

ПРИНЯТО
на педагогическом совете
Протокол №1 от 30.08.2021 г.



УТВЕРЖДАЮ:
Директор МБОУ МО Динской район
СОШ №28 имени И.И. Яценко
30.08.2021 г.
И.В. Шмуило

Программа производственного контроля за качеством и безопасностью питания обучающихся

Цель производственного контроля:

Обеспечение безопасности и безвредности для школы и всех участников образовательного процесса влияния школьной столовой путем производственного контроля должного выполнения и соблюдения санитарных правил, санитарно-противоэпидемических мероприятий.

2. Объекты производственного контроля:

- 2.1. Помещения учреждения;
- 2.2. Помещения школьной столовой;
- 2.3. Технологическое оборудование;
- 2.4. Рабочие места;
- 2.5. Сырье, полуфабрикаты;
- 2.6. Готовая продукция;
- 2.7. Отходы производства и потребления.

3. Перечень официально изданных нормативных документов:

- 3.1. Закон № 52-ФЗ от 30 марта 1999 года «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- 3.2. СанПиН 2.4.2.1178-02 «Гигиенические требования к условиям обучения в общеобразовательных учреждениях»;
- 3.3. СанПиН 2.2.2/2.4.1340-03 «Гигиенические требования к персональным электронно-вычислительным машинам и организации работы»;
- 3.4. СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий»;
- 3.5. СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;
- 3.6. СанПиН 2.3.2.569-96 «Профилактика паразитических заболеваний на территории РФ»;
- 3.7. СанПиН 3.1.1117-02 «Профилактика острых кишечных заболеваний»;
- 3.8. СанПиН 3.1.958-99 «Профилактика вирусного гепатита»;
- 3.9. СанПиН 3.1.1321-03-03 «Профилактика менингококковой инфекции»;

3.10. СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в ОУ, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

4. Перечень должностных лиц (работников), на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля:

1. Директор школы Шмуйло И.В.
2. Ответственная за организацию питание: Стаценко И.В.
3. Повар: Мержинская Н.В.
4. Помощник повара Рыжакова Н.В.
5. Члены группы контроля за бесплатным питанием учащихся 1-4 классов.

Ф. И. О.	Производственный контроль
Директор школы	Контроль за прохождением медосмотра сотрудниками Контроль за соблюдением питьевого режима Контроль за организацией гигиенической подготовки персонала Контроль за соблюдением санитарно – эпидемиологических требований к работе в условиях COVID – 19
Ответственная за организацию питание	Контроль за организацией питания, витаминизацией третьих блюд
Повар	Контроль за качеством и безопасностью пищевых продуктов Контроль за качеством приготовленной продукции
Помощник повара	Контроль за соблюдением санитарно – гигиенических норм в помещении пищеблока и обеденного зала
Члены группы контроля	Контроль за качеством и безопасностью пищевых продуктов Контроль за качеством приготовленной продукции Контроль за соблюдением санитарно – гигиенических норм в помещении пищеблока и обеденного зала Контроль за соблюдением санитарно – эпидемиологических требований к работе в условиях COVID – 19

Основанием для проведения производственного контроля является статья 32 № 52-ФЗ от 29.03.1999 г. «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», п. 1.5. СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий», п. 14.1. СанПиН 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья».

5. Контроль за выполнением требований к размещению, устройству, содержанию и организации режима работы

№п /п	Объект производственного контроля	Основание	Кратность	Ответственный
1	Визуальный контроль соблюдения санитарных норм и правил, обеспечения противоэпидемического режима оздоровительного учреждения.	СанПиН 2.4.4.1204-03 СП 2.3.6.1079-01 СП 2.4.4.969-00 СанПиН № 42-125-4270-87	ежедневно	Ответственный за организацию питания
2	Контроль за состоянием источников водоснабжения, зоны санитарной охраны питьевых скважин, накопительных резервуаров.	СанПиН 2.1.1110-02	ежедневно	Директор школы
3	Контроль за использованием помещений столовой в соответствии с назначением.	СанПин 2.4.4.1204-03 СП 2.4.4.969-00 СанПиН № 42-125-4270-87	ежедневно	Директор школы
4	Контроль за соответствием площади помещения столовой и обеденного зала и требованиям к ним	СанПиН. СанПиН 2.4.4.1204-03 СП 2.4.4.969-00 СанПиН № 42-125-4270-87	перед открытием	Директор школы
5	Контроль за соблюдением гигиенических требований к воздушно-тепловому режиму, режима проветривания.	СанПиН 2.4.4.1204-03	ежедневно	Директор школы
6	Контроль за соблюдением гигиенических требований к естественному и	СП 2.2.1/2.1.1.1278-03 СанПиН 2.4.4.1204-03	перед открытием, ежедневно	Директор школы

	искусственному освещению.			
7	Контроль за укомплектованностью оборудованием помещений оздоровительного учреждения.	СанПиН 2.4.4.1204-03 СП 2.4.4.969-00 СанПиН № 42-125-4270-87	перед открытием	Директор школы
8	Контроль за содержанием помещений и участка, состоянием оборудования, вывозом мусора.	СанПиН 2.4.4.1204-03 СП 2.4.4.969-00 СанПиН № 42-125-4270-87	ежедневно	Директор школы
9	Контроль за своевременностью уборки помещений.	СанПиН 2.4.4.1204-03 СП 2.4.4.969-00 СанПиН № 42-125-4270-87	ежедневно	Директор школы
10	Контроль за рациональной организацией питания обучающихся	СанПиН 2.4.4.1204-03	ежедневно	Ответственный за организацией питания
6.Контроль за организацией питания.				
11	Контроль за использованием производственных цехов пищеблока по назначению.	СП 2.3.6.1079-01	ежедневно	Повар
12	. Контроль за соблюдением требований к содержанию помещений пищеблока.	СП 2.3.6.1079-01	ежедневно	Повар
13	Проверка качества поступающего на реализацию продовольственного сырья и пищевой продукции по документам, органолептическим показателям, условиям ее транспортировки, хранения и реализации.	СП 2.3.2.1324-03 СП 2.3.6.1079-01 СанПиН 2.4.4.1204-03	ежедневно	Отв.за питание
14	Проверка температуры воздуха внутри холодильников, холодильных камер и другого холодильного	СП 2.3.6.1079-01 СП 2.4.4.969-00 СанПиН № 42-125-4270-87	ежедневно	Повар

	оборудования.			
15	Контроль за исправностью и работы систем: - холодильного оборудования - технологического оборудования.	СП 2.3.6.1079-01 СП 2.4.4.969-00 СанПиН № 42-125-4270-87	ежедневно	Директор школы
16	Контроль за приобретением использованием моющих средств уборочного инвентаря.	СанПиН 2.4.4.1204-03 СП 2.4.4.969-00 СанПиН № 42-125-4270-87	ежедневно	Директор школы
17	Контроль за состоянием столовой, кухонной посуды, столовых приборов, соблюдением правил мытья посуды.	п. 8 СанПиН 2.4.4.1204-03 СП 2.3.6.1079-01	ежедневно	Повар
18	Контроль за соблюдением требований к обработке сырья и производству продукции.	СП 2.3.6.1079-01 СП 2.4.4.969-00 СанПиН № 42-125-4270-87	ежедневно	Повар, отв. за питание
19	Контроль за соблюдением норм питания по нормам продуктов и ассортимента основных продуктов питания.	СанПиН 2.4.4.1204-03 СП 2.4.4.969-00 СанПиН № 42-125-4270-87	ежедневно	Повар, отв.за питание
20	Контроль за соблюдением технологии приготовления и качеством готовых блюд.	СанПиН 2.4.4.1204-03 СП 2.4.4.969-00 СанПиН № 42-125-4270-87	ежедневно	Повар, отв.за питание
21	Отбор суточной пробы и контроль условий хранения.	СанПиН 2.4.4.1204-03 СП 2.4.4.969-00 СанПиН № 42-125-4270-87	ежедневно	Повар, отв.за питание
22	Проверка качества и своевременности уборки помещений пищеблока, соблюдения режима дезинфекции, соблюдения правил личной гигиены.	СП 2.3.6.1079-01	ежедневно	Повар, помощник повара

23	Контроль за ведением документации по организации питания.	СанПиН 2.4.4.1204-03 СП 2.4.4.969-00 СанПиН № 42-125-4270-87	ежедневно	Отв.за питание
24	Осмотр персонала пищеблока и дежурных детей на гнойничковые заболевания.	п.11 СанПиН 2.4.4.1204-03 СП 2.4.4.969-00 СанПиН № 42-125-4270-87	ежедневно	Медицинский работник
7.Контроль за состоянием медицинского обслуживания.				
25	Проверка личных медицинских книжек на сотрудников и документов на детей.	СанПиН 2.4.4.1204-03 СП 2.4.4.969-00 СанПиН № 42-125-4270-87	перед открытием лагеря	Директор школы
26	Контроль за соблюдением правил личной гигиены детьми и персоналом. СанПиН 2.4.4.1204-03 СП 2.4.4.969-00 СанПиН № 42-125-4270-87 ежедневно	СанПиН 2.4.4.1204-03 СП 2.4.4.969-00 СанПиН № 42-125-4270-87	ежедневно	Классные руководители
27	Контроль соблюдения охраны труда и техники безопасности при организации трудовой деятельности персонала		ежедневно	Директор школы

8. В целях производственного контроля за доброкачественностью и безопасностью приготовленной пищи, за соблюдением условий хранения и сроков годности пищевых продуктов, оценкой качества приготовленных блюд на пищеблоке должны ежедневно заполняться журналы:

№ п/п	Название журнала
1	Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья
2	Журнал бракеража готовой кулинарной продукции
3	Ведомость контроля за рационом питания
4	Журнал здоровья
5	Журнал проведения витаминизации третьих блюд
6	Журнал температурного режима холодильного оборудования
7	Журнал учёта неисправностей технологического и холодильного оборудования

8	Отбор суточной пробы от каждой партии приготовленных блюд
9	Производственный контроль за качеством и безопасностью питания
10	Журнал допуска работников школьной столовой к работе в условиях распространения коронавируса
11	Журнал регистрации выдачи масок сотрудников с целью профилактики коронавирусной инфекции
12	Журнал осмотра гнойничковых заболеваний у сотрудников столовой
13	Журнал «ДЕЗ- РАСТВОРЫ»

9. Информировать Центр государственного санитарно-эпидемиологического надзора о мерах, принятых по устранению нарушений санитарных правил.

10. Своевременное информирование ГУ Роспотребнадзора, органов местного самоуправления при возникновении перечисленных ситуаций:

отключение электроэнергии;

выхода из строя холодильного и технологического оборудования;

отсутствия горячей воды;

аварии канализационной системы;

сообщение об инфекционном заболевании, отравлении и др.

11. Перечень возможных ситуаций, при возникновении которых осуществляется информирование органов и учреждений района, ГУ «Центр госсанэпиднадзора».

Ситуации	Службы и учреждения, куда необходимо сообщить
1. Аварийная ситуация, связанная с водоснабжением и канализацией	Оперативная диспетчерская служба района
2. Ситуации, связанные с выбросом АХОВ во внешнюю среду	Скорая помощь 03 Управление по делам ГО и ЧС администрации района Центр госсанэпиднадзора
3. Угроза пожара	Пожарная часть 01 Оперативная диспетчерская служба района
4. Угроза возникновения стихийных бедствий	Управление по делам ГО и ЧС администрации района
5. Угроза возникновения террористического акта	РОВД 02 Управление по делам ГО и ЧС администрации района
6. Угроза возникновения отравлений	Скорая помощь 03 Центр госсанэпиднадзора
7. Угроза групповой инфекции	Скорая помощь 03 Центр госсанэпиднадзора