

**«СОГЛАСОВАНО»**

Заместитель руководителя Исполнительного  
комитета Чистопольского муниципального района  
Республики Татарстан

Начальник МКУ «Управление образования  
Исполнительного комитета Чистопольского  
муниципального района Республики Татарстан»

О.В.Купцова \_\_\_\_\_  
« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2023 г.

**«УТВЕРЖДАЮ»**

Директор МБОУ «Верхнекондратинская  
основная общеобразовательная школа»  
Чистопольского муниципального района  
Республики Татарстан

\_\_\_\_\_ Паишева Е.И.  
« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2023 г.

**Программа  
административного, производственного  
и общественного контроля  
по изготовлению и реализации продукции,  
услуг для школьного питания  
муниципального бюджетного общеобразовательного  
учреждения «Верхнекондратинская основная  
общеобразовательная школа»  
Чистопольского муниципального района  
Республики Татарстан**

2022-2023

## **Пояснительная записка**

В соответствии с Федеральным законом от 30.03.1999 №52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (Собрание законодательства Российской Федерации, 1999, №14, ст.1650; №29, ст.4504) и постановлением Правительства Российской Федерации от 24.07.2000 №554 «Об утверждении Положения о государственной санитарно-эпидемиологической службе Российской Федерации и Положения о государственном санитарно-эпидемиологическом нормировании» (Собрание законодательства Российской Федерации, 2000, №31, ст.3295; 2004, №8, ст.663; №47, ст.4666; 2005, №39, ст.3953);

На основании постановления №32 от 27.10.2020 г. Министерства юстиции Российской Федерации №60833 от 11 ноября 2020 г. «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;

Санитарно-эпидемиологические правила и нормы СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» с 1 января 2021 г. до 1 января 2027 г.;

В соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012 года №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», во исполнении Постановлений Исполнительного комитета Муниципального образования «Чистопольский муниципальный район» Республики Татарстан от 21.07.2022 г. №482 «Об организации питания обучающихся в общеобразовательных организациях Чистопольского муниципального района на 2022-2023 учебного года, и №483 от 21.07.2022 г. «Об организации бесплатного горячего питания обучающихся, получающих начальное общее образование в общеобразовательных организациях Чистопольского муниципального района РТ на 2022-2023 учебный год», приказа МКУ «Управление образования ИК ЧМР РТ» от 10.08.2022 г. № 52 «Об обеспечении питанием воспитанников и обучающихся в образовательных организациях Чистопольского муниципального района на 2022-2023 учебный год».

Ответственным за осуществление производственного контроля за школьной столовой является директор школы Е.И.Паишева, тел: 3-04-27.

**Срок действия данной программы - с 01/02/2023 года по 01/02/2024 года.**

### **Перечень осуществляемых услуг:**

**- услуги общественного питания;**

МБОУ «Верхнекондратинская основная общеобразовательная школа» расположена по адресу: РТ, Чистопольский район, д. Верхняя Кондрата, ул. Центральная 35/1.

В школе обучается 15 учащихся, обучение происходит в одну смену. Питание организовано для всех учащихся школы за счет средств бюджета, родительских взносов и собственной сельскохозяйственной продукции, выращенной на пришкольном участке.

В школе имеется столовая на 32 посадочных мест, кухня и складское помещение. На кухне имеется необходимое технологическое оборудование:

Наименование технологического оборудования	Назначение	Производительность	Дата изготовления	срок службы
Механическое	Электромясорубка		1994	10 лет
Холодильное	Холодильник «Свияга-404» КШ-240/30	270кВт ч/год	2003	15 лет
	Морозильник «Орск» -117»	270кВт ч/год	2001	15лет
	Шкаф холодильный «POLAIR»	0,55кВт	2013	15 лет
	Холодильник «POZIS»	270кВт ч/год	2000	15 лет
Тепловое	Плита электрическая ЭС4Ш-4КЖ	14,8кВт	2000	10лет
Весоизмерительное оборудование	Весы рычажные настольные циферблатные РН-10Ц13У	от 0,1 до 10кг	2007	15 лет

Имеется: 6 шт.- столы обеденные 4-ех местные, 12 шт. скамейки обеденные 2-х местные, 3 шт.- ванна моечная двухсекционная (СТАНДАРТ ЦК ВМО2-530СЦК-М), 1шт.- ванна моечная двухсекционная (СТАНДАРТ ЦК ВМО3-530СЦК-М), 1 шт.- полка для стаканов закрытая, 1 шт.- стеллаж кухонный (СКК -12/5С4Э). В достаточном количестве имеются разделочный инвентарь, посуда, моющие и дезинфицирующие средства. Имеется централизованное водоснабжение.

Школьная столовая функционирует более 25 лет.

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

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

#### **График питания по классам:**

I-IV классы -11.05.-11.30

V-IX классы – 11.05.11.30

#### **В столовой работает 1 работник:**

1. Емельянова Светлана Витальевна – повар, 4 разряд,

#### **Цель программы**

Усиление контроля за организацией питания детей и подростков в школе, 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, производственный и 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 (осуществляемый администрацией школы);
- на рабочих местах.

Администрация Е.И.Паишева - директор школы, ответственная за организацию питания в школе Гурьянова А.З. – учитель ИЗО, руководитель ШМО классных руководителей, Нухратова Н.И. – председатель профкома 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:**

1. Паишева Е.И., директор школы, председатель комиссии;
2. Гурьянова А.З. заместитель председателя комиссии, ответственный за питание, учитель ИЗО;
3. Архипова Н.А.;
4. Журавлева Н.И., фельдшер ФАП (по согласованию).

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 всемерную помощь в организации рационального питания детей и подростков, осуществлять мероприятия по улучшению организации обслуживания школьников.

**Был создан «Общественный Совет по питанию», на общем собрании были выбраны следующие члены Совета:**

1. Паишева Е.И. председатель Совета, директор школы;
2. Нухратова Н.И.- зам. Председатель ПК;

3. Микушина В.З., член родительского комитета;
4. Филиппова А.А.- председатель родительского комитета;
5. Журавлева Н.И.- медицинский работник.

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

Работник пищеблока Емельянова Светлана Витальевна – повар 4 разряда, осуществляет 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 соответствии с целями и поставленными задачами, определены основные формы и мероприятия, разработанные для реализации программы:**

<b>Основные этапы работы</b>	<b>Ф.И.О. ответственных лиц</b>	<b>Формы работы</b>
<b>Информационно - методическая деятельность</b>		
Обеспечение выполнения приказов и указаний вышестоящих организаций	Директор школы Е.И.Паишева	изучение и выполнение
Рассмотрение и анализ информации по организации питания детей и подростков	Директор школы Е.И.Паишева	
Разработка проектов приказов и распоряжений по вопросам организации питания	Директор школы Е.И.Паишева	разработка, выполнение
Создание программы производственного контроля	Директор школы Е.И.Паишева	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 школы	

<b>Организационная работа</b>		
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 школы заинтересованные и компетентные лица	семинары, беседы, лекции
Проведение инструктажа по технике безопасности, техминимума по эксплуатации оборудования, сан. минимума.	ТОУ Роспотребнадзора в РТ по г. Чистополю и Чистопольскому району, директор	изучение и выполнение
Расследование в установленном Правительством Российской Федерации порядке несчастных случаев на производстве и профессиональных заболеваний	Директор школы Е.И.Паишева	предоставление необходимых документов и информации
Соблюдение требований Сан Пи Н, в части организации питания детей и подростков	Директор школы, члены бракеражной комиссии, ответственные за питание, сотрудники столовой, фельдшер.	выполнение, контроль
<b>Технические мероприятия</b>		
Создание необходимых условий труда для работы персонала	Директор школы Е.И.Паишева	регулярная оценка состояния условий и безопасности труда
Организация проведения обязательных медицинских осмотров работников	Директор школы Е.И.Паишева	
Обеспечение безопасности производственных процессов в соответствии с нормами и правилами	Директор школы Е.И.Паишева	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	Директор школы Е.И.Паишева	предоставление информации, обучение безопасным методам и

индивидуальной защиты		приёмам работы
Обеспечение исправной работы технологического, холодильного и другого оборудования учреждения	Директор школы	профилактика и своевременный ремонт
Обеспечение работников столовой спецодеждой и другими средствами индивидуальной защиты в соответствии с нормами	Директор школы	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 школы	проведение инструктажа по технике безопасности ознакомление с правилами внутреннего распорядка
<b>Контроль на всех уровнях производства</b>		
Рассмотрение результатов инспектирования столовой на совещаниях, родительских собраниях	Директор школы , члены бракеражной комиссии	контроль, предоставление информации
Предоставление органам государственного надзора и контроля информации и документов, необходимых для осуществления ими своих полномочий.	директор школы	
Организация обеспечения контроля в соответствии с действующими нормами и правилами производства реализации продукции общественного питания.	Директор школы , члены бракеражной комиссии, ответственные за питание, сотрудники столовой.	плановые и внеплановые проверки
Осуществление контроля за соблюдением недельного (ежедневного) меню	Директор школы, 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 школы, члены бракеражной комиссии, ответственные за питание, сотрудники столовой.	бракераж поступающих продуктов и готовых изделий

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

<b>Возможные аварийные ситуации</b>	<b>Последствия аварийной ситуации</b>	<b>Информирование об аварийной ситуации</b>	<b>Мероприятия по локализации аварийной ситуации</b>
Авария внутренней системы канализации с изливом сточных вод в складские и производственные помещения	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Инфицирование объектов внешней среды патогенными микроорганизмами.</li> <li>2. Пищевые отравления.</li> <li>3. Вспышка острых кишечных заболеваний.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Администрацию Управления образования ЧМР.</li> <li>2. СМС - органы местного самоуправления .</li> <li>3. ТОУ Роспотребнадзора в РТ по г. Чистополю и Чистопольскому району.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Немедленно прекратить работу столовой.</li> <li>2. Провести мероприятия по ремонту инженерных коммуникаций.</li> <li>3. Провести дезинфекционные мероприятия.</li> <li>4. Провести экспертизу пищевых продуктов.</li> <li>5. Проведение лабораторных исследований после ликвидации аварии.</li> </ol>
Авария систем хозяйственно – питьевого и горячего водоснабжения, их отсутствие	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Пищевые отравления.</li> <li>2. Вспышка острых кишечных заболеваний.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Администрацию Управления образования ЧМР.</li> <li>2. СМС - органы местного самоуправления (в районе),</li> <li>3. ТОУ Роспотребнадзора в РТ по г. Чистополю и Чистопольскому району.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Прекратить работу столовой.</li> <li>2. Провести мероприятия по ремонту инженерных коммуникаций.</li> <li>3. Провести дезинфекционные мероприятия.</li> </ol>
Авария системы электроснабжения отсутствие электроэнергии длительное время	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Инфицирование сырья, полуфабрикатов и продуктов патогенными микроорганизмами.</li> <li>2. Пищевые отравления.</li> <li>3. Вспышка острых кишечных</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Администрацию Управления образования ЧМР.</li> <li>2. СМС - органы местного самоуправления (в районе)</li> <li>3. ТОУ Роспотребнадзора в РТ по г. Чистополю</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Прекратить работу столовой.</li> <li>2. Провести мероприятия по ремонту коммуникаций.</li> <li>3. Провести экспертизу пищевых продуктов.</li> <li>5. Провести лабораторные исследования</li> </ol>



	заболеваний	и Чистопольскому району.	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 здоровья (результатов медицинских осмотров работников).

#### **Имеются и оформляются:**

- технико - технологические карты;
  - калькуляционные карточки блюд и кулинарных изделий;
  - 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 столовой имеются следующие материалы и информация:**

- согласованные с ТОУ Роспотребнадзора РТ по Чистопольскому и Спасскому району и материалы по организации питания учащихся;
- учёт протоколов лабораторных исследований и инструментальных замеров физических факторов;
- медицинские книжки работников установленного образца.