

«Согласовано»

Заместитель руководителя
Исполнительного комитета
по образованию-начальник
Управления образования
Чистопольского муниципального района

Купцова О.В. 2023 г.



«Утверждаю»

Директор МБОУ «Юлдузская
средняя общеобразовательная
школа» Шарифуллина Э.Ю.

2023 г.



***Программа производственного и
общественного контроля
по изготовлению и реализации продукции,
услуг для школьного питания
МБОУ «Юлдузская средняя
общеобразовательная школа»
Чистопольского муниципального района
Республики Татарстан.***

2023 год

Пояснительная записка

Программа производственного и общественного контроля по изготовлению и реализации продукции, услуг для школьного питания в МБОУ «Юлдузская средняя общеобразовательная школа» Чистопольского муниципального района 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 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 производственного и общественного контроля за школьной столовой является директор школы Шарифуллина Э.Ю. тел. 3-43-60

Срок действия данной программы - с января 2023 года по январь 2024 года.

Перечень осуществляемых услуг:

✓ *услуги общественного питания*

МБОУ «Юлдузская средняя общеобразовательная школа» находится:

422988, Республика Татарстан, Чистопольский муниципальный район, пос. Юлдуз, ул. Полевая д. 10., тел. 3-43-60

График приёма пищи

2 перемена - начальные классы

3 перемена - с 5-11 классы

5 перемена - дополнительное питание

Перечень оборудования столовой:

№	Наименование оборудования	Марка	Год ввода в эксплуатацию	Кол-во (шт.)	Технические характеристики
1	Плита электрическая ЭП-4П	ЭП-4П	2021г.	2	КЭТ-0,12 4 конфорки ,без духовки, крашенная подставка, 1050x850x860 мм. Установка напольная Оснащение:подставка (стенд) Размер конфорок 295x417 мм. Конфорка чугунная 380В/12Квт. Температура нагрева: до 480 °С
2	Холодильник	POLAIR CM107-S	2021г.	1	220В 697x895x2028 0,35 кВт
3	Морозильная камера	POLAIR CB107-S	2021г.	1	220В 697x895x2028 0,35 кВт
4	Мясорубка МИМ-300М	МИМ-300М	2021г.	1	(300 кг/ч, реверс, 1,1 кВт, 560x520x420мм, 380В, 42кг, облицовка нерж. сталь.)полный унгер
5	Шкаф-купе кухонный	ШКН-К-Н-1200	2021г.	1	
6	Стол производственный с бортом и дополнительной полкой/1000x600 мм		2021г.	6	1000x600 мм
7	Тестомес спиральный	ТМС-20НН-2Ц, серия CHEF	2021г.	1	2 скорости, несъемная дежа 20 л, неподъемная траверса, 72 кг/ч, э/механическая панель, 450x760x630 мм, 0,85/1,2 кВт, 400В, ременно-цепной привод
8	Весы торговые напольные М-ER333, 500x380x820 мм, 3,7 Вт/220 В	М-ER333	2021г.	1	500x380x820 мм, 3,7 Вт/220 В
9	полка для стаканов закрытая 1000x420x640	ПЗК-С-1000.420.640-02-К (ПЗК-1000)	2021г.	3	Изготовлена из нержавеющей стали. Благодаря наличию дверей, значительно сокращен доступ для света и пыли внутрь полки.
10	Весы настольные CAS SW-5, 287x260x119 мм, 0,25 Вт/220 В	CAS SW-5	2021г.	3	220
11	Хлеборезка	Янычар АХМ - 300 А	2021г.	1	380 В 0,37 кВт

12	Машина протирно-резательная (картофелепротиричная машина)	МПР-350М	2021г.	1	350кг/ч при нарезке, 600кг/ч при протирке, 0,75кВт, 380В, 600х340х650мм, 32кг, 9 видов нарезки (8 дисков + 2 решетки), 2 вида протирки (2 диска + ротор лопастной) Входит комплект для нарезки картофеля «фри» Габаритные размеры (Ш*Г*В): 1800х600х700 мм (5 группа роста)- 1шт. Масса: 24,3 кг
13	столы обеденные 6-ти местные		2021	10	
	скамейки обеденные-3-х местные		2021	20	Материал опор: металлическая труба квадратного сечения 25*25 мм с полимерным покрытием серого цвета Размеры (Ш*Г*В): 1500*320*420 (5-я группа роста). Масса: 8,3 кг
16	Ванна моечная двухсекционная, СТАНДАРТ ЦК ВМО2-530СЦК-М//	СТАНДАРТ ЦК ВМО2-530СЦК-М	2021	1	Ванна моечная двухсекционная, М//1220х630х870 мм со смесителем с выдв лейкой и локтевым смесителем Fgap
17	Ванна моечная трехсекционная, СТАНДАРТ ЦК ВМО3-530СЦК-М//	СТАНДАРТ ЦК ВМО2-530СЦК-М	2021	2	1800х630х870 мм со смесителем с выдв лейкой и локтевым смесителем Fgap
18	Зонт вытяжной островной ЗВО	ЗВО	2021	1	2000*1200*300
19.	Шкаф жарочный	ШЭЖП-2	2019	1	Электрический промышленный
20	Морозильный ларь	Haier HCE103 R	2020	1	Общий объем составляет 103 л. общая энергоэффективность модели принадлежит к классу «А+». Морозильный ларь Haier HCE-103R укомплектован съемной корзинкой.
21	Морозильный ларь	Pozis	2020	1	общий объем: 251 л, высота: 87 см, ширина: 100 см, глубина: 73,50 см, класс энергопотребления: А, климатический класс: SN, цвет корпуса: белый,
22	Холодильник	Pozis	2015	1	Высота 146,ширина 60 см,глубина 63 см,общий объем 250 л,объем холодильной камеры 170 л,объем морозильной камеры 80 л

В школе обучаются 100 учеников. Из них 11 учеников на льготном питании.

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 городских поселений.

Школьная столовая на 60 посадочных мест обеспечена всем необходимым оборудованием: жарочный шкаф, электрическая плита, холодильник, холодильная камера, котлы электрические, мясорубка, титан водонагреватель. Имеется инвентарь в соответствии с нормой. Питание учащихся осуществляется 3 раза: после второго урока, третьего урока, четвертого урока.

В столовой работают 2 работника, Ибрагимова Голюса Вализяновна, повар 5 разряда, Гайфутдинова Рузиля Илдусовна, подсобный работник.

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:

- 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;**
- ✓ **на рабочих местах.**

Школьный – контроль, осуществляемый администрацией школы.

Администрация и директор Шарифуллина Э.Ю.

решают задачи, направленные на создание работникам столовой нормальных условий для работы, проводят разъяснительную работу среди учащихся и родителей по пропаганде гигиенических основ питания и ставят на родительских собраниях вопросы, связанные с организацией питания.

На общем собрании были выбраны следующие члены бракеражной комиссии: Шарифуллина Э.Ю. директор школы, Ибрагимова Г.В. повар, Верина Е.Г. заместитель директора по воспитательной работе.

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». Членами общественного совета по питанию являются председатель родительского комитета Марченкова И.И., Тугаева С.Н.- классный руководитель, Верина Е.Г. –зам.директора по воспитательной работе, Заббарова Н.Г.- председатель профсоюзного комитета.

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

Работники пищеблока Ибрагимова Г.В. повар 5 разряда, Гайфутдинова Р. М. подсобный работник, 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 Шарифуллина Энджекай Юнусовна	изучение и выполнение
Рассмотрение и анализ информации по организации питания детей и подростков	Директор Шарифуллина Энджекай Юнусовна	
Разработка проектов приказов и распоряжений по вопросам организации	Директор Шарифуллина Энджекай Юнусовна	разработка, выполнение

питания		
Создание программы производственного контроля	Директор Шарифуллина Энджекай Юнусовна	разработка и выполнение
Заключение договоров со сторонними организациями по проведению лабораторных исследований, мероприятий по дератизации, дезинфекции, дезинсекции помещений, на вывоз мусора, бытовых отходов.	директор школы	
Организационная работа		
Проверка состояния работы по организации питания на рабочих местах и столовой в целом, анализ	контролирующие органы, члены бракеражной комиссии Шарифуллина Э.Ю., Верина Е.Г., Ибрагимова Г.В.,	
Проведение консультаций и собеседований по вопросам организации питания	директор, сотрудники столовой, члены бракеражной комиссии Шарифуллина Э.Ю., Верина Е.Г., Ибрагимова Г.В.,	
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.	ТОУ Роспотребнадзор 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	выполнение, контроль
Технические мероприятия		
Создание необходимых условий труда для работы персонала	директор	регулярная оценка состояния условий и

		безопасность и труда
Организация проведения обязательных медицинских осмотров работников	директор	
Обеспечение безопасности производственных процессов в соответствии с нормами и правилами	директор	проведение и прохождения 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 приемам работы
Обеспечение исправной работы технологического, холодильного и другого оборудования учреждения	директор	профилактика и своевременный ремонт
Обеспечение работников столовой спецодеждой и другими средствами индивидуальной защиты в соответствии с нормами	директор	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	проведение инструктажа по технике безопасности ознакомление с правилами внутреннего распорядка
Контроль на всех уровнях производства		
Рассмотрение результатов инспектирования столовой на совещаниях, родительских собраниях	Директор, члены бракеражной комиссии	контроль, предоставление информации
Предоставление органам государственного надзора и контроля информации и документов, необходимых для осуществления ими своих полномочий	директор	
Организация обеспечения	директор, члены бракеражной комиссии, ответственные за питание,	плановые и

контроля в соответствии с действующими нормами и правилами производства реализации продукции общественного питания.	сотрудники столовой	внеплановые проверки
Осуществление контроля за соблюдением недельного (ежедневного) меню	директор, члены бракеражной комиссии, общественный совет по питанию	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	бракеражные поступающих продуктов и готовых изделий

Перечень должностей работников, подлежащих периодическим медицинским осмотрам и гигиеническому обучению

Периодичность прохождения медицинских осмотров – ежегодно 1 раз в год.

- *повар;*
- *подсобный работник.*

Периодичность гигиенического обучения – 1 раз в 2 года.

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

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 2.4.5.2409-08

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 (гигрометр), 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 2.4.5.2409-08

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 поступающей 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, завхоз, кладовщик) 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, 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 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 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.

Перечень форм учёта и отчётности по вопросам осуществления контроля

Для осуществления контроля за качеством питания учащихся на пищеблоке 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);
- меню – требования ;

- меню с указанием выхода готовых блюд, кулинарных изделий и стоимостью дневного рациона ;
- примерные недельные (10 –дневные или ежедневные) 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);
- медицинские книжки работников установленного образца.