Утверждаю

ИП Семкин Е.Б._____

Программа производственного контроля
в организации школьного питания
МБОУ СОШ №1
на 2022-2023 учебный год

Общие положения

1.Настоящая программа производственного контроля на основе применения в организации школьного питания включает в себя перечень мероприятий, направленных на соблюдение в организации санитарного законодательства и дополнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий во исполнение статьи 11 ФЗ от 30.03.1999 года № 52 ФЗ (о санитарно-эпидемиологическом благополучии населения) и санитарных правил СанПин 2.4.5.2409-08 (санитарно-эпидемиологические требования к организации питания, обучающихся в образовательных учреждениях начального и среднего профессионального образования).

Программа устанавливает основные требования к обеспечению безопасности пищевой продукции в процессе ее производства (изготовления), организации производственного контроля школьных столовых общеобразовательных учреждений и направлена на систематизацию контроля над производственной деятельностью предприятий общественного питания и обеспечивает исполнение следующих принципов контроля анализа опасностей и критических контрольных точек:

-идентификация потенциального риска или рисков «опасных факторов», которые сопряжены с производством продуктов питания, начиная с получения сырья до конечного потребления, включая стадии жизненного цикла продукции (обработку, переработку, хранение и реализацию) с целью выявления условий возникновения потенциального риска (рисков) и установления необходимых мер для их контроля;

- выявление критических контрольных точек в производстве для устранения (минимизации) риска или возможности его появления, при этом рассматриваеиые операции производства пищевых продуктов могут охватывать поставку сырья, подбор ингредиентов, переработку, хранение, транспортирование, складирование и реализацию;

- в технологических инструкциях следует установить и соблюдать предельные значения параметров для подтверждения того, что критическая контрольная точка находится под контролем;

-разработка системы мониторинга, позволяющая обеспечить контроль критических контрольных точек на основе планируемых мер и наблюдений или наблюдений;

-разработка корректирующих действий и применений их в случае отрицательных результатов мониторинга;

-разработка процедур проверки, которые должны регулярно проводиться для обеспечения эффективности функционирования;

-документирование всех процедур системы, форм и способов регистрации данных

2. Целью программы производственного контроля является обеспечение соответствия выпускаемой в употребление пищевой продукции требованиям технических регламентов таможенного союза, в процессе ее производства и реализации, обеспечение санитарно-эпидемиологической безопасности учащихся общеобразовательных учреждений.

2.1 Задачами программы производственного контроля является:

-предотвращение выпуска опасной продукции;

-соблюдение санитарных правил;

-осуществление производственного контроля лабораторных и инструментальных методов исследований за санитарно-эпидемиологической обстановкой на объекте, готовой продукции и технологии и технологии ее производства;

-ведение учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля;

-осуществление контроля за проведением и соблюдением дезинфекционнго режима на предприятии;

-организация медицинских осмотров, профессиональной гигиенической подготовки (аттестации) сотрудников, контроль за наличием санитарных книжек;

-осуществление контроля за поступление сырья, продуктов и материалов упаковки с целью предотвращения технологического процесса (наличие сертификатов соответствия, деклараций соответствия, документов, подтверждающих качество и безопасность);

-осуществление контроля за поступление сырья, продуктов и материалов упаковки с целью предотвращения технологического процесса (наличие сертификатов соответствия, деклараций соответствия, документов, подтверждающих качество и безопасность);

-соблюдение условий транспортировки, хранением и реализацией продуктов, сырья;

-соблюдение технологии приготовления, реализации и утилизации в случаях, предусмотренных действующим законодательством.

2.2 Данная программа производственного контроля разработана для предприятий общественного питания (столовые, буфеты) в образовательных учреждениях.

Приложение №1

Список образовательных учреждений

№ п/п	Наименование образовательного учреждения	адрес	Ф.И.О. директора	Ф.И.О. ответственного за питания	№ телефона
1	МБОУ СОШ №1	Челябинская область, г. Чебаркуль, ул. 9 Мая, д 9	Халина Наталья Владимировна	Демкина Людмила Николаевна	8 (35168) 2-38-66
2	МБОУ СОШ №2	Челябинская область, город Чебаркуль, ул. Ленина, д. 42	Сергеева Светлана Анатольевна	Мыльникова Светлана Владимировна	8(351682 -40-43)
3	МБОУ СОШ №4	Челябинская область, город Чебаркуль, ул. Каширина, д. 57	Менщикова Любовь Захаровна	Просекова Любовь Петровна	**8 (35168) 9-13-38**
4	МБОУ СОШ№6	ЧЕЛЯБИНСКАЯ ОБЛАСТЬ, Г. ЧЕБАРКУЛЬ, УЛ. ЭЛЕКТРОСТАЛЬСКАЯ, Д.32-Б	СМИРНОВА ТАТЬЯНА АНДРЕЕВНА	Багимова Наталья Владимировна	**8 (35168) 2-36-14**
5	МБОУ ООШ №9	Челябинская область, г. Чебаркуль, ул. Фрунзе, д. 18	Коробейникова Елена Сергеевна	Фомина Галина Николаевна	8 (35168) 55-6-45
6	МБОУ ООШ №10	Челябинская область, г Чебаркуль, ул Мира 21- Б,	Кривоносова Елена Александровна	Пермякова Любовь Сергеевна	8(35168)2 -46-08
7	МБОУ НОШ №11	***г. Чебаркуль, улица Каширина, дом 58***	Поплавская Ирина Константиновна	Красноперова Юлия Андреевна	***8(351)685 -56-05***

Примечание:

МБОУ СОШ-Муниципальное общеобразовательное учреждение средняя общеобразовательная школа

МБОУ ООШ- Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья основная общеобразовательная школа

МБОУ НОШ- Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Начальная общеобразовательная школа»

Приложение 2

	Образовательное учреждение	Объекты в предприятии общественного питания						
		пищеблок	кладовая	холодильная камера	Цех (рыбный мясной)	Цех овощной	Буфет	Состав работников, связанных с приготовлением и раздачей пищи
1	МБОУ СОШ №1	1	1	1	1	1	1	Заведующий,повар,кухонный работник-2
2	МБОУ СОШ №2	1	1	1	1	1	1	Заведующий,повар,кухонный работник-2
3	МБОУ СОШ №4	1	1	1	1	1	1	Заведующий,повар,кухонный работник-2
4	МБОУ СОШ№6	1	1	1	1	1	1	Заведующий,повар,кухонный работник-2
5	МБОУ ООШ №9	1	1	1	1	1	1	Заведующий,повар,кухонный работник-2
6	МБОУ ООШ №10	1	1	1	1	1	1	Заведующий,повар,кухонный работник-2
7	МБОУ НОШ №11	1	1	1	1	1	1	Заведующий,повар,кухонный работник-2

3. Оказание услуг по организации школьного питания согласно договоров с образовательными учреждениями осуществляется юридическим лицом ИП Семкин Е.Б.

Приложение 3

№ п/п	Наименование юр. лица ФИО директора, юридический адрес	Основание для проведения работ по организации питания и проведения производственного контроля	Ответственность и вид работ, выполняемых при организации питания и осуществления производственного контроля
1	Индивидуальный предприниматель Семкин Е.Б (ИП Семкин Е.Б.) 456441, Челябинская область, г. Чебаркуль, ул. Советская, д.2		Общая ответственность за организацию питания в образовательных учреждениях и функционирование производственного контроля
2	Технолог или специалист по управлению качеством	Должностная инструкция	Осуществление контроля за качеством выпускаемой продукции, соблюдение СанПиН и определение объектов, сроков и методики проведения производственного контроля
3	Заведующие столовых, шеф-повар, повар	Должностная инструкция	Ответственность за технологическим процессом и безопасностью продукции, соблюдение СанПиН в образовательных учреждениях

3.1 Политика качества и безопасности выпускаемой продукции

В соответствии с действующим законодательством персональную ответственность за безопасность выпускаемой продукции, организацию работ при осуществлении производственного контроля несет директор.

- Директор определяет и документирует политику относительно безопасности выпускаемой продукции и обеспечивает ее осуществление и поддержку на всех уровнях. С целью улучшения качества и безопасности поставляемой продукции постоянно осуществляет работу с поставщиками, обеспечивает повышение уровня знаний и профессионального мастерства сотрудников, чья деятельность связана с приготовлением и раздачей пищи, совершенствует формы и методы организации производства, обеспечивает проведение внутренних проверок. Политика о области безопасности должна быть практически применимой и реализуемой, соответствовать требованиям органов государственного контроля и надзора, а так же ожиданиям потребителей
- Директор обеспечивает безопасность к определенным видам (группам или наименованиям выпускаемой продукции) и этапам жизненного цикла, которым относится производство, хранение, потребление.

3.2 **При возникновении критических ситуаций**: авария канализационной системы, с затоплением сточными водами складских и производственных помещений. Сообщение о кишечном инфекционном заболевании, отравлении, связанном с употреблением изготовленных блюд следует немедленно известить ТО ТУ Роспотребнадзора по телефону 55-20-83, 55-20-71, 55-85-36.

ПЕРИОДИЧНОСТЬ ПРОВЕДЕНИЯ ЛАБОРАТОРНЫХ И ИНСТРУМЕНТАЛЬНЫХ ИССЛЕДОВАНИЙ В ОРГАНИЗАЦИЯХ ПИТАНИЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ОРГАНИЗАЦИЙ

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	2 раза в год
Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре	Рацион питания	1	1 раз в год
Контроль проводимой витаминизации блюд	Третьи блюда	1 блюдо	2 раза в год
Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП)	Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала	5 - 10 смывов	1 раз в год
Микробиологические исследования смывов на наличие возбудителей иерсиниозов	Оборудование, инвентарь в овощехранилищах и складах хранения овощей, цехе обработки овощей	5 - 10 смывов	1 раз в год
Исследования смывов на наличие яиц гельминтов	Оборудование, инвентарь, тара, руки, спецодежда персонала, сырые пищевые продукты (рыба, мясо, зелень)	5 смывов	1 раз в год
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	1 раз в год

ИП Семкин Е.Б._____

Приложение № 5

Периодичность прохождения медицинских осмотров и профессиональной гигиенической подготовки.

М п/п	Ф.И.О. сотрудника	Занимаемая должность	периодичность
		Медицинский осмотр при поступлении на работу и по графику	
		Профессиональная гигиеническая подготовка 1 раз в год	