

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа № 5 с углубленным
изучением отдельных предметов»

Приказ

28 августа 2023 года

№ 334- ОД

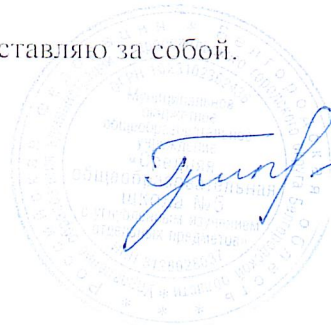
Об утверждении программы
производственного контроля
на 2023-2024 учебный год

В целях осуществления систематического контроля за качеством продуктов и
приготовленной пищи в школьной столовой

приказываю:







1. Утвердить программу производственного контроля на 2023-2024 учебный год
(Приложение 1).
2. Контроль за исполнением данного приказа оставляю за собой.

Директор МБОУ «СОШ № 5 с углубленным
изучением отдельных предметов»



Л.Д. Гринева

С приказом ознакомлены:

 Н.А. Елисеева
 Е.А. Леденева
 В.В. Буцаева
 Е.Ю. Баркалова
 М.Л. Коваленко
 И.В. Ченцова

ПРОГРАММА
производственного контроля
организации питания обучающихся,
соблюдения санитарных правил и выполнения
санитарно-противоэпидемических
(профилактических) мероприятий в столовой
МБОУ «СОШ №5 с углубленным изучением отдельных предметов»

Директор школы: Гринева Людмила Дмитриевна

Телефон ОУ: 8(4725)22-07-12

Юридический адрес ОУ: 309514, Белгородская область, г. Старый Оскол, улица Октябрьская, д. 10.

Фактический адрес предприятия общественного питания: ООО «Фабрика Социального Питания» 308009, г. Белгород, ул. Попова, д.36, офис № 12

1. Перечень нормативных документов, в том числе санитарных правил в соответствии с осуществляемой деятельностью:

- Федеральный закон от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения" (ред. от 30.12.2006 г.);

- СанПиН 2.4.5.2409 -08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 23.07. 2008 г. № 45

- СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;

- СанПиН 3.5.1378-03 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и осуществлению дезинфекционной деятельности»;

- СанПиН 3.5.3.1129-02 «Санитарно-эпидемиологические требования к проведению дератизации»

- Приказ Комитета по образованию МО, Комитета по здравоохранению МО, Управления ФС по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека в МО №1367/597/127 от 26.08.08 «Об утверждении примерного меню школьных завтраков и обедов и рекомендуемого перечня продуктов для нужд ОУ МО»

- Приказ департамента образования Белгородской области от 06.07.2015 года №3034 «О внесении изменений в положение об организации рационального питания».

- Письма департамента образования Белгородской области от 02.08.2016 года №9-09/14/5336 «Об организации горячего питания в общеобразовательных организациях области в 2016-2017 учебном году», от 10.08.2017 года №11/4-5137 «О направлении информации», приказов управления образования от 31.03.2015 года №409 «О

рациональной организации школьного питания в общеобразовательных организациях Старооскольского городского округа», от 05.08.2019 г. №1064 «Об утверждении положения об организации рационального питания детей и подростков в общеобразовательных организациях Старооскольского городского округа»

- Приказ управления образования администрации Старооскольского городского округа от «Об организации горячего питания учащихся в общеобразовательных организациях Старооскольского городского округа в 2023/2023 учебном году»

- Нормативная и техническая документация, технологические инструкции на продукцию.

2. Перечень мероприятий, проведение которых необходимо для контроля за организацией питания, соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, выполнением санитарно-гигиенических (профилактических) мероприятий:

№ п/п	Объект контроля	Периодичность	Ответственный исполнитель	Отчетная документация
1	2	3	4	5
I. Входной производственный контроль				
1.1.	Соответствие документации исполнителя на право предоставления услуг общественного питания требованиям нормативных документов.	При заключении контракта	Директор школы	Контракт
1.2.	Соответствие производственных, вспомогательных помещений, оборудования пищеблока и столовой требованиям Сан ПиНа.	Каждые 5 лет	Директор школы	Сертификат соответствия и санитарно-эпидемиологическое заключение на пищеблок и столовую, о создании условий для запаса и хранения продуктов
1.3.	Контроль за выполнением санитарных норм и правил всеми работниками школьной столовой	Ежедневно	Директор школы Медицинская сестра	Журналы пищеблока
1.4.	Проверка наличия необходимой сопроводительной документации, подтверждающей безопасность и качество поступающих продуктов питания и продовольственного сырья. Органолептическая проверка поступающего продовольственного сырья и продуктов питания.	Систематически, каждая поступающая партия.	Приемочная комиссия, Бракеражная комиссия, медицинская сестра	Бракеражный журнал, акты приемочной комиссии

1.5.	Проверка наличия необходимой сопроводительной документации, подтверждающей безопасность и качество поступающих на предприятие инвентаря, оборудования, тары, моющих и дезинфицирующих средств и т.д.	Систематически, каждая поступающая партия.	Заведующий хозяйством	Накладные, сертификаты соответствия инвентаря, оборудования, тары, моющих и дезинфицирующих средств и т.д.
	Контроль за условиями транспортировки продуктов питания.	Систематически, каждая поступающая партия	Заведующая производством	Санитарный паспорт на транспорт. Акт (при выявлении нарушений)

II. Контроль за соблюдением условий и сроков хранения продуктов (сырья, полуфабрикатов, готовой продукции)

2.1.	Сроки хранения сырья, полуфабрикатов, готовой продукции.	Ежедневно	Медицинская сестра	Журнал пищеблока
2.2.	Соответствие условий хранения сырья, полуфабрикатов, готовой продукции нормам Сан ПиНа	Ежедневно	Медицинская сестра	Журнал температурного режима и относительной влажности
2.3.	Контроль температурных режимов холодильного и морозильного оборудования.	Систематически	Заведующая производством Заведующий хозяйством	Журнал учета температурного режима холодильного оборудования

III. Контроль за формированием рациона питания.

3.1.	Контроль качества и пищевой ценности блюд и кулинарных изделий: калорийность, содержание белков, жиров, углеводов, витаминов, макро- и микроэлементов рациона питания.	Ежемесячно	Комиссия общественного контроля	Акты комиссии общественного контроля
3.2.	Контроль за ассортиментным	Ежедневно	Директор школы	Примерное 10-дневное

	разнообразием пищевой продукции в рационе питания.			<p>меню. Ежедневное меню.</p> <p>Ассортиментный перечень готовой продукции, блюд, допущенных к реализации</p>
IV. Контроль соблюдения технологии обработки сырья и приготовления пищи, выполнения санитарных правил в технологическом процессе.				
4.1.	Соответствие технологии первичной и кулинарной обработки нормативно-технической и технологической документации, требованиям СанПиНа.	2 раза в год	<p>Заведующая производством</p> <p>Медицинская сестра</p>	Технологические карты. ГОСТы
4.2.	Контроль за потоками продовольственного сырья, полуфабрикатов, использованием чистой и грязной посуды в процессе готовки.	Ежедневно	<p>Бракеражная комиссия</p> <p>Медицинская сестра</p>	<p>Визуальное наблюдение.</p> <p>Санитарный журнал пищеблока.</p>
4.3.	Контроль за технологией первичной и кулинарной обработки продукции	Ежедневно	Медицинская сестра	<p>Визуальное наблюдение.</p> <p>Инструкции.</p> <p>Технологические карты.</p>
4.4.	Контроль достаточности тепловой обработки блюд.	Ежедневно	<p>Медицинская сестра</p> <p>Бракеражная комиссия</p>	<p>Визуальное наблюдение. Снятие проб готовой продукции.</p> <p>Журнал бракеража готовой продукции</p>
4.5.	Контроль за состоянием теплового технологического оборудования	Систематически	Заведующая производством	Журнал регистрации температуры теплового оборудования, неисправностей

			Заведующий хозяйством	технологического оборудования (Приложение 6)
4.6.	Контроль за наличием достаточного количества производственного инвентаря, посуды, моющих средств, других предметов материально-технического оснащения пищеблока и столовой.	Систематически	Заведующая производством Заведующий хозяйством	Исполнение заявки зав. производством. Заявки в материальный отдел УО
V. Контроль качества и безопасности выпускаемой продукции.				
5.1.	Оценка качества готовой продукции	Ежедневно	Медицинская сестра	Снятие проб готовой продукции. Журнал бракеража готовой продукции.
5.2.	Контроль безопасности готовой продукции	Ежедневно	Медицинская сестра	Забор суточной пробы готовой продукции. Журнал бракеража готовой продукции. Результаты лабораторных и инструментальных исследований, проводимых ТОУ Роспотребнадзора в организации питания образовательных учреждений
5.3.	Соответствие объема и пищевой ценности блюд и кулинарных изделий: калорийность, содержание белков, жиров, углеводов, витаминов, макро- и микроэлементов вырабатываемой продукции	Ежемесячно	Комиссия по организации питания	Ведомость контроля за рационом питания.

	ассортиментному перечню и утвержденному меню.			
5.4.	Контроль витаминизации блюд.	Ежедневно	Медицинская сестра	Журнал витаминизации блюд
VI. Контроль за техническим и санитарным состоянием оборудования, производственных, складских, подсобных помещений пищеблока и столовой.				
6.5.	Контроль за состоянием производственных, складских и подсобных помещений пищеблока.	Систематически	Медицинская сестра Заведующий хозяйством	Визуальное наблюдение
6.6.	Контроль за техническим состоянием инвентаря и оборудования пищеблока.	1 раз в год	Заведующая производством	Акт исправности технологического оборудования.
6.7.	Контроль за санитарным содержанием и санитарной обработкой предметов производственного окружения.	Ежедневно	Медицинская сестра	Инструкции режима обработки оборудования, инвентаря, тары, посуды.
6.8.	Контроль за санитарным и техническим состоянием помещения и оборудования пищеблока и столовой.	Систематически	Медицинская сестра Заведующий хозяйством	Визуальное наблюдение. Санитарный журнал пищеблока
6.9.	Проверка качества и своевременности уборки помещений столовой, соблюдения режима дезинфекции.	Систематически	Заведующий хозяйством	Визуальное наблюдение.
6.10	Организация работ по дератизации и дезинсекции в производственных и подсобных помещениях.	2 раза в год	Заведующий хозяйством	Акт о проведенной дератизации и дезинсекции по договору.
VII. Контроль за условиями труда сотрудников столовой и состоянием производственной среды пищеблока.				

7.1.	Проверка качества и своевременности уборки помещений пищеблока, соблюдения режима дезинфекции.	Ежедневно	Медицинская сестра	Журнал пищеблока.
7.2.	Организация работ по дератизации и дезинсекции в производственных, складских и подсобных помещениях.	2 раза в год	Заведующий хозяйством	Акт о проведенной дератизации и дезинсекции по договору.
7.3.	Обеспечение аптек для оказания первой медицинской помощи и своевременное их пополнение.	Систематически по запросу.	Заведующая производством	Визуальные наблюдения
7.5.	Контроль уровня шума, освещенности, относительной влажности производственных помещений.	Систематически	Заведующая производством Заведующий хозяйством	Визуальные наблюдения. Результаты лабораторных и инструментальных исследований, проводимых ТОУ Роспотребнадзора в организациях питания образовательных учреждений
7.6.	Контроль за вывозом пищевых отходов	Систематически	Заведующий хозяйством	Акт приема выполненных работ по договору.
VIII. Контроль за состоянием здоровья, соблюдением правил личной гигиены персонала, гигиеническими знаниями и навыками.				
8.1.	Контроль за своевременным прохождением предварительных (при поступлении) и периодических медицинских осмотров всеми сотрудниками столовой.	При поступлении и далее 1 раз в год.	ООО «Фабрика социального питания» Медицинская сестра	Медицинские книжки сотрудников

8.2.	Контроль за своевременным прохождением всеми сотрудниками столовой гигиенической подготовки и переподготовки по программе гигиенического обучения.	При поступлении и далее 1 раз в 2 года.	ООО «Фабрика социального питания» Медицинская сестра	Медицинские книжки сотрудников.
8.3.	Контроль состояния здоровья персонала (наличие гнойничковых заболеваний, ангины, катаральных явлений)	Ежедневно	Медицинская сестра	Журнал здоровья

IX. Контроль за контингентом школьников, получающих горячее питание, порядком организации, условиями и режимом приема пищи.

9.1.	Контроль наличия в ОУ нормативной документации по организации питания школьников.	Сентябрь, январь	Заместитель директора, курирующий организацию питания в школе	Приказ по ОУ.
9.2.	Контроль за фактическим питанием и пищевым статусом школьников, мнения родителей (проведение мониторинга по питанию).	Сентябрь	Классные руководители	Анкеты-опросники.
9.3.	Контроль за организацией бесплатного питания: (изменения контингента нуждающихся, ведение документации, подготовка информации в УО).	Систематически Отчет в УО 1 раз в квартал.	Заместитель директора, курирующий организацию питания в школе Директор школы	Приказы, соответствующая документальная база.
9.4.	Контроль за соблюдением режима питания школьников	Ежедневно	Комиссия общественного контроля Медицинская сестра	График приема пищи. Справка о нарушениях.
9.5.	Контроль за соблюдением гигиены питания школьников	Ежедневно	Классные руководители	Акт по выявленным нарушениям.

			Медицинская сестра	
9.6.	Контроль за формированием навыков и культуры здорового питания, профилактике пищевых отравлений и инфекционных заболеваний.	1 раз в четверть	Классные руководители Медицинская сестра	Планы классных руководителей.
9.7.	Контроль за целевым расходованием средств, выделенных на организацию бесплатного питания нуждающихся школьников.	В конце каждого месяца	Классные руководители Медицинская сестра	Отчет в УО о питании льготных категорий учащихся

3. Перечень объектов, производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для человека и среды его обитания, в отношении которых необходима организация лабораторных инструментальных исследований, испытаний.

- производственные помещения предприятия питания.
- реализуемые блюда.
- рационы питания.
- технологические процессы.
- рабочие места.
- технологическое оборудование.
- распределительная система питьевого водоснабжения.