

Директор школы



Утверждено:

Тренина Н.В.

**Программа
производственного контроля по организации горячего питания
образовательного учреждения**

1. Наименование предприятия, осуществляющего организацию питания:

МБОУ ООШ р.п. Чаадаевка имени Героя Советского Союза Н.Ф. Горюнова Городищенского района Пензенской области

2. Руководитель предприятия осуществляющего организацию питания:

Тренина Наталья Васильевна, директор школы

3. Юридический адрес, телефон предприятия осуществляющего организацию питания:

442325, Пензенская область, Городищенский район, р.п. Чаадаевка, ул. Первомайская, д.11.

Телефон: (884158) 42131

4. Фактический адрес осуществления деятельности:

442325, Пензенская область, Городищенский район, р.п. Чаадаевка, ул. Первомайская, д.11.

Перечень нормативных документов, необходимых для осуществления деятельности по организации питания

1. Федеральный закон от 30 марта 1999г. №52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения».
2. Федеральный закон от 02 января 2000г №29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов».
3. Федеральный закон от 26.12.2008 N 294-ФЗ «О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при осуществлении государственного контроля (надзора) и муниципального контроля».
4. Санитарные правила СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий».
5. Санитарные правила СП 1.1.2193-07 Изменения и дополнения N 1 к санитарным правилам «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий. СП 1.1.1058-01».
6. СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».
7. СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам и условиям хранения пищевых продуктов».
8. СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья».
9. СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов».
10. СанПиН 2.1.4.1074-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества. Гигиенические требования к обеспечению безопасности систем горячего водоснабжения».
11. СП 3.1.1.3108-13 «Профилактика острых кишечных инфекций».
12. СП 3.1.7.2615 – 10 «Профилактика йерсиниоза».
13. СанПиН 3.2.3215-14 «Профилактика паразитарных болезней на территории РФ».
14. СанПин 2.4.2.2821- 10 «Санитарно- эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях»
15. СанПин 2.2.1/2.1.1.1278- 03 «Гигиенические требования к естественному, искусственному и совмещенному освещению жилых и общественных зданий», утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 6 апреля 2003 г.
16. СН 2.2.4/2.1.562 - 96 «Шум на рабочих местах, в помещениях жилых, общественных зданий и на территории жилой застройки».
17. Приказ Минздравсоцразвития России от 12.04.2011 N 302н «Об утверждении перечней вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования), и Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров (обследований) работников, занятых на тяжелых работах и на работах с вредными и (или) опасными условиями труда».
18. ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».
19. ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки».

Периодичность прохождения профессиональной гигиенической подготовки и медосмотров

№ п/п	Наименование должности	Периодичность гигиенической подготовки	Периодичность прохождения медицинского осмотра
1	Директор предприятия	1 раз в 2 года	1 раз в год
2.	Заведующий производством	1 раз в год	1 раз в год
3	Повара, кухонные рабочие	1 раз в год	1 раз в год
4	Мойщицы посуды	1 раз в год	1 раз в год
5	Технический персонал	1 раз в 2 года	1 раз в год
6	Административно-хозяйственный персонал, не связанный с продуктами питания	1 раз в 2 года	1 раз в год
7.	Медицинский работник	1 раз в 2 года	1 раз в год

Лицом, ответственным за осуществление производственного контроля, осуществляются следующие мероприятия*:

Раздел программы	Объекты контроля	Контролируемые показатели	Периодичность	Ответственное лицо
Контроль качества поступающих пищевых продуктов, продовольственного сырья	Пищевые продукты	<p>1. Контроль наличия и правильности оформления сопроводительной документации поставщика.</p> <p>2. Контроль соответствия видов и наименований поступившей продукции (товара) маркировке на упаковке и торгово-сопроводительной документации.</p> <p>3. Контроль принадлежности продукции к партии, указанной в сопроводительной документации.</p> <p>4. Контроль соответствия упаковки и маркировки товара требованиям санитарных правил и государственных стандартов.</p> <p>5. Визуальный контроль за отсутствием признаков порчи продукции.</p> <p>1. журнал входного контроля с обязательной оценкой условий транспортировки и доставки сырья</p> <p>2. нормативная документация на сырье, ингредиенты, упаковочные материалы;</p> <p>3. документы, подтверждающие безопасность сырья, упаковочных и вспомогательных материалов;</p> <p>4. порядок действия (инструкция) при поступлении некачественного сырья;</p> <p>5. обеспечения полноты проведения исследований в соответствии с</p>	Постоянно	Герасимова М.В., завхоз, отв. за калькуляцию продуктов

		программой производственного контроля		
Производственный контроль на этапах технологического процесса	Нормативно-техническая документация	Контроль за соблюдением поточности технологического процесса при приготовлении готовых блюд; соблюдение норм закладки продуктов, технико-технологических карт и рецептур готовых блюд.	Постоянно	Герасимова М.В., завхоз, отв. за калькуляцию продуктов
Контроль за хранением и приготовлением пищевых продуктов и готовых блюд	Хранение продуктов питания	Сроки и условия хранения, исправность холодильного оборудования, соблюдение температурного режима в камерах и холодильных шкафах. Наличие измерительных приборов. Соблюдение температурно-влажностного режима в складских помещениях. Соблюдение принципов «товарного соседства».	Постоянно	Асяева Г.Г., медсестра
	Обработка сырья и производство продукции; раздача блюд и их отпуск	Контроль условий приготовления, реализации готовых блюд: соблюдение правил обработки сырья, использования инвентаря, маркировка инвентаря и разделочных досок. Контроль сроков реализации готовой продукции.	Постоянно	Устюшина И.А., повар
Контроль за санитарно-техническим состоянием помещений и оборудования	Санитарно-техническое состояние	Санитарно-техническое состояние помещений и оборудования, систем водоснабжения и канализации. Оценка необходимости ремонтных работ. Исправность оборудования.	Постоянно	Герасимова М.В., завхоз, отв. за калькуляцию продуктов
	Санитарно-противоэпидемиологический режим	Соблюдение правил обработки и режима мытья столовой и кухонной посуды, технологического инвентаря, оборудования, помещений; наличие на рабочих местах инструкций по приготовлению и применению рабочих растворов моющих и дез. средств	Постоянно	Асяева Г.Г., медсестра
Контроль за ассортиментным перечнем	Ассортимент реализуемой продукции	Соответствие объема и ассортимента реализуемой продукции производственной мощности, устройству, планировке и оборудованию объекта	Постоянно	Герасимова М.В., завхоз, отв. за калькуляцию продуктов
Контроль за санитарным содержанием	Санитарное содержание помещений	Выполнение мероприятий в соответствии с предложениями, предписаниями или постановлениями Управления Роспотребнадзора по Пензенской области	Постоянно	Тренина Н.В., директор школы

помещений и территории		Состояние обеспеченности уборочным инвентарем, моющими и дезинфицирующими средствами и условия их хранения. Наличие разделения уборочного инвентаря по назначению и его маркировка	Постоянно	Герасимова М.В., завхоз
		Соблюдение частоты мытья стекол и оконных рам	2 раза в год	Герасимова М.В., завхоз
		Соблюдение частоты проведения генеральной уборки (санитарные дни)	Ежемесячно	Герасимова М.В., завхоз
		Контроль показателей микроклимата в групповых ячейках, помещении бассейна (при наличии)	Ежедневно	нет
	Территория	Санитарное содержание прилегающей территории, оборудование площадки мусоросборником. Благоустройство территории. Наличие договора на вывоз отходов	Постоянно	Герасимова М.В., завхоз
	Качество дезинсекционных и дератизационных работ	Изменение численности насекомых и грызунов. Наличие договора на проведении дератизационных и дезинсекционных мероприятий	Согласно договора	Тренина Н.В., директор школы
Контроль личной гигиены и обучения персонала	Персонал	Контроль наличия медицинских книжек и своевременность прохождения необходимых медицинских осмотров, прививок	Постоянно	Тренина Н.В., директор школы
		Контроль соблюдения личной гигиены	Постоянно	Асяева Г.Г., медсестра
		Контроль за своевременностью прохождения работниками гигиенического обучения и аттестации	Постоянно	Тренина Н.В., директор школы
		Контроль за наличием достаточного количества чистой санитарной одежды, средств для мытья и дезинфекции рук, аптечки первой помощи	Постоянно	Герасимова М.В., завхоз

* Лицо, ответственное за производственный контроль назначается приказом руководителя учреждения

Перечень показателей качества и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов, исследуемых лабораторно-инструментальными методами.

№ п/п	Наименование объекта контроля	Контрольная критическая точка (место отбора)	Наименование показателя	Кратность отбора проб, кол-во проб (не менее)	Наименование нормативного документа на исследуемый показатель	Наименование лаборатории
1	Готовая продукция (напитки, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные и овощные блюда)	Пищеблок	Микробиологические показатели	1 раз в квартал*, 2 блюда**	ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»	Отдел ИЛЦ ФФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в г.Кузнецке» или другие аккредитованные лаборатории
2	Вода питьевая водопроводная	Разводящая сеть	Микробиологические показатели	2 раза в год, 1 проба	«Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества» СанПиН 2.1.4.1074-01	Отдел ИЛЦ ФФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в г.Кузнецке» или другие аккредитованные лаборатории
3	Вода питьевая водопроводная	Разводящая сеть	Химические показатели	1 раз в год, 1 проба	«Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества» СанПиН 2.1.4.1074-01	Отдел ИЛЦ ФФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в г.Кузнецке» или другие аккредитованные лаборатории
4	Смывы с объектов окружающей среды	Производственные цеха: оборудование, инвентарь, руки персонала, санитарная одежда, рабочие поверхности и т.д.	БГКП	2 раза в год, по 5 смывов	«Профилактика острых кишечных инфекций» СП 3.1.1.3108-13	Отдел ИЛЦ ФФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в г.Кузнецке» или другие аккредитованные

						лаборатории
5	Смывы с объектов окружающей среды	Оборудование, инвентарь в овощехранилищах и овощном цехе	Иерсиниоз	1 раз в год, 5 смывов	СП 3.1.7.2615 – 10 «Профилактика иерсиниоза»	Отдел ИЛЦ ФФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в г.Кузнецке» или другие аккредитованные лаборатории
6	Смывы с объектов окружающей среды	Производственные цеха: оборудование, инвентарь, руки персонала, санитарная одежда, рабочие поверхности и т.д.	Контактные гельминтозы	2 раза в год, по 5 смывов	«Профилактика паразитарных болезней на территории РФ» СанПиН 3.2.3215-14	Отдел ИЛЦ ФФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в г.Кузнецке» или другие аккредитованные лаборатории
7	Первые, вторые и третьи блюда	Пищеблок	Физико-химические показатели: калорийность	1 раз в квартал, 1 блюдо	Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания	Отдел ИЛЦ ФФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в г.Кузнецке» или другие аккредитованные лаборатории
8	Освещенность	Рабочее место повара в производственных помещениях (в горячем, мясном, овощном цехах), мойщицы посуды в моечном отделении	Уровень искусственного освещения	2 раза в год, 2 точки	СанПин 2.2.1/2.1.1.1278-03 «Гигиенические требования к естественному, искусственному и совмещенному освещению жилых и общественных зданий», утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 6 апреля 2003 г.	Отдел ИЛЦ ФФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в г.Кузнецке» или другие аккредитованные лаборатории
9	Микроклимат	Рабочее место	Температура воздуха,	2 раза в год,	СанПин 2.4.5.2409-08	Отдел ИЛЦ ФФБУЗ

		повара в производственных помещениях (в горячем, мясном, овощном цехах), мойщицы посуды в моечном отделении	влажность воздуха	2 точки	«Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».	«Центр гигиены и эпидемиологии в г.Кузнецке» или другие аккредитованные лаборатории
10	Производственный шум	Рабочее место повара в производственных помещениях (в горячем, мясном, овощном цехах), мойщицы посуды в моечном отделении	Уровень шума	2 раза в год, 2 точки	«Шум на рабочих местах, в помещениях жилых, общественных зданий и на территории жилой застройки» СН 2.2.4/2.1.562 - 96	Отдел ИЛЦ ФФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в г.Кузнецке» или другие аккредитованные лаборатории

* кратность исследований в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

** При неудовлетворительных результатах исследований проводятся повторные исследования с увеличением объема исследований в два раза, в соответствии с п. 14.4 СП 2.3.6.1079-01

ФФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в г.Кузнецке» при работе в рамках программы производственного контроля осуществляет визуальную оценку санитарно-технического и санитарно-эпидемиологического состояния объекта - 1 раз в год.

Перечень возможных аварийных ситуаций и иных ситуаций, при возникновении которых юридическое лицо или индивидуальный предприниматель обязан приостановить, либо прекратить свою деятельность и информировать Управление Роспотребнадзора по Пензенской области и ФФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в г.Кузнецке»

1. Аварийные ситуации, остановки производства, нарушения технологических процессов, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения:

- аварийные ситуации на системах водоснабжения и канализации,
- неисправность технологического и холодильного оборудования,
- проведение капитального и текущего ремонта,

2. Случаи возникновения острых желудочно-кишечных заболеваний и пищевых отравлений, связанных с употреблением реализуемых в организации пищевых продуктов.

Пронумеровано, прошнуровано

И скреплено печатью

2 страниц

Директор школы

