

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение Лицей
с.Толбазы муниципального района Аургазинский район Республика
Башкортостан



УТВЕРЖДАЮ

Директор МБОУ Лицей с. Толбазы
Л.Д.Васильева
Приказ № 255 от « 28 » 08 2024г.

**Программа производственного
контроля организация питания учащихся
МБОУ Лицей с.Толбазы
на 2024-2025 учебный год**

Толбазы, 2024

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.

Система организации питания в школе ставит перед собой следующие задачи:

- обеспечить учащимся полноценное горячее питание;
- следить за калорийностью и сбалансированностью питания;
- прививать учащимся навыки здорового образа жизни;
- развивать здоровые привычки и формировать потребность в здоровом образе жизни;
- формировать культуру питания и навыки самообслуживания.

**1. Характеристика условий размещения объект питания МБОУ
Лицей с. Толбазы Аургазинского района**

Характеристика объекта	Школьная столовая
Адрес	453480, РБ, Аургазинский район, с.Толбазы, ул.Ленина, д.105
ФИО руководителя школы	Васильева Лариса Дмитриевна
ФИО зав.столовой (кладовщик)	Рысаева Венера Мубаракяновна
Бракеражная комиссия (приказ, состав)	Приказ №246 от 25.08.2022г. Состав: Председатель комиссии: Ванюшина А.В.- зам.директора по УВР. Члены комиссии: Зубаирова Д.Х.-медицинская сестра (по согласованию); Юсупова Ф.Ф.-повар; Нафикова Г.Ф.-повар; Семенова Е.А.- зам.директора по УВР; Мусина Г.Р.-родитель; Зарипова А.Н.-родитель.
Размещение объекта	Столовая размещена в здании школы
Холодное водоснабжение	Централизованное
Горячее водоснабжение	Установлен водонагреватель
Отопление	Централизованное
Вентиляция	Естественная
Освещение	Комбинированное
Набор производственных и вспомогательных помещений	Пищеблок, обеденный зал на 250 мест, продуктовый склад, комбинированное овощной, мясо-рыбный цех, моечные
Доставка продуктов	Автотранспорт поставщика

Контролируется:

- Микробиологические показатели качества и безопасности продуктов, готовых блюд, воды;
- 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;
- Дезинфицирующие мероприятия;
- Санитарное состояние столовой.

**2. Список работников столовой МБОУ Лицей с. Толбазы
Аургазинского района**

№ п/п	Ф.И.О.	Дата рождения	Должность	Дата последнего медицинского осмотра	Дата последнего гигиенического обучения	Примечание
1.	Рысаева Венера Мубаракяновна	08.03.1969	Кладовщик	17.07.2024	15.07.2024	
2.	Мурадымова Лайсан Мунировна	25.05.1982	Помощник повара	17.07.2024	15.07.2024	
3.	Нафикова Гузель Фагитовна	03.02.1982	Повар	17.07.2024	15.07.2024	
4.	Юсупова Фаниля Фаниловна	06.01.1978	Повар	17.07.2024	15.07.2024	
5.	Шафиева Земфира Заквановна	06.01.1978	Помощник повара	17.07.2024	15.07.2024	
6.	Нигматуллина Гульфира Миневалиевна	15.04.1971	Помощник повара	17.07.2024	15.07.2024	

2. План производственного контроля организации питания

1.1. Входной контроль качества и безопасности поступающего на пищеблок продовольственного сырья и пищевых продуктов

№ п/п	Объект контроля	Периодичность контроля	Ответственный исполнитель	Учетно-отчетная документация
1.1	Документация поставщиков на право поставок продовольствия	При заключении договоров 1 раз в год	Директор	Договор с поставщиком поставок продовольственного сырья и продуктов питания
1.2	Сопроводительная документация на пищевые продукты	Каждой поступающей партии	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Товарно-транспортные накладные. Журнал бракеража сырой продукции
1.3	Условия транспортировки	Каждой поступающей партии	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Акт (при выявлении нарушений условий транспортировки)

2. Контроль качества и безопасности выпускаемой готовой продукции

№ п/п	Объект контроля	Периодичность контроля	Ответственный исполнитель	Учетно-отчетная документация
2.1	Соответствие объема вырабатываемой продукции по перспективному плану	Ежемесячно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Примерное 4-х недельное меню для детей с 7 до 11 лет осенне-зимний сезон
2.2	Качество готовой продукции	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания. Медсестра	Бракеражный журнал готовой продукции
2.3	Суточная проба	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Журнал бракеража готовой продукции

3. Контроль за рационом питания учащихся, соблюдением санитарных правил технологического процесса

№ п/п	Объект контроля	Периодичность контроля	Ответственный исполнитель	Учетно-отчетная документация
3.1	Рацион питания	1 раз в 2 недели	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Примерное 4-х недельное меню для детей с 7 до 11 лет осенне-зимний сезон, согласованное с СанПин Ассортиментный перечень
3.2	Наличие нормативно-технической и	1 раз в месяц	Комиссия по контролю за	Примерное 4-х недельное меню для

	технологической документации		организацией и качеством питания	детей с 7 до 11 лет осенне-зимний сезон, технологические и калькуляционные карты, ГОСТы
3.3	Первичная и кулинарная обработка продукции	Каждая партия	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Сертификат соответствия и санитарно-эпидемиологическое заключение на пищеблок. Инструкции, журналы, графики
3.4	Тепловое технологическое оборудование	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания. Зам. директора по УР	Журнал регистрации температуры теплового оборудования
3.5	Контроль достаточности тепловой обработки блюд	Каждая партия	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания. Медсестра	Журнал бракеража готовой продукции

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

№ п/п	Объект контроля	Периодичность контроля	Ответственный исполнитель	Учетно-отчетная документация
4.1	Помещения для хранения продуктов, соблюдение условий и сроков хранения продуктов	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.	Санитарный журнал пищеблока. Журнал температурного режима и относительной влажности
4.2	Холодильное оборудование (холодильные и морозильные камеры)	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания. Зам. директора по УР	Журнал температурного режима и относительной влажности

5. Контроль за условиями труда сотрудников и состоянием производственной среды пищеблоков

№ п/п	Объект контроля	Периодичность контроля	Ответственный исполнитель	Учетно-отчетная документация
5.1	Условия труда. Производственная среда	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.	Визуальный контроль

6. Контроль за состоянием помещений пищеблоков (производственных, складских, подсобных), инвентаря и оборудования

№ п/п	Объект контроля	Периодичность контроля	Ответственный исполнитель	Учетно-отчетная документация
6.1	Производственные, складские,	Ежедневно	Комиссия по	Визуальный

	подсобные помещения и их оборудование		контролю за организацией и качеством питания.	контроль
6.2	Инвентарь и оборудование пищеблока	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.	Визуальный контроль

7. Контроль за выполнением санитарно-противоэпидемических мероприятий на пищеблоке

№ п/п	Объект контроля	Периодичность контроля	Ответственный исполнитель	Учетно-отчетная документация
7.1	Сотрудники пищеблока	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания. Медсестра	Медицинские книжки сотрудников. Журнал осмотра сотрудников на гнойничковые заболевания
7.2	Санитарно-противоэпидемический режим	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.	Инструкции режима обработки оборудования, инвентаря, тары, столовой посуды.

8. Контроль за контингентом питающихся, режимом питания и гигиеной приема пищи обучающимися

№ п/п	Объект контроля	Периодичность контроля	Ответственный исполнитель	Учетно-отчетная документация
8.1	Контингент питающихся обучающихся	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания. Медсестра	Приказ об организации питания обучающихся. Списки детей, нуждающихся в бесплатном питании. Документы, подтверждающие статус семьи (многодетная, социально-незащищенная)
8.2	Режим питания	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания. Медсестра	График приема пищи, утвержденный руководителем учреждения
8.3	Гигиена приема пищи	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания. Медсестра	Акты по проверке организации питания школьной комиссии

4.Лабораторный контроль

№	Виды исследований	Объект исследования (обследования)	Количество, не менее	Периодичность	Учетно-отчетная форма
1	Качество готовой продукции. Микробиологические исследования проб готовых блюд	Салаты, первые блюда, вторые блюда, напитки, овощные блюда		1 раз в год	Акт проверки
2	Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд в рецептуре	Суточный рацион, приемы пищи	2-3 блюда исследуемого приема пищи	1 раз в год	Акт проверки
3	Содержание «С» витамина	Третьи блюда	1 блюдо	1 раз в год	Акт проверки
4	Смывы на БКГП	Объекты производственного окружения, руки и спецодежда	10 смывов	1 раз в год	Акт проверки
5	Исследования смывов на наличие яиц гельминтов	Оборудование, инвентарь, тара, спецодежда персонала, сырье, пищевые продукты (рыба, мясо, зелень)	10 смывов	1 раз в год	Акт проверки
6	Исследования питьевой воды	Питьевая вода из разводящей сети помещений: моечных столовой и кухонный посуды; цехах: овощном, холодном, горячем (выборочно)	2 пробы	По химическим показателям – 1 раз в год, микробиологическим показателям – 2 раза в год	Акт проверки
7	Исследование параметров микроклимата производственных помещений	Рабочее место	2	2 раза в год (в холодный и теплый периоды)	Акт проверки
8	Исследование уровня искусственной освещенности в производственных помещениях	Рабочее место	2	1 раз в год в темное время суток	Акт проверки
9	Исследование уровня шума в производственных помещениях	Рабочее место	2	1 раз в год, а также после реконструкции систем вентиляции; ремонта оборудования, являющегося источником шума	Акт проверки

5. График проведения генеральной уборки в столовой

№	Мероприятия	Сроки
1	Уборка столовой (обеденного зала) проводится после каждого приема пищи.	Ежедневно (в соответствии с графика питания)
2	Уборка столов производится после приема пищи.	Ежедневно
3	Мытье посуды осуществляется после каждого приема пищи (по схеме в соответствии санитарных правил и норм).	Ежедневно
4	Обработка моющей ветоши, мочалки, щетки после каждого использования (в соответствии санитарных правил и норм).	Ежедневно
5	Обеззараживание и удаление остатков пищи.	Ежедневно
6	Борьба с мухами и грызунами.	Регулярно
7	Влажная уборка горячего цеха и вспомогательных помещений.	Ежедневно
8	Генеральная уборка помещений с мытьем окон.	2 раза в месяц

6. Перечень форм учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля:

6.1. ГОСТы:

ГОСТ 31985-2013 Общественное питание. Термины и определения

ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания

ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования

ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия

ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу.

ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания

ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию

ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.

ГОСТ 31989-2012 Услуги общественного питания. Общие требования к заготовочным предприятиям общественного питания.

ГОСТ 32692-2014. Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания. (принят)

ГОСТ 32691-2014 Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях общественного питания. (принят)

ГОСТ Р 54609-2011 Услуги общественного питания. Номенклатура показателей качества продукции общественного питания

ГОСТ Р 55323-2012 Услуги общественного питания. Идентификация продукции общественного питания. Общие положения

ГОСТ Р 54607.1-2011 Услуги общественного питания. Методы лабораторного контроля продукции общественного питания. Отбор проб и подготовка

ГОСТ Р 54607.2-2012 Услуги общественного питания. Методы лабораторного контроля продукции общественного питания. Часть 2. Методы физико-химических испытаний

ГОСТ Р 54607.3-2014 Услуги общественного питания. Методы лабораторного контроля продукции общественного питания. Часть 3. Методы контроля соблюдения процессов изготовления продукции общественного питания

ГОСТ Р 55889-2013 Услуги общественного питания. Система менеджмента безопасности продукции общественного питания. Рекомендации по применению ГОСТ Р ИСО 22000-2007 для индустрии питания

6.2 Отраслевые стандарты

- ОСТ 28-1-95 «Общественное питание. Требования к производственному персоналу».

6.3 Санитарные правила и нормы

№ п/п	Наименование нормативного документа	Регистрационный номер
1	«Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в образовательных учреждениях»	СанПиН 2.4.2. 2821-10
2	«Санитарно-эпидемиологические требования к организациям питания обучающихся в образовательных учреждениях, учреждениях начального и средне профессионального образования»	СанПиН 2.4.5. 2409-08
3	«Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья»	СанПиН 2.3.6. 1079-01
4	«Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов»	СанПиН 2.3.2.1324-03
5	«Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения»	СанПиН 2.1.4. 1074-01
6	«Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»	СанПиН 1.1. 1058-01
7	«Гигиенические требования к микроклимату производственных помещений»	СанПиН 2.2.4. 548-96
8	«Гигиенические требования к устройству,	СанПиН 2.2.4.2599-

	содержанию и организации режима работы в оздоровительных учреждениях с дневным пребыванием детей в период каникул»	10
9	«Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы стационарных организации отдыха и отдыха детей»	СанПиН 2.4.4.3155-13
10	«Санитарно-эпидемиологические требования к устройству и организации работы детских лагерей палаточного типа»	СанПиН 2.4.4.3048-13

6.4. Технологические нормативы

- Сборник технологических нормативов, рецептов блюд кулинарных изделий школьного питания.

- Сборник технологических карт, рецептов блюд кулинарных изделий школьного питания.

- Примерное 4-х недельное меню для детей с 7 до 11 лет осенне-зимний сезон

6.5. Техничко-технологические карты

При разработке технико-технологических карт и стандартов предприятий следует руководствоваться Рекомендациями Министерства внешних экономических связей и торговли Российской Федерации от 12 июля 1997 г. («Порядок разработки, рассмотрения и утверждения технико-технологических карт на блюда и кулинарные изделия» и «Порядок разработки, рассмотрения и утверждения предприятий»).

В соответствии с требованиями пункта 5.9. ГОСТ Р 50763-95 «Общественное питание: Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия» для расчета пищевой ценности кулинарной продукции при организации питания определенных контингентов потребителей, а также для тортов и пирожных, вырабатываемых предприятиями общественного питания, следует руководствоваться Справочными таблицами «Химический состав пищевых продуктов» и Таблицами химического состава блюд, кулинарных, мучных кондитерских и булочных изделий.

6.6. Приказы и внутренние документы

- Приказ об организации питания на текущий учебный год;

- Приказ о назначении ответственного за организацию питания.

Функциональные обязанности ответственного питания;

- Приказ об изменении контингента обучающихся в течение учебного года;

- Приказ о режиме столовой и графика питания обучающихся;

- Приказ о создании бракеражной комиссии школы. Положение комиссии. План работы комиссии. Журнал проверок или папка Актов проверок пищеблока бракеражной комиссии;

- Приказ о проведении санитарных дней по столовой;

- Протокол собрания родительского комитета о размере родительских взносов (средств) на организацию горячего питания;
- Протоколы оперативных совещаний, классных часов по вопросам организации питания;
- Методические рекомендации, приказы, распоряжения и акты МКУ ОО Аургазинского района по проверке организации питания ОУ;
- Акты государственного контроля за организацией питания учащихся (Роспотребнадзор, Санэпиднадзор, Госпожарнадзор, Госэлектроннадзор, Прокуратура и т.д.)

6.7. Прочие документы

- Примерное 4-х недельное меню для детей с 7 до 11 лет осенне-зимний сезон;
- Должностные обязанности работников пищеблока, утвержденные директором школы и ознакомленные под роспись каждым работником;
- Список работников столовой в т.ч. завхозов, с отражением их сроков прохождения медицинских осмотров, гигиенических обучений, образования по специальности, повышения квалификаций;
- Наличие санитарно-эпидемиологического заключения на вид деятельности столовой;
- Договор на обслуживание оборудования пищеблока;
- Договора на поставку продуктов питания каждой категории учащихся;
- Договор на вывоз твердых бытовых отходов и стоков;
- Договор на проведение дератизационных и дезинсекционных работ;
- Программа производственного контроля пищеблока;
- Документы, подтверждающие качество продуктов питания и сырья.

6.8. Журналы по контролю организации питания

1. Форма №1 «Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья»;
2. Форма №2 Журнал бракеража готовой кулинарной продукции. (Наличие журнале выписки приказа о составе бракеражной комиссии);
3. Форма №3 «Журнал здоровья»;
4. Форма №4 «Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд»;
5. Форма №5 «Журнал учета температурного режима холодильного оборудования»;
6. Форма №6 «Ведомость контроля за рационом питания»;
7. Форма №7 «Журнал учета неисправностей технологического и холодильного оборудования».

7. Перечень должностных лиц, на которых возлагаются функции по осуществлению производственного контроля

1. Директор МБОУ Лицей с. Толбазы – Васильева Л.Д.
2. Кладовщик МБОУ Лицей с. Толбазы – Рысаева В.М.