

«СОГЛАСОВАНО»

Заместитель руководителя Исполнительного
комитета Чистопольского муниципального района
Республики Татарстан

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

О.В.Купцова

«___» _____ 2021 г.



«УТВЕРЖДАЮ»

Директор МБОУ «Татарско-Сарсазская
основная общеобразовательная школа»
Чистопольского муниципального района
Республики Татарстан
Митасва Н.Х.

« 25 » августа 2021 г.



**Программа
административного, производственного
и общественного контроля
по изготовлению и реализации продукции,
услуг для школьного питания
муниципального бюджетного образовательного
учреждения «Татарско-Сарсазская ООШ»
Чистопольского муниципального района
Республики Татарстан**

2021-2022

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 09.07.2021г. №392 «Об организации питания обучающихся в общеобразовательных организациях Чистопольского муниципального района на 2021-2022 учебного года, и №395 от 09.07.2021г. «Об организации бесплатного горячего питания обучающихся, получающих начальное общее образование в общеобразовательных организациях на Чистопольского муниципального района РТ на 2021-2022 учебный год», приказа МКУ «Управление образования» ИК ЧМР РТ от 13.08.2021г. №656 «Об обеспечении питанием воспитанников и обучающихся в образовательных организациях Чистопольского муниципального района на 2021-2022 учебный год».

Ответственным за осуществление производственного контроля за школьной столовой является директор школы Н.Х.Митаева, тел: 3-86-33.

Срок действия данной программы - с 10/10/2021 года по 10/10/2022 года.

Перечень осуществляемых услуг:

- услуги общественного питания;

МБОУ «Татарско - Сарсазская основная общеобразовательная школа» расположена по адресу: РТ, Чистопольский район, д. Татарский Сарсаз, ул. Центральная 1.

В школе обучается 27 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 33 посадочных мест, кухня и складское помещение. На кухне имеется необходимое технологическое оборудование: 2 шт. - электрических плиты (ЭП-4ЖШ), 1 шт. - мясорубка (МИМ -300М), 1 шт. - кипятильник электрический непрерывного действия КЭН-50 (прямоугольный), 1 шт. - подставка для электрокипятильника КЭН ПК 4*4, 1 шт. - холодильник (POLAR CM107-S 220В), 1 шт. - шкаф-купе кухонный (ШКН-К-Н-1200), 1 шт. - смягчитель воды (DVA 12 л.), 1 шт. - стол производственный с бортом и дополнительной полкой/100*600мм., 1шт. - мармит (ЭМК-70 КМУ «АСТА»), 6 шт.- столы обеденные 6-ти местные, 12 шт. скамейки обеденные 3-х местные, 3 шт.- ванна моечная двухсекционная (СТАНДАРТ ЦК ВМО2-530СЦК-М), 1шт.- ванна моечная трехсекционная (СТАНДАРТ ЦК ВМО3-530СЦК-М), 3 шт.- полка для стаканов закрытая, 2 шт. - зонт вытяжной островной (ЗВО 2000*120*0300), 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 - 8.30-V-IX классы

II - 9.15- I-IV классы

III- 10.15-V-IX классы

В столовой работают 2 работника:

1. Залалетдинова Ильмира Ольфатовна – повар, 4 разряд,
2. Зайнетдинова Гульфина Магзумовна – подсобный рабочий , 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 Н.Х.Митаева - директор школы, ответственная за организацию питания в школе Закирова Г.М. – руководитель ШМО классных руководителей, Ахметзянов Р.Р. – 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. Н.Х.Митаева, директор школы, председатель комиссии;
2. Закирова Г.М., заместитель председателя комиссии, руководитель ШМО классных руководителей, ответственный за питание;
3. Мусина Н.А., член комиссии, учитель начальных классов;
4. Залалетдинова И.О., повар школьной столовой;
5. Шайхутдинова Л.З., 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. Закирова Г.М., председатель Совета, руководитель ШМО классных руководителей, ответственная за организацию питания в школе;
2. Габитова Л.А., зам. председателя, член родительского комитета школы;
3. Шарафутдинова Г.У., учитель татарского языка и литературы;
4. Ахметзянова Илина., член Совета старшеклассников, учащаяся 9 класса.

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

Работники пищеблока Залалетдинова Ильмира Ольфатовна – повар 4 разряда, Зайнетдинова Гульфина Магъзумовна - подсобный рабочий второго разряда 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 школы Н.Х.Митаева	изучение и выполнение
Рассмотрение и анализ информации по организации питания детей и подростков	Директор школы Н.Х.Митаева	
Разработка проектов приказов и распоряжений по вопросам организации питания	Директор школы Н.Х.Митаева	разработка, выполнение
Создание программы производственного контроля	Директор школы Н.Х.Митаева	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	
Организационная работа		
Проверка состояния работы по организации питания на рабочих местах и столовой в целом, анализ	контролирующие органы, члены бракеражной комиссии: Закирова Г.М., Мусина Н.А., Шайхутдинова	

	Л.З.(фельдшер ФАП)	
Проведение консультаций и собеседований по вопросам организации питания	Директор, сотрудники столовой, члены бракеражной комиссии: Митаева Н.Х., Залалетдинова И.О., Закирова Г.М., Мусина Н.А., Шайхутдинова Л.З. (фельдшер ФАП)	
Организация санитарно – гигиенической работы с персоналом	Директор школы Н.Х.Митаева, заинтересованные и компетентные лица	семинары, беседы, лекции
Проведение инструктажа по технике безопасности, техминимума по эксплуатации оборудования, сан. минимума.	ТОУ Роспотребнадзора в РТ по г. Чистополу и Чистопольскому району, директор	изучение и выполнение
Расследование в установленном Правительством Российской Федерации порядке несчастных случаев на производстве и профессиональных заболеваний	Директор школы Н.Х.Митаева	предоставление необходимых документов и информации
Соблюдение требований Сан Пи Н, в части организации питания детей и подростков	Директор школы Н.Х.Митаева, члены бракеражной комиссии, ответственные за питание, сотрудники столовой, фельдшер.	выполнение, контроль
Технические мероприятия		
Создание необходимых условий труда для работы персонала	директор школы Н.Х.Митаева	регулярная оценка состояния условий и безопасности труда
Организация проведения обязательных медицинских осмотров работников	директор школы Н.Х.Митаева	
Обеспечение безопасности производственных процессов в соответствии с нормами и правилами	директор школы Н.Х.Митаева	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 школы Н.Х.Митаева	предоставление информации, обучение безопасным методам и приемам 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
Контроль на всех уровнях производства		
Рассмотрение результатов инспектирования столовой на совещаниях, родительских собраний	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 Н.Х.Митаева	
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

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	<ol style="list-style-type: none"> 1. Инфицирование объектов внешней среды патогенными микроорганизмами. 2. Пищевые отравления. 3. Вспышка острых кишечных заболеваний. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Администрацию Управления образования ЧМР. 2. СМС - органы местного самоуправления . 3. ТОУ Роспотребнадзора в РТ по г. Чистополю и Чистопольскому району. 	<ol style="list-style-type: none"> 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	<ol style="list-style-type: none"> 1. Пищевые отравления. 2. Вспышка острых кишечных заболеваний. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Администрацию Управления образования ЧМР. 2. СМС - органы местного самоуправления (в районе), 3. ТОУ Роспотребнадзора в РТ по г. Чистополю и Чистопольскому району. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Прекратить работу столовой. 2. Провести мероприятия по ремонту инженерных коммуникаций. 3. Провести дезинфекционные мероприятия.

<p>Авария системы электроснабжения</p> <p>отсутствие электроэнергии длительное время</p>	<p>1. Инфицирование сырья, полуфабрикатов и продуктов патогенными микроорганизмами.</p> <p>2. Пищевые отравления.</p> <p>3. Вспышка острых кишечных заболеваний</p>	<p>1. Администрацию Управления образования ЧМР.</p> <p>2. СМС - органы местного самоуправления (в районе)</p> <p>3. ТОУ Роспотребнадзора в РТ по г. Чистополью и Чистопольскому району.</p>	<p>1. Прекратить работу столовой.</p> <p>2. Провести мероприятия по ремонту коммуникаций.</p> <p>3. Провести экспертизу пищевых продуктов.</p> <p>5. Провести лабораторные исследования продтоваров после ликвидации аварии.</p>
--	---	---	--

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.

План-график
лабораторно – инструментальных исследований
МБОУ «Татарско- Сарсазская ООШ»
Чистопольского муниципального района РТ
на 2021 – 2022 учебный год

№ п/п	Наименование	Виды исследований	Периодичность	Количество проб при разовом отборе
1	Готовые обеденные блюда и кулинарные изделия	Микробиологические показатели	2 раза в год	2 пробы
2	Готовый рацион питания	Санитарно-химические показатели: содержание основных питательных веществ и калорийность рациона	1 раз в год	Все блюда дневного рациона
3	Смывы на кишечную палочку (оборудование, инвентарь, с рук работников и санитарной одежды)	Микробиологические	2 раза в год	16 проб
4	Вода питьевая из разводящей сети системы, централизованного водоснабжения	Микробиологические	2 раза в год	2 пробы
5	Освещенность в производственных цехах	Рабочее место	1 раз в год	По 4 замера
6	Температура воздуха и относительная влажность	Рабочее место	2 раза в год	По 2 замера
7	Овощи и нитраты, пестициды и паразитология		1 раз в год	4 пробы