

Пояснительная записка

Программа административного, производственного и общественного контроля по изготовлению и реализации продукции, услуг для школьного питания в Муниципальном бюджетном общеобразовательном учреждении «Гимназия №3» Чистопольского муниципального района Республики Татарстан разработана на основании Федерального закона «О санитарно – эпидемиологическом благополучии населения» от 30. 03 1999 г. № 52 – ФЗ, СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения, «Программы административного производственного и общественного контроля по изготовлению и реализации продукции, услуг для дошкольного и школьного питания», разработанной в Муниципальном казенном учреждении «Управление образования Чистопольского муниципального района Республики Татарстан».

Ответственным за осуществление административного контроля, за столовой является директор гимназии Абзянова Марина Николаевна (4-70-53)

Срок действия данной программы - с ноября 2024 года по ноябрь 2025 года.

Адрес столовой: г. Чистополь, ул. Ак. Королева, д.5/1, т. 4-70-53, 4-80-11.

Режим работы столовой с 8:00 до 14:30

График приёма пищи

2 перемена - 1А, 1Б, 1М, 2А, 2Б, 2В, 2И, 3А, 3В классы

3 перемена - 3Г, 4Б, 4В, 5А, 5Б, 5В, 5М, 6А, 6Б классы

4 перемена - 6В, 6М, 7А, 7Б, 7В, 7М, 8А, 8Б, 8В классы

5 перемена - 3Б, 4А, 8Г, 9А, 9Б, 10А, 10Б, 11 классы

13.00 - группы продленного дня (1 классы)

13.20 – группы продленного дня (2,3 классы)

Суббота

1 перемена - 2А, 2Б, 2В, 2И, 3А, 3Б, 3В, 3Г, 4Б, 4В классы

2 перемена - 5А, 5Б, 5В, 5М, 6А, 6Б, 6В, 6М, 7А классы

3 перемена - 7Б, 7В, 7М, 8А, 8Б, 8В, 8Г, 9А, 9Б классы

4 перемена - 4А, 10А, 10Б, 11 классы

Перечень оборудования столовой:

№	Наименование оборудования	Марка	Кол-во (шт.)	Год ввода в эксплуатацию	Технические характеристики
1	Шкаф холодильный	ШХ-0,80МС	1	2005, 2021	Полезный объем 0,66куб.м, напряжение 220 В, частота 50Гц, масса 190 кг
2	Котел электрический	(ШЭТ СМ-3)	2	2000	Объем 60л, время разогрева 43 мин, мощность 9,45 кВт, частота 50Гц, масса 89кг,
3	Электрокипятильник		1	2001	Время разогрева воды 6 мин
4	Линия раздачи	Фаворит	1	2001	
5	Протирачно-	МПР -	1	2001	Производительность 350 кг\ч,

	резательная машина	350М			мощность 0,75кВт, масса 39кг, кол-во видов нарезки-8, кол-во видов протирки -2
6	Весы		3	2002	Масса не более 20 кг
	Тестомес спиральный	ТМС-20НН-2Ц	1	2023	серия CHEF
8	Мясорубка настольная	ТМ-32	1	2023	560*460*430мм, 280 кг/ч, 380В
9	Кипятильник непрерывного действия	КЭН-100 прямоугольный	1	2023	Время разогрева воды 5 минут
10	Ванна моечная 2-х секционная цельнотянутая	ВСМЦ-С-2 500.40 0-1-02	1	2023	1200*600*850мм, расширенная полка под смеситель
11	Ванна моечная 1-х секционная цельнотянутая	ВСМЦ-С-1 500.40 0-1-02	1	2023	600*600*850мм, расширенная полка под смеситель
12	Ванна моечная 3-х секционная цельнотянутая	СТАНД АРТ ЦК ВМОЗ-530СЦК-М	1	2023	1800*630*870мм, расширенная полка под смеситель
13	Ларь для овощей, металл окрашенный	ЛХК	2	2023	Объем 1050X630X1000 мм
14	Плита ПЭМ	ПМ -4П	1	2023	
15	Плита ПЭМ	ПМ -4ЖШ	1	2023	
16	Холодильник	Свияга	2	2021	
17	Шкаф жарочный	ШЖЭ-3	1	2023	840*650*1500 3секции, лицевая часть нерж. Сталь, 380В
18	Шкаф жарочный	АВАТ ШЖЭ-2	1	2023	

Перечень оборудования обеденного зала:

№	Наименование оборудования	Марка	Кол-во (шт.)	Год ввода в эксплуатацию	Технические характеристики
1	Стол обеденный	6-ти местный	35	2023	1800*600*700 мм, 5 группа роста
2	Скамейка обеденная	3-местная	70	2023	1800*320*420 мм, 5 группа роста

Требования к устройству, оборудованию, содержанию столовой, 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 7 работников:

№	Ф.И.О.	Должность	Квалификационный разряд
1	Сараева Рузалия Мухаметвалиевна	Зав. производством	5 разряд
2	Ильдиярова Лариса Аркадьевна	кондитер	5 разряд
3	Замалетдинова Гульсина Мансуровна	повар	5 разряд
4	Федосеева Светлана Михайловна	повар	5 разряд
5	Назарова Татьяна Михайловна	повар	4 разряд
6	Галямова Алиса Зиннуровна	кухонный работник	
7	Мухаметшина Гузель Рафкатовна	кухонный работник	

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:

- административный и общественный контроль, за организацией системы обслуживания детей и подростков сбалансированным, качественно приготовленным питанием во время образовательного процесса;
- производственный 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 и «Общественным Советом по питанию».

Администрация решает 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.

Члены бракеражной комиссии:

Абзянова М.Н. - директор, Сараева Р.В. – зав. производством, Давлятова Н.Ш. - медсестра.

Они ежедневно проводят бракераж готовой продукции и выборочную проверку поступления сырья и продукции на пищеблок, осуществляют контроль, за полнотой вложения сырья и выхода готовой продукции.

Члены бракеражной комиссии призваны не только контролировать работу столовой, но и оказывать помощь в организации рационального питания детей и подростков, осуществлять мероприятия по улучшению организации обслуживания учащихся.

На совещании педагогического коллектива были выбраны члены Общественного Совета по питанию: директор Абзянова М.Н., Муратова Н.А. – ответственный по питанию; Аделева А.А. – учитель начальных классов; Хуснутдинова Л.Ш. – учитель родного (татарского) языка, а также представители родительской общественности: Зворыгина Е.А. –

представитель родительской общественности 5А класса; Заболонская Ю.В. – представитель родительской общественности 8Б класса; Саутина Ж.А. – представитель родительской общественности 3Б, 9А класса.

Члены «Общественного Совета по питанию»:

- вносят предложения по дальнейшему улучшению организации питания в столовой;
- контролируют целевое использование денежных средств, выделенных на питание;
- осуществляют периодический контроль за качеством пищи;
- проводят контрольные проверки правильности отпуска готовых блюд и кулинарных изделий по их стоимости, массе, качеству, фиксируя результаты проверок в журнале.

Контроль на рабочих местах – контроль, осуществляемый работниками столовой непосредственно на производстве.

Работники столовой Сараева Р.В. – зав. производством, Федосеева С.М. 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
<i>Информационно - методическая деятельность</i>		
Обеспечение выполнения приказов и указаний вышестоящих организаций	Директор	Изучение и выполнение
Рассмотрение и анализ информации по организации питания детей и подростков	Директор	
Разработка проектов приказов и распоряжений по вопросам организации питания	Директор	Разработка, выполнение
Создание программы производственного контроля	Директор	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 МУК «УО ЧМР», директор гимназии	
<i>Организационная работа</i>		
Проверка состояния работы по организации питания на рабочих местах и столовой в целом, анализ	Контролирующие органы, члены бракеражной комиссии	

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.	Филиал ФГУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в РТ» в Чистопольском районе и г. Чистополь, 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, мед. сестра	Выполнение, контроль
<i>Технические мероприятия</i>		
Создание необходимых условий труда для работы персонала	Директор	Регулярная оценка состояния условий и безопасности труда
Организация проведения обязательных медицинских осмотров работников	Директор	
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, ЗД по АХЧ	Профилактика и своевременный ремонт
Обеспечение работников столовой спецодеждой и другими средствами индивидуальной защиты в соответствии с нормами	Директор, ЗД по АХЧ	Приобретение и выдача
Принятие мер по предотвращению аварийных ситуаций, сохранению жизни и здоровья работников при возникновении таких ситуаций, в	Директор, ЗД по АХЧ	Проведение инструктажа по технике безопасности

том числе по оказанию пострадавшим первой помощи		ознакомление с правилами внутреннего распорядка
Контроль на всех уровнях производства		
Рассмотрение результатов инспектирования столовой на совещаниях, родительских собраниях	Директор, члены бракеражной комиссии, Общественный Совет по питанию	Контроль, предоставление информации
Предоставление органам государственного надзора и контроля информации и документов, необходимых для осуществления ими своих полномочий	Директор	
Организация обеспечения контроля в соответствии с действующими нормами и правилами производства реализации продукции общественного питания.	Директор, члены бракеражной комиссии, ответственные за питание, сотрудники столовой, медицинская сестра	Плановые и внеплановые проверки
Осуществление контроля за соблюдением недельного (ежедневного) меню	Директор, медицинская сестра, 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, медицинская сестра	Бракераж поступающих и готовых изделий

Организация производственного контроля с применением принципов ХАССП

Рассмотрим требования к обеспечению безопасности пищевой продукции в процессе её производства (изготовления); организации производственного контроля с применением принципов ХАССП (Анализа опасностей и критических контрольных точек), изложенных в Техническом регламенте таможенного союза (директива Совета Европейского сообщества 93/43).

Использование принципов ХАССП заключается в контроле конечного продукта и обеспечивает исполнение следующих главных принципов контроля анализа опасностей и критических контрольных точек:

- Принцип 1. Проведение анализа рисков.
- Принцип 2. Определение Критических Контрольных Точек (ККТ).
- Принцип 3. Определение критических пределов для каждой ККТ.
- Принцип 4. Установление системы мониторинга ККТ.
- Принцип 5. Установление корректирующих действий.
- Принцип 6. Установление процедур проверки системы ХАССП.
- Принцип 7. Документирование и записи ХАССП.

Порядок организации и проведения производственного контроля

Выделим виды опасных факторов при производстве пищевой продукции и, в соответствии с ними, обозначим перечень критических контрольных точек в процессе производства (изготовления) пищевой продукции:

Виды опасных факторов, которые сопряжены с выработкой продукции собственного производства, начиная с получения сырья, до конечного потребления, включая все стадии жизненного цикла продукции (обработку, переработку, хранение и реализацию) с целью выявления условий возникновения потенциального риска (рисков) и установления необходимых мер для их контроля.

Биологические опасности:

Источниками биологических опасных факторов могут быть:

- люди; помещения; оборудование; вредители; неправильное хранение и вследствие этого рост и размножение микроорганизмов; воздух; вода; земля; растения.

Химические опасности:

Источниками Химических опасных факторов могут быть:

- люди; растения; помещения; оборудование; упаковка; вредители.

Физические опасности:

Физические опасности - наиболее общий тип опасности, который может проявляться в пищевой продукции, характеризующийся присутствием инородного материала.

Перечень критических контрольных точек процесса производства (изготовления) параметров технологических операций процесса производства (изготовления) пищевой продукции, которые необходимо контролировать для недопущения снижения качества выпускаемой продукции собственного производства для организации питания детей и подростков в образовательных учреждениях

1 Приёмка сырья - проверка качества продовольственного сырья и пищевых продуктов, - документальная и органолептическая, а также условий и правильности её хранения и использования.

2. Хранение поступающего пищевого сырья – осуществляется в соответствии с СанПиН.

3. Обработки и переработка, термообработка при приготовлении кулинарных изделий.

Процесс приготовления пищевой продукции и кулинарных изделий основывается на разработанном в соответствии с СанПиН меню и технико-технологическими картами.

4. Контроль за температурой в холодильных установках, контроль температуры и влажности (гигрометром), соблюдение условий хранения в складских помещениях.

Продукты следует хранить согласно принятой классификации по видам продукции: сухие; хлеб; мясные; рыбные; молочно-жировые; гастрономические; овощи и фрукты.

5. Особенности хранения и реализации готовой пищевой продукции – пищевая продукция в образовательных организациях не хранится, сразу реализуется в соответствии с графиком выдачи пищи. Пробы отбираются и хранятся в соответствии с СанПиН.

Предельные значения параметров, контролируемых в критических контрольных точках.

1. Условия хранения сырья должны соответствовать требованиям, установленными изготовителем, в соответствии с товаросопроводительными документами и маркировкой на транспортной и потребительской упаковке.

Эти данные фиксируется в журнале бракеража поступающего пищевой продукции и сырья. В соответствии с указанными данными организуется хранение поступающей продукции в учреждении, что фиксируется в соответствующих журналах. В случае нарушения работы холодильного оборудования продукция не допускается к приготовлению и утилизируется, неисправности оборудования устраняются.

2. Оценку качества блюд и кулинарных изделий проводят по следующим органолептическим показателям: внешний вид, цвет, консистенция, запах и вкус. Для отдельных групп блюд количество показателей качества может быть снижено (прозрачные супы) или увеличено (мучные кондитерские и булочные изделия). Органолептический анализ блюд и кулинарных изделий проводят путём последовательного сопоставления этих показателей с их описанием

в действующей нормативно-технической и технологической документации (требования к качеству представлены в технико-технологических картах, а также ГОСТах на продукцию).

- У мясных блюд оценивают внешний вид блюда в целом и отдельно мясного изделия: форму нарезки, состояние поверхности, панировки. Затем проверяют степень готовности изделий по консистенции и цвету на разрезе. После этого оценивают запах и вкус блюда, в том числе соответствие кулинарного использования мясного полуфабриката виду изделия, технологическую целесообразность подбора соуса и гарнира.
- При органолептической оценке соусных блюд, прежде всего, устанавливают кулинарную обоснованность подбора соусов к блюдам. Для соусов определяют их консистенцию, переливая тонкой струйкой и пробуя на вкус. Затем определяют цвет, запах и консистенцию наполнителей, форму их нарезки, состав (лук, огурцы, корнеплоды и т.д.) и вкус.
- При проверке качества блюд из отварных и тушёных овощей прежде оценивают правильность технологической обработки сырья, а затем в установленном порядке исследуют консистенцию, запах, вкус и соответствие блюд рецептуре.
- При оценке блюд из рыбы проверяют правильность разделки и соблюдение рецептур; правильность подготовки полуфабрикатов (нарезка, панировка); степень готовности; запах и вкус изделий; соответствие гарнира и соуса данному изделию.

Производственный контроль на этапе хранения пищевой продукции

Контроль осуществляется ежедневно и включает следующее:

- контроль за соблюдением сроков и условий хранения продуктов (температурный режим в складских помещениях контролирует ответственное лицо (зав. производством) ежедневно, а также при каждой контрольной проверке);
- оценка загрузки складских помещений, соответствие объёма работающего холодильного оборудования количеству принимаемых скоропортящихся продуктов;
- контроль за соблюдением правила товарного соседства;
- наличие измерительных приборов (термометры).

Производственный контроль за реализацией пищевой продукции

Контроль включает следующее:

- контроль условий реализации пищевых продуктов - соблюдение правил товарного соседства, температурно-влажностного режима, использование инвентаря, маркировка инвентаря и разделочных досок и т.д.;
- контроль сроков реализации продукции;
- контроль сопроводительной документации - наличие удостоверения качества и безопасности, товарно-транспортной накладной;
- контроль за наличием на этикетке (листе-вкладыше) информации, наносимой в соответствии с требованиями законодательства Российской Федерации, а также нормативной и технической документации.

Система мониторинга организации питания детей и подростков

Мониторинг качества готовой пищевой продукции фиксируется в журнале бракеража готовой пищевой продукции, который хранится в течение года.

Температура и влажность (в помещениях, где хранятся продуктовые товары) измеряется - ежедневно, с занесением в «Журнале учёта температуры и влажности воздуха» - контроль проводится во всех холодильных установках и в местах хранения сухих продуктов.

Термообработка - ведение бракеражного журнала готовой продукции. Ежедневно проводится оценка качества блюд и кулинарных изделий. При этом указывается наименование приёма пищи, наименование блюд, результаты органолептической оценки блюд, включая оценку степени готовности, разрешение на раздачу (реализацию) продукции, Ф.И.О. и личные подписи членов бракеражной комиссии.

Перечень возможных аварийных ситуаций, связанных с остановкой производства, нарушениями:

- Неудовлетворительные результаты производственного лабораторного контроля;
- Получение сообщений об инфекционном, паразитарном заболевании (острая кишечная инфекция, вирусный гепатит А, трихинеллез и др.), отравлении, связанном с употреблением изготовленных блюд;
- Отключение электроэнергии на срок более 4-х часов;
- Неисправность сетей водоснабжения;
- Неисправность сетей канализации;
- Неисправность холодильного оборудования.

Мероприятия, предусматривающие безопасность окружающей среды:

1. Утилизация пищевых отходов в соответствии с СанПиН.
2. Обеспечение удовлетворительных результатов производственного лабораторного контроля пищевой продукции посредством соблюдения требований СанПиН.
3. Заключение договоров на проведение дератизации и дезинсекции с учреждениями, имеющими лицензии на право деятельности.
4. Заключение договоров с обслуживающей организацией, обеспечивающей оборудования, холодильного оборудования, вывоз и утилизацию мусора.
5. Заключение договоров с организациями здравоохранения по обеспечению медицинских осмотров персонала.
6. Заключение договоров ФГБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии» на обеспечения санитарно-гигиенического обучения персонала пищеблоков школьных столовых.

Перечень форм учёта и отчётности по вопросам осуществления контроля

Для осуществления контроля за качеством питания учащихся на пищеблоках школьной столовой ведётся следующая нормативно - техническая документация:

- журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов;
- журнал бракеража готовой пищевой (кулинарной) продукции (с отметкой качества органолептической оценки качества готовых блюд и кулинарных изделий);
- журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд;
- журнал здоровья персонала;
- журнал учёта температуры в холодильниках;
- журнал учёта температуры и влажности воздуха в складских помещениях.

Имеются и оформляются:

- технико – технологические карты;
- калькуляционные карточки блюд и кулинарных изделий (в школьных столовых);
- 10 –дневное меню школьников.

При получении продовольственных товаров оформляются и предоставляются:

- товарно-транспортные накладные;
- сопроводительные документы, подтверждающие безопасность и качество пищевых продуктов и продовольственного сырья.

На пищеблоках в школьной столовой имеются следующие материалы и информация:

- акты отбора проб и протоколы лабораторных исследований;
- договора и акты приёма выполненных работ по договорам (вывоз отходов, дератизация, дезинсекция);
- согласованные с ТОУ Роспотребнадзора в РТ (Татарстан) в Чистопольском и Спасском, Алексеевском, Новошешминском районах материалы по организации питания воспитанников и учащихся;
- медицинские книжки работников установленного образца.