по мере опубликования и при поступлении информации из Роспотребнадзора	зам директора по ВР
3.	Обеспечить организацию лабораторных исследований в порядке производственного контроля	согласно графику	директор
4.	Производить контроль за своевременным и полным прохождением работниками учреждения обязательных медицинских осмотров и профессиональной гигиенической подготовки	постоянно	директор
5.	Контролировать наличие действующих сан. эпид. заключений	постоянно	директор
6.	Контролировать наличие документов, подтверждающих качество и безопасность поступающего в столовую сырья и пищевой продукции	по мере поступления продукции	повар
7.	О случаях аварийной ситуации сообщать в Роспотребнадзор с регистрацией в специальном журнале	немедленно	директор или ответственный дежурный
8.	Обеспечить контроль за соблюдением температурного режима путем проведения выборочных замеров в групповых помещениях ОУ	ежедневно	зам. директора по АХР
9.	Обеспечить своевременную организацию проведения дезинфекционных,	постоянно и по эпид.	зам. директора по АХР

	дизенсекционных и дератизационных мероприятий согласно санитарным правилам	показаниям	
10.	Осуществлять контроль за температурным режимом холодильного оборудования	ежедневно	повар
11.	Контролировать ведение учетной и отчетной документации	регулярно	зам. директора по АХР
12.	Разрабатывать меры, направленные на устранение выявленных нарушений и недопущение их возникновения	в случае выявления	директор
13.	Представлять информацию о результатах производственного контроля в Роспотребнадзор	по запросам	зам. директора по АХР

6. Характеристика условий размещения объекта питания МБОУ «Средняя общеобразовательная школа №14»

Адрес	г. Донской, мкр. Новоугольный, ул. Кирова, д.12
ФИО руководителя школы	Пятикопова Р.С.
ФИО ответственного за питание	Буданова Л.Ю.
Бракеражная комиссия и комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Приказ № 85п от 31.08.2020
Размещение объекта	Столовая размещена в здании
Холодное водоснабжение	Центральное
Горячее водоснабжение	Установлены водонагреватели
Отопление	Центральное
Вентиляция	Естественная
Освещение	Комбинированное
Набор производственных и вспомогательных помещений	Пищеблок, обеденный зал на 120 мест
Доставка продуктов	Автотранспорт поставщика

7. План производственного контроля организации питания

№ п/п	Объект контроля	Периодичность контроля	Ответственный исполнитель	Учетно-отчетная документация
Входной контроль качества и безопасности поступающего на пищеблок продовольственного сырья и пищевых продуктов				
1.1.	Документация поставщика на право поставок продовольствия .	При заключении договоров	директор	Договор с предприятием питания
1.2.	Сопроводительная документация на пищевые продукты	Каждая поступающая партия	повар	Товарно-транспортные накладные. Журнал бракеража сырой продукции
1.3.	Условия транспортировки	Каждая поступающая партия	повар	Акт (при выявлении нарушений условий транспортировки)
Контроль качества и безопасности выпускаемой готовой продукции				
2.1.	Соответствие объема вырабатываемой продукции ассортиментному перечню	Ежемесячно	Комиссия по контролю за организацией и качеством	Ассортиментный перечень вырабатываемой продукции

	и производственным мощностям пищеблока.		питания	
2.2.	Качество готовой продукции	Ежедневно	Бракеражная комиссия	Журнал бракеража готовой продукции.
2.3.	Суточная проба	Ежедневно	Бракеражная комиссия	Журнал бракеража готовой продукции.
Контроль рациона питания учащихся, соблюдение санитарных правил в технологическом процессе.				
3.1.	Соответствие рациона питания обучающихся примерному 2-х недельному меню	1 раз в месяц	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Примерное меню, согласованное с ЦГССЭН. Акт проверки
3.2.	Наличие нормативно технической и технологической документации.	1 раз в 6 месяцев	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Сборник рецептов. Технологические и карты.
3.3.	Первичная и кулинарная обработка продукции.	Каждая партия	Повар	Сертификат соответствия и санитарно-эпидемиологическое заключение на пищеблок. Инструкции, журналы, графики.
3.4.	Контроль достаточности тепловой обработки блюд.	Каждая партия	Бракеражная комиссия	Журнал бракеража готовой продукции.
3.5.	Контроль за потоками сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.	Ежедневно	Повар	Сертификат соответствия и санитарно-эпидемиологическое заключение на пищеблок.
Контроль за соблюдением условий и сроков хранения продуктов (сырья, полуфабрикатов и готовой кулинарной продукции).				

4.1.	Помещение для хранения продуктов, соблюдение условий и сроков хранения продуктов.	Ежедневно	Повар	Санитарный журнал пищеблока. Журнал температурного режима и относительной влажности.
4.2.	Холодильное оборудование (холодильные и морозильные камеры).	Ежедневно	Повар	Журнал температурного режима холодильного оборудования
Контроль за условиями труда сотрудников и состоянием производственной среды пищеблоков.				
5.1.	Условия труда. Производственная среда пищеблоков.	Ежедневно	Ответственный за осуществление производственного контроля	Визуальный контроль
Контроль за состоянием помещений пищеблоков (производственных, складских, подсобных), инвентаря и оборудования				
6.1.	Производственные помещения и оборудования в них.	Ежедневно	Ответственный за осуществление производственного контроля	Визуальный контроль
6.2.	Инвентарь и оборудование пищеблока.	1 раз в неделю.	Ответственный за осуществление производственного контроля	Визуальный контроль
Контроль за выполнением санитарно-противоэпидемических мероприятий на пищеблоке				

7.1.	Сотрудники пищеблоков	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.	Медицинские книжки сотрудников. Журнал осмотра на гнойничковые заболевания.
7.2.	Санитарно-противоэпидемический режим.	1 раз в неделю		Инструкции режима обработки оборудования инвентаря, тары, столовой посуды.
Контроль за контингентом питающихся режимом питания и гигиеной приема пищи обучающихся.				
8.1.	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 многодетной .
8.2.	Режим питания	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	График приема пищи.
8.3.	Соблюдение личной гигиены учащихся перед приемом пищи	Ежедневно	Дежурный учитель	Визуальный контроль

8. Перечень контингента работников, подлежащих медицинским осмотрам, согласно приказа Минздравсоцразвития РФ № 302н от 12.04.2011 и профессионально-гигиенической подготовке.

№ п/п	Профессия	Характер производимых работ и вредный фактор	п.п. приказа и объем предварительного осмотра при поступлении на работу	Кратность периодического медосмотра	Кратность профессионально-гигиенической подготовки
1.	Педагоги: учителя, социальный педагог, психолог, заместитель по учебно-воспитательной работе	Работы в школьных образовательных учреждениях	п. 18. приложения № 2 к приказу № 302н от 12.04.2011г.	1 раз в год	1 раз в 2 года
		Перенапряжение голосового аппарата, обусловленное профессиональной деятельностью	п. 4.3 приказа № 302н от 12.04.2011 г.		
2.	Директор	Работы в школьных образовательных учреждениях	п. 18. приложения № 2 к приказу № 302н от 12.04.2011г.	1 раз в год	1 раз в 2 года
		Зрительно-напряженные работы, связанные с непрерывным слежением за экраном видеотерминала.	п. 4.4.3. приложения №1 приказ № 302н от 12.04.2011г.		
3.	Завхоз	Работы в школьных образовательных учреждениях	п. 18. приложения № 2 к приказу № 302н от 12.04.2011г.	1 раз в год	1 раз в 2 года
		Подъём и перемещение груза вручную.	п. 4.1. приложение 1 к приказу № 302н от 12.04.2011г.		
		Работа, связанная с мышечным напряжением	п. 4.1.2. приложение 1 приказа № 302н от 12.04.2011 г.		
4.	Учитель технологии, библиотекарь	Пыль растительного происхождения	п.2.7. приложение 1 приказа № 302н от 12.04.2011 г.		
5.	Воспитатель ГПД, ГДО	Работы в школьных образовательных учреждениях	п. 18. приложения № 2 к приказу № 302н от 12.04.2011г.	1 раза в год	1 раз в 2 года
		Подъём и перемещение груза вручную.	п. 4.1.1. приложение 1 к приказу № 302н от 12.04.20011г.		
		Работа, связанная с мышечным напряжением	п. 18. приложения № 2 к приказу № 302н от 12.04.2011г.		
		аппарата, обусловленное профессиональной деятельностью	г.		

6.	бухгалтер, учитель информатики	Работы в школьных образовательных учреждениях	п. 18. приложения № 2 к приказу № 302н от 12.04.2011г.	1 раз в год	1 раз в 2 года
		Зрительно-напряженные работы, связанные с непрерывным слежением за экраном видеотерминала.	п. 4.4.3. приложение №1 приказ №302н от 12.04.2011г.		
		Влияние электромагнитного поля широкополосного спектра частот от ПЭВМ	п.3.2.2.4. приказ № 302н от 12.04.2011г.		
		Синтетические моющие средства	п. 1.3.3. приложение 1 к приказу № 302н от 12.04.2011г.		
8.	Рабочие по комплексному обслуживанию и ремонту зданий, сторож.	Работа в школьном образовательном учреждении	п. 18. приложения № 2 к приказу № 302н от 12.04.2011г.	1 раз в год	-
		Работа, связанная с мышечным напряжением, с напряжением внимания.	п. 4.1.2. приложение 1 приказа № 302н от 12.04.2011 г.		
		Подъем и перемещение груза вручную.	п. 4.1. приложение 1 к приказу №302н от 12.04.2011г.		
		Пониженная температура воздуха	п. 3.8. приложения №1 к приказу №302н от 12.04.2011г.		
9.	Работники пищеблока	Работа в школьном образовательном учреждении	п. 18. приложения № 2 к приказу № 302н от 12.04.2011г.	1 раз в год	1 раз в 2 года
		Работа, связанная с мышечным напряжением, с напряжением внимания.	п. 4.1.2. приложение 1 приказа № 302н от 12.04.2011 г.		
		Синтетические моющие средства	п. 1.3.3. приложение 1 к приказу № 302н от 12.04.2011г.		
10.	Водитель	Работа в школьном образовательном учреждении	п. 18. приложения № 2 к приказу № 302н от 12.04.2011г.		
		Подъем и перемещение груза вручную.	п. 4.1. приложение 1 к приказу №302н от 12.04.2011г.		
		Работа, связанная с мышечным напряжением, с напряжением внимания.	п. 4.1.2. приложение 1 приказа № 302н от 12.04.2011 г.		

9. Номенклатура, объем и периодичность проведения лабораторных и инструментальных исследований в организациях питания.

Вид исследований, испытаний	Объект исследования (обследования)	Места замеров	Периодичность обследований
Микробиологические исследования проб готовых блюд на соответствие требованиям санитарного законодательства	Салаты, сладкие блюда, напитки, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные блюда	2 блюда исследуемого приема пищи	1 раз в год
Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре	Рацион питания	2 блюда	1 раз в год
Контроль проводимой витаминизации блюд	Третьи блюда	1 блюдо	1 раз в год
Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП)	Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала	10 смывов	1 раз в год
Микробиологические исследования смывов на наличие возбудителей иерсиниозов	Оборудование, инвентарь в овощехранилищах и складах хранения овощей, цехе обработке овощей	5 смывов	1 раз в год (март)
Исследование смывов на наличие яиц гельминтов	Оборудование, инвентарь, тара, руки, спецодежда персонала, сырые пищевые продукты (рыба, мясо, зелень)	10 смывов	1 раз в год
Исследования питьевой воды на соответствие требованиям санитарных норм, правил и гигиенических нормативов по химическим и микробиологическим показателям	Питьевая вода из разводящей сети помещений: моечных столовой и кухонной посуды; цехах: овощном, холодном, горячем, доготовочном (выборочно)	1 проба	1 раз в год
Исследование параметров микроклимата производственных помещений	Учебные, групповые помещения	10	2 раза в год (в холодный и теплый периоды)
Исследование уровня искусственной освещенности в производственных помещениях	Количество учебных помещений	10	1 раз в год в темное время суток

10. Перечень форм учета и отчетности по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля.

- Журнал учета проверок юридического лица, проводимых органами государственного контроля (надзора, органами муниципального контроля (надзора).
- Журнал учета аварийных ситуаций (ФЛ 688/у-96).
- Журнал бракеража готовности кулинарной продукции.
- Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья.
- Документы, подтверждающие качество и безопасность сырья и готовой продукции поступающей на пищеблок.
- Личные медицинские книжки.
- Журнал учета результатов медосмотра и гигиенического обучения.
- Журнал учета проведения витаминизации третьих и сладких блюд.
- Журнал учета температурного режима холодильного оборудования.
- Ведомость контроля за рационом питания.

11 Перечень аварийных и создающих угрозу санитарно - эпидемиологическому благополучию ситуаций.

№ п/п	Наименование ситуации	Мероприятия по ликвидации	Телефон
1.	Отключение электроэнергии	- Временная остановка работы предприятия. - Сообщение в территориальный отдел Управления Роспотребнадзора.	
2.	Аварийные ситуации на водопроводе и канализации	- Временная остановка работы предприятия. - Сообщение в территориальный отдел Управления Роспотребнадзора. - Проведение дезинфекции с последующей генеральной уборкой.	
3.	Неисправность холодильного и технологического оборудования.	- Ограничение ассортимента выпускаемой продукции. - При крупных авариях остановка производства.	
		- Сообщение в территориальный отдел Управления Роспотребнадзора	
4.	Возникновение внештатных ситуаций ведущих к загрязнению окружающей среды.	- Временная остановка работы предприятия. - Сообщение в территориальный отдел Управления Роспотребнадзора.	

12. Прогноз ожидаемых с результатов и оценка эффективности реализации программы

- формирование культуры и навыков здорового питания учащихся;
- обеспечение детей оптимальным питанием высокого качества, адекватным возрастным и физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии;
- улучшение состояния здоровья детей по показателям заболеваний, зависящих от качества потребляемой пищи;
- увеличение охвата горячим питанием обучающихся школы, в том числе льготным питанием детей из социально незащищенных семей;

- оснащение пищеблока школы современным высокотехнологичным оборудованием;
- создание системы производственного контроля за качеством и безопасностью используемого сырья и производимой продукции