



Утверждаю  
Директор МБОУ «Вослебовская СОШ»

С.Н.Новикова

Приказ №152 от 30.08.2024

# Программа производственного контроля организации питания МБОУ «Вослебовская СОШ»

2024-2025 учебный год

**Характеристика условий размещения объекта питания  
МБОУ «Вослебовская СОШ»»**

Название объекта	Школьная столовая
Адрес	391833, Рязанская область, Скопинский район, с. Вослебово, ул. Центральная, 169
ФИО руководителя школы	Новикова Светлана Николаевна
Повар	Кованцова Наталья Викторовна
Бракеражная комиссия (приказ, состав)	Приказ №123 31.08.2023
Размещение объекта	Столовая размещена в здании
Холодное водоснабжение	артезианская
Горячее водоснабжение	котельная
Отопление	котельная
Вентиляция	Вытяжная, естественная.
Освещение	Комбинированное
Набор производственных и вспомогательных помещений	обеденный зал на 78 мест, моечная, мясорыбный цех, горячий цех, овощной цех, кладовая, раздевалка с санузлом, подсобное помещение
Доставка продуктов	Автотранспорт поставщика

*Контролируется:*

- Микробиологические показатели качества и безопасности воды;
- Полнота и правильность ведения и оформления соответственной документации на пищеблоке;
- Качество мытья посуды;
- Условия и сроки хранения продуктов;
- Контроль личной гигиены и своевременное прохождение необходимых осмотров;
- Дезинфицирующие мероприятия;
- Санитарное состояние столовой.

1. Ответственный за организацию и полноту охвата обучающихся горячим питанием и ведением журнала бракеража готовой продукции – **заместитель директора по ВР Федюкина Елена Алексеевна**
2. Ответственный за осмотр работников пищеблока перед началом работы, за ведение журнала здоровья, журнала витаминизации третьих блюд; ведение документации в медицинском пункте - **медицинская сестра Ларина Е.А**
3. Ответственный за контроль качества поступающей продукции и составлением отчетности, журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья, журнал учета температурного режима холодильного оборудования ведомости по рациону питания – **повар Кованцова Н.В.**
4. Ответственный за ведение табеля учета посещаемости учащихся – **повар Кованцова Н.В.**
5. Ответственные за ведение ведомости по рациону питания – **повар Кованцова Н.В. и медицинская сестра Ларина Е.А**
6. Список работников столовой

<b>№ п/п</b>	<b>ФИО</b>	<b>Должность</b>
1.	Кованцова Наталья Викторовна	повар
2.	Кирилова Анастасия Сергеевна	повар
3.	Савкина Наталья Николаевна	повар
4.	Лузина Татьяна Владимировна	помощник повар
5.	Денисова Светлана Александровна	рабочий по кухне

7. Состав бракеражной комиссии  
 Федюкина Е.А., заместитель директора по ВР;  
 Кованцова Н.В., повар;  
 Месткомская С.А., родитель;  
 Люфт Т.Н., учитель русского языка и литературы;  
 Ларина Е.А., медсестра.

Программа устанавливает порядок организации и осуществления производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических мероприятий, обязательных для выполнения всеми работниками пищеблока и сотрудниками ОУ.

Целью производственного контроля является обеспечение безопасности организации питания обучающихся в ОУ, путем должного выполнения требований нормативно-правовых актов санитарного законодательства, осуществление санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий, организации и осуществления контроля за их соблюдением.

## План производственного контроля организации питания

№ п/п	Объект контроля	Периодичность контроля	Ответственный исполнитель	Учетно-отчетная документация
1	2	3	4	5
<p>1. <i>Входной контроль качества и безопасности поступающего на пищеблок продовольственного сырья и пищевых продуктов</i>  <b>Федеральный закон № 29-ФЗ от 02.01.2000 г. «О качестве и безопасности пищевых продуктов», ФЗ № 52-ФЗ от 30.03.1999 г. «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения».</b>  <b>СанПиН. 2.3/2.4.3590-20</b>  <b>Приказ Министерства здравоохранения от 14.04.2000г. № 122 «О личной медицинской книжке и санитарном паспорте на транспортные средства для перевозки пищевых продуктов».</b></p>				
1.1.	Документация поставщика на право поставок продовольствия.	При заключении договоров	Контрактный управляющий	Контракт с поставщиками
1.2.	Сопроводительная документация на пищевые продукты	Каждая поступающая партия	повар	Товарно-транспортные накладные, декларация.  Журнал бракеража сырой продукции
1.3.	Контроль за условиями транспортировки	Каждая поступающая партия	повар	Наличие санитарного паспорта на транспорт, специальной одежды у сопровождающего, личной медицинской книжки.
<p>2. <i>Контроль качества и безопасности выпускаемой готовой продукции</i>  <b>Федеральный закон № 29-ФЗ от 02.01.2000 г. «О качестве и безопасности пищевых продуктов», ФЗ № 52-ФЗ от 30.03.1999 г. «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения».</b>  <b>СанПиН. 2.3/2.4.3590-20</b></p>				
2.1.	Качество готовой продукции (суточная проба)	Ежедневно	повар, мед.работник	Журнал бракеража готовой продукции.
<p>3. <i>Контроль рациона питания учащихся, соблюдение санитарных правил в технологическом процессе.</i>  <b>СанПиН. 2.3/2.4.3590-20</b></p>				
3.1.	Рацион питания	1 раз в 10 дней	повар, мед.работник, зам. дир. по ВР	Примерное меню, согласованное с Роспотребнадзором.
3.2.	Наличие нормативно технической и технологической документации.	1 раз в 6 месяцев	повар, зам. дир. по ВР	Сборник рецептур. Технологические и карты, ГОСТы.

3.3.	Контроль за потоками сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.	Каждая партия	повар	Сертификат соответствия на поставляемые продукты.
3.4.	Контроль достаточности тепловой обработки блюд.	Каждая партия	повар, мед.работник	Журнал бракеража готовой продукции.
3.5.	Поточность производственных процессов.	Ежедневно	повар, мед.работник	Контроль за недопустимостью встречных пересекающихся потоков сырья, готовой продукции, чистой посуды, инвентаря, тары.
3.6.	Суточная проба	Ежедневно	повар, мед.работник	Хранение не менее 48 часов
<p>4. <i>Контроль за соблюдением условий и сроков хранения продуктов (сырья, полуфабрикатов и готовой кулинарной продукции).</i>  <b>СП № 2.3.6.1079-01</b>  <b>СанПиН № 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»</b>  <b>СанПиН № 2.3.2.1940-05</b>  <b>СанПиН № 2.4.202</b>  <b>СанПиН. 2.3/2.4.3590-20</b></p>				
4.1.	Помещение для хранения продуктов, соблюдение условий и сроков хранения продуктов.	Ежедневно	повар, медсестра	Санитарный журнал пищеблока. Журнал температурного режима.
4.2.	Холодильное оборудование (холодильные и морозильные камеры).	Ежедневно	повар, мед.работник	Журнал температурного режима
4.3.	Ведение рабочей документации по вопросам санитарии, гигиены, технологии производства, результатам бракеража, температурного режима п/ф, готовых продуктов; холодильного оборудования	Ежедневно	повар, мед.работник	1. Контроль за полнотой, правильностью и своевременностью оформления (ведения) документации, контроль за температурным режимом в складских и производственных помещениях; соблюдением правил личной гигиены. 2. Контроль осмотра персонала.
<p>5. <i>Контроль за условиями труда сотрудников и состоянием производственной среды пищеблоков.</i>  <b>СП № 2.3.6.1079-01</b>  <b>СанПиН 2.4.5. 2409-08</b>  <b>СанПиН № 2.4.2.1178-02</b>  <b>СанПиН. 2.3/2.4.3590-20</b></p>				

5.1.	Условия труда. Производственная среда пищеблоков.	Ежедневно	повар, мед.работник, зам. дир. по ВР	Визуальный контроль
<p>6. <i>Контроль за состоянием помещений пищеблоков (производственных, складских, подсобных), инвентаря и оборудования</i>  <b>СанПиН. 2.3/2.4.3590-20</b>  <b>СП № 2.3.6.1079-01</b>  <b>СанПиН 2.4.5. 2409-08</b>  <b>СанПиН № 2.4.2.1178-02</b></p>				
6.1.	Производственные помещения и оборудования в них.	Ежедневно	повар, мед.работник, зам. дир. по ВР	Визуальный контроль
6.2.	Столовая посуда, кухонный инвентарь.	Ежедневно	повар, мед.работник, завхоз	Контроль за качеством мытья столовой и кухонной посуды.
<p>7. <i>Контроль за выполнением санитарно-противоэпидемических мероприятий на пищеблоке</i>  <b>СанПиН. 2.3/2.4.3590-20</b>  <b>СП 2.3.6.1079-01</b>  <b>СанПиН 2.2.1/2.1.1.1278-03«Гигиенические требования к естественному, искусственному и совмещенному освещению жилых и общественных зданий».</b>  <b>СП 2.04.05-91</b>  <b>Закон РФ «О санитарно-противоэпидемиологическом благополучии».</b></p>				
7.1.	Сотрудники пищеблоков	Ежедневно	повар, мед.работник, зам. дир. по ВР  мед. работник	Медицинские книжки сотрудников.  Журнал осмотра на гнойничковые заболевания.
7.2.	Санитарно-противоэпидемический режим.	Ежедневно	повар, мед. работник, завхоз	Инструкции режима обработки оборудования инвентаря, тары, столовой посуды.
7.3.	Санитарная одежда	Ежедневно	повар, мед. работник	Контроль сменяемости санитарной одежды и организации стирки.
<p>8. <i>Контроль за контингентом питающихся детей, режимом питания обучающихся.</i>  <b>СанПиН. 2.3/2.4.3590-20</b>  <b>СанПиН 2.4.5. 2409-08</b></p>				
8.1.	Контингент питающихся детей	Ежедневно	Администрация школы, повар, мед. работник	Приказ об организации питания обучающихся.
8.2.	Режим питания	Ежедневно	Администрация школы, повар, мед. работник	График приема пищи.

## Лабораторный контроль

Вид исследований	Объект исследования (обследования)	Количество, не менее	Кратность, не реже	Учетно-отчетная форма
Микробиологические исследования продуктов пищевых. Методы отбора проб для микробиологических испытаний.	Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты из мяса птицы.	1 проба	В течение года	Протокол исследования
Микробиологические исследования молока и молочных продуктов.	Молоко, молочные, молочные составные и молочносодержащие продукты.	1 проба	В течение года	Протокол исследования
Микробиологические исследования продуктов пищевых. Методы отбора проб для микробиологических испытаний.	Рыба, нерыбные объекты и продукция из n видов убойных животных и птиц.их.	1 проба	В течение года	Протокол исследования
Микробиологические исследования продуктов пищевых. Методы отбора проб для микробиологических испытаний.	Колбасные изделия и продукты из свинины, баранины, говядины и других видов убойных животных птиц.	1 проба	В течение года	Протокол исследования
Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП)	Суп вермишелевый, каша гречневая	2 смыва	В течение года	Протокол исследования
Микробиологические исследования смывов на наличие возбудителей группы бактерий кишечной палочки.	Оборудование, инвентарь в овощехранилищах и складах хранения овощей, цехе обработки овощей	10 смывов	В течение года	Протокол исследования
Лабораторные исследования овощей с пришкольного участка.	Свёкла, морковь, картофель, капуста, лук,	5 проб	Сентябрь	Протокол Исследования
Исследования питьевой воды на соответствие требованиям санитарных норм, правил и гигиенических нормативов по химическим и микробиологическим показателям	Питьевая вода из разводящей сети помещений: моечных столовой и кухонной посуды; цехах: овощном, холодном, горячем, доготовочном (выборочно)	1 пробы	По химическим показателям – 1 раз в год, микробиологическим показателям – 2 раза в год	Протокол исследования

**Г Р А Ф И К**  
**проведения генеральной уборки столовой**

№	Мероприятия	Сроки
1	Уборка обеденного зала проводится после каждого приема пищи.	Постоянно
2	Уборка столов производится после приема пищи. Мытье столов с горячим мыльным раствором *	Ежедневно
3	Мытье столовой и кухонной посуды осуществляется согласно инструкциям*	Ежедневно
4	Мочалки, щетки для мытья инвентаря обрабатываются после использования, согласно сан. правилам.	Ежедневно
5	Остатки пищи обеззараживаются и удаляются.	Ежедневно
6	Влажная уборка варочного зала и подсобных помещений.	Ежедневно
7	Генеральная уборка помещений с мытьем окон.	1 раз в месяц

\* обработка всей столовой посуды и приборов дезинфицирующими средствами в соответствии с инструкциями по их применению( Рабочий раствор дезинфицирующего средства «Самаровка»

	Бактериальная инфекция		Вирусная инфекция	
	Концентрация	Время	Концентрация	Время
Поверхности столов, мебель	0,5%	60 мин	2%	60 мин
Посуда без остатков пищи	0,5%	60 мин	2%	60 мин