

ИП Семкин Е.Б. *Семкин*

УТВЕРЖДАЮ



Семкин
Евгений
Борисович
для
подписания

Программа производственного контроля
в организации школьного питания
МБОУ «НОШ № 11»
на 2024-2025 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 2.3/2.4.3590-20 (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 рассматриваемые 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 дезинфекционного режима на предприятии;

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

- осуществление контроля за поступлением 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.

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(35168) 2-40-43)
3	МБОУ СОШ №4	Челябинская область, город Чебаркуль, ул. Каширина, д. 57	Мешщикова Любовь Захаровна	Перепелюк Ирина Викторовна	8 (35168) 6-33-03
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	Коробейников а Елена	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	Васильева Ольга Ивановна	8(351)68 5-56-05

Приложение

	Образовательное учреждение	Объекты в предприятии общественного питания						Состав работников, связанных с приготовлением и раздачей пищи
		Пищевые блок	кладовая	холодильная камера	Цех (рыбный мясной)	Цех овощной	Буфет	
1	МБОУ СОШ №1	1	1	1	1	1	1	Заведующий, п-вар, 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 Ха 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.

4.

№ 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
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

ПЕРИОДИЧНОСТЬ ПРОВЕДЕНИЯ ЛАБОРАТОРНЫХ
И ИНСТРУМЕНТАЛЬНЫХ ИССЛЕДОВАНИЙ В ОРГАНИЗАЦИЯХ ПИТАНИЯ
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ОРГАНИЗАЦИЙ

Вид исследований	Объект исследования (обследования)	Количество, не менее	Кратно: ь, 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 (БГКЛ)	Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала	S - 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, дотовочном (выборочно)	2 пробы	1 раз в год

ИИ Семкин Е.Б. 

Директор школы 