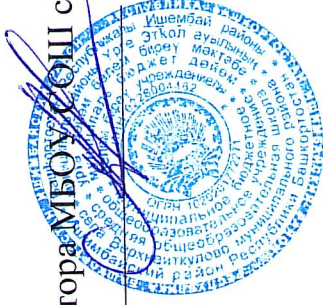


Утверждаю
и. о. директора МБОУ СОШ села Верхнеиткулово
Абдрахманова Н. А.



Программа производственного контроля организации питания МБОУ СОШ села Верхнеиткулово

на 2025-2026 учебный год

Характеристика условий размещения объекта питания

Название объекта	Школьная столовая
Адрес	РБ, Ишимбайский район, село Верхнеиткулово, Школьная, 6
ФИО руководителя школы (и. о. директора)	Абдрахманова Н. А.
ФИО зав.хозяйством	Арсланбаева Альфия Ануровна
Брачеражная комиссия (приказ, состав)	Приказ № 140 от 20.06.2025г
Размещение объекта	Столовая размещена в здании
Холодное водоснабжение	Централизованное
Горячее водоснабжение	Установлено
Отопление	Централизованное
Вентиляция	Естественная
Освещение	Комбинированное
Набор производственных и вспомогательных помещений	Пищевый блок, обеденный зал на 50 мест, продуктовый склад, мясной цех, рыбный цех, моечные.
Доставка продуктов	Автотранспорт поставщика, сопроводителя продуктов питания

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.

План производственного контроля организации питания

№ п/п	Объект контроля	Периодичность контроля	Ответственный исполнитель (указать Ф.И.О. должность)	Учетно-отчетная документация
2		3	4	5
1. Входной контроль качества и безопасности поступающего на пищеблок продовольственного сырья и пищевых продуктов				
1.1.	Документация поставщика на право поставок продовольствия.	При заключении договоров	И. о. директора сош Абдрахманова Н. А.	Договор с предприятием питания
1.2.	Сопроводительная документация на пищевые продукты	Каждая поступающая партия	Кладовщик Арсланбаева А. А.	Товарно-транспортные накладные.
1.3.	Условия транспортировки	Каждая поступающая партия	Кладовщик Арсланбаева А. А.	Журнал бракеража сырой продукции Акт (при выявлении нарушений условий транспортировки)
2. контроль качества и безопасности выпускаемой готовой продукции				
2.1.	Соответствие объема вырабатываемой продукции ассортиментному перечню и производственным мощностям пищеблока.	Ежемесячно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания, повар	Ассортиментный перечень вырабатываемой продукции, согласованный с ТО Управления Роспотребнадзора
2.2.	Качество готовой продукции	Ежемесячно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.	Журнал бракеража готовой продукции.
3.	Суточная проба	Ежедневно	Повар Габасова А. С., Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Журнал бракеража готовой продукции.
4.	Экспресс анализ пищевых продуктов	1 раз в месяц	Завхоз Арсланбаева А. А.	
5.	Лабораторное исследование воды на соответствие требованиям санитарных норм	2 раза в год	И. о. директора сош Абдрахманова Н. А.	

3. Контроль рациона питания учащихся, соблюдение санитарных правил в технологическом процессе.

3.1.	Рацион питания	еженедельно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания, повар Габбасова А. С.	Примерное меню, согласованное с ТО Управления Роспотребнадзор ассортиментный перечень. Акт соответствия
3.2.	Наличие нормативно технической и технологической документации.	1 раз в месяц	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания, повар Габбасова А. С.	Сборник рецептов. Технологические и калькуляционные карты, ГОСТы.
3.3.	Первичная и кулинарная обработка продукции.	Каждая партия	Работники столовой	Сертификат соответствия и санитарно-эпидемиологическое заключение на пищеблок. Инструкции, журналы, графики.
3.4.	Тепловое технологическое оборудование	1 раз в месяц	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания, И. о. директора сош Абдрахманова Н. А., повар Габбасова А. С.	Журнал регистрации температуры теплового оборудования.
3.5.	Контроль достаточности тепловой обработки блюд.	Каждая партия	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания, повар Габбасова А. С.	Журнал бракеража готовой продукции.
3.6.	Контроль за потоками сырья и готовой продукции, за потоками чистой и грязной.	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания. Повар Габбасова А. С.	Сертификат соответствия и санитарно-эпидемиологическое заключение на пищеблок.

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

1.	Помещение для хранения продуктов, соблюдение условий и сроков хранения продуктов.	Ежедневно	Кладовщик Арсланбаева А. А.	Санитарный журнал пищеблока. Журнал температурного режима и относительной влажности.
2.	Холодильное оборудование (холодильные и морозильные камеры).	Ежедневно	Кладовщик Арсланбаева А. А.	Журнал температурного режима и относительной влажности.

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

1.	Условия труда. Производственная среда пищеблоков.	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания, работники столовой,	Визуальный контроль
----	---	-----------	---	---------------------

6. Контроль за состоянием помещений помещений пищеблоков (производственных, складских, подсобных), инвентаря и оборудования			
6.1.	Производственные, складские, подсобные помещения и оборудования в них.	Ежедневно	И. о. директора сош Абдрахманова Н. А., работники столовой
6.2.	Инвентарь и оборудование пищеблока.	1 раз в неделю.	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания, И. о. директора сош Абдрахманова Н. А., повар Габбасова А. С.
7. Контроль за выполнением санитарно-противоэпидемических мероприятий на пищеблоке			
7.1.	Сотрудники пищеблоков	Ежедневно	И. о. директора сош Абдрахманова Н. А., повар Габбасова А. С.
7.2.	Санитарно-противоэпидемический режим.	1 раз в неделю	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания, работники столовой.
8. Контроль за контингентом питающихся режимом питания и гигиеной приема пищи обучающихся.,			
8.1.	Контингент питающихся детей	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания, работники столовой
8.2.	Режим питания	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания, повар Габбасова А. С.
8.3.	Гигиена приема пищи.	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания, работники столовой.
			Приказ об организации питания обучающихся. Списки детей, нуждающихся в бесплатном питании. Документы, подтверждающие статус многодетной или социально незащищенной семьи. График приема пищи.
			Акты по проверке организации питания школьной комиссии.

Номенклатура, объем и периодичность проведения лабораторных и инструментальных исследований

Вид исследований	Объект исследования	Количество, не менее	Кратность, не реже
Микробиологические исследования проб готовых блюд соответствие требованиям санитарного законодательства	Гарниры, второе блюдо	1 блюдо исследуемого приема пищи	1 раз в год
Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюду рецептуре	Суточный рацион питания	1	1 раз в год
Контроль проводимой витаминизации блюд	Третьи блюда	1 блюдо	1 раз в год
Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП)	Объекты производственного окружения, руки и спецодежда	5 смывов	1 раз в год
Микробиологические исследования смывов на наличие возбудителей	Оборудование, инвентарь в овощехранилищах и складах хранения овощей, цехе обработки овощей	3 смыва	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
Исследование питьевой воды на соответствие требованиям санитарных норм, правил и гигиенических нормативов по химическим и	Питьевая вода из разводящее сети помещений; моечных столовой и кухонной посуды; цехах: овощном, холодном,	2 пробы	По химическим показателям - 1 раз в год; микробиологическим

микробиологическим показателям	горячем		показателям- 1 раз в год
Исследование параметров микроклимата производственных помещений	Рабочее место	1	1 раза в год
Исследование уровня искусственной освещенности в производственных помещениях	Рабочее место	1	1 раз в темное время суток
Исследование дезинфицирующих средств	растворы	2 пробы	2 раза в год

Список
работников пищеблока МБОУ СОШ села Верхнеиткулово
на 2025-2026 учебный год

№п/п	Наименование	Ф. И. О. работника	Должность
	МБОУ СОШ села Верхнеиткулово	Арсланбаева Альфия Ануровна	завхоз
		Габбасова Аниса Сабировна	повар
		Арсланова Гульнара Батыровна	кухонный работник

«Утверждаю»

и. о. директора МБОУ СОШ

села Верхнеиткулово

Абдрахманова Н. А.

График
проведения генеральной уборки столовой
МБОУ СОШ села Верхнеиткулово
на 2025-2026 учебный год

№ п/п	Дата	Сроки	Ответственный исполнитель
1	Уборка столовой проводится после каждого приема пищи	Ежедневно	Арсланова Г. Б.
2	Уборка столов производится после приема пищи. Мытье столов с горячим мыльным раствором.	Ежедневно	Арсланова Г. Б.
3	Мытье посуды осуществляется после приема пищи по схеме согласно санминимума.	Ежедневно	Арсланова Г. Б.
4	Мочалки, щетки для мытья инвентаря обрабатываются после использования, согласно санитарным правилам.	Ежедневно	Арсланова Г. Б.
5	Остатки пищи обеззараживаются и удаляются.	Ежедневно	Арсланова Г. Б.
6	Борьба с мухами и грызунами.	Ежедневно	Арсланбаева А. А.
7	Влажная уборка варочного зала и подсобных помещений.	Ежедневно	Габбасова А. С.
8	Генеральная уборка помещений с мытьем окон.	Ежедневно	Арсланова Г. Б. Габбасова А. С.

Требования к обеспечению безопасности пищевой продукции в процессе ее производства:

1. Выполнение Приказа Минздрава России от 28.01.2021 N 29н, Приказа Минтруда России и Минздрава России от 12.2020 N 988н/1420н, требований ст. 11 ТР ТС 021/2011.

Предварительный медосмотр проводят по утвержденному перечню проводимых осмотров при получении санитарной книжки с обучением по санитарному минимуму согласно профессии работника.

Ежегодно проводят периодический медосмотр работников с заключениями специалистов. Наличие санитарных книжек одновременно прохождения медосмотров контролирует руководитель организации.

2. Контроль обеспечения безопасности продукции осуществляется самостоятельно, лабораторные исследования проводятся по графику с привлечением аккредитованных в установленном порядке испытательных лабораторий (центров).

В случае отклонения значений показателей безопасности рассматривается причина нарушения, процесс или производственный процесс приостанавливается, принимаются меры по устранению причины.

Производственный контроль

Объект производственного контроля			Мониторинг	Периодичность	Ответственные
1	Визуальный контроль специально уполномоченными должностными лицами (работниками) за выполнением санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий, соблюдением санитарных норм и правил, разработкой и реализацией мер, направленных на устранение выявленных нарушений		СП 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно	
№ п/п	Процессы производства	Контролируемые показатели	Мониторинг	Периодичность	Ответственные лица
1	2	3	4	5	6
1.	Приемка сырья и полуфабрикатов Входной контроль качества и безопасности сырья и полуфабрикатов	- условия транспортировки (соблюдение санитарных правил на транспорт, личная медицинская книжка на экспедитора) - проверка документов, подтверждающих качество и безопасность продуктов и упаковочных материалов; количество и целостность упаковок - выборочная проверка качества и безопасности продукции поставщика (органолептическая оценка)	ст. 13 ТР ТС 021/2011* гл. IV № 29-ФЗ** СП 2.3/2.4.3590-20; журнал учета и контроля поступающего сырья; журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции; режим поступления сырья и выноса мусора	При поступлении - каждая партия Ежедневно	повар
2.	Хранение сырья, полуфабрикатов контроль за соблюдением условий хранения и сроков годности	- температура, влажность помещения - товарное соседство и тара - сроки годности продуктов - температура холодильного оборудования - выборочная проверка качества и безопасности продукции	СП 2.3/2.4.3590-20, СанПиН 2.3.2.1324-03; ст. 13 ТР ТС 021/2011*; журнал учета температурного режима холодильного оборудования; журнал учета температуры и влажности в складских помещениях; гигрометр, психрометр	Ежедневно Партия каждого поставщика, органолептика	Зав хоз

3.	Подготовка сырья и полуфабрикатов к производству, контроль за соблюдением санитарных правил	- дефростация, мойка, разделка мяса, рыбы, кур - мойка, чистка, нарезка, отваривание овощей - санитарная обработка яиц - просеивание муки	график технологических процессов; инструкции по обработке яиц; режим работы яиц; режим просеивания муки; инструкции по просеиванию муки; СП 2.3/2.4.3590-20 ст. 11 ТР ТС 021/2011;	Ежедневно	Зав хоз
4.	Технологический процесс производства	- порядок тепловой обработки - термическая обработка (время, температура)	сборник рецептов блюд; ТК, ТТК; СП 2.3/2.4.3590-20; ст. 11 ТР ТС 021/2011;	Ежедневно	повар
5.	Реализация кулинарной продукции через раздачу	- качество готовой продукции; - соблюдение условий хранения и сроков реализации	СП 2.3.2.1324-03; ст. 10,12 ТР ТС 021/2011* СП 2.3/2.4.3590-20	Постоянно	повар
6.	Контроль качества и безопасности выпускаемой продукции	- лабораторные исследования качества и безопасности (протоколы испытаний): - органолептические показатели - физико-химические показатели - микробиологические показатели - контроль качества воды питьевой: - микробиологические исследования - физико-химические показатели	СП 2.3/2.4.3590-20; ст. 10,12 ТР ТС 021/2011; Прил. 3 п. 2, Прил. 4 ТР ТС 021/2011 СП 2.1.3684-21; бракеражный журнал; журнал учета времени работы бактерицидных ламп; график кварцевания; журнал витаминизации третьих блюд	Каждая партия 1 раз в полгода 1 раз в квартал 2 раз в год 1 раз в год	Повар, зав хоз
7.	Соблюдение правил личной гигиены персоналом организации, прохождение медицинских обследований, обучение и аттестация	- Своевременность прохождения медицинских осмотров, обследований - Организация гигиенического обучения и аттестации, профессионального усовершенствования - Ведение мед. документации	Гигиенический журнал; график прохождения мед. осмотров сотрудников; ст. 10 ТР ТС 021/2011* СП 2.3/2.4.3590-20	1 раз в год 1 раз в год Постоянно	директор

8.	Санитарная обработка помещений, оборудования, инвентаря, тары	Порядок проведения санитарных дней и генеральных уборок Режимы санитарной обработки, моющие и дезинфицирующие средства, хранение, разведение Санитарная обработка оборудования, инвентаря, тары	график проведения санитарных дней; график проведения генеральных уборок; ст. 14, 15 ТР ТС 021/2011; СП 2.3/2.4.3590-20	1 раз в месяц Ежедневно Ежедневно	Повар, подсобный рабочий
9.	Соблюдение санитарно-эпидемиологического режима на рабочем месте	- обеспечение предприятия моющими и дезинфицирующими средствами, уборочным инвентарем - уборка территории и помещений - утилизация отходов и тары - проведение дератизационных и дезинсекционных работ	журнал учета и контроля моющих и дезинфицирующих средств; ст. 10, 14, 16 ТР ТС 021/2011; СП 2.3/2.4.3590-20;	Ежедневно согласно графику (1 раз в месяц) Ежедневно летом-1 раз в мес. зимой-1 раз в 3 месяца	Зав хоз
10.	Факторы производственной среды	- микроклимат на рабочих местах - освещенность - шум и вибрация	ст. 10 ТР ТС 021/2011 СП 1.2.3685-21	2 раза в год; 1 раз в год; 1 раз в год	Зав хоз
11.	Санитарно-гигиеническое состояние производства	- смывы с оборудования, рук персонала	ст. 10, 14 ТР ТС 021/2011;	1 раз в год	согласно Приказа №
12.	Инженерно-техническое обеспечение	- исправность инженерных сетей; - проведение текущих косметических ремонтов; - контроль исправности технологического оборудования; - поверка КИП; - эффективность работы вент. системы	СП 2.3/2.4.3590-20	Постоянно 1 раз в год; 1 раз в 2 года	Зав хоз

Проявление опасных факторов на операциях приемки и хранения сырья, фасовки и хранения готовой продукции связаны с организационными мероприятиями: лабораторный контроль сырья, обследования персонала, автоматизация, организация контроля и т.д. Также с помощью организационных мероприятий решаются вопросы контроля элементов моющих средств, деятельности персонала, физических опасностей, поступающих из окружающей среды при ненадлежащем контроле.

Контроль продукции по физико-химическим показателям осуществляется в соответствии с НД изготовителя и порядком, установленным производителем продукции, гарантирующим ее безопасность.

Контроль продукции в нечетко маркированной или дефектной таре проверяют отдельно, и результаты контроля распространяются только на продукцию в этой таре.

График проведения санитарной обработки, уборки, дезинфекции, дератизации производственных помещений, оборудования, инвентаря

Пятничный день (влажная уборка) – 2 раза в день

Ежедневная уборка – 1 раз в месяц

Дезинсекция и дератизация помещений – 1 раз в месяц летом, 1 раз в 3 месяца зимой

Дезинфекция оборудования – после каждого использования оборудования и перед работой

Производитель предприятия должен обеспечить документирование информации о контролируемых этапах технологических

операций и результатов контроля продукции, ведение и хранение документации, подтверждающей соответствие произведенной продукции требованиям, установленным ТР ТС 021/2011

Перечень форм контроля (элементов):

- Журнал учета и контроля поступающего сырья
- Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции
- Гигиенический журнал
- График прохождения мед. осмотров сотрудников
- Журнал контроля за качеством готовой пищи (бракеражный журнал)
- График проведения генеральных уборок
- График проведения санитарных дней
- Журнал учета показаний температуры и относительной влажности складского помещения
- Журнал учета температурного режима холодильного оборудования
- Журнал учета времени работы бактерицидных ламп
- График кварцевания
- Журнал учета и контроля моющих и дезинфицирующих средств
- Журнал витаминизации третьих блюд
- Инструкции по: обработке яиц, мойке кухонной и столовой посуды, разведению дез. растворов, мытью рук и тд.
- Режимы: поступления сырья и выноса мусора; обработки яиц; просеивания муки
- Журнал рецептур блюд, технологические карты (ТК) и технико-технологические карты (ТТК);

Перечень возможных аварийных ситуаций:

- Авария на канализационной системе
- Авария в сетях холодного и горячего водоснабжения
- Отключение электроэнергии
- Выход из строя холодильного оборудования
- Регистрация инфекционных заболеваний среди сотрудников
- Исполнение требований статьи 11 Федерального закона № 52-ФЗ от 30.03.99 г. «О санитарно – эпидемиологическом благополучии населения» индивидуальным предпринимателем, юридическое лицо обязаны своевременно информировать население, органы местного самоуправления, территориальное управление Роспотребнадзора об аварийных ситуациях, остановках производства, о нарушениях технологических процессов, создающих угрозу санитарно – эпидемиологическому благополучию населения.
- Исполнение требований статей №3, 20, 24, 25 Федерального закона от 02.01.00 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов (в ред. От 30.12.01 г. 6-ФЗ, от 10.01.03 г. № 15- ФЗ от 30.06.03 г. № 86-ФЗ), п. 5.1. СП 1.1.1058-01 юридическое лицо, индивидуальный предприниматель при выявлении нарушений на объекте программы производственного контроля должны принять меры, направленные на устранение выявленных нарушений и недопущение их повторения, в том числе:
 - прекратить свою деятельность или работу отдельных цехов, участков, эксплуатацию зданий, оборудования, выполнение отдельных работ и оказание услуг;
 - прекратить реализацию продукции, не соответствующую требованиям НД и представляющую опасность для человека, и принять меры по применению такой продукции в целях, исключающих причинение вреда человеку, или ее уничтожению;
 - информировать территориальное управление Роспотребнадзора о мерах, принятых по устранению нарушений санитарных правил; принять другие меры, предусмотренные действующим законодательством.