

Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение
средняя общеобразовательная школа №8 г. Беслан

УТВЕРЖДЕНО
приказом директора школы
от 01.09.2020 г. №1

Программа
производственного контроля
организации питания обучающихся в ГБОУ СОШ №8 г.Беслан
на 2020 – 2021 учебный год

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.

1. Характеристика условий размещения столовой ГБОУ СОШ №8 г.Беслан

Название объекта	Школьная столовая
Адрес	363029, РСО – Алания, г.Беслан, ул.Ленина, 70
Ф.И.О. руководителя школы	Хаблиева Алла Темировна
Ф.И.О. зав. производством	Бокоева Залина Михайловна
Бракеражная комиссия (приказ, состав)	Приказ № 19 от 01.09. 2020г
Размещение объекта	Столовая размещена в здании школы
Холодное водоснабжение	Централизованное
Горячее водоснабжение	Централизованное, установлен водонагреватель
Отопление	Централизованное – городская котельная
Вентиляция	Естественная, принудительная
Освещение	Комбинированное
Набор производственных и вспомогательных помещений	Пищеблок, обеденный зал на 160 мест, продуктовый склад, овощной, мясной, рыбный цех, моечные.
Доставка продуктов	Автотранспорт поставщика (санитарный паспорт имеется)

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 медицинских осмотров;
- Дезинфицирующие мероприятия;
- Санитарное состояние столовой.

Список
работников столовой ГБОУ СОШ №8 г.Беслан

№ п/п	Ф.И.О.	Дата рождения	Должность	Стаж работы	Дата последнего медосмотра
1.	Черджиева Аида Валерьевна	02.08.1996	зав. производством	4 мс	21.02.21г.
2.	Кокаева Алёна Сослановна	01.12.1981	повар	6	29.0.2021г.
3	Агаева Залина Алинбековна	28.04.1981	повар	5	04.09.2020г.
4	Дзедисова Эльза Бежановна	05.08.1973	кладовщик	14	10.09.2020г.
5	Котаева Альбина Таймуразовна	06.11.1967	кухработник	5	11.11.2020г

**План
производственного контроля организации питания
ГБОУ СОШ №8 г.Беслан**

№ п/п	Объект контроля	Периодичность контроля	Ответственный исполнитель	Учетно-отчетная документация
1. Входной контроль качества и безопасности поступающего на пищеблок продовольственного сырья и пищевых продуктов				
1.1.	Документация поставщика на право поставок продовольственного сырья и продуктов питания	При заключении договоров	Директор школы	Договор с поставщиком поставок продовольственного сырья и продуктов питания
1.2.	Сопроводительная документация на пищевые продукты	Каждая поступающая партия	Комиссия по контролю организации и кач-ва питания	Товарно-транспортные накладные. Журнал бракеража сырой продукции
1.3.	Условия транспортировки	Каждая поступающая партия	Комиссия по контролю организации и кач-ва питания	Акт (при выявлении нарушений условий транспортировки)
2. контроль качества и безопасности выпускаемой готовой продукции				
2.1.	Соответствие объема вырабатываемой продукции перспективному меню	Ежедневно	Комиссия по контролю организации и качества питания	Примерное 10 дневное меню, согласованное с территориальным органом Роспотребнадзора и Минобразования
2.2.	Качество готовой продукции	Ежедневно	Комиссия по контролю организации и качества питания	Журнал бракеража готовой продукции.
2.3.	Суточная проба	Ежедневно	Комиссия по контролю организации и кач-ва 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 10 дневное меню, согласованное с территориальным органом Роспотребнадзора и Минобразования
3.2.	Наличие нормативно технической и технологической документации.	1 раз в месяц	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 кач-ва питания	Инструкции, журналы, графики.
3.4.	Тепловое технологическ. оборудование	Ежедневно	Комиссия по контролю организации и кач-ва питания .	Журнал регистрации температуры теплового оборудования.
3.5.	Контроль достаточности тепловой обработки блюд.	Каждая партия	Комиссия по контролю организации и кач-ва питания. Медсестра	Журнал бракеража готовой продукции.
4. Контроль соблюдения 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	Визуальный контроль
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 организации и качества питания	Визуальный контроль
6.2	Инвентарь и оборудование пищеблока.	Ежедневно	Комиссия по контролю организации и качества питания.	Визуальный контроль
7. Контроль за выполнением 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.	Ежедневно	Комиссия по контролю организации и качества питания	Инструкции режима обработки оборудования инвентаря, тары, столовой посуды.
8. Контроль за контингентом питающихся режимом питания и гигиеной 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 организации питания. 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.

**Лабораторный контроль
в столовой ГБОУ СОШ №8 г.Беслан**

№	Вид исследования	Объект исследования (обследования)	Кол-во	Периодичность	Учетно-отчетная форма
1	Качество готовой продукции Микробиологические исследования проб готовых блюд	Салаты, первые, вторые блюда, овощные блюда, напитки		1 раз в год	Акт проверки
2	Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре	Суточный рацион питания	2-3 блюда исследуемого приема пищи	1 раз в год	Акт проверки
3	Контроль проводимой витаминизации	Третьи блюда	1 блюдо	1 раз в год	Акт проверки
4	Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП)	Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала	10 смывов	1 раз в год	Акт проверки
5	Исследования смывов на наличие яиц гельминтов	Рабочее место	10 смывов	1 раз в год	Акт проверки
6	Исследования питьевой воды на соответствие требованиям санитарных микробиологическим показателям	Рабочее место	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 пробы	холодный и теплый периоды)	Акт проверки
8	Исследование уровня искусственной освещенности	Рабочее место	2 пробы	1 раз в год в темное время суток	Акт проверки
9	Исследование уровня шума в производственных помещениях	Рабочее место	2 пробы	1 раз в год	Акт проверки

График
проведения генеральной уборки столовой
ГБОУ СОШ №8 г.Беслан на 2020-2021 уч. год

№	Мероприятия	Сроки
1	Уборка столовой (обеденного зала) проводится после каждого захода детей.	Ежедневно (в соответствии с графиком питания)
2	Уборка столов производится после каждого приема пищи. (Мытье столов с горячим мыльным раствором).	Ежедневно
3	Мытье посуды осуществляется после каждого приема пищи (по схеме в соответствии с санитарными правилами и нормами).	Ежедневно
4	Обработка моющей ветоши, мочалки, щетки после каждого использования (в соответствии с санитарными правилами и нормами).	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

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

ГОСТы:

- ГОСТ-Р50647-94 «Общественное питание. Термины и определения»;
- ГОСТ-Р50764-95 «Услуги общественного питания. Общие требования»;
- ГОСТ-Р50762-95 «Общественное питание. Классификация предприятий»;
- ГОСТ-Р 50935-96 «Общественное питание. Требования к обслуживающему персоналу»;
- ГОСТ-Р 51074-03 «Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования»;
- ГОСТ-Р 51740-01 «Технические условия на пищевые продукты. Общие требования к разработке и оформлению».

Отраслевые стандарты:

- ОСТ 10-060-95 «Торты и пирожные. Технические условия»;
- ОСТ 28-1-95 «Общественное питание. Требования к производственному персоналу».

Санитарные правила и нормы:

- Сан ПиН 2.4.2.2821 – 10 «Санитарно – эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях»;
- Сан ПиН 2.4.5. 2409 - 08 «Санитарно - эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»;
- Сан ПиН 2.3.6.1079 - 01 «Санитарно – эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья»;
- Сан ПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов»;
- СанПиН 2.1.4.1074-01. «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения»;
- Сан ПиН 1.1.1. 1058 - 01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно - эпидемиологических мероприятий»;
- Сан ПиН 2.2.4. 548-96 «Гигиенические требования к микроклимату производственных помещений»;
- Сан ПиН 2.4.4.2599-10 «Гигиенические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в оздоровительных учреждениях с дневным пребыванием детей в период каникул»;
- Сан ПиН 2.4.4.3155-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы стационарных организации отдыха и отдыха детей»;
- СанПиН 2.4.4.3048-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству и организации работы детских лагерей палаточного типа».

Технологические нормативы:

- Сборник технологических нормативов, рецептур блюд кулинарных изделий школьного питания. Уфа 2010г.
- Сборник технологических карт, рецептур блюд и кулинарных изделий для школьного питания. 2012г.

Технико-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 стандартов 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.

Приказы и внутренние документы.

- Приказ об организации питания на текущий учебный год (издается в начале каждого учебного года);
- Приказ о назначении ответственного за организацию питания.
- Функциональные обязанности ответственного за питание;
- Приказ об изменении контингента обучающихся в течение учебного года;
- Приказ о режиме работы столовой и графика питания обучающихся.
- Приказ о создании бракеражной комиссии школы. Положение о комиссии.
- План работы комиссии.
- Журнал проверок или папка Актов проверок пищеблока бракеражной комиссии;
- Приказ о проведении санитарных дней по столовой;
- Протоколы оперативных совещаний, классных часов по вопросам организации питания;
- Методические рекомендации, приказы, распоряжения и акты РОО по проверке организации питания в ОУ;
- Акты государственного контроля организации питания учащихся (Роспотребнадзор, Санэпиднадзор, Госпожарнадзор, Госэлектроннадзор, Прокуратура и т.д.).

Прочие документы:

- Примерное 10 дневное меню с учетом возрастных категорий с 7 до 11 лет и с 12 до 18 лет;
- 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, образования по специальности, повышенной квалификации;
 - Наличие санитарно-эпидемиологического заключения на вид деятельности столовой;
 - Договора на поставку продуктов питания каждой категории учащихся;
 - Договор на вывоз твердых бытовых отходов и стоков (ежегодно);
 - Договор на проведение дератизационных и дезинсекционных работ (ежегодно);
 - Программа производственного контроля пищеблока.
 - Документы, подтверждающие качество продуктов питания и сырья.

Журналы по контролю организации питания.

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

Перечень

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

1. Хабдиева Алла Темировна – директор школы
2. Цебоева Рузана Тамерлановна – ЗДУВР, ответственный за организацию питания
3. Мамсурова Елена Николаевна – медсестра
4. Васильченко Людмила Николаевна - ЗДАХЧ