Утверждаю

и.о.директора школы

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_З.М.Дзейтова

30.08.2023г.

Программа производственного контроля

организации питания

ГБОУ «СОШ№3г.Сунжа»

на 2023-2024

учебный год

 Программа устанавливает порядок организации и осуществления производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических мероприятий, обязательных для выполнения всеми работниками пищеблока и сотрудниками ОУ. **Целью** производственного контроля является обеспечение безопасности организации питания обучающихся в ОУ, путем должного выполнения требований нормативно-правовых актов санитарного законодательства, осуществление санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий, организации и осуществления контроля за их соблюдением. **Задачи** производственного контроля.

Контролируется:

⎯Правильность оформления сопроводительной документации, правильность маркировки на продукты питания;

⎯Микробиологические показатели качества и безопасности продуктов;

⎯Полнота и правильность ведения и оформления соответственной документации на пищеблоке; ⎯Наличие пересекающих потоков сырья и готовой продукции;

⎯Качество мытья посуды;

⎯Условия и сроки хранения продуктов;

⎯Исправность холодильного и технологического оборудования;

⎯Контроль личной гигиены и своевременное прохождение необходимых осмотров;

 ⎯Уборка, дезинфицирующие мероприятия и т.д

 1.Порядок организации и проведения производственного контроля

1.1. 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).

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

1.3. Производственный контроль включает:

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

1.3.2. Организация медицинских осмотров.

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

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

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

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

1.3.7. 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.

1. **Перечень действующих санитарных правил, гигиенических нормативов и нормативно-правовых актов по вопросам санитарно-эпидемиологического благополучия в детских образовательных учреждениях и по вопросам условий труда работающих.**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№** | **Наименование нормативного документа** | **Регистрационный** |
| **п/п** | **номер** |
| 1. | «О санэпидблагополучии населения»**.** | ФЗ № 52 от 30.03.1999г. |
| 2. | «О защите прав потребителей» с последующими дополнениями | ФЗ № 2300/1 от |
| и изменениями. | 07.02.1992г. |
| 3. | «О качестве и безопасности продуктов питания». | ФЗ № 29-ФЗ от |
| 02.01.2000г. |
| 4. | «О защите прав юридических лиц и индивидуальных | ФЗ № 294-ФЗ от |
| предпринимателей при осуществлении государственного | 26.12.2008г. |
| контроля (надзора) и муниципального контроля». |  |
| 5. | Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, | СанПиН 2.4.1. 2660-10 |
| содержанию и организации режима работы в дошкольных |
| организациях |  |
| 6. | «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и | СанПиН 2.4.2. 2821-10 |
| организации обучения в образовательных учреждениях». |
| 7. | «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям | СанПиН 2.4.5. 2409-08 |
| питания обучающихся в образовательных учреждениях, |
| учреждениях начального и среднего профессионального |
| образования». |  |
| 8. | «Гигиенические требования к устройству, содержанию и | СанПиН 2.4.4. 2599-10 |
| организации режима работы в оздоровительных учреждениях с |
| дневным пребыванием детей в период каникул». |
| 9. | «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды | СанПиН 2.1.4. 1074-01 |
| централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль |
| качества». |  |
| 10. | «Гигиенические требования к качеству и безопасности | СанПиН 2.3.2. 1078-01 |
| продовольственного сырья и пищевых продуктов». |
| 11. | «Организация | и проведение производственного контроля за | СП 1.1. 1058-01 |
| соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно- |
| противоэпидемических (профилактических) мероприятий». |
| 12. | «Организация | и проведение производственного контроля за | СП 1.1. 2193-07 |
| соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно- |
| противоэпидемических (профилактических) мероприятий». |
| 13. | «Гигиенические требования к срокам годности и условиям | СанПиН 2.3.2. 1324-03 |
| хранения пищевых продуктов». |
| 14. | «Гигиенические требования к персональным электронно- | СанПиН 2.2.2. /2.4. |
| вычислительным машинам и организации работы», изменения | 1340-03 |
| №1 и №2 |  | СанПиН 2.2.2./2.4. 2198- |
|  |  | 07 |
|  |  | СанПиН 2.2.2./2.4. 2620- |
|  |  | 10 |
| 15. | [«Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»](http://publication.pravo.gov.ru/Document/View/0001202012210122) | СП 2.4.3648-20 |

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

И.о.директора – Дзейтова З.М.

Заместитель по НМР – Кокурхаева Р.М-Б.:

- за организацию производственного контроля.

- за своевременным прохождением медосмотров, флюорографии

- за организацией питания и качественного приготовления пищи.

Медсестра Исраилова А.Ж.:

- за микробиологические показатели качества и безопасности продуктов, готовых блюд, воды;

- за полноту и правильность ведения и оформления соответственной документации на пищеблоке;

- за качество мытья посуды;

- за условия и сроки хранения продуктов;

- за дезинфицирующие мероприятия;

 Повар школы Цуроева А.С.:

 - за организацией питания и качественного приготовления пищи.

- за соблюдением санитарно-гигиенических и противоэпидемических мероприятий, соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов.

 - санитарное состояние столовой.

 Завхоз – Тумгоев А.Т.:

- за исправность холодильного и технологического оборудования;

- за состоянием территории, своевременную дератизацию и дезинсекцию помещений.

- за температурой воздуха в холодное время года.

**Характеристика условий размещения объекта питания**

**ГБОУ «СОШ№3г.Сунжа»**

|  |  |
| --- | --- |
| Название объекта | Школьная столовая -пищеблок |
| Адрес | 386204, Республика Ингушетия, г.Сунжа, ул. Висаитова,85 |
| Размещение объекта | Столовая размещена в школьном здании |
| Холодное водоснабжение | Имеется |
| Горячее водоснабжение | установлен водонагреватель |
| Отопление | имеется |
| Вентиляция | Механическая |
| Освещение | Комбинированное |
| Набор | производственных | и | Пищеблок, обеденный зал 60кв.м., кухня-54кв.м, посудомоечная-18кв.м.,помещение для обработки и хранения уборочного инвентаря- 4 кв.м. |
| вспомогательных помещений |  |
| Доставка продуктов | Автотранспорт поставщика |

***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 в ГБОУ «СОШ№3г.Сунжа»**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Объект контроля** | **Периодичность** | **Ответственный** | **Учетно-отчетная документация** |
| **контроля** | **исполнитель** |
| **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 | При заключении | Руководитель | Договор с поставщиком продуктов |
| поставок продовольствия . | договоров | образовательного | питания |
|  |  | учреждения |  |
| 1.2. | Сопроводительная документация на | Каждая поступающая | Комиссия по контролю за | Товарно-транспортные накладные. |
| пищевые продукты | партия | организацией и качеством | Журнал бракеража сырой |
|  |  | питания |
|  |  | продукции |
| 1.3. | Условия транспортировки | Каждая поступающая | Комиссия по контролю за | Акт ( при выявлении нарушений |
| партия | организацией и качеством | условий транспортировки) |
|  | питания |  |
| **2. *контроль качества и безопасности выпускаемой готовой продукции*** |
| 2.1. | Качество готовой продукции | Ежемесячно | Комиссия по контролю за | Журнал бракеража готовой |
| организацией и качеством | продукции. |
| питания. медсестра. |  |
| 2.3. | Суточная проба | Ежедневно | Медсестра | Журнал бракеража готовой |
|  | продукции. |
|  |  |

|  |
| --- |
| **3. *Контроль рациона питания учащихся, соблюдение санитарных правил в технологическом процессе.*** |
| 3.1. | Рацион питания | 1 раз в 12 дней |  | Примерное меню, согласованное с |
| Родительский контроль качества питания обучающихся | Роспотребнадзором. |
|  |  |
| 3.2. | Наличие нормативно технической и | 1 раз в 6 месяцев | Комиссия по контролю за | Сборник рецептур. |
| технологической документации. | организацией и качеством | Технологические и |
|  | питания | калькуляционные карты, ГОСТы. |
|  |  |
| **4. *Контроль за соблюдением условий и сроков хранения продуктов (сырья, полуфабрикатов и готовой кулинарной продукции).*** |
| 4.1. | Помещение для хранения продуктов, | Ежедневно | Комиссия по контролю за | Санитарный журнал пищеблока. |
| соблюдение условий и сроков | организацией и качеством | Журнал температурного режима и |
| хранения продуктов. | питания. | относительной влажности. |
| 4.2. | Холодильное оборудование | Ежедневно | Комиссия по контролю за | Журнал температурного режима |
| (холодильные и морозильные камеры). | организацией и качеством |
|  | питания. |

|  |
| --- |
| **5. *Контроль за условиями труда сотрудников и состоянием производственной среды пищеблоков.*** |
| 5.1. | Условия труда. Производственная | Ежедневно | Комиссия по контролю за | Визуальный контроль |
| среда пищеблоков. | организацией и качеством |
|  | питания. |
| ***6. Контроль за состоянием помещений пищеблоков (производственных, складских, подсобных), инвентаря и оборудования*** |
| 6.1. | Производственные, складские, | Ежедневно | Комиссия по контролю за | Визуальный контроль |
| подсобные помещения и оборудования | организацией и качеством |
| в них. | питания. |
| 6.2. | Инвентарь и оборудование пищеблока. | 1 раз в неделю. | Комиссия по контролю за | Визуальный контроль |
| организацией и качеством |
| питания. |
| **7. *Контроль за выполнением санитарно-противоэпидемических мероприятий на пищеблоке*** |
| 7.1. | Сотрудники пищеблоков | Ежедневно | Комиссия по контролю за | Медицинские книжки |
| организацией и качеством | сотрудников. |
| питания. | Журнал здоровья |
| Медсестра |
| 7.2. | Санитарно-противоэпидемический | 1 раз в неделю | Комиссия по контролю за | Инструкции режима обработки |
| режим. | организацией и качеством | оборудования инвентаря, тары, |
|  | питания. | столовой посуды. |
| **8. *Контроль за контингентом питающихся режимом питания и гигиеной приема пищи обучающихся*** |
| 8.1. | Контингент питающихся детей | Ежедневно | Комиссия по контролю за | Приказ об организации питания обучающихся. |
| организацией и качеством |
| питания. |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 8.2. | Режим питания | Ежедневно | Комиссия по контролю за | График приема пищи. |
| организацией и качеством |
| питания |

Лабораторный контроль

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Вид исследований** | **Объект исследования (обследования)** | **Периодичность** | **Учетно-отчетная форма** |
| 1 | Качество готовой продукции Микробиологические исследования проб готовых блюд | Салаты, первые, вторые блюда, овощные блюда, напитки | 1 раз в 2 года | Протокол |
| 2 | Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре | Суточный рацион питания |
| 4 | Микробиологические исследования смывов | Объекты производственного окружения |
| 5 | Исследования смывов на наличие яиц гельминтов | Оборудование, инвентарь, тара, руки, спецодежда персонала, сырыепищевые продукты |
| 6 | Исследования питьевой воды на соответствие требованиям санитарных норм, правил и гигиенических нормативов по химическим и микробиологическим показателям | Питьевая вода |
| 7 | Исследование параметров микроклимата производственных помещений | Рабочее место | аттестация рабочих мест | Протокол |
| 8 | Исследование уровня искусственной освещенности рабочего места с ЭВМ | Рабочее место |

**ГРАФИК**

проведения генеральной уборки столовой

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№** | **Мероприятия** | **Сроки** |
| 1 | Уборка столовой проводится после каждого приема пищи. | Ежедневно |
| 2 | Уборка столов производится после приема пищи. Мытье столов с горячим | Ежедневно |
| мыльным раствором. |
| 3 | Мытье посуды осуществляется после приема пищи по схеме согласно сан. | Ежедневно |
| минимума. |
| 4 | Мочалки, щетки для мытья инвентаря обрабатываются после использования, | Ежедневно |
| согласно сан. правилам. |
| 5 | Остатки пищи обеззараживаются и удаляются. | Ежедневно |
| 6 | Профилактические мероприятия по борьбе с мухами и грызунами. | Постоянно |
| 7 | Влажная уборка варочного зала и подсобных помещений. | Ежедневно |
| 8 | Генеральная уборка помещений с мытьем окон. | 1 раз в месяц |