

СОГЛАСОВАНО
МКУ «Управления образования
Исполнительного комитета
Чистопольского
муниципального района»
Республики Татарстан

УТВЕРЖДЕНО
МБОУ «Гимназия №2»
Чистопольского
муниципального района
Республики Татарстан

ПРОГРАММА
ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ
ПО ИЗГОТОВЛЕНИЮ И РЕАЛИЗАЦИИ ПРОДУКЦИИ,
УСЛУГ ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ
МБОУ «ГИМНАЗИЯ №2»
ЧИСТОПОЛЬСКОГО МУНИЦИПАЛЬНОГО РАЙОНА
РЕСПУБЛИКИ ТАТАРСТАН

г.Чистополь, 2024 год

Пояснительная записка

Программа производственного контроля по изготовлению и реализации продукции, услуг для школьного питания в МОУ «Гимназия №2» Чистопольского муниципального района разработана на основании Федерального закона «О санитарно – эпидемиологическом благополучии населения» от 30. 03 1999 г. № 52 – ФЗ, «Положения о государственном санитарно – эпидемиологическом нормировании», утверждённого постановлением правительства Российской Федерации от 24.06.200 г. № 554,

СанПиН 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях» от 28.09.2020 № 28 (и СП 3.1/2.4.3598-20- (COVID-19), СанПиН 1.2.3685-21 от 28.01.2021 №2

«Санитарно - эпидемиологических требований к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья. СП 2.3.6. 1079–01», в соответствии с санитарными правилами «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно – противоэпидемических (профилактических) мероприятий. СП 1.1.1058-01» Постановление Главного санитарного врача от 27.10.2020 №32, СанПиН 2.3/2.4.3590-20и «Программы производственного контроля по изготовлению и реализации продукции, услуг для дошкольного и школьного питания», разработанной в Управлении образования Чистопольского муниципального района.

Ответственным за осуществление производственного контроля за школьной столовой является (Гайнутдинова Разиля Хакимхановна, директор, 5-34-24).

Срок действия данной программы - с сентября 2021 года по сентябрь 2022 года.

Перечень осуществляемых услуг:

✓ **услуги общественного питания**

Адрес:

422980, РТ, г. Чистополь, ул. Нариманова, д. 65

Количество учащихся- 653человека, из них льготников - 74учащихся

Столовая рассчитана на 120 посадочных мест

Питание учащихся на 2024-2025 уч.год организовано по графику.

Наименование оборудования	Марка	количество
печь хлебопекарная электрическая	ХПЭ-500	1
мармит	АВАТ	1
водонагреватель	POVAR	1
тестомесильная машина		1
электроплита	ЭП-4П (крашен КЭТ-0.0.12	1
БОЙЛЭР	Аристон	2
Ларь	Позис	1
холодильник	Атлант	1
мясорубка	Беларус торгмаш бороновичи	1
Микроволновая печь		1

Требования к устройству, оборудованию, содержанию пищеблоков, в целом, соответствуют санитарным правилам и нормам.

Здание гимназии оборудовано системами хозяйственно – питьевого и горячего водоснабжения, канализацией и водостоками в соответствии с гигиеническими требованиями к планировке *городских* поселений.

В столовой работают 3 (три) работника – Климова Л.А., Зубкова Ю.А., Силантьева Т.А.

Цель программы

Усиление контроля за организацией питания детей и подростков в гимназии, улучшение материально – технической оснащённости столовой, повышение и привлечение общественного внимания к проблемам питания, упорядочение и ужесточение контроля на всех уровнях.

Задачи

Основными задачами являются:

- общественный контроль за организацией системы обслуживания детей и подростков сбалансированным, качественно приготовленным питанием во время образовательного процесса;
- контроль за обеспечением столовой безопасными и качественными продуктами питания.

Данная программа предопределяет 2 уровня решения поставленных задач:

- ✓ школьный;
- ✓ на рабочих местах.

Школьный – контроль, осуществляемый администрацией гимназии.

Администрация, директор Гайнутдинова Р.Х., решают задачи, направленные на создание работникам столовой нормальных условий для работы, проводят разъяснительную работу среди учащихся и родителей по пропаганде гигиенических основ питания и обсуждают на родительских собраниях вопросы, связанные с организацией питания.

На общем собрании были выбраны следующие члены бракеражной комиссии:

- директор Гайнутдинова Р.Х.;
- заместитель директора по воспитательной работе Валеева Г.М.;
- председателя профкома Гатина Э.Д.
- руководителя методического объединения классных руководителей Шаехова Г.М.;
- школьный фельдшер Трофимова Л.В.;
- заведующий производством Климова Л.А., кух. работники – Зубкова Ю.А., Силантьева Т.А.
- Бакирова Д.И., родителя.

Ежедневно проводится бракераж готовой продукции и выборочная проверка поступления сырья и продукции на пищеблок, осуществляется контроль за полнотой вложения сырья и выхода готовой продукции.

Члены бракеражной комиссии призваны не только контролировать работу столовой, но и оказывать всемерную помощь в организации рационального

питания детей и подростков, осуществлять мероприятия по улучшению организации обслуживания школьников.

Контроль на местах – контроль, осуществляемый работниками столовых непосредственно на производстве.

Работник пищеблока Симонова А.В. - заведующий производством, осуществляют входной контроль продуктов и сырья, операционный контроль в процессе их обработки и подготовки к реализации и приёмочный контроль качества выпускаемой продукции.

Компоненты программы

- **информационно - методическая деятельность;**
- **организационная работа;**
- **технические мероприятия;**
- **контроль на всех уровнях производства.**

В соответствие с целями и поставленными задачами, определены основные формы и мероприятия, разработанные для реализации программы:

Основные этапы работы	Ф.И.О. ответственных лиц	Формы работы
Информационно - методическая деятельность		
Обеспечение выполнения приказов и указаний вышестоящих организаций	Директор Гайнутдинова Р.Х.	изучение и выполнение
Рассмотрение и анализ информации по организации питания детей и подростков	Зам.директора по ВР Валеева Г.М.	рассмотрение и анализ
Разработка проектов приказов и распоряжений по вопросам организации питания	Зам.директора по ВР Валеева Г.М.	разработка, выполнение
Создание программы производственного контроля	Директор Гайнутдинова Р.Х.	разработка и выполнение
Заключение договоров со сторонними организациями по проведению лабораторных исследований, мероприятий по дератизации, дезинфекции, дезинсекции помещений, на вывоз мусора, бытовых отходов.	администрация и экономический отдел УО ЧМР, директор гимназии, зам.дир.по АХЧ гимназии	Заключение договоров, контракты

Организационная работа		
Проверка состояния работы по организации питания на рабочих местах и столовой в целом, анализ	контролирующие органы, члены бракеражной комиссии, общественный совет по питанию (родители)	
Проведение консультаций и собеседований по вопросам организации питания	директор, сотрудники столовой, члены бракеражной комиссии	
Организация санитарно – гигиенической работы с персоналом	директор, заинтересованные и компетентные лица	семинары, беседы, лекции
Проведение инструктажа по технике безопасности, техминимума по эксплуатации оборудования, сан. минимума.	с Управление Роспотребнадзора РТ, отделение в г. Чистополе и Чистопольском районе, директор	изучение и выполнение
Расследование в установленном Правительством Российской Федерации порядке несчастных случаев на производстве и профессиональных заболеваний	директор	предоставление необходимых документов и информации
Соблюдение требований Сан Пи Н, в части организации питания детей и подростков	директор, члены бракеражной комиссии, ответственные за питание, сотрудники столовой, школьный фельдшер	выполнение, контроль
Технические мероприятия		
Создание необходимых условий труда для работы персонала	директор	регулярная оценка состояния условий и безопасности труда
Организация проведения обязательных медицинских осмотров работников	директор	по графику
Обеспечение безопасности производственных процессов в соответствии с нормами и правилами	директор	проведение и прохождение аттестации рабочих мест
Информирование работников об условиях и охране труда на рабочих местах, о существующем риске повреждения здоровья и полагающихся им компенсациях и средствах индивидуальной защиты	директор	предоставление информации, обучение безопасным методам и приёмам работы
Обеспечение исправной работы технологического, холодильного и другого оборудования учреждения	директор, замдиректора АХЧ	профилактика и своевременный ремонт

Обеспечение работников столовой спецодеждой и другими средствами индивидуальной защиты в соответствии с нормами	руководитель фирмы	приобретение и выдача
Принятие мер по предотвращению аварийных ситуаций, сохранению жизни и здоровья работников при возникновении таких ситуаций, в том числе по оказанию пострадавшим первой помощи	директор, зам.директора по АХЧ	проведение инструктажа по технике безопасности, ознакомление с правилами внутреннего распорядка
Контроль на всех уровнях производства		
Рассмотрение результатов инспектирования столовой на совещаниях, родительских собраниях	Директор, члены бракеражной комиссии	контроль, предоставление информации
Предоставление органам государственного надзора и контроля информации и документов, необходимых для осуществления ими своих полномочий	директор, зам.директора по АХЧ	плановые и внеплановые проверки
Организация обеспечения контроля в соответствии с действующими нормами и правилами производства реализации продукции общественного питания.	директор, члены бракеражной комиссии, ответственные за питание, сотрудники столовой, школьный фельдшер	плановые и внеплановые проверки
Осуществление контроля за соблюдением недельного (ежедневного) меню	директор, школьный фельдшер, члены бракеражной комиссии	ежедневные и периодические проверки
Обеспечение входного контроля за продовольственными товарами и сырьём, операционного – в процессе их обработки, приёмочного контроля за качеством готовых блюд и кулинарных изделий, выпускаемых на производстве	директор, члены бракеражной комиссии, ответственные за питание, сотрудники столовой, школьный фельдшер	бракераж поступающих продуктов и готовых изделий

Перечень должностей работников, подлежащих периодическим медицинским осмотрам и гигиеническому обучению

Периодичность прохождения медицинских осмотров по приказу МЗ СССР от 29.09.1989г. № 555, Минздрава России от 14.03.1996г. № 90 – 1 раз в год; по приказу от 07.12.1993г. № 286 – ежегодно.

- *Зав.производством*
- *повар;*
- *кухонный работник.*

Периодичность гигиенического обучения – 1 раз год.

Санитарно – гигиеническое обследование столовой

Порядок и периодичность производственного контроля, анализа рисков и критических контрольных точек при проведении лабораторного контроля установлены и согласованы с Управление Роспотребнадзора РТ, отделение в г. Чистополе и Чистопольском районе

.

Факторы для организации проведения лабораторных исследований и испытаний

- Биологические (микроорганизмы, яйца гельминтов);
- Химические (дезинфицирующие средства);
- Физические (микроклимат, освещенность, шум, вибрация);
- Прочие факторы (вода, рационы питания)

Наименования	Виды исследований	Периодичность	Количество проб при разовом отборе
Готовые обеденные блюда и кулинарные изделия	Микробиологические показатели	1 раз в квартал	2 пробы
	Термическая обработка		
Холодные блюда, гарниры	Микробиологические показатели	1 раз в квартал	1 проба
Холодные напитки собственного приготовления	Микробиологические показатели	1 раз в квартал	1 проба
Салаты и смеси из сырых овощей	Бактерии рода Иерсинии	по эпид. показаниям	
Овощи, фрукты, зелень	Паразитологические показатели	2 раза в год	1 проба
Овощи, картофель, фрукты и ягоды	Санитарно–химические показатели (нитраты)	2 раза в год	1 проба
	Санитарно–химические		все блюда

Готовый рацион питания	показатели: содержание основных питательных веществ и калорийность рациона	1 раз в год	дневного рациона
Смывы на кишечную палочку (оборудование, инвентарь, с рук работников и санитарной одежды)	Микробиологические	2 раза в год;	12 проб
Смывы на гельминты (оборудование, инвентарь, с рук работников и санитарной одежды)	Паразитологические	2 раза в год;	5 проб;
Вода питьевая из разводящей сети системы централизованного водоснабжения	Микробиологические Санитарно-химические Органолептические	2 раза в год	2 пробы
Маточные и рабочие растворы дез. средств	Санитарно-химические	2 раза в год	2 пробы
Освещенность в производственных цехах	Рабочее место	2 раз в год	по 4 замеру
Температура воздуха и относительная влажность	Рабочее место	2 раз в год	по 3 замеру

Отходы производства и их утилизация

В хозяйственной зоне гимназии оборудована площадка для сбора отходов, на которой установлен контейнер для сбора твёрдых и бытовых отходов.

Вывоз ТБО с территорий гимназии осуществляется ООО «Гринта» по договору на планово – коммунальную очистку от 1 января 2024 года.

Виды отходов	Вид лабораторных исследований	Места проведения лабораторных исследований
Твердые, пищевые и бытовые отходы	Микробиологические, паразитологические, энтомологические	Хозяйственная зона, площадки мусоросборников

Перечень возможных аварийных ситуаций, связанных с остановкой производства, нарушениями технологических регламентов приготовления, реализации готовых блюд, хранения производственного сырья и пищевых продуктов

Возможные аварийные ситуации	Последствия аварийной ситуации	Информирование об аварийной ситуации	Мероприятия по локализации аварийной ситуации
------------------------------	--------------------------------	--------------------------------------	---

Авария внутренней системы канализации с изливом сточных вод в складские и производственные помещения	1. Инфицирование объектов внешней среды патогенными микроорганизмами. 2. Пищевые отравления. 3. Вспышка острых кишечных заболеваний.	1. Администрацию Управления образования ЧМР. 2. Органы местного самоуправления . 3.ТОУ Роспотребнадзора РТ по г. Чистополь и Чистопольскому району	1. Немедленно прекратить работу столовой. 2. Провести мероприятия по ремонту инженерных коммуникаций. 3.Провести дезинфекционные мероприятия. 4. Провести экспертизу пищевых продуктов. 5. Проведение лабораторных исследований после ликвидации аварии.
Авария систем хозяйственно – питьевого и горячего водоснабжения, их отсутствие	1.Пищевые отравления. 2. Вспышка острых кишечных заболеваний.	1. Администрацию Управления образования ЧМР. 2. Органы местного самоуправления (в районе), 3. ТОУ Роспотребнадзора РТ по г. Чистополь и Чистопольскому району	1.Прекратить работу столовой. 2.Провести мероприятия по ремонту инженерных коммуникаций. 3.Провести дезинфекционные мероприятия.
Авария системы электроснабжения отсутствие электроэнергии длительное время	1. Инфицирование сырья, полуфабрикатов и продуктов патогенными микроорганизмами. 2.Пищевые отравления. 3. Вспышка острых кишечных заболеваний	1. Администрацию Управления образования ЧМР. 2. Органы местного самоуправления (в районе), 3. Управление Роспотребнадзора РТ, отделение в г. Чистополе и Чистопольском районе	1. Прекратить работу столовой. 2.Провести мероприятия по ремонту коммуникаций. 3.Провести экспертизу пищевых продуктов. 5.Провести лабораторные исследования продтоваров после ликвидации аварии.

Формы учета и отчетности

Для осуществления контроля за качеством питания в столовой ведётся следующая необходимая техническая документация:

- журнал заявок на поставку продовольственных товаров;
- бракеражный журнал готовых блюд и кулинарных изделий;
- бракеражный журнал скоропортящихся продуктов;
- журнал витаминизации готовых блюд;
- журнал результатов медицинских осмотров работников.

Имеются и оформляются:

- технико - технологические карты;
- калькуляционные карточки блюд и кулинарных изделий;
- меню- раскладка;
- меню с указанием выхода и стоимости блюд и кулинарных изделий.

При получении продовольственных товаров оформляются и предоставляются:

- накладные;
- сопроводительные документы, подтверждающие безопасность и качество пищевых продуктов и продовольственного сырья (качественное удостоверение, сертификат соответствия и т. д.).

В столовых имеются следующие материалы и информация:

согласованные с Управление Роспотребнадзора РТ, отделение в г. Чистополе и Чистопольском районе

- и материалы по организации питания учащихся;
- учёт протоколов лабораторных исследований и инструментальных замеров физических факторов;
- медицинские книжки работников установленного образца.