

Заместитель руководителя
Исполнительного комитета
Чистопольского муниципального района РТ
Начальник МКУ «Управления
Образования Исполнительного
комитета Чистопольского
Муниципального района»
Республики Татарстан
_____ О.В. Купцова

«Утверждаю»
Директор Муниципальное бюджетное
общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа
№16» Чистопольского муниципального
района Республики татарстан
И. А. Коновалова



***Программа административного, производственного и
общественного контроля по изготовлению и реализации
продукции, услуг для школьного питания
МБОУ «СОШ № 16»***

2020-2021 уч. г.

Пояснительная записка

Программа административного, производственного и общественного контроля по изготовлению и реализации продукции, услуг для школьного питания МБОУ «СОШ № 16» Чистопольского муниципального района РТ разработана на основе Федерального закона «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30.03.1999 г. №52-ФЗ, санитарно-эпидемиологических правил и нормативов СанПиН 2.3.1940-05 «Организация детского питания», СанПиН 2.4.5.2409-08, «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, начального и среднего профессионального образования», СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общественных учреждениях» и «Программы административного, производственного и общественного контроля по изготовлению и реализации продукции, услуг для школьного и дошкольного питания в общественных учреждениях Чистопольского района». Срок действия данной программы - с сентября 2020 года по сентябрь 2021 года.

Ответственным за осуществление производственного и общественного контроля за школьной столовой является Спирина Т.А.

Перечень осуществляемых услуг:

услуги общественного питания

Школьная столовая расположена по адресу: г. Чистополь, ул. Зеленая 2А.

Количество учащихся (всего) - 654, из них льготников - 82.

Краткая характеристика столовой: обеденный зал на 100 посадочных мест. Имеются следующие производственные помещения: горячий цех, мясной цех, овощной склад, мучной цех, крупяной цех, гастрономия, холодильные камеры, помывочная.

Кухня обеспечена достаточным количеством необходимого оборудования и предметами материально-технического оснащения.

<i>Наименование оборудования</i>	<i>Марка</i>	<i>Количество</i>
<i>Горячий цех:</i>		
1. жарочный шкаф	ШМПЭСМ - 3	1
2. электрический тестомес	МТМ65Н	1
3. мармит - прилавок	МСЗ - 11203	2
4. микроволновая печь	LGMB4322A	1
5. электрическая плита	ЭБГШ-5-3-5,8-220	2
6. столы разделочные		3
7. мясорубка	КНЭ100М2	1
<i>Холодильник:</i>		
1. производственный	ШХ-0,80	2
2. морозильная камера	Норд155-3	1
<i>Мясной цех:</i>		
1. электрическая мясорубка	МИМ-300	1
<i>Помывочная:</i>		
1. электронагреватель	Ariston	2
<i>Гастрономия:</i>		
1. холодильник	Stinol	1

Технологический инвентарь оборудование, посуда, тара выполнена из материалов, разрешенных органами и учреждениями госсанэпидслужбы в установленном порядке. Для мытья посуды ручным способом предусмотрены трехсекционные ванны для столовой посуды, двухсекционные-для стеклянной посуды.

В производственном цеху находится электроплита, жарочный шкаф.

Кухня имеет изолированное и специально оборудованное помещение для обработки мяса, овощей, имеется мясорубка. Складские, вспомогательные и санитарно-бытовые помещения оборудованы проточно-вытяжной механической вентиляцией.

Разделочный инвентарь имеет специальную маркировку.

Кухня оснащена электрокипятильником для приготовления горячих блюд.

Режим работы столовой с. 7.00 ч. до 16.00 ч. Организация питания обучающихся осуществляется фирмой «Виктория».

График приема пищи учащимися:

1 смена: 1 перемена – 1А,1Б,1В классы

2 перемена - 4А,4Б,4В классы

3 перемена – 5А,5Б,6А,6Б,7А,7Б классы

4 перемена – 8А,8Б,9А,9Б,10,11 классы

2 смена: 2 перемена – 2А,2Б,2В классы

3 перемена - 3А,3Б,3В классы

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

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

В столовой работают:

Спирива Татьяна Анатольевна, повар-кондитер (зав. производством) – 5 разряд.

Бочкарева Галина Павловна, повар – 3 разряд;

Хабибуллина Рамзия Магсумовна, повар – 5 разряд;

Гаврилова Людмила Николаевна, кухонный работник;

Кадырова Гузель Раисовна, кухонный работник

Цель программы

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

Задачи

- административный, производственный 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 школы.

Администрация: Коновалова И.А. – директор; Гайсина В.А.- зам. по АХЧ решают задачи, направленные на создание работниками 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:

Коновалова И.А. – директор

Спирина Т.А. – зав. столовой

Яковлева Н.А. – мед. работник

Храмина А.А. – ответственный за питание.

Они ежедневно проводят бракераж готовой продукции и выборочную проверку поступления сырья и продукции на пищеблок, осуществляют контроль за полнотой выполнения санитарных норм и качества 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 школьников.

Был создан «Общественный Совет по питанию»: члены родительских комитетов – Атафонов А.В. (6Б) Цивилина Л. Е. (2А кл.); Тихонова С.Ю. (8А); Каргина М. В. – учитель школы № 15.

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

Работники формы «Благо-В»:

Сперина Татьяна Анатольевна, повар-кондитер (зав. производством)

Бечарева Галина Павловна, повар

Галицкая Татьяна Николаевна, помощник повара

Хайбуллина Рафия Магсумовна, повар

Гаврилова Людмила Николаевна, кухонный работник

осуществляет входной контроль продуктов и сырья, операционный контроль в процессе их обработки и подготовки к реализации и приемочный контроль качества выпускаемой продукции.

Компоненты программы

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

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

Основные этапы работы	ФИО ответственных лиц	Формы контроля
Информационно- методическая деятельность.		
Обеспечение выполнения приказов и указаний вышестоящих организаций	Директор Коновалова И.А	Изучение и выполнение
Рассмотрение и анализ информации по организации питания детей и подростков	Директор Коновалова И.А	
Разработка проектов приказов и распоряжений по вопросам организации питания	Директор Коновалова И.А	Разработка, выполнение
Создание программы производственного контроля	Директор Коновалова И.А	Разработка, выполнение
Заключение договоров со спортивными организациями по проведению лабораторных исследований, мероприятий по дезинфекции, дезинсекции помещений, на вывоз мусора, бытовых отходов.	Администрация и экономический отдел УО ЧМР, директор школы	
Организационная работа.		

Проверка состояния работы по организации питания на рабочих местах и столовой в целом, анализ.	Контролирующие органы, члены бракеражной комиссии.	
Проведение собеседований и консультаций по вопросам организации питания.	Директор, сотрудники столовой, члены бракеражной комиссии.	
Организация санитарно-гигиенической работы с персоналом.	Директор Коновалова И.А., заинтересованные и компетентные лица.	Семинары, беседы, лекции
Проведение инструктажа по технике безопасности, техминимума по эксплуатации оборудования, сан.минимума.	ТОУ Роспотребнадзора по г. Чистополь и Чистопольскому району, директор.	Изучение и выполнение
Расследование в установленном Правительством Российской Федерации порядке несчастных случаев на производстве и профессиональных заболеваний.	Директор Коновалова И.А.	Представление необходимых документов и информации
Соблюдение требований СанПиН, в части организации питания детей и подростков.	Директор, члены бракеражной комиссии, ответственные за питание, сотрудники столовой, мед.сестра.	Выполнение, контроль
Технические мероприятия		
Соблюдение необходимых условий труда для работы персонала.	Директор Коновалова И.А.	Регулярная оценка состояния условий и безопасности труда
Организация проведения обязательных медицинских осмотров работников.	Директор Коновалова И.А., мед.сестра.	
Информирование работников об условиях и охране труда на рабочих местах, о существующем риске повреждения здоровья и полагающихся им компенсациях; средствах индивидуальной защиты.	Директор Коновалова И.А.	Предоставление информации, обучение безопасным методам и приемам работы
Обеспечение исправной работы технологического, холодильного и другого оборудования учреждения.	Директор Коновалова И.А., зам. по АХЧ Гайсина В. А.	Профилактика и своевременный ремонт
Обеспечение работников столовой спецодеждой и другими средствами индивидуальной защиты в соответствии с нормами.	Директор Коновалова И.А., зам. по АХЧ Гайсина В. А.	Приобретение и выдача
Принятие мер по предотвращению аварийных ситуаций, сохранению жизни и здоровья работников при возникновении таких ситуаций, в том числе по оказанию	Директор Коновалова И.А., зам. по АХЧ Гайсина В. А.	Проведение инструктажа по технике безопасности ознакомление с

пострадавшим первой помощи.		правилами внутреннего распорядка
Контроль на всех уровнях производства.		
Рассмотрение результатов инспектирования столовой на совещаниях, родит. собраниях.	Директор, сотрудники столовой, члены бракеражной комиссии.	Контроль, предоставление информации
Предоставление органам гос.надзора и контроля информации и документов, необходимых для осуществления ими своих полномочий	Директор Коновалова И.А.	
Организация обеспечения контроля в соответствии с действующими нормами и правилами производства реализации продукции общественного питания.	Директор, члены бракеражной комиссии, ответственные за питание, сотрудники столовой, мед.сестра.	Плановые и внеплановые проверки
Осуществление контроля за соблюдением недельного (ежедневного) меню.	Директор, члены бракеражной комиссии, ответственные за питание, сотрудники столовой, мед.сестра.	Ежедневные и периодические проверки
Обеспечение входного контроля за продовольственными товарами и сырьем, приемочного контроля за качеством готовых блюд и кулинарных изделий, выпускаемых на производство.	Директор, члены бракеражной комиссии, ответственные за питание, сотрудники столовой, мед.сестра.	Бракераж поступающих продуктов и готовых изделий

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 технологического процесса (приготовления) пищевой продукции, которые обеспечивают снижение качества выпускаемой продукции при нарушении технологии питания детей и

1 Приёмка сырья – контроль качества сырья и пищевых продуктов, - документальная и организационная ответственность за правильности её хранения и использования.

2. Хранение поступающего сырья – осуществляется в соответствии с СанПиН

3. Обработки и переработки, применяемые при изготовлении кулинарных изделий.

Процесс приготовления кулинарных изделий основывается на разработанном в соответствии с санитарно-технологическими картами.

4. Контроль за температурными условиями, контроль температуры и влажности (гигрометр), контроль влажности в складских помещениях.

Продукты классифицируются по видам продукции: сухие; хлеб; мясные блюда; кондитерские изделия; овощи и фрукты.

5. Особенности хранения и транспортировки пищевой продукции – пищевая продукция в образовательных организациях реализуется в соответствии с графиком выдачи пищи. Транспортировка осуществляется в соответствии с СанПиН.

Условия хранения сырья и ингредиентов в контрольных точках.

1 Условия хранения сырья должны соответствовать требованиям, установленными изготовителем, в соответствии с санитарно-гигиеническими документами и маркировкой на транспортной и упаковочной таре.

Эти данные фиксируются и передаются фиксируются поступающей пищевой продукции и сырья. В соответствии с заданными данными организуется хранение поступающей продукции в учреждениях, что фиксируется в соответствующих журналах. В случае нарушения работы холодильного оборудования продукция не допускается к приготовлению и установка исправности 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 или сопоставлений 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, консистенцию, 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, технико-технологическую целесообразность подбора соуса и гарнира.

- При органолептической оценке суповых 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 заправочной, 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 в 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 панира и соуса данному изделию.

Производственный контроль на этапе приготовления 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, завхоз, кладовщик) ежедневно, а также при каждой контрольной проверке);
- оценка загруженности складов, соответствие объёма работающего холодильного оборудования количеству хранящихся скоропортящихся продуктов;
- контроль за соблюдением правил товарного соседства;
- наличие измерительных приборов (термометры, психрометры).

Производственный контроль за реализацией пищевой продукции

Контроль включает следующее:

- контроль условий реализации пищевой продукции - соблюдение правил товарного соседства, температурно-влажностного режима, использование инвентаря, маркировка инвентаря и реализованных товаров;
- контроль сроков реализации продукции;
- контроль сопроводительной документации - наличие удостоверения качества и безопасности, товарно-транспортных накладных;
- контроль за наличием на товаре (этикетке-наклейке) информации, наносимой в соответствии с требованиями Министерства Российской Федерации, а также нормативной и технической документации.

Система контроля качества питания детей и подростков.

Масса и качество готовой пищевой продукции фиксируется в журнале бракеража готовой пищевой продукции, который ведется в течение года.

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

Температура - ежедневно в журнале готовой продукции. Ежедневно проводится бракераж готовых блюд и кулинарных изделий. При этом указывается наименование блюда, результаты органолептической оценки блюд, видовой состав, степень готовности, разрешение на раздачу (реализацию) продукции, дата и место выдачи бракеражной комиссии.

Процедуры действий, связанных с остановкой

производства, мероприятиями:

- 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 исправную работу внутренних сетей водоснабжения, канализации, электросетей и 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 пищеблока школьной столовой.

Перечень форм учёта и отчётности по вопросам осуществления контроля

Для осуществления контроля за качеством питания учащихся на пищеблоках детских садов и школьных столовых ведётся следующая нормативно - техническая документация:

- журнал бракеража готовой пищевой (кулинарной) продукции (с отметкой качества органолептической оценки качества готовых блюд и кулинарных изделий);
- журнал здоровья персонала;
- журнал учёта температуры в холодильниках.