

Утверждаю
Директор школы «Очерская» К.С. Корчагина



Программа производственного контроля организации питания обучающихся

МБОУ «Очерская средняя общеобразовательная школа №1»

2021/2022 год

Цель производственного контроля.

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

1. Объекты производственного контроля

- 1.1 Входной контроль качества и безопасности поступающего на пищеблок продовольственного сырья и пищевых продуктов.
- 1.2 Контроль качества и безопасности выпускаемой готовой продукции.
- 1.3 Контроль рациона питания учащихся, соблюдение санитарных правил в технологическом процессе.
- 1.4 Контроль за соблюдением условий и сроков хранения продуктов (сырья, полуфабрикатов и готовой кулинарной продукции).
- 1.5 Контроль за условиями труда сотрудников и состоянием производственной среды пищеблоков.
- 1.6 Контроль за состоянием помещений пищеблоков (производственных, складских, подсобных), инвентаря и оборудования.
- 1.7 Контроль за выполнением санитарно-противоэпидемических мероприятий на пищеблоке.

3. Ответственные за осуществление производственного контроля

Корчагина Любовь Сергеевна – директор школы, Чадова Оксана Алексеевна, зам. директора по ВР

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

- 4.1. Романова Светлана Николаевна – социальный педагог, ответственная за бесплатное питание;
- 4.2. Мишланова Ирина Викторовна – зав. производством;
- 4.3. Ломова Оксана Александровна – фельдшер;
- 4.4. Степанова Марина Владимировна, зам директора по УВР в начальной школе

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	Корчагина Л.С., Чадова О.А.
2.	Корректировать программу производственного контроля и внедрять на работу вновь изданные нормативные документы	по мере опубликования и при поступлении информации из Роспотребнадзора	Корчагина Л.С., Чадова О.А.
3.	Обеспечить организацию лабораторных исследований в порядке производственного контроля	согласно графику	Мокрушин В.Д.
4.	Производить контроль за своевременным и полным прохождением работниками учреждения обязательных медицинских осмотров и профессиональной гигиенической подготовки	постоянно	Дюкова С.А. специалист по охране труда
5.	Контролировать наличие действующих сан. эпид. заключений	постоянно	Корчагина Л.С., Чадова О.А.
6.	Контролировать наличие документов, подтверждающих качество и безопасность поступающего в столовую сырья и пищевой продукции	по мере поступления продукции	Мишланова И.В.
7.	О случаях аварийной ситуации сообщать в Управление образования с регистрацией в специальном журнале	немедленно	Мокрушин В.Д.
8.	Обеспечить контроль за соблюдением температурного режима путем проведения выборочных замеров в помещениях ОУ	ежедневно	Мокрушин В.Д. Мишланова И.В.
9.	Обеспечить своевременную организацию проведения дезинфекционных,	постоянно и по эпид.	Мокрушин В.Д. Мишланова И.В.

	диссекционных и дератизационных мероприятий согласно санитарным правилам	показаниям	
10.	Осуществлять контроль за температурным режимом холодильного оборудования	ежедневно	Мишланова И.В.
11.	Контролировать ведение учетной и отчетной документации	регулярно	Мишланова И.В.
12.	Разрабатывать меры, направленные на устранение выявленных нарушений и недопущение их возникновения	в случае выявления	Корчагина Л.С., Чадова О.А.
13.	Предоставлять информацию о результатах производственного контроля в Роспотребнадзор	по запросам	Корчагина Л.С., Чадова О.А.

5. Характеристика условий размещения объекта питания МБОУ «ОСОШ №1»

	школа	структурное подразделение	Примечание
Адрес	г.Очер, ул. Пушкина, 54а	Ул. Красногвардейская 52	
ФИО руководителя	Корчагина Л.С.	Лебедева Е.М.	
Брачеражная комиссия и комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Приказ от 30.08.2019 №255/1 «Об организации питания обучающихся на 2021/2022 учебный год»		
Размещение объекта	Столовая размещена в здании	Пищеблоки размещены в зданиях	
Холодное водоснабжение	Центральное	Центральное	
Горячее водоснабжение	Установлены 3 водонагревателя		
Отопление	Центральное	центральное	
Вентиляция	Принужденная		
Освещение	Комбинированное	Комбинированное	
Набор производственных вспомогательных помещений	Пищеблок, обеденный зал на 200 мест	1 пищеблока, питание воспитанников осуществляется в группах	
Доставка продуктов	Автотранспорт поставщика	Автотранспорт поставщика	

6. 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	ИП Мавлетова Л.Р.	Договор с предприятием питания
1.2.	Сопроводительная документация на пищевые продукты	Каждая поступающая партия	кладовщики, зав. производством	Товарно-транспортные накладные. Журнал бракеража сырой продукции
1.3.	Условия транспортировки	Каждая поступающая партия	кладовщики, зав. производством	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 10-дневное меню, утвержденное директором школы
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	Повара	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	Повара, Ломова О.А	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	Мишланова И.В.	Санитарный журнал пищеблока. Журнал температурного режима и относительной влажности.
4.2.	Холодильное оборудование (холодильные и морозильные камеры).	Ежедневно	Сычева Л.Р., Корчагина Л.С., Мокрушин В.Д.	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	Мишланова И.В.	Визуальный контроль
6.2.	Инвентарь и оборудование пищеблока.	1 раз в неделю.	Мишланова И.В.	Визуальный контроль
Контроль за выполнением санитарно-противоэпидемических мероприятий на пищеблоке				
7.1.	Сотрудники пищеблоков	Ежедневно	Ломова О.А.	Медицинские книжки сотрудников. Журнал осмотра на гнойничковые заболевания.
7.2.	Санитарно-противоэпидемический режим.	1 раз в неделю	Ломова О.А.	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	Романова С.Н, Корчагина Л.С., классные руководители	Приказ об орг-и питания обучающихся. Списки детей, нуждающихся в бесплатном питании. Документы, подтверждающие статус М/н. м/о и м/о
8.2.	Режим питания	Ежедневно	Корчагина Л.С.	График приема пищи
8.3.	Соблюдение личной гигиены учащихся перед приемом пищи	Ежедневно	Дежурный учитель, воспитатель	Визуальный контроль

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

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

- Журнал учета проверок юридического лица, проводимых органами государственного контроля (надзора, органами муниципального

- Журнал учета аварийных ситуаций (ФЛ 688/у-96).
- Журнал бракеража готовности кулинарной продукции.
- Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья.
- Журнал «Здоровье»
- 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.

12. 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 Управление образования учредителю	3-26-80
2.	Аварийные ситуации на водопроводе и канализации	- Временная остановка работы предприятия. - Сообщение в Управление образования учредителю - Проведение дезинфекции с последующей генеральной уборкой.	3-26-80
3.	Неисправность холодильного и технологического оборудования.	- Ограничение ассортимента выпускаемой продукции. - При крупных авариях остановка производства. - Сообщение в Управление образования учредителю	3-26-80
4.	Возникновение внештатных ситуаций ведущих к загрязнению окружающей среды.	- Временная остановка работы предприятия. - Сообщение в Управление образования учредителю	3-26-80

13. 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