

УТВЕРЖДАЮ
Директор МОУ «СОШ №3
г. Пугачева Саратовской области»
 О.Д. Бордунова
Приказ № 147 от «25» августа 2024 г.

**Программа
производственного контроля
за качеством и безопасностью
приготавливаемых блюд**

**Программа производственного контроля за качеством
и безопасностью приготовляемых блюд
МОУ «СОШ №3 г. Пугачева»**

Наименование юридического лица:

Муниципальное общеобразовательное учреждение «Средняя
общеобразовательная школа №3 г. Пугачева»

Юридический адрес юридического лица: Саратовская область, г. Пугачев,
ул. Урицкого, 3

Фактический адрес объекта: Саратовская область, г. Пугачев, ул. Урицкого, 3
Директор школы: Бордунова Ольга Дмитриевна

Ответственная за питание: Курносенко Марина Владимировна

I. 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.

II. 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.

III. Перечень официально изданных нормативных документов:

- 3.1. Санитарно-эпидемиологические правила и нормы СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
- 3.2. ФЗ от 01.03.2020 N 47-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»
- 3.3. Закон РФ № 134 от 08.08. 2001 г. «О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при проведении государственного контроля (надзора)»;
- 3.5. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к

организации общественного питания населения»;

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

3.7. СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»;

3.8. СанПиН 2.2.4.548-96 «Гигиенические требования к микроклимату производственных помещений»;

3.9. СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий»;

3.10. Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 28 января 2021 г. N 4 «Об утверждении санитарных правил и норм СанПиН 3.3686-21 «Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней»;

3.11. Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 21 марта 2022 г. N 9 «О внесении изменений в санитарно-эпидемиологические правила.

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

1. Директор школы: Бордунова О.Д.
2. Ответственная за питание: Курносенко М.В.
3. Повар: Виноградова В.И.

V. Перечень должностных лиц, на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля:

Визуальный производственный контроль возлагается на зав. производством каждого из предприятий.

Визуальный контроль	Ф.И.О.	Должность	Объекты
Столовая	Виноградова В.И.	Повар	
	Курносенко М.В.	Зам. директора по ВВР с детьми	
Лабораторный ЦСЗЭН			

**VI. Перечень объектов, факторов среды, требующих
производственного контроля:**

Лабораторно	Визуально
- готовые блюда - вода питьевая - столовая, кухонная посуда, разделочный инвентарь - спецодежда, руки персонала	- системы водоснабжения, канализации, освещения, отопления, вентиляции, - резервного горячего водоснабжения - технологическое, холодильное оборудование - кухонная, столовая посуда, разделочный инвентарь, моющие, дезинфицирующие средства, - спецодежда, предметы личной гигиены - технологические процессы - сроки хранения и реализации сырья и готовых блюд - транспортировка - бракераж пищи - посудомоечный режим - текущая генеральная уборка - медосмотр, санминимум - ведение документации

VII. Объем лабораторных исследований

Вид исследований	Объект исследования (обследования)	Количество, не менее	Кратность, не реже
Микробиологические исследования проб готовых блюд на соответствие требованиям санитарного законодательства	Салаты, сладкие блюда, напитки, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные блюда	2-3 блюда исследуемого приема пищи	1 раз в квартал
Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре	Суточный рацион питания	1	1 раз в квартал
Контроль проводимой витаминизации блюд	Третьи блюда	1 блюдо	2 раза в год
Микробиологические исследования смывов на наличие санитарнопоказательной микрофлоры (БГКП)	Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала	2 смыва	1 раз в квартал
Микробиологические исследования смывов на наличие возбудителей иерсиниозов	Оборудование, инвентарь в овощехранилищах и складах хранения овощей, цехе обработки овощей	2 смыва	1 раз в квартал
Исследования смывов на наличие яиц гельминтов	Оборудование, инвентарь, тара, руки, спецодежда персонала, сырые пищевые продукты (рыба, мясо, зелень)	2 смыва	1 раз в квартал
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)	2 пробы	По химическим показателям - 1 раз в год, микробиологическим показателям - 2 раза в год
Исследование параметров микроклимата производственных помещений	Рабочее место	2	2 раза в год (в холодный и теплый периоды)
Исследование уровня искусственной освещенности в	Рабочее место	2	1 раз в год в темное время суток

производственных помещениях			
Исследование уровня шума в производственных помещениях	Рабочее место	2	1 раз в год, а также после реконструкции систем вентиляции; ремонта оборудования, являющегося источником

VIII. Контроль организации питания учащихся

Приложение № 1 к Положению по организации питания в МОУ «СОШ № 3 г. Пугачева »

Комиссия по производственному контролю за организацией питания в МОУ «СОШ № 3 г. Пугачева»:

- 1) Курносенко М.В.- заместитель директора по ВВР, председатель комиссии;
- 2) Швец М.М. – социальный педагог;
- 3) Корниенко Н.П. – медицинская сестра;
- 4) Пятакова О.В.– член родительского комитета;
- 5) Прохорова Н.А. – председатель профсоюзного комитета.

IX. Перечень работников, подлежащих медицинским осмотрам, профессиональной гигиенической подготовке

№	Должность	Сроки прохождения медосмотров			Санитарное обучение
		Дерматовенеролог	Я./г., анализ крови, флюорография, мазок, терапевт	Бак. анализ	
1	Повар	1 раз в год	1 раз в год	При поступлении	1 раз в 2 года
2	Повар	1 раз в год	1 раз в год	При поступлении	1 раз в 2 года
3	Мойщица посуды	1 раз в год	1 раз в год	При поступлении	1 раз в 2 года
4	Зав. производством	1 раз в год	1 раз в год	При поступлении	1 раз в 2 года

Х. Перечень осуществляемых индивидуальным предпринимателем работ и услуг, выпускаемой продукции, а также видов деятельности, подлежащих санитарно-эпидемиологической оценке:

закуп, хранение и реализация пищевых продуктов;
услуги общественного питания.

ХІ. Ассортимент выпускаемой и реализуемой продукции:

Салаты (1- 2 компонентные).
Супы (одно наименование).
Мясные, рыбные, блюда из птицы.
Овощные, макаронные, крупяные.

Чай, молоко, кисломолочные продукты, компоты, кисели.

Мучные изделия.
Кондитерские изделия (без крема).

ХІІ. Мероприятия, предусматривающие обоснование безопасности человека и окружающей среды при хранении, реализации и утилизации продукции

- контроль за наличием договора, подтверждающего качество продукции;
- контроль качества продукции;
- наличие холодильного оборудования для хранения и реализации продукции;
- наличие достаточного количества столовой посуды;
- контроль за наличием договора о возмещении коммунальных услуг (в том числе вывоз ТБО, дератизация и т.д.)
- наличие чистящих, моющих и дезсредств;
- утилизация упаковки товаров, а также продуктов с истекшим сроком годности;
- контроль за соблюдением личной гигиены сотрудниками, прохождением медосмотров;
- контроль за условиями труда сотрудников

**ХІІІ. Ответность в Роспотребнадзор
ХІV.**

Категория отчетности	Срок
По результатам медосмотра медосмотра	2 раза в год в течении недели после
По результатам флюорообследования	1 раз в год до 25 декабря
По результатам гиг. обучения	1 раз в 2 года до 25 декабря
По проведенному производственному контролю согласно программы	2 раз в год до 25 мая, до 25 декабря

**Форма 1. "Журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов,
поступающих в столовую "**

Дата и час поступлен ия продоволь ственного сырья и пищевых продуктов	Наимено вание пищевых продукто в	Количеств о поступивш его продоволь ственного сырья и пищевых продуктов (в килограмм ах, литрах, штуках)	Номер товарно- транспортной накладной	Условия хранения и конечный срок реализаци и (по маркирово чному ярлыку)	Дата и час фактической реализации продовольст венного сырья и пищевых продуктов по количеству (в килограммах , литрах, штуках)	Подпись ответстве нного лица	Примеч ание
1	2	3	4	5	6	7	8

**Форма 2. "Журнал бракеража готовой кулинарной
продукции"**

Дата и час изготовле ния блюда	Время снятия бракера жа	Наименова ние блюда, кулинарног о изделия	Результаты органолептиче ской оценки и степени готовности блюда, кулинарного изделия	Разрешен ие к реализац ии блюда, кулинарн ого изделия	Подписи членов бракераж ной комиссии
1	2	3	4	5	6

Примечание:

* Указываются факты запрещения к реализации готовой продукции.

Форма 3. "Журнал здоровья"

№ п/п	Ф.И.О. работника <*>	Должность	Месяц/дни <***>:									
			1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
1												
2												

Примечание:

<*> Список работников, отмеченных в журнале на день осмотра, должен соответствовать числу работников на этот день в смену.

<***> Условные обозначения:

Зд. - здоров; Отр. - отстранен от работы; Отп. - отпуск; В - выходной; б/л - больничный лист.

Форма 4. "Журнал проведения витаминизации блюд"

Дата	Наименование препарата	Наименование блюда	Количество в питающемся	Общее количество внесенного витамина препарата (гр.)	Время внесения препарата или приготовления витаминизированного блюда	Время приема блюда	Примечание
1	2	3	4	5	6	7	8

N п/п	Наименование единицы холодильного оборудования	Месяц/числа: (t в °C)																														
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31

**Форма 5. "Журнал учета температурного режима
холодильного оборудования"**

Форма 6. "Ведомость контроля за рационом питания"

N п/п	Наименование группы продуктов	Норма* продукта в граммах, г(нетто)	Фактически выдано продуктов в нетто по дням в качестве горячих завтраков (всего), г на одного человека/количество питающихся					В среднем за 10 дней	Отклонение от нормы в % (+/-)
			1	2	3	+	10		

Примечание:

* Рекомендуемые среднесуточные наборы пищевых продуктов, в том числе используемые для приготовления блюд и напитков в соответствии с приложением 8 настоящих санитарных правил.

Рекомендации по отбору суточной пробы

Порционные блюда отбираются в полном объеме; салаты, первые и третьи блюда, гарниры - не менее 100 г.

Пробу отбирают из котла (с линии раздачи) стерильными (или прокипяченными) ложками в промаркированную стерильную (или прокипяченную) стеклянную посуду с плотно закрывающимися стеклянными или металлическими крышками.

Отобранные пробы сохраняют в течение не менее 48 часов (не считая выходных и праздничных дней) в специальном холодильнике или в специально отведенном месте в холодильнике при температуре $+2 - +6^{\circ}\text{C}$.

Программа производственного контроля подлежит обязательному исполнению согласно требований ФЗ РФ №52, ст.32, ФЗ РФ №29 ст.22, СП 1.1.1058-01