

Список рекомендуемого среднесуточного набора пищевых продуктов для обучающихся с ОВЗ, получающих образование на дому и обучающихся из многодетных малоимущих семей, где нет возможности организации горячего питания согласно СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»

№ п/п	Наименование пищевых продуктов	Масса (объем) порции, упаковки	Примечание
1.	Фрукты (яблоки, груши, мандарины, апельсины, бананы и др.)	-	Реализуются поштучно в ассортименте, в том числе в упаковке из полимерных материалов
2.	Соки плодовые (фруктовые) и овощные, нектары, витаминизированные напитки	До 500 мл	Реализуются в ассортименте, в потребительской упаковке промышленного изготовления;
3.	Молоко и сливки, сгущенные с сахаром	До 500 мл	Реализуются в ассортименте, в потребительской упаковке промышленного изготовления
4.	Орехи (кроме арахиса), сухофрукты	До 50 гр	Реализуются в ассортименте, в потребительской упаковке
5.	Мучные кондитерские изделия промышленного (печенье, вафли, миникексы, пряники) в т.ч. обогащенные микронутриентами (витаминизированные)	До 50 гр	Реализуются в ассортименте, в потребительской упаковке промышленного изготовления
6.	Кондитерские изделия сахарные (ирис тираженный, зефир, кондитерские батончики, конфеты, кроме карамели), в т.ч. обогащенные микронутриентами (витаминизированные), шоколад	До 25 гр	Реализуются в ассортименте, в потребительской упаковке промышленного изготовления

« Утверждаю»

Председатель совета

ПО «Мелеузовское»

И.Г. Файзуллин

(01.01.2018 г.)



ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ

**За работой столовой Муниципального общеобразовательного бюджетного
учреждения школы № 5, РБ 453850, г. Мелеуз, ул. Южная, 5.**

1. Ответственными за осуществление производственного контроля является: Кальянова Е.Н. повар - бригадир, телефон 3-02-20
2. На предприятии имеются в наличии следующие нормативные документы:
 - Федеральный закон от 30.03.1999г. № 52-ФЗ «О санитарно- эпидемиологическом благополучии населения»
 - Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» №29-ФЗ от 02.01.2000 г.
 - Закон РФ «О защите прав потребителя» № 2300-1 от 07.02.1992 г. (с изменениями).
 - Федеральный закон № 294-ФЗ «О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при проведении государственного контроля (надзора)»
 - СанПиН 2.3.2.1234-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»
 - СанПиН 2.4.5. 2409-08 «Санитарно- эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»
 - СанПиН 2.4.5. 2409-08 «Санитарно- эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»
 - СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно противозаразительных (профилактических) мероприятий»
 - ГОСТ Р 50762-95 «Общественное питание. Классификация предприятий»
 - ГОСТ Р 50764-95 «Услуги общественного питания. Общие требования»
 - ГОСТ Р 50763-95 «Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению»
 - ГОСТ Р 50935-96 «Общественное питание. Требования к обслуживающему персоналу»
3. Объектами производственного контроля являются:
 - технологическое оборудование и технологические процессы
 - рабочие места
 - сырье, полуфабрикаты, готовая продукция
 - отходы производства
4. Предварительным и периодическим медицинским осмотрам, а также профессиональной гигиенической подготовке подлежат следующие сотрудники:

№ п/п	Ф.И.О.	Должность
1.	Кальянова Е. Н.	Повар-бригадир
2	Шорохова Н.Б.	Повар
3.	Малышева Л.В.	Повар
4.	Симонова О.В.	Кух. рабочая

5. Потенциальную опасность представляют:

- перебои холодного и горячего водоснабжения, электроснабжения, выход из строя технологического и холодильного оборудования
- нарушение технологии приготовления готовых блюд, сроков хранения и реализации скоропортящихся продуктов
- персонал, не прошедший медицинского осмотра и не владеющий знаниями по профессиональной гигиенической подготовке

6. Лицам ответственным за осуществление производственного контроля проводятся следующие мероприятия:

№	Наименования мероприятий	Периодичность	Исполнитель
1.	Своевременное исполнение пакета документов законодательного порядка, регламентирующих вопросы безопасности и качества сырья и готовой продукции.	По мере издания	Ведущий специалист по торговле
2.	Проверка качества поступающей продукции – документальная и органо – лептическая, а также сроков и условий ее транспортировки, хранения и реализации	Постоянно	Ведущий специалист по торговле
3.	Соблюдение санитарно – противозидемического режима: режим мойки и обработки посуды, инвентаря, яиц , наличии дезинфицирующего раствора Наличие достаточного количества кухонной посуды Наличие разделочного инвентаря, своевременная их маркировка	Ежедневно Ежедневно 1 раз в месяц 1 раз в месяц	Повар-бригадир Зав. хоз
4.	Проверка температуры воздуха внутри холодильников, холодильных камер, другого холодильного оборудования	Ежедневно	Повар-бригадир
5.	Контроль за санитарным состоянием помещений: Соблюдение частоты проведения генеральных уборок и санитарных дней Обеспечение уборочным инвентарем, маркировка Условия хранения, контроль качества дезинфицирующих растворов Отсутствие грызунов, членистоногих, насекомых	 1 раз в месяц 1 раз в месяц 1 раз в месяц 1 раз в месяц	Повар-бригадир

6.	Проверка сроков прохождения сотрудниками гигиенической подготовки и медицинских осмотров	1 раз в 2 года 1 раз в год	Повар-бригадир
7.	Благоустройство и санитарное содержание территории, оборудование площадок для установки контейнеров для сбора мусора	1 раз в месяц	Повар-бригадир
8.	Контроль исправности технологического оборудования	Постоянно	Повар бригад. Механик
9.	Визуальный контроль за выполнением санитарно-противоэпидемических мероприятий, соблюдение санитарных правил, разработка мер направленных на устранение выявленных нарушений: - Оценка качества сырья, п/ф и готовой продукции перед раздачей - Наличие и ведение технико – технологической документации	Постоянно	повар – бригадир Ведущий специалист Технолог

7.Лабораторные исследования, проводимые аккредитованными организациями на договорной основе:

№	Мероприятия	Периодичность
2.	Контроль за качеством сырья, п/ф, готовой продукции, по физико- химическим и микробиологическим показателям Смывы на наличии Б.Г.КП- 3 шт.	1 раз в год

8. При возникновении следующих ситуаций следует немедленно известить Кумертауский территориальный отдел Управления Роспотребнадзора по РБ по телефону г. Кумертау 4-47-34, г. Мелеуз 4-08-85:

- отключение электроэнергии;
- выход из строя холодильного и технологического оборудования;
- отсутствие водопроводной воды;
- сообщение о кишечном инфекционном заболевании, отравлении, связанном с употреблением продуктов

9. При изменении вида деятельности, технологии производства, внедрения новых видов продукции вносятся необходимые изменения и дополнения в данную программу производственного контроля.