

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 1
ИМЕНИ ГЕНЕРАЛ-ЛЕЙТЕНАНТА Б.П.ЮРКОВА

(приказ от « 09 »



Утверждаю

Директор школы

Т.В. Мищенко

№ 1-020

**Программа
производственного
контроля за соблюдением
санитарных правил при
организации горячего
питания
на 2024-2025 учебный год**

Перечень официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью:

Федеральный закон от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;

Федеральный закон от 2 января 2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;

ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» - статья 22 Требования к организации и проведению производственного контроля за качеством и безопасностью пищевых продуктов, материалов и изделий;

ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» - статья 10. Обеспечение безопасности пищевой продукции в процессе ее производства (изготовления), хранения, перевозки (транспортирования), реализации;

СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;

СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», п.2.1.;

СанПиН 1.2.3685-21. Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания

СП 1.1.1058-01. 1.1 Общие вопросы. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением Санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий. Санитарные правила;

ГОСТ Р 56671-2015 «Рекомендации по разработке и внедрению процедур, основанных на принципах ХАССП»;

ГОСТ Р ИСО 22000-2019. «Система менеджмента безопасности пищевой продукции. Требования к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции»;

Р 2.2.2006-05. 2.2. Гигиена труда. Руководство по гигиенической оценке факторов рабочей среды и трудового процесса. Критерии и классификация условий труда;

СанПиН 2.3.2.1324-03. 2.3.2. Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы;

СП 60.13330.2016. Свод правил. Отопление, вентиляция и кондиционирование воздуха. Актуализированная редакция СНиП 41-01-2003;

НРБ-99/2009. СанПиН 2.6.1.2523-09. Нормы радиационной безопасности. Санитарные правила и нормативы;

МР 2.3.6.0233-21 «Методические рекомендации к организации общественного питания населения»;

МР 2.4.0179-20 «Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций»;

МР 2.4.0180-20 «Родительский контроль за организацией горячего питания в общеобразовательных организациях»;

Настоящая программа разработана в соответствии с требованиями Федерального закона № 52 от 30.03.99. «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (с изменениями от 30 декабря 2001 г., 10 января, 30 июня 2003 г., 22 августа 2004 г., 9 мая, 31 декабря 2005 г.) и санитарных правил СП 1.1.1058-01

«Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий».

- Программа устанавливает порядок организации и осуществление производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических мероприятий, обязательных для выполнения всеми работниками.

- Организация производственного контроля в МБОУ СОШ №1 им. Б.П. Юркова возлагается на директора школы Мищенко Т.В.

Программа устанавливает порядок организации и осуществления производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических мероприятий, обязательных для выполнения всеми работниками пищеблока и сотрудниками ОУ.

Целью производственного контроля является обеспечение безопасности организации питания обучающихся в ОУ, путем должного выполнения требований нормативно-правовых актов санитарного законодательства, осуществление санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий, организации и осуществления контроля за их соблюдением.

Задачи производственного контроля.

Контролируется:

- Правильность оформления сопроводительной документации, правильность маркировки на продукты питания;
- Микробиологические показатели качества и безопасности продуктов;
- Полнота и правильность ведения и оформления соответственной документации на пищеблоке;
- Качество мытья посуды;
- Условия и сроки хранения продуктов;
- Исправность холодильного и технологического оборудования;
- Контроль личной гигиены и своевременное прохождение необходимых осмотров;
- Уборка, дезинфицирующие мероприятия и т.д.

Характеристика условий размещения объекта питания ОУ

Название объекта	Школьная столовая	
Адрес	Ростовская область, город Зверево, ул. Рижская 11	
ФИО руководителя школы	Мищенко Татьяна Васильевна	
Бракеражная комиссия (приказ, состав)	Приказ №	от г.
Размещение объекта	Столовая размещена в здании школы	
Холодное водоснабжение	Имеется	
Отопление	Централизованное	
Вентиляция	Имеется	

Плановые мероприятия

№	Объект произ.	Место,	Периодичность	Ответственный
---	---------------	--------	---------------	---------------

п/п	контроля	нормативные документы		
1.	Устройство и планировка пищеблока	Соответствие плану размещения технолог.оборудования	1 раз в год	Зам. директора по АХР
2.	Оформление столовой	Обеденный зал	1 раз в год	Ответственный по питанию
3.	Соблюдение санитарного состояния пищеблока	Подсобные помещения пищеблока, обеденный зал	Ежедневно	Мед. сестра
4.	Условия хранения поставляемой продукции	Холодильное оборудование, подсобные помещения	Ежедневно	Старший повар
5.	Качество поставляемых продуктов	Накладные, гигиенич. заключения, сертификаты	Ежедневно	Старший повар
6.	Контроль за ассортиментом продукции, качеством продуктов и готовой продукции	Перечень продукции, внешний вид, цвет, запах, (вкус)	2 раза в год	Старший повар
7.	Контроль суточной пробы	Специальные ёмкости (контейнеры), температура хранения	Ежедневно	Старший повар повар
8.	Качество готовой продукции	Внешний вид, цвет. запах, Вкус	Ежедневно	Бракеражная комиссия
9.	Соответствие веса отпускаемой готовой продукции утверждённому меню	Раздача	1 раз в месяц	Ответст. за питание, Бракеражная комиссия
10	Соответствие рациона питания обучающихся примерному 10 – дневному меню	Ежедневное меню, 10-дневное меню	1 раз в месяц	Ответст. за питание, Бракеражная комиссия
11	Соблюдение технологии приготовления продукции	Наличие технологических карт, обработка сырья, полуфабрикатов, инвентаря, тары, чистой и грязной посуды.	1 раз в месяц	Старший повар. Повар.
12	Соблюдение личной гигиены учащихся перед приёмом пищи	Холл перед столовой	Ежедневно	Классные руководители
13	Соблюдения санитарных норм при	Посудомоечный цех	Ежедневно	Старший повар Повар

	обработке посуды			
14	Проверка организации эксплуатации технологического и холодильного оборудования	Пищеблок	1 раз в квартал	Зам. директора по АХР
15	Состояние здоровья обучающихся, пользующихся питанием	Медицинские карты	В течение года	Медсестра
16	Контроль за организацией приёма пищи обучающимися	Санитарное состояние обеденного зала, обслуживание, Самообслуживание	1 раз в месяц	Старший повар
17	Режим питания	Столовая	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания
18	Условия труда. Производственная среда пищеблока.	Подсобные помещения пищеблока, обеденный зал	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания
19	Сотрудники пищеблока.	Подсобные помещения пищеблока	Ежедневно	Старший повар Медсестра
20	Санитарно-противоэпидеми-ческий режим	Подсобные помещения пищеблока, обеденный зал	1 раз в неделю	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания
21	Контроль за отходами	Тара, своевременное удаление	В течение года	Зам. директора по АХР ,Старший повар

График проведения уборки столовой

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.минимума- Ежедневно
4. Мочалки, щетки для мытья инвентаря обрабатываются после использования, согласно сан. правилам. -Ежедневно
5. Остатки пищи обеззараживаются и удаляются -Ежедневно
6. Борьба с мухами и грызунами -Постоянно
7. Влажная уборка варочного зала и подсобных помещений -Ежедневно
8. Генеральная уборка помещений с мытьем окон – 1 раз в месяц