

10.05.2017

Утверждаю

ИП  /И.В. Денисова/

Объекты контроля:

МАОУ Тоболовская СОШ-столовая, находящаяся по адресу: Тюменская обл., Ишимский р-н, с. Тоболово, ул. Школьная дом 13 и сеть ее филиалов: МАОУ Ершовская СОШ-столовая находящаяся по адресу: Тюменская обл., Ишимский р-н, с. Ершово, ул. Школьная площадь дом 24; МАОУ Карасульская СОШ-столовая находящаяся по адресу: Тюменская обл., Ишимский р-н, п. Октябрьский, ул. Ленина дом 32; МАОУ Новокировская СОШ-столовая находящаяся по адресу: Тюменская обл., Ишимский р-н, п. Новокировский, ул. Животноводов дом 22.

ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ

Определяет порядок организации и проведения производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических мероприятий, как составной части осуществляемой деятельности, а так же обязанность должностных лиц по выполнению требований санитарного законодательства.

Цель программы -это обеспечение безопасности реализуемой продукции, предупреждение вредного влияния факторов производственной среды на здоровье работающих.

Данная программа предусматривает:

1. Перечень официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля (приложение 1)
2. Перечень должностных лиц, на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля (приложение 2)
3. Порядок контроля за физическими факторами в помещении предприятия (приложение №3)
4. Контроль за поступающими пищевыми продуктами, за хранением, транспортировкой и реализацией продуктов.
5. Контроль за организацией медосмотров, профессиональной гигиенической подготовкой и аттестацией должностных лиц и работников. (приложение №5)
6. Перечень форм отчета и отчетности, установленных действующим законодательством. (приложение №6)
7. Перечень возможных аварийных ситуаций при возникновении которых предусматривается информирование населения, органов местного самоуправления, органов санитарно-эпидемиологической службы (приложение №7).

Программа утверждается приказом и согласовывается с руководителями учреждений (объектов контроля) и предусматривает наличие официально изданных санитарных правил.

ПРИЛОЖЕНИЕ №1

№	№ документа	Наименование
1	ФЗ №29 от 02.01.2000 г.	Федеральный закон «о качестве и безопасности пищевых продуктов»
2	СП 1.1 1058-01	Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемиологических мероприятий.
3	СанПиН 2.4.4.2599-10	Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов
4	ГОСТ 24940-96	Здания и сооружения .Методы измерения освещенности.
5	СанПиН 2.2.4 548-96	Гигиенические требования к микроклимату производственных помещений.
6	СанПиН 3.2 1333-03	Профилактика паразитарных болезней на территории РФ
7	Мук 4.2 1018-01	Санитарно-биологический анализ питьевой воды.
8	ГОСТы 26930, 26931, 26933, 26934, 26927, 28001-88, МУ 2273-80, МУ 517790, МУ 4120-86, МУ 1541-76, МУ 2098-79	Методы токсикологического контроля пищевых продуктов.
9	СП 2.3.6. 1079-01	Сан. эпидем требования к предприятиям общественного питания производству и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов.
10	СанПиН 2.4.5. 2409-08	Сан. эпидем требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях начального и среднего профессионального образования.
11	ГОСТы 10444.15-94, ГОСТ Р 50474-93, ГОСТ Р 50480-93, ГОСТ 10444.2-94, ГОСТ 10444-12-88	Методы определения микробиологических показателей продукции.
12	СанПиН 2.1.4. 1074-01	Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества.
13	СанПиН 42-123-4117-86	Санитарные правила. Условия , сроки хранения скоропортящихся продуктов.
14	ФЗ № 52 от 30.03.99	«О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»
15	ГОСТ 51074-97	Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования.
16	ПРИКАЗ МЗ РФ № 229 от 29.06.2000 г.	О профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организации.

ПРИЛОЖЕНИЕ №2

ПЕРЕЧЕНЬ ДОЛЖНОСТНЫХ ЛИЦ, НА КОТОРЫХ ВОЗЛОЖЕНЫ ФУНКЦИИ ПО ОСУЩЕСТВЛЕНИЮ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ

№	Должностное лицо	Функция контроля
1.	ИП	Организация и проведение производственного контроля. Своевременное прохождение медицинских осмотров, профессиональной гигиенической подготовки и аттестации. Наличие мед. книжек на каждого работника. Правильность выполнения установленных технологических схем переработки сырья и полуфабрикатов. Наличие технологических карт, правильность их исполнения. Рациональное составление меню. Контроль качества блюд. Изделий по органолептическим показателям, полноте вложения, выходу блюд.
2	ПОВАР-БРИГАДИР	Качество, поступаемого сырья на производство, соблюдение технологии приготовления блюд, нормы закладки сырья, хранение продуктов. Проведение бракеража сырой продукции и готовой продукции. Санитарное состояние рабочего места, соблюдение требований при приготовлении и раздаче блюд.
3	Технический персонал (мойщики посуды)	Санитарное состояние уборочного инвентаря, ветоши для проведения влажной уборки и мытья посуды.

ПРИЛОЖЕНИЕ №3

Порядок контроля за физическими факторами в помещении.

Предусматривает ведение журналов по охране труда и пожарной безопасности.

Ответственный за учет, инструктаж и ведение журналов- ИП Денисова И.В.

Лабораторный контроль

Лабораторные исследования производятся согласно договору:
 №0001091 от 10.12.2015 г с Ф-л ФБУЗ «ЦГ и Э в Тюменской
 области» в городе Ишиме, Ишимском, Абатском, Викуловском
 Сорокинском р-х

№	Вид исследований	Объект исследования (обследования)	Количество, не менее	Периодичность	Ответственный	Учетно-отчетная форма
1	Качество готовой продукции Микробиологические исследования проб готовых блюд	Салаты, первые, вторые блюда, овощные блюда, напитки		1 раз в квартал	Лаборатория филиала ФБУЗ	Акт проверки
2	Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре	Суточный рацион питания	2-3 блюда исследуемого приема пищи	2 раз в год	Лаборатория филиала ФБУЗ	Акт проверки
3	Контроль проводимой витаминизации	Третьи блюда	1 блюдо	2 раза в год		Акт проверки
4	Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП)	Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала	5 смывов	2 раз в год		Акт проверки
5	Исследования смывов на наличие яиц гельминтов	Оборудование, инвентарь, тара, руки, спецодежда	5 смывов	1 раз в год		Акт проверки

		а персонала, сырые пищевые продукты (рыба, мясо, зелень)				
6	Исследования питьевой воды на соответствие требованиям санитарных норм, правил и гигиенических нормативов по химическим и микробиологич еским показателям	Питьевая вода из разводяще й сети помещени й: моечных столовой и кухонной посуды; цехах: овощном, холодном, горячем, доготовоч ном (выборочн о)	2 пробы	По химическим показателям- 1 раз в год, микробиолог ическим показателям – 2 раза в год	Лаборато рия аккредито ванная	Акт прове рки
7	Исследование параметров микроклимата производствен ных помещений	Рабочее место	2	1 раз в год (в холодный и теплый периоды)		Акт прове рки
8	Исследование уровня искусственной освещенности в производствен ных помещениях	Рабочее место	2	1 раз в год в темное время суток		Акт прове рки
9	Исследование уровня шума в производствен ных помещениях	Рабочее место	2	1 раз в год, а также после реконструкци и систем вентиляции; ремонта оборудования , являющегося источником шума		Акт прове рки

План производственного контроля организации питания

№ п/п	Объект контроля	Периодичность контроля	Ответственный исполнитель	Учетно-отчетная документация
1	2	3	4	5
1. Входной контроль качества и безопасности поступающего на пищеблок продовольственного сырья и пищевых продуктов				
1.1.	Документация поставщика на право поставок продовольствия	При заключении договоров	Руководитель образовательного учреждения	Договор с организатором питания
1.2.	Сопроводительная документация на пищевые продукты	Каждая поступающая партия	Комиссия по контролю организации и качества питания	Товарно-транспортные накладные. Журнал бракеража сырой продукции
1.3.	Условия транспортировки	Каждая поступающая партия	Комиссия по контролю организации и качества питания	Акт (при выявлении нарушений условий транспортировки)
2. Контроль качества и безопасности выпускаемой готовой продукции				
2.1.	Соответствие объема вырабатываемой продукции ассортиментному перечню и производственным мощностям пищеблока.	Ежемесячно	Комиссия по контролю организации и качества питания	Ассортиментный перечень вырабатываемой продукции, согласованный с ЦГССЭН
2.2.	Качество готовой продукции	Ежедневно	Комиссия по контролю организации и качества питания, медсестра.	Журнал бракеража готовой продукции.
2.3.	Суточная проба	Ежедневно	Комиссия по контролю организации и качества питания	Журнал бракеража готовой продукции.
3. Контроль рациона питания учащихся, соблюдение санитарных правил в технологическом процессе				
3.1.	Рацион питания	1 раз в 10 дней	Комиссия по контролю организации и качества питания	Примерное меню, согласованное с ЦГССЭН, ассортиментный перечень.
3.2.	Наличие нормативно технической и технологической документации.	1 раз в 6 месяцев	Комиссия по контролю организации и качества питания	Сборник рецептов. Технологические и калькуляционные карты, ГОСТы.
3.3.	Первичная и кулинарная обработка продукции.	Каждая партия	Комиссия по контролю организации и качества питания	Сертификат соответствия и санитарно-эпидемиологическое заключение на пищеблок. Инструкции, журналы, графики.

3.4.	Тепловое технологическое оборудование	1 раз в 6 месяцев	Комиссия по контролю организации и качества питания	Журнал регистрации температуры теплового оборудования.
3.5.	Контроль достаточности тепловой обработки блюд.	Каждая партия	Комиссия по контролю организации и качества питания, медсестра	Журнал брака готовой продукции.
3.6.	Контроль за потоками сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, за потоками чистой и грязной.	Ежедневно	Комиссия по контролю организации и качества питания, медсестра	Сертификат соответствия и санитарно-эпидемиологическое заключение на пищеблок
4. Контроль за соблюдением условий и сроков хранения продуктов (сырья, полуфабрикатов и готовой кулинарной продукции)				
4.1.	Помещение для хранения продуктов, соблюдение условий и сроков хранения продуктов.	Ежедневно	Комиссия по контролю организации и качества питания	Санитарный журнал пищеблока. Журнал температурного режима и относительной влажности.
4.2.	Холодильное оборудование (холодильные и морозильные камеры).	Ежедневно	Комиссия по контролю организации и качества питания	Журнал температурного режима и относительной влажности.
5. Контроль за условиями труда сотрудников и состоянием производственной среды пищеблоков				
5.1.	Условия труда. Производственная среда пищеблоков.	Ежедневно	Комиссия по контролю организации и качества питания	Журнал температурного режима и относительной влажности.
6. Контроль за состоянием помещений пищеблоков (производственных, складских, подсобных), инвентаря и оборудования				
6.1.	Производственные, складские, подсобные помещения и оборудования в них.	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.	Визуальный контроль
6.2.	Инвентарь и оборудование пищеблока.	1 раз в неделю.	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.	Визуальный контроль
7. Контроль выполнения санитарно-противоэпидемических мероприятий на пищеблоке				
7.1.	Сотрудники пищеблоков	Ежедневно	Комиссия по контролю организации и качества питания, медсестра	Медицинские книжки сотрудников. Журнал осмотра на гнойничковые заболевания.

7.2.	Санитарно-противоэпидемический режим.	1 раз в неделю	контролю организации и качества питания	Инструкции режима обработки оборудования инвентаря, тары, столовой посуды. Инструкция по эксплуатации посудомоечной машины.
8. Контроль контингента питающихся, режима питания и гигиены приема пищи обучающихся				
8.1.	Контингент питающихся детей	Ежедневно	Комиссия по контролю организации и качества питания	Приказ об организации питания обучающихся. Списки детей, нуждающихся в бесплатном питании. Документы, подтверждающие статус многодетной или социально незащищенной семьи.
8.2.	Режим питания	Ежедневно	Комиссия по контролю организации и качества питания	График приема пищи.
8.3.	Гигиена приема пищи.	Ежедневно	Комиссия по контролю организации и качества питания	Акты по проверке организации питания школьной комиссии.

ПРИЛОЖЕНИЕ №5

ОРГАНИЗАЦИЯ МЕДИЦИНСКИХ ОСМОТРОВ, ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ГИГИЕНИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ И АТТЕСТАЦИИ

ИП, повара, технический персонал- раз в год согласно утвержденного приказа

ПРИЛОЖЕНИЕ №6

ПЕРЕЧЕНЬ ФОРМ ОТЧЕТНОСТИ И ОТЧЕТА

По программе производственного контроля

1. Результаты лабораторных исследований реализации пищевых продуктов, смывов объектов внешней среды.
2. Документы, удостоверяющие качество реализуемых продуктов.
3. График проведения санитарного дня.
4. Договор на проведение производственного контроля с аккредитованной лабораторией.
5. Личные медицинские книжки персонала.
6. Журнал контроля за температурой хранения холодильного оборудования.
7. Журнал бракеража сырой и готовой продукции.
8. Журнал учета мероприятий по контролю.
9. Журнал опроса на желудочно-кишечные дисфункции «Здоровья».

ПРИЛОЖЕНИЕ №7

ПЕРЕЧЕНЬ ВОЗМОЖНЫХ АВАРИЙНЫХ СИТУАЦИЙ,

создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию

Аварийные ситуации, в работе систем водоснабжения, канализации, холодильного оборудования, изменение реализуемых товаров.

-информация в управлении Роспотребнадзора по ТО

ПРИЛОЖЕНИЕ №8

Прогноз ожидаемых результатов и оценка эффективности реализации программы

- формирование культуры и навыков здорового питания учащихся;
- обеспечение детей оптимальным питанием высокого качества, адекватным возрастным и физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии;
- улучшение состояния здоровья детей по показателям заболеваний, зависящих от качества потребляемой пищи;
- увеличение охвата горячим питанием обучающихся школы, в том числе льготным питанием детей из социально незащищенных семей;
- оснащение пищеблока школы современным высокотехнологичным оборудованием;
- создание системы производственного контроля за качеством и безопасностью используемого сырья и производимой продукции

Реализация Программы откроет перспективы для решения вопросов, связанных с сохранением и укреплением здоровья детей, снижением риска возникновения заболеваний.

СОГЛАСОВАНО

Директор МАОУ Тоболовская СОШ



Н.Ф. Жидкова