

Утверждаю

Директор МОУ «СОШ №10» г.Ухта

Л.Н. Пенкина



**Программа производственного контроля
организации питания обучающихся
МОУ «СОШ №10» г. Ухта
на 2023-2024 учебный год**

Задачи производственного контроля:

Контролируется:

- правильность оформления сопроводительной документации;
- 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.

Характеристика условий размещения объекта питания в МОУ «СОШ №10»

Название объекта:	Школьная столовая
Адрес:	г. Ухта, ул. Дзержинского д.13
ФИО директора школы:	Пенкина Людмила Николаевна
ФИО завхоза:	Толочко Юрий Васильевич
ФИО зав производства:	Земцова Виктория Константиновна
Брачеражная комиссия (приказ, состав):	Приказ №
Размещение объекта:	Столовая размещена в здании школы
Холодное водоснабжение:	Централизованное водоснабжение
Горячее водоснабжение:	Централизованное водоснабжение
Отопление:	Центральное
Вентиляция:	Приточная
Освещение:	Комбинированное
Набор производственных и вспомогательных помещений:	Пищеблок, обеденный зал на 90 мест, продуктовый склад, моечные

1. Общие положения

1.1. Программа устанавливает порядок организации и осуществление производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических мероприятий, обязательных для выполнения всеми работниками.

1.2. Организация производственного контроля в МОУ «СОШ №10» г. Ухты возлагается на директора школы Пенкину Людмилу Николаевну

1.3. Целью производственного контроля (ПК) является обеспечение безопасности и безвредности для человека и среды обитания вредного влияния факторов производственной среды, путем должного выполнения требований нормативно-правовых актов санитарного законодательства, осуществление санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий, организации и осуществления контроля за их соблюдением.

1.4. Общее руководство осуществлением производственного контроля за соблюдением санитарных правил, санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий возлагается на директора школы.

2. Порядок организации и проведения производственного контроля

2.1. Производственный контроль за соблюдением санитарных правил и выполнением противоэпидемических (профилактических) мероприятий (далее производственный контроль) осуществляется юридическими лицами и индивидуальными предпринимателями в соответствии с осуществляемой ими деятельностью по обеспечению контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, выполнением противоэпидемических (профилактических) мероприятий).

2.2. Объектами производственного контроля являются: производственные, общественные помещения, рабочие места, готовая продукция, водопроводная вода, инженерные сети и системы, оборудование, учебно-воспитательный процесс.

2.3. Производственный контроль включает:

2.3.1. Наличие официально изданных санитарных правил, системы их внедрения и контроля их реализации, методов, методик контроля факторов в соответствии с осуществляемой деятельностью.

2.3.2. Организация медицинских осмотров.

2.3.3. Контроль за наличием сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений, иных документов, подтверждающих качество продукции.

2.3.4. Ведение учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с производственным контролем.

2.3.5. Своевременное информирование органов местного самоуправления, органов и учреждений государственной санитарно-эпидемиологической службы Российской Федерации.

2.3.6. Визуальный контроль специалистами за выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий, соблюдением санитарных правил, разработкой и реализацией мер, направленных на устранение выявленных нарушений.

2.3.7. Номенклатура, объем и периодичность лабораторных исследований определяются с учетом наличия вредных производственных факторов, степени их влияния на здоровье человека и среду его обитания. Лабораторные исследования и испытания осуществляются с привлечением лаборатории, аккредитованной в установленном порядке.

2.4. Необходимые изменения, дополнения в Программу вносятся при изменении вида деятельности, требованиях законодательства или других существенных изменениях.

3. Функции ответственного за осуществление производственного контроля

3.1. Оказывать помощь в проведении контроля по соблюдению работниками и специалистами требований санитарных правил.

3.2. Принимать участие в разработке санитарно-противоэпидемических мероприятий.

3.3. Иметь в наличии санитарные правила.

3.4. Оформлять всю необходимую документацию по производственному контролю и отвечать за ее сохранность.

3.5. Принимать участие в проведении проверок по соблюдению санитарных правил.

3.6. Поддерживать связь с медицинскими учреждениями по вопросам прохождения обучающимися и работниками учреждения обязательных медицинских осмотров.

3.7. Контролировать выполнение предписаний Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека.

4. Перечень должностных лиц, на которых возлагаются функции по осуществлению производственного контроля

Директор – Пенкина Людмила Николаевна

- за соблюдением санитарно-гигиенических и противоэпидемических мероприятий, соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, за организацию производственного контроля;

- за своевременным прохождением медосмотров, флюорографии, организацию питания;

- за состоянием территории, своевременную дератизацию и дезинсекцию помещений, проведение лабораторных исследований по программе производственного контроля;

- за температурой воздуха в холодное время года;

- за санпросветработой;

Ответственный за организацию питания Земцова Виктория Константиновна

- за организацией питания и качественного приготовления пищи;

6. Лицами, ответственными за осуществление производственного контроля, производятся следующие мероприятия:

№ п/п	Наименование мероприятий	Периодичность	Ответственный
1.	Контроль за соблюдением санитарно-гигиенических требований	постоянно	Ответственный за питание Земцова В.К.
2.	Организация и проведение профилактических медицинских осмотров работников	при приемке на работу и в соответствии с перечнем согласно п.9	Директор школы Пенкина Л.Н.
3.	Проведение профилактических работ по дезинсекции, дератизации и дезинфекции.	постоянно	Зам директора по АХЧ Толочко Ю.В.
4.	Проверка качества и своевременности уборки помещений, территории.	постоянно	Зам директора по АХЧ Толочко Ю.В.
5.	Контроль за качеством поступающих продуктов питания, соблюдение условий транспортировки, хранения и реализации пищевых продуктов.	постоянно	Ответственный за питание Земцова В.К.
6.	Контроль за организацией рационального питания детей, качественным приготовлением пищи, организацией питьевого режима воспитанников, проведения витаминизации, хранением суточных проб.	постоянно	Ответственный за питание Земцова В.К.
7.	Своевременное проведение профилактических прививок детей и персонала в соответствии с национальным календарем прививок.	постоянно	Директор школы Пенкина Л.Н.
8.	Санпросветработа	постоянно	Зам директора по АХЧ Толочко Ю.В.
9.	Профилактика травматизма и несчастных случаев	постоянно	Зам директора по АХЧ Толочко Ю.В.

План производственного контроля организации питания

№ п/п	Объект контроля	Периодичность контроля	Ответственный исполнитель	Учетно-отчетная документация
1	2	3	4	5

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	Договор с предприятием питания
------	---	--------------------------	--	--------------------------------

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.	Соответствие объема вырабатываемой продукции перспективному меню и производственным мощностям пищеблока.	Ежемесячно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Примерное 10-ти дневное перспективное меню
2.2.	Качество готовой продукции	Ежедневно	Бракеражная комиссия по контролю за организацией и качеством питания.	Журнал бракеража готовой продукции.
2.3.	Суточная проба	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.	Журнал бракеража готовой продукции.

2. Контроль рациона питания учащихся, соблюдение санитарных правил в технологическом процессе.

3.1.	Рацион питания	1 раз в 10 дней	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Примерное меню
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 калькуляционные карты, ГОСТы
3.3.	Первичная и кулинарная обработка продукции.	Каждая партия	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Сертификат соответствия и санитарно-эпидемиологическое заключение на пищеблок. Инструкции, журналы, графики.

3.4.	Контроль достаточности тепловой обработки блюд.	Каждая партия	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.	Журнал бракеража готовой продукции.
3.5.	Контроль за потоками сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, за потоками чистой и грязной посуды.	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.	Сертификат соответствия и санитарно-эпидемиологическое заключение на пищеблок.

3. *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	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.	Журнал учета температурного режима холодильного оборудования. Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях
4.2.	Холодильное оборудование (холодильные и морозильные камеры).	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.	Журнал учета температурного режима холодильного оборудования.

4. *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
------	---	-----------	---	---------------------

5. *Контроль за состоянием помещений пищеблоков (производственных, складских, подсобных), инвентаря и оборудования*

6.1.	Производственные, складские, подсобные 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.
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.
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 школьной комиссии

Номенклатура, объем и периодичность проведения лабораторных и инструментальных исследований

Вид исследований	Объект исследования	Количество, не менее	Кратность, не реже
Микробиологические исследования проб готовых блюд соответствие требованиям санитарного законодательства	Гарниры, второе блюдо	1 блюдо исследуемого приема пищи	1 раз в год
Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре	Суточный рацион питания	1	1 раз в год
Контроль проводимой витаминизации блюд	Третьи блюда	1 блюдо	1 раз в год
Микробиологические исследования смывов на	Объекты	5 смывов	1 раз в год

наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП)	производственного окружения, руки и спецодежда		
Микробиологические исследования смывов на наличие возбудителей иерсиниозов	Оборудование; инвентарь в овощехранилищах и складах хранения овощей, цехе обработки овощей	3 смыва	1 раз в год
Исследования смывов на наличие яиц гельминтов	Оборудование, инвентарь, тара, руки, спецодежда персонала, сырые пищевые продукты(рыба, мясо, зелень)	5 смывов	1 раз в год
Исследование питьевой воды на соответствие требованиям санитарных норм, правил и гигиенических нормативов по химическим и микробиологическим показателям	Питьевая вода из разводящее сети помещений; моечных столовой и кухонной посуды; цехах: овощном, холодном, горячем	2 пробы	По химическим показателям -1 раз в год; микробиологическим показателям- 1 раз в год
Исследование параметров микроклимата производственных помещений	Рабочее место	1	1 раза в год
Исследование уровня искусственной освещенности в производственных помещениях	Рабочее место	1	1 раз в темное время суток
Исследование дезинфицирующих средств	растворы	2 пробы	2 раза в год

