

Утверждаю
Директор МОБУ СОШ
с.
_____/ ФИО /
« ____ » _____ 201__ г.

Программа производственного контроля

организации питания обучающихся
МОБУ СОШ с.
на 2015- 2016 учебный год.

Цель производственного контроля - обеспечение безопасности и безвредности для школы и всех участников образовательного процесса путем производственного контроля, должного выполнения и соблюдения санитарных правил, проведения санитарно-противоэпидемических мероприятий.

1. Характеристика условий размещения объекта питания МОБУ СОШ с.

Название объекта	Школьная столовая
Адрес	с.
ФИО руководителя школы	
ФИО зав.столовой	
Бракеражная комиссия (приказ, состав)	Приказ № от 01.09.2015г. _____
Размещение объекта	Столовая размещена в здании школы
Холодное водоснабжение	Централизованное
Горячее водоснабжение	Установлен 1 водонагреватель
Отопление	Централизованное
Вентиляция	Естественная
Освещение	Комбинированное
Набор производственных и вспомогательных помещений	Пищеблок, обеденный зал на 120 мест, продуктовый склад, мясной цех, рыбный цех, моечные.
Доставка продуктов	Автотранспорт поставщика (санитарный паспорт имеется)

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 медицинских осмотров;
- Дезинфицирующие мероприятия;
- Санитарное состояние столовой.

**2. Список
работников столовой МОБУ СОШ**

№ п/п	ФИО	Дата рождения	Должность	Дата последнего медосмотра	Дата последнего гигиенического обучения

3. 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 поставки продуктов	При заключении договоров	Руководитель образовательного учреждения	Договор с предприятием питания, спецификации
1.2.	Сопроводительная документация на пищевые продукты	Каждая поступающая партия	Бракеражная комиссия	Товарно-транспортные накладные. Журнал бракеража продовольственного сырья
1.3.	Условия транспортировки	Каждая поступающая партия	Бракеражная комиссия	Акт (при выявлении нарушений условий транспортировки)
2. контроль качества и безопасности выпускаемой готовой продукции				
2.1.	Соответствие объема вырабатываемой продукции перспективному меню	Ежедневно	Бракеражная комиссия	Перспективное меню, согласованное с территориальным органом ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии»
2.2.	Качество готовой продукции	Ежедневно	Бракеражная комиссия	Журнал бракеража готовой продукции.
2.3.	Суточная проба	Ежедневно	Повар, бракеражная комиссия	Журнал бракеража готовой продукции.
3. Контроль рациона питания учащихся, соблюдение санитарных правил в технологическом процессе.				
3.1.	Рацион питания	1 раз в 10 дней	Бракеражная комиссия	Примерное меню, согласованное с территориальным органом ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии».
3.2.	Наличие нормативно технической и технологической документации.	1 раз в месяц	Бракеражная комиссия	Сборник рецептов 2014 года. 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.	Холодильное оборудование	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.	Журнал регистрации температуры теплового оборудования.
3.5.	Контроль достаточности тепловой обработки блюд.	Каждая партия	Бракеражная комиссия	Журнал бракеража готовой продукции.
3.6.	Контроль за потоками сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания. Медсестра ФАП	Сертификат соответствия и санитарно-эпидемиологическое заключение на пищеблок.

4. 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.	Санитарный журнал пищеблока. Журнал температурного режима и относительной влажности.
4.2.	Холодильное оборудование (холодильные и морозильные камеры).	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.	Журнал температурного режима и относительной влажности.
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, складские, подсобные помещения и оборудования в них.	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.	Визуальный контроль
6.2.	Инвентарь и оборудование пищеблока.	Ежедневно	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.	Ежедневно	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 многодетной или социально незащищенной 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 школьной комиссии.

4. Лабораторный контроль

№	Вид исследований	Объект исследования (обследования)	Количество, не менее	Периодичность	Учетно-отчетная форма
1	Качество готовой продукции Микробиологические исследования проб готовых блюд	Салаты, первые, вторые блюда, овощные блюда, напитки		1 раз в год	Акт проверки
2	Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре	Суточный рацион питания	2-3 блюда исследуемого приема пищи	1 раз в год	Акт проверки
3	Контроль проводимой витаминизации	Третьи блюда	1 блюдо	1 раз в год	Акт проверки
4	Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП)	Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала	10 смывов	1 раз в год	Акт проверки
5	Исследования смывов на наличие яиц гельминтов	Оборудование, инвентарь, тара, руки, спецодежда персонала, сырые пищевые продукты (рыба, мясо, зелень)	10 смывов	1 раз в год	Акт проверки
6	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, (выборочно)	2 пробы	По химическим показателям- 1 раз в год, микробиологическим показателям – 2 раза в год	Акт проверки
7	Исследование параметров микроклимата производственных помещений	Рабочее место	2	2 раза в год (в холодный и теплый периоды)	Акт проверки
8	Исследование уровня искусственной освещенности в	Рабочее место	2	1 раз в год в темное время суток	Акт проверки

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

5. График проведения генеральной уборки столовой

№	Мероприятия	Сроки
1	Уборка столовой (обеденного зала) проводится после каждого захода детей.	Ежедневно (в соответствии графика питания)
2	Уборка столов производится после каждого приема пищи. (Мытье столов с горячим мыльным раствором).	Ежедневно
3	Мытье посуды осуществляется после каждого приема пищи (по схеме в соответствии санитарных правил и норм).	Ежедневно
4	Обработка моющей ветоши, мочалки, щетки после каждого использования (в соответствии санитарных правил и норм).	Ежедневно
5	Обеззараживание и удаление остатков пищи	Ежедневно
6	Борьба с мухами и грызунами.	Регулярно
7	Влажная уборка горячего цеха и вспомогательных помещений.	Ежедневно
8	Генеральная уборка помещений с мытьем окон.	2 раза в месяц

6. Перечень форм учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля:

6.1. ГОСТы:

- ГОСТ Р 50647-94 «Общественное питание. Термины и определения»;
- ГОСТ Р 50764-95 «Услуги общественного питания. Общие требования»;
- ГОСТ Р 50762-95 «Общественное питание. Классификация предприятий»;
- ГОСТ Р 50935-96 «Общественное питание. Требования к обслуживающему персоналу»;
- ГОСТ –Р 51074-03 «Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования»;
- ГОСТ –Р 51740-01 «Технические условия на пищевые продукты. Общие требования к разработке и оформлению»;

6.2. Отраслевые стандарты:

- ОСТ 10-060-95 «Торты и пирожные. Технические условия»;
- ОСТ 28-1-95 «Общественное питание. Требования к производств. персоналу».

6.3. Санитарные правила и нормы:

- Сан ПиН 2.4.2.2821-10 Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях
- Сан ПиН 2.4.5. 2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»
- Сан ПиН 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья»;
- Сан ПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов»;
- СанПиН 2.1.4.1074-01. «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения».
- Сан ПиН 1.1.1. 1058 - 01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических мероприятий».
- Сан ПиН 2.2.4. 548-96 «Гигиенические требования к микроклимату производственных помещений»
- Сан ПиН 2.4.4.2599-10 «Гигиенические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в оздоровительных учреждениях с дневным пребыванием детей в период каникул» (ЦДП)
- Сан ПиН 2.4.4.1204-03 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы загородных стационарных учреждений отдыха и оздоровления детей» (Профильный лагерь)
- СанПиН 2.4.4.3048-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству и организации работы детских лагерей палаточного типа» (приложение). (Палаточный лагерь)

6.4. Технологические нормативы:

- Сборник технологических карт, рецептов блюд кулинарных изделий для школьного питания (издание третье, переработанное и дополненное) части 1,2 ООО фирма «Партнер» Уфа 2014

6.5. Приказы и внутренние документы.

- Приказ об организации питания на текущий учебный год (издается в начале каждого учебного года);
- Приказ о назначении ответственного за организацию питания. Функциональные обязанности ответственного питания;
- Приказ об изменении контингента обучающихся в течение учебного года. (При необходимости);
- Приказ о режиме работы столовой и графика питания обучающихся.
- Приказ о создании бракеражной комиссии школы. Положение комиссии. План работы комиссии. Журнал проверок или (папка Актов проверок пищеблока бракеражной комиссии);
- Приказ о проведении санитарных дней по столовой;
- Протокол собрания родительского комитета о размере родительских средств (взносов) на организацию горячего питания;
- Протоколы оперативных совещаний, классных часов по вопросам организации питания;
- Методические рекомендации, приказы, распоряжения и акты РОО по проверке организации питания в ОУ (Папка);
- Акты государственного контроля за организацией питания учащихся (Роспотребнадзор, Санэпиднадзор, Госпожарнадзор, Госэлектроннадзор, Прокуратура итд.) (Папка);

6.6. Прочие документы:

- Перспективное 2-х недельное меню с учетом возрастных категорий с 7 до 11 лет, и с 12 до 18 лет. Меню ежегодно утверждается директором школы и согласовывается Роспотребнадзором.
- Должностные обязанности работников пищеблока, утвержденные директором школы и ознакомленные под роспись каждым работником.
- Список работников столовой в т.ч. завхозов, с отражением их сроков прохождений мед. осмотров, гигиенических обучений, образования по специальности, повышений квалификации;
- Наличие санитарно-эпидемиологического заключения на вид деятельности столовой;
- Договор на обслуживание оборудования пищеблока. Клеймение весов (договор и дата поверки весов);
- Договора на поставку продуктов питания каждой категории учащихся (ежеквартальные);
- Договор на вывоз твердых бытовых отходов и стоков (ежегодно);
- Договор на проведение дератизационных и дезинсекционных работ (ежегодно);
- Программа производственного контроля пищеблока;
- Папка - скоросшиватель с документами, подтверждающими качество приобретенных продуктов питания (сертификаты соответствия, удостоверения качества);

6.7. Журналы по контролю организации питания.

(все журналы облицевать, пронумеровать, прошнуровать, на последней странице отиск печати и подпись директора школы).

- Форма №1 «Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья»;
- Форма №2 «Журнал бракеража готовой кулинарной продукции». (наличие в журнале выписки приказа о составе бракеражной комиссии);

- Форма №3 «Журнал здоровья»;
- Форма №4 «Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд»;
- Форма №5 «Журнал учета температурного режима холодильного оборудования»;
- Форма №6 «Ведомость контроля за рационом питания»;

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

- 5.1. Ф.И.О. – директор школы;
- 5.2. Ф.И.О. – заместитель директора по АХЧ;
- 5.3. Ф.И.О.– старший повар;
- 5.4. Ф.И.О. – медицинский работник;(медсестра ФАП)
- 5.5 Ф.И.О. – социальный педагог

8. Ответственный за осуществление производственного контроля

Ф.И.О. – заместитель директора по АХЧ