

УТВЕРЖДАЮ

Директор МБОУ НШ с. Айон
Н.А. Ерофеева
приказ от 28.08.2020 № 01-13/110

**Программа производственного контроля за качеством и безопасностью
приготавливаемых блюд
при организации питания
в МБОУ НШ с. Айон на 2020- 2021 учебный год**

с. Айон, 2020 год

Цель программы:

обеспечение безопасных условий пребывания детей и персонала лагеря средствами должного выполнения санитарных правил, санитарно-противоэпидемических мероприятий, организации и осуществления контроля за их соблюдением.

Перечень нормативно-методической документации

1.	«О санэпидблагополучии населения».	ФЗ № 52 от 30.03.1999г.
2.	«О защите прав потребителей» с последующими дополнениями и изменениями.	ФЗ № 2300/1 от 07.02.1992г.
3.	«О качестве и безопасности продуктов питания».	ФЗ № 29-ФЗ от 02.01.2000г.
4.	«О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при осуществлении государственного контроля (надзора) и муниципального контроля».	ФЗ № 294-ФЗ от 26.12.2008г.
5.	Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных организациях	СанПиН 2.4.1. 2660-10
6.	«Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в образовательных учреждениях».	СанПиН 2.4.2. 2821-10
7.	«Санитарно-эпидемиологические требования к организациям питания обучающихся в образовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».	СанПиН 2.4.5. 2409-08
8.	«Г гигиенические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в оздоровительных учреждениях с дневным пребыванием детей в период каникул».	СанПиН 2.4.4. 2599-10
9.	«Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества».	СанПиН 2.1.4. 1074-01
10.	«Г гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов».	СанПиН 2.3.2. 1078-01
11.	«Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарнопротивоэпидемических (профилактических) мероприятий».	СП 1.1. 1058-01
12.	«Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарнопротивоэпидемических (профилактических) мероприятий».	СП 1.1. 2193-07
13.	«Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов».	СанПиН 2.3.2. 1324-03

Приоритетные направления программы производственного контроля

1. Входной контроль показателей качества и безопасности поступающего сырья и пищевой продукции.

2. Контроль рациона питания учащихся, соблюдение санитарных правил в технологическом процессе.

3. Контроль на этапе технологических процессов.
4. Контроль за соблюдением условий и сроков хранения продуктов (сырья, готовой кулинарной продукции).
5. Санитарно-эпидемиологический режим.
6. Контроль за санитарно-техническим состоянием помещений пищеблоков (производственных, складских, подсобных), инвентаря и оборудования.
7. Производственная среда.
8. Контроль за контингентом питающихся режимом питания и гигиеной приема пищи обучающихся.
9. Контроль соблюдения правил личной гигиены персоналом.

**Характеристика условий размещения объекта питания
МБОУ НШ с. Айон**

Название объекта	Школьная столовая
Адрес	689425, Чукотский автономный округ, Чаунский район, с. Айон, ул.Островная, 12
ФИО руководителя школы	Ерофеева Наталья Алексеевна
Размещение объекта	Пищеблок и столовая школы в здании школы Пищеблок дошкольной группы в здании детского сада
Сведения о состоянии пищеблока (проектная мощность)	15/20 мест
Количество обеденных залов	1 (один)
Количество смен питающихся	1(одна)
Холодное водоснабжение	-
Горячее водоснабжение	централизованное
Обеспеченность столовой посудой, в %	100
Обеспеченность кухонной посудой, в %	100
Наличие холодильного оборудования:	Имеется
Освещение	Люминесцентное
Набор производственных и вспомогательных помещений (количество)	2 (продуктовый склад)
Канализация (централизованная/выгребного типа)	Выгребного типа
Площадки для мусора, их оборудование	Имеются, оборудованы в соответствии с требованиями

Осуществляется контроль за:

- Микробиологическими показателями качества и безопасности продуктов, готовых блюд, воды;

- Полнотой и правильностью ведения и оформления соответственной документации на пищеблоке;
- Качеством мытья посуды;
- Условиями и сроками хранения продуктов;
- Исправностью холодильного и технологического оборудования;
- Личной гигиеной и своевременным прохождением необходимых осмотров;
- Дезинфицирующими мероприятиями;
- Санитарным состоянием столовой.

Перечень форм учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля:

1. Журнал бракеража готовой кулинарной продукции (приложение 9, таблица 2, СанПиН 2.4.4.2599 -10).
2. Личные медицинские книжки работников.
3. Удостоверения качества и безопасности приобретаемых продуктов, сырья.
4. Акты отбора проб и протоколы лабораторных исследований.
5. Журнал здоровья работников МБОУ НШ с. Айон (осмотр на наличие кожных и гнойничковых заболеваний работников пищеблока)

**План
производственного контроля за качеством и безопасностью приготовляемых блюд при организации питания**

№ п/п	Объект исследования и (или) исследуемый материал	Определяемые показатели	Периодичность контроля	Ответственный исполнитель	Учетно-отчетная документация
1	2	3	4	5	6
<i>1. Входной контроль показателей качества и безопасности поступающего сырья и пищевой продукции</i>					
1.1.	Документация поставщика на право поставок продовольствия		При заключении договоров	Руководитель образовательного учреждения	Договор с поставщиком продуктов питания
1.2.	Сопроводительная документация на пищевые продукты	Полнота и своевременность предоставления документации, продуктов, продовольственного сырья	Каждая поступающая партия		Сертификаты качества, декларация соответствия Журнал бракеража сырой продукции
1.3.	Условия транспортировки	Соответствие температуры, влажности	Каждая поступающая партия		Акт (при выявлении нарушений условий транспортировки)
1.4	Сырье и пищевая продукция	Соответствие видов и наименований поступившей продукции маркировке на упаковке и товарно сопроводительной документации; - соответствие принадлежности продукции к партии, указанной в сопроводительной	Каждая партия поступающих сырья и пищевых продуктов		Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья

		документации; - соответствие упаковки и маркировки товара требованиям действующего законодательства и нормативов (объем информации, наличие текста на русском языке и т.д.)			
<i>2. Контроль рациона питания учащихся, соблюдение санитарных правил в технологическом процессе.</i>					
2.1.	Рацион питания		ежедневно	Медицинский работник	Примерное меню, согласованное с Управлением Роспотребнадзора, ассортиментный перечень.
2.2.	Наличие нормативно технической и технологической документации		1 раз в 10 дней		Технологические карты
2.3.	Первичная и кулинарная обработка продукции.				Сертификат соответствия и санитарно- эпидемиологическое заключение на пищеблок. Инструкции, журналы, графики.
<i>3. Контроль на этапе технологических процессов</i>					
3.1.	Процессы приготовления, готовая продукция	Готовой продукции: - органолептические показатели	Ежедневно, 1 раз в сезон 2-3 блюда исследуемого приема пищи	Бракеражная комиссия	Журнал бракеража готовой кулинарной продукции

		Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре	3-4 блюда 1 раз в сезон		
3.2	Суточная проба		Ежедневно от каждой партии приготовленных блюд	медицинский работник или, под его руководством, повар	Журнал бракеража готовой кулинарной продукции (в соответствии с приложением 10 СанПиН 2.4.4.2599 -10)
3.3	Витаминизация третьих и сладких блюд		1 блюдо 1 раз в сезон	медицинский работник	Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд
<i>4. Контроль за соблюдением условий и сроков хранения продуктов (сырья, готовой кулинарной продукции)</i>					
4.1	Помещение для хранения продуктов, соблюдение условий и сроков хранения продуктов.	Ежедневно		Заведующий складом	Журнал температурного режима
4.2	Холодильное оборудование (холодильные и морозильные камеры).	Ежедневно		Заведующий складом	Журнал учета температурного режима холодильного оборудования.
<i>5. Санитарно-эпидемиологический режим</i>					
5.1	Санитарная обработка помещений, оборудования, инвентаря		1 раз в сезон		Инструкции режима обработки оборудования инвентаря, тары, столовой посуды.
5.2	Сотрудники пищеблоков		Ежедневно	медицинский работник школы	Журнал осмотра на гнойничковые заболевания.

<i>6. Контроль за санитарно-техническим состоянием помещений пищеблоков (производственных, складских, подсобных), инвентаря и оборудования</i>					
6.1	Производственные, складские, подсобные помещения и оборудования в них.		Ежедневно	Заведующий хозяйством	Визуальный контроль
6.2	Инвентарь и оборудование пищеблока.		1 раз в неделю	Заведующий хозяйством	Визуальный контроль
<i>7. Производственная среда</i>					
7.1	Условия труда на рабочем месте	Микроклимат: (температура, влажность воздуха, шум, вибрация)	Перед открытием смены	Заведующий хозяйством	Визуальный контроль
<i>8. Контроль за контингентом питающихся режимом питания и гигиеной приема пищи обучающихся</i>					
8.1	Режим питания		ежедневно	Координатор, воспитатель	График приема пищи.
8.2	Гигиена приема пищи.		ежедневно	Координатор, воспитатель	Визуальный контроль
<i>9. Контроль за соблюдением правил личной гигиены персоналом</i>					
9.1	Соблюдение персоналом правил личной гигиены	Регулярное мытье рук, обеспечение специальной санитарной одеждой, централизованная стирка специальной санитарной одежды для персонала	ежедневно	Медицинский работник	Визуальное наблюдение

Г Р А Ф И К
проведения генеральной уборки столовой

№	Мероприятия	Сроки
---	-------------	-------

1	Уборка столовой проводится после каждого приема пищи.	Ежедневно
2	Уборка столов производится после приема пищи. Мытье столов с горячим мыльным раствором.	Ежедневно
3	Мытье посуды осуществляется после приема пищи по схеме согласно сан. минимуму.	Ежедневно
4	Мочалки, щетки для мытья инвентаря обрабатываются после использования, согласно сан. правилам.	Ежедневно
5	Остатки пищи обеззараживаются и удаляются.	Ежедневно
6	Влажная уборка	Ежедневно
7	Генеральная уборка помещений.	Перед каждой сменой