

Согласовано: Зар
Председатель профсоюзного комитета:
Зарифьянова Г.Д.
Протокол № 1 от « 30 » 08 2023 г.

Утверждаю: Лук
Директор МБОУ СОШ с.Аксаитово: А.З.Лукманова
Приказ № 102 от « 31 » 08 2023 г.



**Программа
производственного контроля
организации питания обучающихся МБОУ СОШ с.Аксаитово
на 2023-2024 учебный год.**

Ответственным за осуществление производственного контроля является Лукманова Аклима Зуфаровна — директор школы.

В школе имеются в наличии следующие нормативные документы:

№	Наименование
1	Федеральный закон от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»
2	Федеральный закон от 2 января 2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»
3	Федеральный закон от 17.09.1998 № 157-ФЗ «Об иммунопрофилактике инфекционных болезней»
4	СП 1.1.1058-01. 1.1 Общие вопросы. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением Санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий. Санитарные правила
5	СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»
6	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»
7	СанПиН 2.1.3684-21 «Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию территорий городских и сельских поселений, к водным объектам, питьевой воде и питьевому водоснабжению, атмосферному воздуху, почвам, жилым помещениям, эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»
8	СП 2.2.3670-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям труда»
9	СанПиН 3.2.3215-14 «Профилактика паразитарных болезней на территории Российской Федерации»
10	СП 3.1/3.2.3146-13 «Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней. Санитарно-эпидемиологические правила»
11	СанПиН 2.3.2.1324-03. 2.3.2. Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы
12	СП 3.5.3. 1129-02 «Санитарно-эпидемиологические требования к проведению дератизационных мероприятий».
13	Приказ МЗ СССР от 29.09.1989 № 555 « О совершенствовании системы медицинских осмотров трудящихся и водителей индивидуальных транспортных средств».

14	Приказ МЗ РФ от 14.04.00 № 122 « О личной медицинской книжке и санитарном паспорте на транспортные средства для перевозки пищевых продуктов».
15	Приказ МЗ РФ от 29.06.00 № 229 « О профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организаций».
16	Сборник технологических карт, рецептур блюд кулинарных изделий для школьного питания, ТК №294, ООО Фирма «Партнер», Уфа, 2016г.
17	Сборник технологических карт, рецептур блюд кулинарных изделий для школьного питания ООО Фирма «Партнер» - Уфа, 2013г.
18	Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школьных образовательных учреждений, школ-интернатов, детских домов и детских оздоровительных учреждений, г. Пермь 2008г., Доц. Л. С. Коровка, проф. академик РАЕН А.Я. Перевалов, В.Н. Белова, Л.А. Наумова.
19	Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания / Авт.-сост.: А.И.Здобнов, В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный. – К.: А.С.К., 2005, с.19
20	Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школьных образовательных учреждений, школ- интернатов, детских домов и детских оздоровительных учреждений. Пермь 2008г. ГОУ ВПО «Пермская государственная медицинская академия» им. акад. Е.А. Вагнера. Уральский региональный центр питания.

Задачи производственного контроля.

Контролируется:

- технологический процесс приготовления блюд;
- условия и сроки хранения готовых блюд;
- микробиологические показатели качества и безопасности продуктов;
- наличие нормативной документации;
- наличие и ведение журналов;
- условия приема и хранения продовольственного сырья и продуктов питания;
- исправность холодильного оборудования и технологического оборудования;
- контроль личной гигиены и своевременное прохождение необходимых -осмотров;
- санитарное состояние и содержание производственных помещений; -санитарная обработка столовой, кухонной посуды;
- дезинфицирующие мероприятия.

В программе определено:

- контролируемые и проверяемые участки и объекты;
- периодичность проверок;
- кем проверяется, выполняется;
- ответственные лица.

Общие сведения об объекте производственного контроля.

Наименование организации: Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение средняя общеобразовательная школа с. Аксаитово муниципального района Татышлинский район Республики Башкортостан.

Юридический адрес: 452832, Россия, Республика Башкортостан, Татышлинский район, Аксаитовский сельсовет, с.Аксаитово ул. Шакирьяновых, 8

Фактический адрес: 452832, Россия, Республика Башкортостан, Татышлинский район,

Виды осуществляемой деятельности, выполняемых работ, оказываемых услуг:
образовательная (лицензия №0825 от 13 апреля 2012г.; 02 003157)

Общая характеристика объекта:

Год постройки ОУ — 1986г., кирпичное здание.

Площадь территории ОУ- 33105 кв.м.

Площадь здания – 1766,6кв.м.

Площадь учебных помещений - 817,1кв.м.

Площадь спортзала – 164,9кв.м.

Площадь обеденного зала – 69,4кв.м.

Горячего цеха – 28,9кв.м.

Моечного цеха – 16,5 кв.м.

Складских помещений – 14,1кв.м.; 3,8 кв.м.

Вид контроля	Место контроля, показатели	Периодичность	Ответственные лица	Учетно-отчетная форма
1.Контроль технологического процесса				
Продовольственные сырье, пищевые продукты	Наличие сопроводительных документов, бракераж, соблюдение срока годности	Каждая партия	Повар	Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья
Ассортимент, объем вырабатываемой продукции, качество готовой продукции	Наличие ассортиментного перечня, проведение органолептической оценки	1 раз в 3 месяца, каждая партия	Бракеражная комиссия, повар	Нормативно-техническая документация, Журнал бракеража готовой продукции
Суточная проба	Отбор суточной пробы, правила и условия хранения	Ежедневно	Повар	
Устройство и планировка объекта	Соответствие планировки объекта проекту	Перед началом учебного года	Работник по обслуживанию зданий	
Производственное оборудование	Список производственного оборудования, исправность оборудования	Перед началом учебного года	Работник по обслуживанию зданий	Список производственного оборудования
2.Контроль за рационом питания				
Режим питания	Качественный и количественный состав блюд, соответствие	Каждые 10-ть дней	Повар	Примерное меню, рабочее десятидневное

	возрастным и физиологическим показателям			меню, меню-требование., журнал учета витаминизации
3.Контроль за хранением продуктов				
Помещение для хранения продуктов питания	Сроки и условия хранения продуктов	Ежедневно	Повар	Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях
Холодильное оборудование, маркировка	Исправность оборудования, соблюдение правил товарного соседства, наличие термометров	Постоянно	Повар	Журнал учета температурного режима холодильного оборудования
Условия труда				
Условия труда	Соблюдение инструкций, правил личной гигиены	Ежедневно	Ответственный по ТБ и ОТ	
Проведение инструктажей по технике безопасности	Инструктажи по ТБ	По плану, вне плановые	Ответственный по ТБ и ОТ	Журнал инструктажа на рабочем месте
Производственные помещения	Показатели микроклимата, температуры, влажности	Ежедневно	Ответственный по ТБ и ОТ	Журнал контроля
4.Контроль за воздействием на окружающую среду.				
Твердые, пищевые отходы	Вывоз отходов	По мере заполнения	Рабочий по обслуживанию зданий	
5.Контроль за выполнением санитарно-противоэпидемиологических мероприятий				
Персонал объекта, подлежащий осмотру в соответствии с СанПиНом	Осмотр персонала на предмет наличия простудных и гнойничковых заболеваний, прохождение мед.осмотра, наличие прививок	Ежедневно	Бракеражная комиссия	Гигиенический журнал (сотрудники) Мед.книжки
Водопроводная и канализационная системы	Контроль за санитарно-техническим	Постоянно	Работник по обслуживанию зданий	Журнал

	состоянием систем			
--	-------------------	--	--	--

Санитарно-противоэпидемиологический режим:

Мероприятия	Периодичность	Ответственные лица	Учетно-отчетная форма
Осмотр персонала на предмет наличия простудных и гнойничковых заболеваний, прохождение мед.осмотра, наличие прививок	Ежедневно	Бракеражная комиссия	Гигиенический журнал (сотрудники) Мед.книжки
Соблюдение правил санитарной обработки столовой посуды	Постоянно	Повар	
Контроль за санитарно-техническим состоянием водопроводной и канализационной систем	Постоянно	Рабочий по обслуживанию зданий	Журнал
Проведение санитарных дней	1 раз в месяц	Повар	График
Обеспечение моющими и дезинфекционными средствами, соблюдение условий и сроков их хранения	Ежедневно	Рабочий по обслуживанию зданий	Учет выдачи и получения
Соблюдение условий и правил хранения уборочного инвентаря, наличие маркировок	Ежедневно	Повар	Журнал
Обеспечение рабочими растворами	Ежедневно	Рабочий по обслуживанию зданий	Журнал контроля на соответствие рабочего раствора заданной концентрации
Проведение мероприятий по дезинфекции, дезинсекции, дератизации	По договору	Центр гигиены и эпидемиологии	Договор на проведение работ и акт выполненных работ

Организация лабораторного контроля

Объект исследования	Вид исследования	Периодичность	Учетно-отчетная форма
Блюда по ассортиментному	Лабораторно -	1 раз в год	Протоколы

перечню	инструментальные исследования		исследований
Сельскохозяйственная продукция выращенная на пришкольных участках	Лабораторно - инструментальные исследования	1 раз в год	Протоколы исследований
Вода питьевая	Лабораторно - инструментальные исследования	1 раз в год	Протоколы исследований
Инвентарь, посуда	Лабораторно - инструментальные исследования	1 раз в год	Протоколы исследований
Спецодежда персонала	Лабораторно - инструментальные исследования	1 раз в год	Протоколы исследований
Руки персонала	Лабораторно - инструментальные исследования	1 раз в год	Протоколы исследований

Приложение № 6
к СанПиН 2.3/2.4.3590-20

Перечень пищевой продукции, которая не допускается при организации питания детей

1. Пищевая продукция без маркировки и (или) с истекшими сроками годности и (или) признаками недоброкачества.

2. Пищевая продукция, не соответствующая требованиям технических регламентов Таможенного союза.

3. Мясо сельскохозяйственных животных и птицы, рыба, не прошедшие ветеринарно-санитарную экспертизу.

4. Субпродукты, кроме говяжьих печени, языка, сердца.

5. Непотрошенная птица.

6. Мясо диких животных.

7. Яйца и мясо водоплавающих птиц.

8. Яйца с загрязненной и (или) поврежденной скорлупой, а также яйца из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам.

9. Консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные, "хлопуши", банки с ржавчиной, деформированные.

10. Крупа, мука, сухофрукты, загрязненные различными примесями или зараженные амбарными вредителями.

11. Пищевая продукция домашнего (не промышленного) изготовления.

12. Кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты).

13. Зельцы, изделия из мясной обрезки, диафрагмы; рулеты из мякоти голов, кровяные и ливерные колбасы, заливные блюда (мясные и рыбные), студни, форшмак из сельди.

14. Макароны по-флотски (с фаршем), макароны с рубленным яйцом.

15. Творог из непастеризованного молока, фляжный творог, фляжную сметану без термической обработки.

16. Простокваша - "самоквас".

17. Грибы и продукты (кулинарные изделия), из них приготовленные.

18. Квас.

Соки концентрированные диффузионные.

20. Молоко и молочная продукция из хозяйств, неблагополучных по заболеваемости продуктивных сельскохозяйственных животных, а также не прошедшая первичную обработку и пастеризацию.

21. Сырокопченые мясные гастрономические изделия и колбасы.
22. Блюда, изготовленные из мяса, птицы, рыбы (кроме соленой), не прошедших тепловую обработку.
23. Масло растительное пальмовое, рапсовое, кокосовое, хлопковое.
24. Жареные во фритюре пищевая продукция и продукция общественного питания.
25. Уксус, горчица, хрен, перец острый (красный, черный).
26. Острые соусы, кетчупы, майонез.
27. Овощи и фрукты консервированные, содержащие уксус.
28. Кофе натуральный; тонизирующие напитки (в том числе энергетические).
29. Кулинарные, гидрогенизированные масла и жиры, маргарин (кроме выпечки).
30. Ядро абрикосовой косточки, арахис.
31. Газированные напитки; газированная вода питьевая.
32. Молочная продукция и мороженое на основе растительных жиров.
33. Жевательная резинка.
34. Кумыс, кисломолочная продукция с содержанием этанола (более 0,5%).
35. Карамель, в том числе леденцовая.
36. Холодные напитки и морсы (без термической обработки) из плодово-ягодного сырья.
37. Окрошки и холодные супы.
38. Яичница-глазунья.
39. Паштеты, блинчики с мясом и с творогом.
40. Блюда из (или на основе) сухих пищевых концентратов, в том числе быстрого приготовления.
41. Картофельные и кукурузные чипсы, снеки.
42. Изделия из рубленого мяса и рыбы, салаты, блины и оладьи, приготовленные в условиях палаточного лагеря.
43. Сырки творожные; изделия творожные более 9% жирности.

Список ответственных лиц по проведению производственного контроля

	Лукманова Аклима Зуфаровна	Директор школы
	Ильясова Лейсан Радифовна	Учитель начальных классов
	Суфиянова Гульшат Рифовна	Повар, ответственная за ведение документации
	Зарифьянова Гульфия Дамировна	Председатель профсоюзного комитета
	Мухаматяров Илгам Суфиярович	Рабочий по обслуживанию и ремонту зданий
	Ахметова Илиза Гумаровна	Заведующий пришкольным участком

Перечень возможных аварийных ситуаций

№	Перечень аварийных ситуаций	Название организаций или учреждений, которые необходимо информировать в случае аварийных ситуаций	№ телефона
	Нарушения в работе системы водоснабжения и канализации, которые влекут за собой нарушения технологического процесса в производстве и исключают возможность проведения необходимых санитарно-эпидемиологических	ФГУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии»	

мероприятий		
Ситуация, связанная с аварией в электрической сети: короткое замыкание на производстве или с прекращением подачи электроэнергии, может также привести к несоблюдению технологического процесса, то есть к нарушению температурного режима хранения пищевых продуктов, сырья в холодильных камерах, а также к нарушениям процесса приготовления пищи, ее тепловой обработки	Энергослужба	
Поломка электрооборудования холодильников, электроплит + приводит к нарушениям, описанным в п.2	Рабочий по обслуживанию и ремонту зданий	
При обнаружении предметов неизвестного происхождения жидкой, твердой или иной структуры, не касаясь его и не перемещая, сообщить о находке руководителю и в соответствующие службы	Рабочий по обслуживанию и ремонту зданий	

При угрозе массового отравления, эпидемии необходимо сообщить в Территориальный отдел территориального управления Федеральной службы по защите прав потребителей и благополучия человека в Республике Башкортостан

Договора на 2023 год

- Договор № 11.27/3 от 30.12.2022г. на оказание медицинских услуг;
- Договор № 22 от 10.01.2023г. на оказание услуг холодного водоснабжения;
- Договор № 12 от 09.01.2023г. на оказание услуг по дератизации и дезинсекции;
- Договор №13Т-000-53РО-2019/ТКО от 01.11.2020г. по оказанию услуг по обращению с твердыми коммунальными отходами.
- Договор №104АУ/85 от 26.01.2023г. на оказание ассенизационных услуг;
- Договор на поставку продуктов питания.

План

санитарно-оздоровительных мероприятий на 2023-2024 учебный год

№	Наименование мероприятий	Сроки	Ответственные
	Ревизия отопительной, водопроводной, канализационной системы	Май	Рабочий по обслуживанию зданий
	Косметический ремонт кабинетов, рекреаций	Июнь -август	Директор школы
	Благоустройство территории	Май -август	Директор школы
	Озеленение территории	Май -август	Заведующий пришкольным участком
	Обустройство зоны отдыха	Июнь	Рабочий по обслуживанию зданий
	Ремонт складов, погреба	Июль	Рабочий по обслуживанию зданий
	Прохождение медосмотра	По графику	Ответственный по ОТ и ТБ
	Организация работы ЛДП, ЛТО	Июнь	Заместитель директора по ВР