

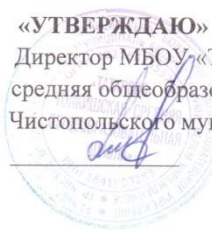
«СОГЛАСОВАНО»

Заместитель руководителя Исполнительного
комитета по образованию - начальник
управления образования
_____ О.В.Купцова



«УТВЕРЖДАЮ»

Директор МБОУ «Татарско-Толкишская
средняя общеобразовательная школа»
Чистопольского муниципального район
_____ Мирсиапова Г.А.



**Программа административного, производственного и
общественного контроля по изготовлению и реализации
продукции, услуг для школьного питания
МБОУ «Татарско-Толкишская средняя общеобразовательная
школа»**

г. Чистополь

Пояснительная записка

Программа административного, производственного и общественного контроля по изготовлению и реализации продукции, услуг для школьного питания в МБОУ «Татарско-Толкишская средняя общеобразовательная школа» Чистопольского муниципального района Республики Татарстан разработана на основании:

1. Федерального закона «О санитарно – эпидемиологическом благополучии населения» от 30.03.1999 г. № 52 – ФЗ;
2. СанПин 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
3. СанПин 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
4. СанПин 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и безвредности для человека факторов среды обитания»;
5. «Программы административного, производственного и общественного контроля по изготовлению и реализации продукции, услуг для дошкольного и школьного питания», разработанной в Управлении образования Чистопольского муниципального района.

Ответственным за осуществление административного контроля за школьной столовой является Г.А.Мирсиапова директор школы, 3-31-83.

Срок действия программы – с января 2022 года по 31 декабря 2022 года.

Перечень осуществляемых услуг:

✓ **Услуги общественного питания**

- Школа находится по адресу: 422961, Республика Татарстан, Чистопольский район, с. Татарский Толкищ, ул. Советская д.3;
- телефон 3-31-83;

В школе обучается 66 учащихся, из них 7 льготников. 37 учащихся охвачены двух разовым горячим питанием, 29 обучающихся, получающих начальное общее образование в МБОУ «Татарско-Толкишская СОШ» Чистопольского муниципального района Республики Татарстан, обеспечены 100% бесплатным горячим питанием в рамках государственной программы Российской Федерации «Развитие образования». Обслуживание в столовой производится в три перемены:

Дни	Класс	Время посещения столовой	
		Завтрак	Обед
Понедельник	5-11	9 ч. 40 мин.	11ч. 40 мин.
Среда	5-11	9 ч. 40 мин.	11ч. 40 мин.
Четверг	5-11	9 ч. 40 мин.	11ч. 40 мин.
Суббота	5-11	9 ч. 40 мин.	11ч. 40 мин.
Обработка посуды			
Понедельник	1-4	10 ч. 40мин.	
Среда	1-4	10 ч. 40мин.	
Четверг	1-4	10 ч. 40мин.	
Суббота	2-4	10 ч. 40мин.	
Обработка посуды		Завтрак	Обед
Вторник	5-11	10 ч.10 мин.	12ч.10 мин.

Пятница	5-11	10 ч.10 мин.	12ч.10 мин.
Вторник	1-4	11 ч. 10 мин.	
Пятница	1-4	11 ч. 10 мин.	
Обработка посуды			

В обеденном зале 60 посадочных мест.

В столовой имеются следующие цеха:

1. Цех готовой продукции.
2. Моечный цех.
3. Сырой цех.

Столовая оснащена технологическим оборудованием.

Наименование оборудования	Марка	Количество
Электроплита	ЭСЧШ	1
Мармит для раздачи	ЭПМ-5 №51000 (1973 года)	1
Электрический кипятильник	КНЭ 100 М II	1
Холодильник	«Pozis»	1
Морозильник	«Pozis»	2

Требования к устройству, оборудованию, содержанию пищеблока школьной столовой, 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.

Питание организовано самостоятельно. В столовой работают 3 работника, Ярмушева Г. Н. – повар 3 разряда, Сафина Г.И. – завхоз, Кашапова Гульсина Хафизовна – подсобный рабочий кухни..

Цель программы:

Усиление административного, производственного и общественного 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:

- Контроль за организацией системы обслуживания детей и подростков сбалансированным, качественно приготовленным питанием о 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, Мирсиапова Гулькай Анасовна – директор школы, 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:

- Мирсиапова Г.А. – директора школы;
- Сафина Г.И.- завхоз;
- Ярмушева Г.Н. – повар;
- Садыкова Г.Г. – ЗДВР.

Они ежедневно проводят бракераж готовой продукции и выборочную проверку поступления сырья и продукции на пищеблок, осуществляют контроль за полной 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».

- Хайруллин М.Ф. - председатель профкома МБОУ «Татарско - Толкишская СОШ»;
- Гарифуллина Г.З. – учителя начальных классов;
- Шайхутдинова Г.Р. – учитель родного языка и литературы;
- Садыкова Г.Г. - ЗДВР;
- Сафина Г.Р.- председатель школьного родительского комитета

На рабочих местах – контроль, осуществляемый работниками столовой непосредственно на производстве. Работник столовой Ярмушева Гузалия Накиповна повар 3 разряда, 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;**
- **технические 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	Ф.И.О. ответственных лиц	Формы работы
Информационно-методическая деятельность		
Обеспечение выполнение приказов и указаний вышестоящих организаций	Директор Мирсиапова Гулькай Анасовна	Изучение и выполнение
Рассмотрение и анализ информации по организации питания детей и подростков	Директор Мирсиапова Гулькай Анасовна	

Разработка проектов приказов и распоряжений по вопросам организации питания	Директор Мирсиапова Гулькай Анасовна	Разработка, выполнение
Создание программы производственного контроля	Директор Мирсиапова Гулькай Анасовна	Разработка, 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 Мирсиапова Гулькай Анасовна	
Организационная работа		
Проверка состояния работы по организации питания на рабочих местах и столовой в целом, анализ	Контролирующие органы, члены бракеражной комиссии: Сафина Г.И., Ярмушева Г.Н., Садыкова Г.Г.	
Проведение консультаций и собеседований по вопросам организации питания	Директор, сотрудники столовой, члены бракеражной комиссии: Мирсиапова Г.А., Сафина Г.И., Ярмушева Г.Н., Садыкова Г.Г.	
Организация санитарно-гигиенической работы с персоналом	Директор, заинтересованные и компетентные лица: Мисиапова Г.А.	Семинары, беседы, лекции
Проведение инструктажа по технике безопасности, техминимума по эксплуатации оборудования, сан.минимума.	ТОУ Роспотребнадзора по Республике Татарстан в Чистопольском, Спасском районах. Директор школы Мирсиапова Г.А.	Изучение и выполнение
Расследование в установленном Правительством Российской Федерации порядке несчастных случаев на производстве и профессиональных заболеваний	Директор школы Мирсиапова Г.А., комиссия по охране труда	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, фельдшер сельского ФАП: Мирсиапова Г.А., Сафина Г.И., Ярмушева Г.Н.,	Выполнение, контроль

	Садыкова Г.Г.	
Технические мероприятия		
Создание необходимых условий труда для работы персонала	Директор школы Мирсиапова Г.А.	Регулярная оценка состояния условий и безопасности труда
Организация проведения обязательных медицинских осмотров работников	ЗДВР Садыкова Г.Г.	
Обеспечение безопасности производственных процессов в соответствии с нормами и правилами	Директор школы Мирсиапова Г.А.	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 Мирсиапова Г.А.	Предоставление информации, обучение безопасным методам и приемам работы
Обеспечение исправной работы технологического, холодильного и другого оборудования учреждения	Директор школы Мирсиапова Г.А.	Профилактика и своевременный ремонт
Обеспечение работников столовой спецодеждой и другими средствами индивидуальной защиты в соответствии с нормами	Директор школы Мирсиапова Г.А.	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 Мирсиапова Г.А.	Проведение инструктажа по технике безопасности, ознакомление с правилами внутреннего распорядка
Контроль на всех уровнях производства		
Рассмотрение результатов инспектирования столовой на совещаниях, родительских собраниях	Мирсиапова Г.А., Сафина Г.И., Ярмушева Г.Н., Сафина Г.Р., Садыкова Г.Г., Гимранова Р.Р.	Контроль, предоставление информации
Предоставление органам государственного надзора и контроля информации и документов, необходимых для осуществления ими своих полномочий	Директор школы Мирсиапова Г.А.	
Организация обеспечения контроля в	Директор, члены	Плановые и

соответствии с действующими нормами и правилами производства реализации продукции общественного питания.	бракеражной комиссии, ответственные за питание, сотрудники столовой, фельдшер сельского ФАП: Мирсиапова Г.А., Сафина Г.И., Ярмушева Г.Н., Сафина Г.Р., Садыкова Г.Г., Гимранова Р.Р	внеплановые проверки
Осуществление контроля за соблюдением недельного (ежедневного) меню	Директор, члены бракеражной комиссии, ответственные за питание, сотрудники столовой, фельдшер сельского ФАП: Мирсиапова Г.А., Сафина Г.И., Ярмушева Г.Н., Сафина Г.Р., Садыкова Г.Г.,	Ежедневные и периодические проверки
Обеспечение входного контроля за продовольственными товарами и сырьем, операционного – в процессе их обработки, приемочного контроля за качеством готовых блюд и кулинарных изделий, выпускаемых на производстве	Директор, члены бракеражной комиссии, ответственные за питание, сотрудники столовой, мед. сестра: Мирсиапова Г.А., Сафина Г.И., Ярмушева Г.Н., Сафина Г.Р., Садыкова Г.Г., Гимранова Р.Р	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.	1. Инфицирование объектов внешней среды патогенными микроорганизмами. 2. Пищевые отравления. 3. Вспышка острых	1. МКУ «Управление образования Исполнительного комитета ЧМР» Республики Татарстан 2. Органы местного самоуправления. Татарско-	1. Немедленно прекратить работу столовой. 2. Провести мероприятия по ремонту инженерных коммуникаций. 3. Провести дезинфекционные

	кишечных заболеваний.	Толкишское СП. 3.ТОУ Роспотребнадзора по Республике Татарстан в Чистопольском, Алексеевском, Новошешминском, Спасском районах.	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. МКУ «Управление образования Исполнительного комитета ЧМР» Республики Татарстан 2.Органы местного самоуправления (в районе). 3. ТОУ Роспотребнадзора по Республике Татарстан в Чистопольском, Алексеевском, Новошешминском, Спасском районах.	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 МКУ «Управление образования Исполнительного комитета ЧМР» Республики Татарстан 2.Органы местного самоуправления (в районе). 3. ТОУ Роспотребнадзора по Республике Татарстан в Чистопольском, Алексеевском, Новошешминском, Спасском районах.	1.Прекратить работу столовой. 2.Провести мероприятия по ремонту коммуникаций. 3. Провести экспертизу пищевых продуктов. 4.Провести лабораторные исследования продтоваров после ликвидации аварии.

Мероприятия, предусматривающие безопасность окружающей среды

Утилизация пищевых отходов в соответствии с СанПиН.

Обеспечение удовлетворительных результатов производственного лабораторного контроля пищевой продукции посредством соблюдения требований СанПиН.

Заключение договоров на проведение дератизации и дезинсекции с учреждениями, имеющими лицензии на право деятельности.

Заключение договоров с обслуживающей организацией, обеспечивающей исправную работу внутренних сетей водоснабжения, канализации, электросетей и оборудования, холодильного оборудования, вывоз и утилизацию мусора.

Заключение договоров с организациями здравоохранения по обеспечению медицинских осмотров персонала.

Заключение договоров ФГБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии» на обеспечения санитарно-гигиенического обучения персонала пищеблоков дет.садов и школьных столовых.

Перечень работников, подлежащих периодическим медицинским осмотрам и гигиеническому обучению

Фамилия Имя Отчество	Должность	Домашний адрес
Сафина Г.И.	завхоз	с. Татарский Толкиш
Ярмушева Г.Н.	повар	с. Татарский Толкиш
Кашапова Г.Х.	кухонный работник	с. Татарский Толкиш

Перечень форм учёта и отчётности по вопросам осуществления контроля

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

- журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов;
- журнал заявок;
- журнал бракеража готовой продукции;
- журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья;
- журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд;
- журнал здоровья;
- журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании;
- ведомость контроля за рационом питания.
- журнал учета температуры и влажности воздуха в складских помещениях.

Имеются и оформляются:

- *техничко-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 школьной столовой

имеются следующие материалы и информация, согласованные с ТОУ Роспотребнадзора по Республике Татарстан в Чистопольском, Алексеевском, Новошешминском, Спасском районах и материалы по организации питания учащихся:

- **учет протоколов лабораторных исследований и инструментальных замеров физических факторов;**
- **медицинские книжки работников установленного образца.**

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 в образовательном учреждении:

1. Приемка 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. Обработка и переработка, термообработка при приготовлении кулинарных изделий.

Процесс приготовления пищевой продукции и кулинарных изделий основывается на разработанном в соответствии с СанПин меню и 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 фиксируются 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 путем последовательного сопоставления этих показателей с их описанием действующей нормативно-технической и технологической документации (требования к качеству представлены в технико-технологических картах, а также ГОСТах на продукцию).

3. 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 тд.) и вкус.

При проверке качества блюд из отварных и тушеных 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 (завхоз) ежедневно, а также при каждой контрольной проверке);
- оценка загруженности складских помещений, соответствие объема работающего холодильного оборудования количеству принимаемых скоропортящихся продуктов;
- контроль за соблюдением правила товарного соседства;
- наличие измерительных приборов (термометры, психрометры).

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 ит.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 продукции, который хранится в течение года.

Температура и влажность (в помещениях, где хранятся продуктовые товары) измеряется – ежедневно, с занесением в «Журнале учета 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 приема пищи, наименование блюд. Разрешение на раздачу (реализацию) продукции, Ф.И.О. и наличие подписи членов бракеражной комиссии.