

СОГЛАСОВАНО:
Председатель
первичной профсоюзной
организации
_____ К.С. Сырнева
Протокол № 10

УТВЕРЖДАЮ:
директор
МБОУ СОШ № 20



_____ О.А. Рядных

Программа
производственного контроля
организации питания
МБОУ СОШ № 20

1. 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.

2. Объекты производственного контроля

Объекты производственного контроля: здоровье детей, пищевые продукты и продовольственное сырье, готовая кулинарная продукция, пищеблок, режим питания, организация питьевого режима, условия транспортировки, контроль суточной пробы, соблюдение санитарных правил технологического процесса, хранение продуктов, условия труда, персонал, кухонный инвентарь, контроль за отходами.

2.1. Помещения кухни;

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.

3. НОРМАТИВНО-ПРАВОВАЯ БАЗА

по вопросам контроля за организацией питания

в муниципальных образовательных учреждениях Дмитровского муниципального района Московской области

При осуществлении контроля необходимо руководствоваться следующими документами:

1. Конституция Российской Федерации;

2. Гражданский кодекс Российской Федерации;

3. Федеральные законы Российской Федерации (с последующими изменениями):

от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (в редакции Федеральных законов от 07.05.2013 г. № 99-ФЗ, от 23.07.2013 г. № 203-ФЗ);

от 06.10.2003 г. № 131-ФЗ «Об общих принципах организации местного самоуправления в российской Федерации»;

от 05.04.2013 г. № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд»;

от 18.07.2011 г. № 223-ФЗ «О закупках товаров, работ, услуг отдельными видами юридических лиц»;

от 30.03.1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;

от 02.01.2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;

от 24.06.1998 г. № 89-ФЗ «Об отходах производства и потребления»;

от 19.07.2011 г. № 248-ФЗ «О внесении изменений в отдельные законодательные акты Российской Федерации в связи с реализацией положений Федерального закона «О техническом регулировании»;

4. Постановления Правительства Российской Федерации (с последующими изменениями): от 15.08.1997 г. № 1036 «Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания»;

от 16.06.1997 г. № 720 «Об утверждении Перечня товаров, которые по истечении срока годности считаются непригодными для использования по назначению»;

от 01.12.2009 г. № 982 «Об утверждении единого перечня продукции, подлежащей обязательной сертификации, и единого перечня продукции, подтверждение соответствия которой осуществляется в форме принятия декларации соответствия»;

от 07.02.2011 г. № 56 «Об установлении запретов и ограничений на выпуск товаров, происходящих из иностранного государства, работ (услуг), выполняемых иностранными лицами, в рамках оказания услуг для нужд обороны страны и безопасности государства»;

5. Постановления Главного государственного санитарного врача Российской Федерации (с последующими изменениями):

СанПиН 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»;

СанПиН 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья»;

СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»;

СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных организациях»;

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

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

СанПиН 3.5.1378-03 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и осуществлению дезинфекционной деятельности»;

СанПиН 3.5.2.1376-03 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дезинсекционных мероприятий против синантропных членистоногих»;

СанПиН 3.5.3.1129-02 «Санитарно-эпидемиологические требования к проведению дератизации»;

СанПиН 2.1.4.2496-09 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества. Гигиенические требования к обеспечению безопасности систем горячего водоснабжения»;

СанПин 2.1.7.1287-03 «Санитарно-эпидемиологические требования к качеству почвы»;

СанПиН 2.1.3.2630-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям, осуществляющим медицинскую деятельность»;

6. Приказы (с последующими изменениями):

Минздравсоцразвития РФ от 12.04.2011 г. № 302н «Об утверждении перечней вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования)»;

Минсельхоза РФ от 16.11.2006 г. № 422 «Об утверждении правил организации работы по выдаче ветеринарных сопроводительных документов»;

Роспотребнадзора РФ от 20.05.2005 г. № 402 «О личной медицинской книжке и санитарном паспорте»;

7. Инструкции:

«О порядке приемки продукции производственно-технического назначения и товаров народного потребления по количеству» (утв. Постановлением Госарбитража при Совете Министров СССР от 25.04.1966 г. № П-6, с изменениями от 29.12.1973 г. № 81, от 14.11.1974 г. № 98, от 23.07.1975 г. № 115);

«О порядке приемки продукции производственно-технического назначения и товаров народного потребления по качеству» (утв. Постановлением Госарбитража при совете Министров СССР от 25.04.1966 г. № П-7, с изменениями от 29.12. 1973 г. № 81, от 14.11.1974 г. № 98);

«Методические указания по санитарно-бактериологическому контролю на предприятиях общественного питания и торговли пищевыми продуктами», утв. Министерством здравоохранения СССР от 31.12.1982 г. № МУ 2657-82;

«Методические указания о порядке отбора проб и проведения санитарно-паразитологических исследований плодоовощной, плодово-ягодной и растительной продукции», утверждены первым заместителем Министра здравоохранения РФ от 03.03.2004 г. № МУК 4.2.1881-04;

«Методические указания по контролю качества продукции общественного питания» (одобрены Министерством здравоохранения СССР от 23.10.1991 г. № МУ 122-5/72);

8. Действующие ГОСТы и Технические регламенты на продовольственные товары, поставляемые для организации питания, ГОСТы на средства измерения, применяемые при определении массы продовольственных товаров и готовой пищи;

9. Устав МБОУ СОШ №2 0

10. Гражданско-правовые договоры на оказание услуг по организации питания обучающихся и воспитанников муниципальных образовательных учреждений;

11. Другие действующие нормативные акты Правительства Российской Федерации, Минздравсоцразвития РФ, Федеральной службы РФ по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека и др., в части касающейся организации питания и санитарно-эпидемиологического благополучия населения;

16. Гражданско-правовые договоры на оказание услуг по организации питания (на поставку продуктов питания), гражданско-правовые договоры в соответствии с Программой производственного контроля и действующими СанПиН.

ОСНОВНЫЕ ЗАДАЧИ ПРИ ОСУЩЕСТВЛЕНИИ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ ЗА СОБЛЮДЕНИЕМ САНИТАРНЫХ ПРАВИЛ

1. Контроль, в том числе с использованием лабораторных и инструментальных методов исследований, за санитарно-эпидемиологической обстановкой на объекте, за выполнением санитарного законодательства, выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, постановлений, предписаний и санитарно-эпидемиологических заключений должностных лиц, осуществляющих государственный санитарный надзор.
2. Осуществление мер по профилактике заболеваний, в том числе разработка комплекса санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий в соответствии с санитарно-эпидемиологической обстановкой на предприятии.
3. Обеспечение безопасности для здоровья человека и среды его обитания, выполняемых на предприятии работ и оказываемых услуг, обеспечение безопасности пищевых продуктов при их транспортировке, хранении и реализации.
4. Осуществление контроля за проведением и соблюдением дезинфекционного режима на предприятии и территории, прилегающей к нему, за выполнением дезинсекционных мероприятий и эффективностью их проведения.
5. Осуществление в рамках производственного контроля гигиенического воспитания и обучения работников предприятия.

6. Осуществление контроля за полнотой и своевременностью прохождения медицинских осмотров работниками предприятия, за своевременностью прохождения гигиенической аттестации.

Характеристика условий размещения объекта питания МБОУ СОШ № 20

Название объекта	Школьная столовая
Адрес	Россия, 652920, Кемеровская область, Таштагольский район, п.г.т. Темиртау, ул. Центральная, № 30а
Бракеражная комиссия (приказ)	Приказ от
Размещение объекта	Столовая размещена в здании
Холодное водоснабжение	имеется
Горячее водоснабжение	имеется
Отопление	централизованное
Вентиляция	естественная
Освещение	комбинированное
Набор производственных и вспомогательных помещений	пищеблок, обеденный зал на 80 мест, подсобные помещения.
Доставка продуктов	имеются договора на поставку продуктов

Контролируется:

- Микробиологические показатели качества и безопасности продуктов, готовых блюд, воды;
- 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;
- Санитарное состояние столовой.

План производственного контроля организации питания

№ п/п	Объект контроля	Периодичность контроля	Ответственный исполнитель	Учетно-отчетная документация
1. Входной контроль качества и безопасности поступающего на пищеблок продовольственного сырья и пищевых продуктов				
1.1.	Документация поставщика на право поставок продовольствия.	При заключении договоров	Руководитель образовательного учреждения	Договора на питание
1.2.	Сопроводительная документация на пищевые продукты	Каждая поступающая партия	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Товарно-транспортные накладные. Журнал бракеража сырой продукции
1.3.	Условия транспортировки	Каждая поступающая партия	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Акт (при выявлении нарушений условий транспортировки)
2. Контроль качества и безопасности выпускаемой готовой продукции				
2.1.	Качество готовой продукции	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.	Журнал бракеража готовой продукции.
2.2.	Суточная проба	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.	Журнал бракеража готовой продукции.
3. Контроль рациона питания учащихся, соблюдение санитарных правил в технологическом процессе.				
3.1.	Рацион питания	Постоянно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Примерное меню
3.2.	Наличие нормативно технической и технологической документации.	Постоянно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Сборник рецептур. Технологические и калькуляционные карты, ГОСТы.
4. Контроль за соблюдением условий и сроков хранения продуктов (сырья, полуфабрикатов и готовой кулинарной продукции).				
4.1.	Помещение для хранения продуктов, соблюдение условий и	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и	Журналы

	сроков хранения продуктов.		качеством питания.	
4.2.	Холодильное оборудование (холодильные и морозильные камеры).	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.	Журналы температурного режима
5. Контроль за условиями труда сотрудников и состоянием производственной среды пищеблоков.				
5.1.	Условия труда. Производственная среда пищеблоков.	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.	Визуальный контроль
6. Контроль за состоянием помещений пищеблоков (производственных, складских, подсобных), инвентаря и оборудования				
6.1.	Производственные помещения и оборудования в них.	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.	Визуальный контроль
6.2.	Инвентарь и оборудование пищеблока.	1 раз в неделю	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.	Визуальный контроль
7. 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	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.	Инструкции режима обработки оборудования инвентаря, тары, столовой посуды.
8. 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 семьи.
8.2.	Режим питания	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	График приема пищи.
8.3.	Гигиена приема пищи	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.	Акты по проверке организации питания

Лабораторный контроль организаций осуществляющих данный вид деятельности

№ п/п	Вид исследований	Объект исследования (обследования)	Периодичность	Место замеров (количество замеров)	Учетно-отчетная форма
1	Качество готовой продукции Микробиологические исследования проб готовых блюд	Салаты, первые, вторые блюда, овощные блюда, напитки	1 раз в квартал	2 пробы исследуемого приема пищи - пищеблок	Протокол
2	Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре	Суточный рацион питания	1 раз в год	1 рацион, прием	Протокол
3	Контроль проводимой витаминизации	Третьи блюда	2 раза в год	1 блюдо	Протокол
4	Микробиологические исследования смывов	Объекты производственного окружения	1 раз в год	10 смывов - пищеблок	Протокол
5	Исследования смывов на наличие яиц гельминтов	Оборудование, инвентарь, тара, руки, спецодежда персонала, сырые пищевые продукты			Протокол
6	Исследования питьевой воды на соответствие требованиям санитарных норм, правил и гигиенических нормативов по химическим и микробиологическим показателям	Питьевая вода	2 раза в год	1 проба (по хим. показателям) 1 раз в год (запах, цветность, мутность), 1 проба по м/б показателям – (ОМЧ, ОКБ) 2 раза в год	Протокол
7	Исследование параметров микроклимата производственных помещений	Рабочее место	аттестация рабочих мест		Протокол
8	Исследование уровня искусственной освещенности рабочего места	Рабочее место			

ПРОГРАММА

производственного контроля

за качеством и безопасностью приготовляемых блюд, в ЛОЛ с дневным пребыванием детей МБОУ СОШ № 20

1. Требования к водоснабжению, канализации и организации питьевого режима.

1.1. Здание школы обеспечено централизованным водоснабжением и канализацией.

2.1. Оздоровительное учреждение обеспечиваются водой, отвечающей требованиям безопасности на питьевую воду.

3.1. Питьевой режим в оздоровительном учреждении организован в следующей форме: бутилированная вода.

Для детей и подростков должен быть обеспечен свободный доступ к питьевой воде в течение всего времени их пребывания в оздоровительном учреждении.

2. Требования к организации здорового питания и формированию примерного меню.

2.1. Для обеспечения детей и подростков здоровым питанием, составными частями которого являются оптимальная количественная и качественная структура питания, гарантированная безопасность, физиологически технологическая и кулинарная обработка продуктов и блюд, физиологически обоснованный режим питания, следует разрабатывать рацион питания (примерное 18-дневное меню для летних каникул).

2.2. Рацион питания предусматривает формирование набора продуктов, предназначенных для питания детей в течение дня на основании физиологических потребностей в пищевых веществах и рекомендуемого набора продуктов в зависимости от возраста детей настоящих санитарных правил.

2.3. На основании сформированного рациона питания разрабатывается меню, включающее распределение перечня блюд, кулинарных, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий по отдельным приемам пищи (завтрак, обед).

2.4. Для обеспечения здоровым питанием составляется примерное меню на оздоровительную смену в соответствии рекомендуемой формой.

4. Медицинский работник осуществляет ежедневный контроль за соблюдением требований санитарных правил, организует профилактическую работу с детьми и персоналом по предупреждению инфекционных и неинфекционных заболеваний, проводит ежедневный осмотр детей при приеме в оздоровительное учреждение (включая осмотр на педикулез), ведет учет заболеваемости и оценивает показатели заболеваемости и эффективность оздоровления детей и подростков.

5. Работники оздоровительного учреждения должны обеспечивать выполнение настоящих санитарных

правил.

6. За нарушение санитарного законодательства руководитель и ответственные лица в соответствии с должностными инструкциями (регламентами) несут ответственность в порядке, установленном действующим законодательством Российской Федерации.

ГРАФИК

проведения уборки помещений столовой

№ п/п	Мероприятия	Сроки
1	Уборка столовой проводится после каждого приема пищи.	Ежедневно
2	Уборка столов производится после приема пищи.	Ежедневно
3	Мытье посуды осуществляется после приема пищи.	Ежедневно
4	Мочалки, щетки для мытья инвентаря обрабатываются после использования.	Ежедневно
5	Борьба с мухами и грызунами.	Постоянно
6	Влажная уборка помещений.	Ежедневно
7	Генеральная уборка помещений с мытьем окон.	2 раза в месяц