

« УТВЕРЖДЕНО»
приказом №436 от 30.08.2024г.
и.о.директора МОУ «СОШ №1
г.Пугачева имени Т.Г.Мазура
_____ В.П. Войтинцев

**Программа
производственного контроля за
качеством и безопасностью
приготавливаемых блюд**

муниципального общеобразовательного учреждения
«Средняя общеобразовательная школа №1 г.Пугачева
Саратовской области имени Т.Г. Мазура»

**Программа производственного контроля над качеством
и безопасностью приготовляемых блюд
МОУ «СОШ №1 г.Пугачева имени Т.Г. Мазура»**

Наименование юридического лица:

муниципальное общеобразовательное учреждение «Средняя
общеобразовательная школа №1 г.Пугачева имени Т.Г. Мазура»

Юридический адрес юридического лица: Саратовская область, г. Пугачев, ул.
Топорковская, 40/1

Фактический адрес объекта: Саратовская область, г. Пугачев, ул. Топорковская,
40/1

Руководитель учреждения: Войтинцев Виталий Петрович

Ответственные за питание:

Подовинникова Елена Васильевна - МОУ СОШ №1 г.Пугачева имени Т.Г.
Мазура»

Артемова М.В. – филиал МОУ СОШ №1 г.Пугачева имени Т.Г. Мазура» - МОУ
СОШ с. Старая Порубежка имени И.И. Лободина

Милехина И.В. – филиал МОУ СОШ №1 г.Пугачева имени Т.Г. Мазура» - МОУ
СОШ с.Камелик

I. 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.

II. Объекты производственного контроля:

- 2.1. Помещения 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.

III. Перечень официально изданных нормативных документов:

3.1. Санитарно-эпидемиологические правила и нормы СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;

3.2. ФЗ от 01.03.2020 N 47-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»

3.3. Закон РФ № 134 от 08.08. 2001 г. «О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при проведении государственного контроля (надзора)»;

3.5. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;

3.6. СП 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;

3.7. СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»;

3.8. СанПиН 2.2.4.548-96 «Гигиенические требования к микроклимату производственных помещений»;

3.9. СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий»;

3.10. Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 28 января 2021 г. N 4 «Об утверждении санитарных правил и норм СанПиН 3.3686-21 «Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней»;

3.11. Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 21 марта 2022 г. N 9 «О внесении изменений в санитарно-эпидемиологические правила

IV. Перечень должностных лиц (работников), на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля:

1. Руководитель учреждения: Войтинцев В.П,

2. Ответственная за питание: Подовинникова Елена Васильевна - МОУ СОШ №1 г.Пугачева имени Т.Г. Мазура»

Артемова М.В. – филиал МОУ СОШ №1 г.Пугачева имени Т.Г. Мазура» - МОУ СОШ с. Старая Порубежка имени И.И. Лободина

Милехина И.В. – филиал МОУ СОШ №1 г.Пугачева имени Т.Г. Мазура» - МОУ СОШ с.Камелик

3. Повара:

Нерсиян Анаит Кайдаковна, Елисеева Наталья Вячеславовна - МОУ СОШ №1 г.Пугачева имени Т.Г. Мазура»

Долгушина Е.М., Борисова Л.А. - филиал МОУ СОШ №1 г.Пугачева имени Т.Г. Мазура» - МОУ СОШ с. Старая Порубежка имени И.И. Лободина

Атюшкина И.Ю., Кушетова М.А. - филиал МОУ СОШ №1 г.Пугачева имени Т.Г. Мазура» - МОУ СОШ с.Камелик

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

Визуальный производственный контроль возлагается на зав. производством каждого из предприятий.

Визуальный контроль	Ф.И.О.	Должность	Объекты
Столовая	Нерсиян Анаит Кайдаковна	Шеф-повар	
	Подовинникова Е.В.	Зам. директора по ВВВР с детьми	
	Долгушина Е.М., Борисова Л.А.	Повара	
	Артемова М.В.	Зам.директора	
	Атюшкина И.Ю., Кушетова М.А	Повара	
	Милехина И.В.	Зам.директора	
Лабораторный ЦСЗЭН			

**VI. Перечень объектов, факторов среды, требующих
производственного контроля:**

Лабораторно	Визуально
<ul style="list-style-type: none">- готовые блюда- вода питьевая- столовая, кухонная посуда, разделочный инвентарь- спецодежда, руки персонала	<ul style="list-style-type: none">- системы водоснабжения, канализации, освещения, отопления, вентиляции, резервного горячего водоснабжения- технологическое, холодильное оборудование- кухонная, столовая посуда, разделочный инвентарь, моющие, дезинфицирующие средства,- спецодежда, предметы личной гигиены- технологические процессы- сроки хранения и реализации сырья и готовых блюд- транспортировка- бракераж пищи- посудомоечный режим- текущая генеральная уборка- медосмотр, санминимум- ведение документации

VII. Объем лабораторных исследований

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 квартал
Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре	Суточный рацион питания	1	1 раз в квартал
Контроль проводимой витаминизации блюд	Третьи блюда	1 блюдо	2 раза в год
Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП)	Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала	2 смыва	1 раз в квартал
Микробиологические исследования смывов на наличие возбудителей иерсиниозов	Оборудование, инвентарь в овощехранилищах и складах хранения овощей, цехе обработки овощей	2 смыва	1 раз в квартал
Исследования смывов на наличие яиц гельминтов	Оборудование, инвентарь, тара, руки, спецодежда персонала, сырые пищевые продукты (рыба, мясо, зелень)	2 смыва	1 раз в квартал
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)	2 пробы	По химическим показателям - 1 раз в год, микробиологическим показателям - 2 раза в год
Исследование параметров микроклимата производственных помещений	Рабочее место	2	2 раза в год (в холодный и теплый периоды)
Исследование уровня искусственной освещенности в	Рабочее место	2	1 раз в год в темное время суток

производственных помещениях			
Исследование уровня шума в производственных помещениях	Рабочее место	2	1 раз в год, а также после реконструкции систем вентиляции; ремонта оборудования, являющегося источником

VIII. Контроль организации питания учащихся

Приложение № 1 к Положению по организации питания в МОУ «СОШ № 1 г. Пугачева имени Т.Г.Мазура»

Комиссия по производственному контролю за организацией питания в МОУ «СОШ № 1г. Пугачева имени Т.Г.Мазура»:

- 1) Подовинникова Е.В.- заместитель директора по ВВВР, председатель комиссии;
- 2) Демешкина О.И. – социальный педагог;
- 3) Куликова Н.С. – медицинская сестра (по согласованию);
- 4) Сомова Е.М. – член родительского комитета(по согласованию);
- 5) Зимица А.А. – председатель профсоюзного комитета.

Комиссия по производственному контролю за организацией питания в филиале МОУ СОШ №1 г.Пугачева имени Т.Г. Мазура» - МОУ СОШ с. Старая Порубежка имени И.И. Лободина

- 1) Артемова М.В. - заместитель директора, председатель комиссии;
- 2) Ушакова С.В. – учитель;
- 3) Медицинский работник (по согласованию);
- 4) Член родительского комитета (по согласованию).
- 5) Ушакова Т.Н. - воспитатель

Комиссия по производственному контролю за организацией питания в филиале МОУ СОШ №1 г.Пугачева имени Т.Г. Мазура» - МОУ СОШ с. Камелик

- 1) Милехина И.В. - заместитель директора, председатель комиссии;
- 2) Губарькова И.И. – учитель;
- 3) Медицинский работник (по согласованию);
- 4) Член родительского комитета (по согласованию).
- 5) Рыгалова Л.Н. - воспитатель

**IX. Перечень работников, подлежащих медицинским осмотрам,
профессиональной гигиенической подготовке**

№	Должность	Сроки прохождения медосмотров			Санитарное обучение
		Дерматовенеролог	Я./г., анализ крови, флюорография, мазок, терапевт	Бак. анализ	
1	Повар	1 раз в год	1 раз в год	При поступлении	1 раз в 2 года
2	Повар	1 раз в год	1 раз в год	При поступлении	1 раз в 2 года
3	Мойщица посуды	1 раз в год	1 раз в год	При поступлении	1 раз в 2 года
4	Зав. производством	1 раз в год	1 раз в год	При поступлении	1 раз в 2 года

Х. Перечень осуществляемых индивидуальным предпринимателем работ и услуг, выпускаемой продукции, а также видов деятельности, подлежащих санитарно-эпидемиологической оценке:

закуп, хранение и реализация пищевых продуктов;
услуги общественного питания.

XI. Ассортимент выпускаемой и реализуемой продукции:

Салаты (1- 2 компонентные).
Супы (одно наименование).
Мясные, рыбные, блюда из птицы.
Овощные, макаронные, крупяные.

Чай, молоко, кисломолочные продукты, компоты, кисели.

Мучные изделия.
Кондитерские изделия (без крема).

XII. Мероприятия, предусматривающие обоснование безопасности человека и окружающей среды при хранении, реализации и утилизации продукции

- контроль за наличием договора, подтверждающего качество продукции;
- контроль качества продукции;
- наличие холодильного оборудования для хранения и реализации продукции;
- наличие достаточного количества столовой посуды;
- контроль за наличием договора о возмещении коммунальных услуг (в том числе вывоз ТБО, дератизация и т.д.)
- наличие чистящих, моющих и дезсредств;
- утилизация упаковки товаров, а также продуктов с истекшим сроком годности;
- контроль за соблюдением личной гигиены сотрудниками, прохождением медосмотров;
- контроль за условиями труда сотрудников

**XIII. Отчетность в Роспотребнадзор
XIV.**

Категория отчетности	Срок
По результатам медосмотра медосмотра	2 раза в год в течении недели после
По результатам флюорообследования	1 раз в год до 25 декабря
По результатам гиг. Обучения	1 раз в 2 года до 25 декабря
По проведенному производственному контролю согласно программы	2 раз в год до 25 мая, до 25 декабря

XV. Информация в Роспотребнадзор

Категория отчетности	Срок
По результатам проведенных мероприятий согласно предписаниям санитарных предписаний Роспотребнадзор данных при федеральных, внеплановых обследованиях	В указанные сроки
При неудовлетворительных результатах лабораторных результатов анализов исследований, о мерах принятых по устранению неудовлетворительных причин, датах и результатах повторных исследований	В сроки получения и после устранения причин
При всех ситуациях указанных в п. XII В день, час возникновения ситуации	
О выполнении программы производственного контроля. 2 раза в год	

XVI. Перечень форм учета и отчетности

- личные медицинские книжки
- журнал здоровья
- сертификаты на продукцию, сопроводительные документы, удостоверения качества
- протоколы результатов лабораторных исследований
- договоры, обеспечивающие санитарно-эпидемические мероприятия
- журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании
- журнал учета бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих в столовую Учреждения
- журнал бракеража готовой кулинарной продукции
- журнал проведения витаминизации блюд Учреждения
- ведомость контроля за рационом питания
- и другие учетно-отчетные формы, утвержденные законодательством РФ

**Форма 1. "Журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов,
поступающих в столовую "**

Дата и час поступления продовольственного сырья и пищевых продуктов	Наименование пищевых продуктов	Количество поступившего продовольственного сырья и пищевых продуктов (в килограммах, литрах, штуках)	Номер товарно-транспортной накладной	Условия хранения и конечный срок реализации и (по маркировочному ярлыку)	Дата и час фактической реализации продовольственного сырья и пищевых продуктов по количеству (в килограммах, литрах, штуках)	Подпись ответственного лица	Примечание
1	2	3	4	5	6	7	8

Форма 2. "Журнал бракеража готовой кулинарной продукции"

Дата и час изготовления блюда	Время снятия бракеража	Наименование блюда, кулинарного изделия	Результаты органолептической оценки и степени готовности блюда, кулинарного изделия	Разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия	Подписи членов бракеражной комиссии
1	2	3	4	5	6

Примечание:

* Указываются факты запрещения к реализации готовой продукции.

Форма 3. "Журнал здоровья"

№ п/п	Ф.И.О. работника <*>	Должность	Месяц/дни <***>:										
			1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	
1													
2													

Примечание:

<*> Список работников, отмеченных в журнале на день осмотра, должен соответствовать числу работников на этот день в смену.

<***> Условные обозначения:

Зд. - здоров; Отр. - отстранен от работы; Отп. - отпуск; В - выходной; б/л - больничный лист.

Форма 4. "Журнал проведения витаминизации блюд"

Дата	Наименование препарата	Наименование блюда	Количество питающихся	Общее количество внесенного витаминного препарата (гр.)	Время внесения препарата или приготовления витаминизированного блюда	Время приема блюда	Примечание
1	2	3	4	5	6	7	8

Форма 5. "Журнал учета температурного режима холодильного оборудования"

N п/п	Наименование единицы холодильного оборудования	Месяц/числа: (t в °C)																																
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31		

Форма 6. "Ведомость контроля за рационом питания"

N п/п	Наименование группы продуктов	Норма* продукта в граммах, г(нетто)	Фактически выдано продуктов в нетто по дням в качестве горячих завтраков (всего), г на одного человека/количество питающихся					В среднем за 10 дней	Отклонение от нормы в % (+/-)
			1	2	3	+	10		

Примечание:

* Рекомендуемые среднесуточные наборы пищевых продуктов, в том числе используемые для приготовления блюд и напитков в соответствии с приложением 8 настоящих санитарных правил.

Рекомендации по отбору суточной пробы

Порционные блюда отбираются в полном объеме; салаты, первые и третьи блюда, гарниры - не менее 100 г.

Пробу отбирают из котла (с линии раздачи) стерильными (или прокипяченными) ложками в промаркированную стерильную (или прокипяченную) стеклянную посуду с плотно закрывающимися стеклянными или металлическими крышками.

Отобранные пробы сохраняют в течение не менее 48 часов (не считая выходных и праздничных дней) в специальном холодильнике или в специально отведенном месте в холодильнике при температуре +2 - +6°C.

Программа производственного контроля подлежит обязательному исполнению согласно требований ФЗ РФ №52, ст.32, ФЗ РФ №29 ст.22, СП 1.1.1058-01