

Утверждаю:

Директор

С.И. Сидорова

15.06 2021 г.

**Программа
производственного контроля
на 2020-2021 учебный год
1. Общие положения**

1.1 Настоящая программа регламентирует организацию и осуществление производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно – противоэпидемических профилактических мероприятий при осуществлении хозяйственной и иной деятельности, выполнения работ и оказания услуг, а также производстве, хранении, реализации продукции, товара и устанавливает требования к объектам , точкам контроля , срокам периодичности и видам формам контроля, а также определяет лиц или организации, ответственных за осуществлении тех или иных видов контроля. Программа может быть направлена или дополнена в установленном порядке.

Наименование организации МОБУ Ашибашевская СОШ

Юридический адрес д. Ашибаш, ул. Советская, д. 30

Фактический адрес д. Ашибаш, ул. Советская, д. 30

Производственный контроль за организацией горячего питания

Здания и сооружения объекта:

Пищеблок/столовые расположенные в типовых зданиях при школах и детских садах.
Количество посадочных мест в соответствии количества детей при ОО.

Общая характеристика производства:

На пищеблоке имеются следующие структурные подразделения: (перечень цехов) варочный зал, цех первичной обработки овощей, моечная кухонной посуды и столовой посуды. При пищеблоке находятся холодильные камеры для хранения молочной , гастрономической и мясной продукции, овощей. Склад расположен в комплексе, имеет неохлаждаемые помещения для хранения сыпучих продуктов, кондитерских изделий. Обеденный зал располагается в помещениях пищеблоков, занимает площадь – в соответствии количества детей при ОО. Пищеблоки оснащены технологическим и холодильным оборудованием в соответствии с производственными мощностями. Поточность технологических процессов соблюдается., пищеблок укомплектован квалифицированными кадрами. Повышение квалификации кадров проводится в соответствии с установленными требованиями. Наполняемость обеденного зала – в соответствии количества детей при ОО. Транспортные мощности предприятия: продукты питания доставляются автотранспортом ООО ПТФ «Меркурий».

Номенклатура вырабатываемой продукции, нормативно- техническая документации на продукцию.

Вид продукции	Наименование продукции/ если есть изменения- внести	Нормативная и или техническая документация
Холодные блюда	Квашеные, свежая капуста, огурцы, помидоры	Сборник технологических нормативов «Сборник технологических карт, рецептур блюд кулинарных изделий для школьного питания» 2018
Супы горячие и другие горячие блюда	Борщи, щи, рассольники, овощные супы, бульоны, супы с макаронными изделиями и картофелем, овощами, бобовыми, крупами, супы молочные с теми же наполнителями	Сборник технологических нормативов «Сборник технологических карт, рецептур блюд кулинарных изделий для школьного питания» 2018
Блюда из рыбы	Рыба отварная , припущенная, тушеная	Сборник технологических нормативов «Сборник технологических карт, рецептур блюд кулинарных изделий для школьного питания» 2018
Блюда из мяса и мясных продуктов	Мясо отварное, тушеное, пловы, изделия из рубленного мяса, блюда из птицы отварные , тушеные, изделия из рубленной птицы	Сборник технологических нормативов «Сборник технологических карт, рецептур блюд кулинарных изделий для школьного питания» 2018
Гарниры	Рис отварной, макаронные изделия отварные, пюре картофельное, картофель отварной, овощи тушеные	Сборник технологических нормативов «Сборник технологических карт, рецептур блюд кулинарных изделий для школьного питания» 2018

Сладкие блюда	Компоты из плодов и ягод свежих, консервированных, сушеных, кисели из плодов и ягод свежих, сушеных, соки	Сборник технологических нормативов «Сборник технологических карт, рецептур блюд кулинарных изделий для школьного питания» 2018
Хлебо-булочные изделия	Хлеб промышленного изготовления. Ватрушки, пирог открытый, пирожки с овощной и фруктовой начинкой. Булочки с изюмом, плюшки фигурные, блины, рулеты. Кроме кремовых кондитерских изделий	Сборник технологических нормативов «Сборник технологических карт, рецептур блюд кулинарных изделий для школьного питания» 2018

Формы /виды/контроля/ надзора/ за осуществлением производственного контроля

Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по РБ по Калтасинскому району	Федеральные законы РФ «о санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» №52 –ФЗ / статья 11,29,32 И «О качестве и безопасности пищевых продуктов» №29 –ФЗ статья 22, государственные санитарно –эпидемиологические правила и нормативы / санитарные правила .	Государственный санитарно-эпидемиологический надзор за осуществлением производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических профилактических мероприятий в порядке, установленном санитарными правилами и государственными стандартами.
---	---	--

Структура и организация системы производственного контроля

Система производственного контроля работ пищеблоков представлена работой поваров и кух. Рабочих

№п/1	Должность	Основание для проведения работ по организации и проведению производственного контроля	Ответственность и вид работ, выполняемых при осуществлении контроля
1	Повар, кух.рабочий	Должностные инструкции	Общая ответственность за организацию и функционирование системы производственного контроля
2	Повар	Должностные инструкции	Ответственность за осуществление тех или иных видов производственного контроля у себя в подразделении, прием продуктов, бракераж скоропортящейся продукции
3	Повар	Должностные инструкции	Участие в проведении бракеража готовой продукции, производственный контроль за пищевым статусом, а также иные обязанности, предусмотренные договорами
4	Лица, состоящие в бракеражной комиссии	Должностные инструкции	Участие в проведении бракеража готовой продукции

Раздел 1. Контроль технологического процесса

1.1 Контроль за качеством и безопасностью пищевых продуктов и продовольственного сырья, поступающих на пищеблок ОО

№п/п	Контролируемый объект, используемый материал	Контролируемая или определяемые показатели	Периодичность контроля	Нормативная, нормативно-техническая и методическая документация на методы контроля / исследований, измерений, испытаний, экспертиз и обследований	Ответственный исполнитель	Учетная, отчетная документация по результатам контроля
1.1.1	Используемое сырье, пищевые продукты	Контроль наличия сопроводительной документации при заключении договоров на поставку сырья	Каждая партия	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно – эпидемиологические требования»	ОО, повар, при наличии мед. Сестра	При заключения договоров на поставку сырья оценивается наличие гигиенических заключений и сертификатов соответствия / наличие протоколов с результатами лабораторных исследований и испытаний / заключение ГЦСЭН о возможности применения продукции в организованном питании детей и подростков . при заключении договоров подписывается спецификация
1.1.2	Используемое сырье	Приемка учет, осмотр, бракераж Приемка: документ предприятия – изготовителя, подтверждающий качество и безопасность продуктов- удостоверение качества на данную партию продукции, накладные; -маркировка соответствует требованиям ГОСТ Р51074-97 на каждой единице упаковке		СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно – эпидемиологические требования»	Повар	Книга поступления товаров, бракеражный журнал скоропортящей продукции и поступающей продукции

		<p>название продукта, наименование, адрес предприятия- изготовителя , масса, нетто, состав, информация о пищевой ценности продукта, срок годности, условия хранения и реализации; -ветеринарное свидетельства на животноводческ ое сырье; Осмотр: -вид и целостность упаковки; - органолептическ ие показатели: внешний вид продукта , цвет, запах, по возможности – вкус; - не допускается приемка продуктов, не отвечающих требованиям НТД и с пороками; Не допускать принимать: продовольственн ое сырье и пищевые продукты без документов, подтверждающи х из качество и безопасность, - мясо и субпродукты без клейки и ветеринарного свидетельства, - рыбу, раков, и сельскохозяйств енную птицу без ветеринарного свидетельства, - непотрашенную птицу/ кроме дичи, - яйца с</p>				
--	--	---	--	--	--	--

		<p>загрязненной скорлупой , с насечкой, «тек», «бой», яйца из хозяйств , неблагополучных по сальмонеллезам, - утиные и гусиные яйца, -консервы с нарушением герметичности банок , бомбажные «хлопуши», банки с ржавчиной , деформированные, без этикеток, -крупы, муку, с/фрукты и др. Продукты , зараженные амбарными вредителями, -овощи и фрукты с наличием плесени и признаками гнили, - пищевые продукты с истекшими сроками годности и признаками недоброкачества, -продукцию домашнего приготовления / консервированные грибы, мясные, молочные, рыбные и другие продукты , готовые к употреблению, Бракераж: Информация по проведенному осмотру заносится в брак. Журнал. Учет: Информация по поступающему продовольственному сырью и пищевым продуктам, соответствующим гигиеническим</p>				
--	--	--	--	--	--	--

		требованиям, заносится в книгу поступления товаров.				
--	--	---	--	--	--	--

1.2 Ассортимент и объем вырабатываемой продукции. Качество готовой продукции. Соответствие объема и ассортимента вырабатываемой продукции производственной мощности, устройству, планировке и и оборудованию объекта

№п/п	Контролируемый объект, используемый материал	Контролируемые или определяемые показатели	Периодичность контроля	Нормативная, нормативно-техническая и методическая документация на методы контроля / исследований/ измерений/ испытаний, экспертиз, обследований	Ответственный исполнитель	Расчетная документация по результатам контроля
1.2.1	Ассортимент объем вырабатываемой продукции	Наличие ассортиментного перечня. Соответствие объема вырабатываемой продукции производственным мощностям организации	1 раз в 3 месяца	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно – эпидемиологические требования»	МКУ Отдел образования	Номенклатура продукции, нормативная и техническая документация на продукцию. Ассортиментный перечень вырабатываемой продукции, согласно с ТО ТУ ФС Роспотребнадзора
1.2.2	Качество готовой продукции	Органолептические показатели: внешний вид, цвет, запах, вкус и т.ч на разрезе	Каждая партия	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно – эпидемиологические требования»	Повар, лица входящие в бракеражную комиссию	Бракерский журнал готовой продукции
1.2.3	Суточная проба	Отбор суточной пробы – контроль за доброкачественностью кулинарной продукции. Хранение в	ежедневно	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно – эпидемиологические требования»	Повар, медработники при наличии	Суточная проба отбирается в специально выделенные

		холодильнике для готовой продукции или в отдельном холодильнике при температуре плюс 4, 6 С				стерильные промаркированные емкости отдельно для каждого блюда или кулинарного изделия
1.2.4	Производственное оборудование	Перечень наличия производственного оборудования	1 раз перед открытием школы	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно – эпидемиологические требования»	МКУ Отдел образования	Карточки/перечень наличия технологического оборудования

1.2 Контроль за рационом питания ОО

№п/п	Контролируемый объект, используемый материал	Контролируемая или определяемые показатели	Периодичность контроля	Нормативная, нормативно-техническая и методическая документация на методы контроля, исследований, измерений, испытаний, экспертиз	Ответственный исполнитель	Учетная/ отчетная документация по результатам контроля
1.3.1	Рацион питания	Качественный и количественный состав рациона питания, его соответствие возрастным и физиологическим потребностям, соблюдение требований и рекомендаций по формированию ассортимента продуктов используемых в питании	1 раз в неделю	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно – эпидемиологические требования»	Технолог МКУ Отдел образования	Примерное 2-ух недельное меню

1.4 Контроль за технологией производства и соблюдением требований санитарных правил при производстве кулинарной продукции

№п/п	Контролируемый объект, используемый материал	Контролируемые или определяемые показатели	Периодичность контроля	Нормативная, нормативно-техническая и методическая документация на методы контроля / исследований, измерений, испытаний, экспертиз, обследований	Ответственный исполнитель	Учетная / отчетная документация по результатам контроля
1.4.1	Нормативно-техническая документация	Наличие необходимой нормативно-технической документации	1 раз перед открытием школы	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно – эпидемиологические требования»	МКУ Отдел образования	Сборник рецептур ГОСТы, ТУ, ТИ.
1.4.2	Технологическая документация	Правильность оформления технологической документации	1 раз перед открытием школы	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно – эпидемиологические требования»	МКУ Отдел образования	Технологическая документация / технологические карты на производство каждого вида производимой продукции
1.4.3	Соблюдение санитарно – технологических требований при подготовке и кулинарной обработке продуктов	Подготовка и кулинарная обработка продуктов осуществляется только в определенном производственном помещении (согласно плану размещения технологического оборудования / согласно технологической карте производства конкретного вида продукции)	Каждая партия	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно – эпидемиологические требования»	МКУ Отдел образования	Наличие необходимой санитарно – эпидемиологической нормативной и методической документации. Инструкции по каждой ответственной операции технологического процесса . журналы .

						графики
1.4.3	Тепловое оборудование	Температура внутри теплового оборудования : при наличии встроенных измерительных приборов . контроль исправности технологического оборудования	Каждая партия . перед открытием школы	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно – эпидемиологические требования»	МКУ Отдел образования	Журнал регистрации температуры внутри теплового оборудования. Обслуживание и ремонт технологического оборудования.
1.4.4	Контроль достаточности тепловой обработки блюд	Температура внутри теплового. оборудования: при наличии встроенных измерительных приборов . контроль исправности технологического оборудования	Каждая партия перед открытием школы	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно – эпидемиологические требования»	МКУ Отдел образования	Бракеражный журнал готовой продукции.
1.4.5		Органолептически, на разрезе цвет сока при поколе изделия. Температура	Каждая партия	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно – эпидемиологические требования»	Повар, лица входящие в бракеражную комиссию	
		Вторичная тепловая обработка порционированного вареного мяса , птицы и т.д для первых и вторых блюд	Каждая партия	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно – эпидемиологические требования»	Повар	

1.5 Поточность производственных процессов.

№п/п	Контролируемый объект , используемый материал	Контролируемая или определяемые показатели	Периодичность контроля	Нормативная, нормативно-техническая и методическая документация на методы контроля / и	Ответственный исполнитель	Учетная , отчетная документация по результатам контроля
1.5.1	Отсутствующих, встречных ,пересекающихся потоков сырья , полуфабрикатов , готовой продукции , чистой и грязной посуды,	Отсутствие нарушения поточности технологического процесса	ежедневно	СП 2.31059-01 СП 1.1-1058-01	Повар	Кулинарная обработка и продуктов соответствие со схемой технологического процесса осуществляе

	инвентаря, тары					<p>тсия в производственных помещениях согласно схеме размещения технологического оборудования с соблюдением правил раздельной обработки сырой продукции, подлежащей тепловой обработке.</p>
--	-----------------	--	--	--	--	---

1.6 Контроль за условиями и сроками транспортировки продуктов

№п/п	Контролируемый объект, используемый материал	Контролируемые или определяемые показатели	Периодичность контроля	Нормативно, нормативно-техническая и методические документации контроля исследований, измерений, испытаний, экспертиз, обследований	Ответственный исполнитель	Учетная/отчетная документация по результатам контроля
1.6.1	Условия и сроки транспортировки	Температурный режим и время транспортировки. Каждая партия продукции сопровождается следующей документацией: накладная и качественное удостоверение с указанием даты и часа изготовления с момента окончания технологического процесса, условий и сроков хранения/сроки хранения включают в себя время транспортировки	Каждая партия	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно – эпидемиологические требования»	Поставщик	Нормативно – техническая документация, отражающая время хранения и транспортировки партии продукции, карта – схема маршрута, накладная, ярлык.

		ки. Время транспортировки особо скоропортящейся продукции не превышает 1 час.				
1.6.2	Тара	Маркировка тары, лотков, контейнеров с крышками. Наличие пергаментной бумаги, целлофана или пленки, разрешенные ЦГСЭН, для выстилки лотков лотков, предназначенных для перевозки кондитерских изделий. Наличие ярлыка на каждой единице транспортной и потребительской таре. Санитарная обработка тары. Наличие специального помещения для обработки тары.	Каждая партия	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно – эпидемиологические требования»	Поставщик	Инструкция по санитарной обработке тары. Журнал сан. обработки тары.. сертификат на упаковочный материал, являющийся приложением к договору на поставку упаковочного материала.
1.6.3	Температурный режим транспортировки	Транспортирование особо скоропортящейся продукции производится в охлаждаемом или изотермическом транспорте.	2 раза в неделю контроль за каждой доставкой	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно – эпидемиологические требования»	Поставщик	Хранение пищевых продуктов в соответствии с нормативно-технической документацией. Журнал температуры и влажности кладовых помещений.

1.7 Контроль за хранением продуктов, сырья, полуфабрикатов и готовой кулинарной продукции

№п/п	Контролируемый	Контролируемые или	Периодичность	Нормативно, нормативно-техническая	Ответственный	Учетная/отчетная
------	----------------	--------------------	---------------	------------------------------------	---------------	------------------

	объект, используемый материал	определяемые показатели	контроля	и методические документации контроля исследований, измерений, испытаний, экспертиз, обследований	исполнитель	документация по результатам контроля
1.7.1	Помещения для хранения продуктов /сырья , полуфабрикатов и готовой кулинарной продукции	Сроки и условия хранения/ хранения полуфабрикатов в соответствии со сроками и условиями хранения , предусмотренными. Наличие достаточного количества помещений. Наличие термометров, соблюдение зонирования по видам товаров, маркировка помещений.	Ежедневно	СП 1.1.1058-01	повар	Хранение пищевых продуктов – в соответствии с нормативно-технической документацией . журнал температурного режима и влажности кладовых.
1.7.2	Холодильные оборудование, холодильные камеры, морозильные камеры.	Исправность холодильного оборудования и правильность установки температуры в камерах и в холодильных шкафах. Наличие термометров, наличие ярлыка на единицы транспортной тары с указанием даты, часы выработки режима и сроки хранения.	Постоянный контроль за режимом работы холодильных камер.	СП 1.1.1058-01 СП 4695-88	Повар	Специальный журнал результатов проверок температурного режима в морозильных камерах. Договор на обслуживание

2.Производственный контроль за условиями проживания в ОО

2.1 Контроль за качеством и безопасностью мягкого и твердого инвентаря, поступающего в организацию

№п/п	Контролируемый объект, используемый материал	Контролируемые или определяемые показатели	Периодичность контроля	Нормативно, нормативно-техническая и методические документации контроля исследований, измерений, испытаний, экспертиз, обследований	Ответственный исполнитель	Учетная/отчетная документация по результатам контроля
2.1.1		Контроль наличия сопроводительной документации и при заключении договоров на поставку инвентаря	Каждая партия	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно – эпидемиологические требования»	Поставщик	При заключении договоров на поставку товаров оценивается наличие гигиенических заключений и сертификатов соответствия/ наличие протоколов с результатами лабораторных испытаний и исследований/ сан эпид заключения о возможности применения продукции для комплектации жилых помещений
2.2.2	Наличие моющих, дезинфицирующих средств уборочного инвентаря	Контроль наличия сопроводительной документации и при заключении договоров на поставку инвентаря и средств	Каждая партия	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно – эпидемиологические требования»	Поставщик	При заключении договоров на поставку товаров оценивается наличие гигиенических заключений и сертификатов соответствия, сан эпид заключения о возможности применения продукции для жилых помещений

3. Контроль за состоянием производственной среды

3.1 Контроль за условиями труда

№п/п	Контролируемый объект	Критические точки	Контролируемые определяемые показатели	Периодичность	Нормативная, нормативно-техническая и методическая документация	Ответственный исполнитель	Форма контроля и учета документации по результатам контроля
3.1.1	Условия труда	Специалисты организации, обслуживающий персонал	Условия для соблюдения правил личной гигиены : - наличие мыла, полотенец, туал. бумаг -наличие душевых, туалетов	Ежедневно	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно – эпидемиологические требования»	Руководитель ООО	Обеспечение санитарной одежды, наличие мед аптечки
3.1.2	Производственные помещения		Показатели микроклимата: Температура, влажность, температура рабочих	1 раз в сезон	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно – эпидемиологические требования»	Руководитель ООО	Журнал контроля
3.1.3	Производственные помещения	Производственные цеха: горячий цех, моечные отделения, складские помещения	Исследование эффективности работы общей и местной вентиляции и ее технической исправности	1 раз перед открытием школы	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно – эпидемиологические требования»	Руководитель ООО	Договор на обслуживание вентиляционной системы
3.1.4	Производственные, складские, подсобные помещения, оборудования	Санитарно – техническое состояние	Санитарно-техническое состояние помещений, техническая исправность оборудования, наличие его в достаточном количестве, правильность расстановки, соответствие согласованной проектной документации	1 раз в месяц	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно – эпидемиологические требования»	Руководитель ООО	Спецификация оборудования, сертификаты соответствия и гигиенические заключения на оборудование, инвентарь, тару, посуду

Для предотвращения неблагоприятного влияния инфракрасного теплового излучения на организм следует:

Применять секционнo- модульное оборудование;
 Максимально заполнять посудой рабочую поверхность плит;
 Своевременно выключать секции элек.плит или переключать на меньшую мощность;
 На рабочих местах у печей , плит, жарочных шкафов и другого оборудования, работающего с подогревом, применять возд. душирование;
 Эффективная работа вент. системы;
 Регламентировать внутрисменные режимы труда и отдыха работающих.

4 Контроль за состоянием помещений / производственные / складские/ подсобные

№п/п	Контролируемый объект	Критические точки	Контролируемые определяемые показатели	Периодичность	Нормативная, нормативно-техническая и методическая документация	Ответственный исполнитель	Форма контроля и учетная документация по результатам контроля

5. Контроль за воздействием на окружающую среду

№п/п	Контролируемый объект, используемый материал	Контролируемые или определяемые показатели	Периодичность контроля	Нормативная, нормативно-техническая и методическая документация на методы контроля исследования, измерений, испытаний, экспертиз, обследований.	Ответственный исполнитель	Форма контроля Учетная/ отчетная документация по результатам контроля
5.1	Твердые бытовые и пищевые отходы	Вывоз твердых и пищевых отходов	Ежедневно	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно – эпидемиологические требования»	Руководитель ООО	Визуальный контроль, договор
5.2	Токсические отходы производства	Вывоз и утилизация токсических отходов	Ежедневно	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно – эпидемиологические требования»	Руководитель ООО	Договор со специализированными организациями по утилизации и приему токсичных отходов

6. Контроль за выполнением санитарно - противоэпидемических мероприятий

№п/п	Контролируемый объект используемый материал	Контролируемая или определяемые показатели	Периодичность контроля	Нормативная, нормативно-техническая	Ответственный исполнитель	Форма контроля Учетная/ отчетная

				и методическая документация на методы контроля исследования, измерений, испытаний, экспертиз, обследований.		документация по результатам контроля
6.1.	Персонал объекта питания подлежащий осмотру в соответствии с сан правилами	Осмотр персонала на предмет наличия простудных и гнойничковых заболеваний , опрос на предмет наличия кишечных инфекций. Контроль соблюдения правил личной гигиены	Ежедневно	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно – эпидемиологические требования»	Руководитель ООО	Журнал медицинского осмотра. Инструкция организации по соблюдению правил личной гигиены
6.2		Контроль наличия и своевременности прохождения необходимых медицинских обследований, прививок, гигиенической аттестации	1 раз в год	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно – эпидемиологические требования»	Руководитель ООО	Медицинские книжки персонала - журнал регистрации
6.3		Гигиеническое обучение	1 раз в год	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно – эпидемиологические требования»	Руководитель ООО	Штамп в мед книжках о гигиеническом обучении
6.4		Инструктаж персонала по вопросам производственного контроля	1 раз перед открытием школы	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно – эпидемиологические требования»	Руководитель ООО	Журнал регистрации на рабочем месте
6.5	Водопроводные и канализационные системы	Контроль за санитарно – техническим состоянием водоснабжения и канализации	постоянно	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно – эпидемиологические требования»	Руководитель ООО	Учет аварийных ситуаций . В случае возникновения аварийных ситуаций

						соблюдать ЦГСЭН
6.6	Санитарно – противоэпидемиологический режим	Соблюдение санитарно – противоэпидемиологического режима на производстве, режима обработки, хранения и использования, маркировки оборудования, посуды, инвентаря, температуры воды в моечных ваннах и посудомоечных машинах контролируется инструментально	ежедневно	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно – эпидемиологические требования»	Руководитель ООО	Инструкция режима обработки оборудования посуды, инвентаря. Журнал инструктажа. Контроля температурного режима в моечных машинах. Журнал контроля качества мытья посуды
6.7	Санитарно – противоэпидемиологический режим.	Соблюдение режима уборки помещения, по графику	ежедневно	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно – эпидемиологические требования»	Руководитель ООО	Инструкция по санитарной обработке помещений. График уборки помещений
6.8	Санитарно – противоэпидемиологический режим.	Состояние обеспеченности уборочным инвентарем, моющими и дезинфицирующими средствами и условия их хранения	ежедневно	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно – эпидемиологические требования»	Руководитель ООО	Учет получения, расходования дез. средств и проведения дез. работ
6.9	Санитарно – противоэпидемиологический режим.	Наличие разделения уборочного инвентаря по назначению и его маркировка	ежедневно	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно – эпидемиологические требования»	Повар, кух. работник	
6.10	Санитарно – противоэпидемиологический режим.	Наличие неснижаемого запаса дез. средств	1 раз в месяц	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно – эпидемиологические требования»	Руководитель ООО	Расчеты потребности дез. средств
6.11	Санитарно – противоэпидемиологический режим.	Исследование на соответствие рабочего раствора заданной концентрации хлора	ежедневно	Экспресс метод	Повар, кух. работник, при наличии мед. работник	Журнал контроля на соответствие рабочего раствора

						заданной концентрации
6.12	Качество дератизационных работ	Изменение численности грузунов на объекте	По договору	СП1.1.1058-01	Специализированное учреждение	Договор на проведение работ и акт выполненных работ
6.13	Качество дезинфекционных работ	Изменение численности на объектах членистоногих, имеющих санитарно-гигиеническое значение	По договору	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно – эпидемиологические требования»	Специализированное учреждение	Санпаспорт объекта. Договор и акт выполненных работ

7. Организация лабораторного контроля

№ п/п	Вид продукции	Исследуемые показатели	Периодичность	Места отбора в проб, образцов	Нормативно методическая документация	Ответственный исполнитель	Учетная документация по контролю
7.1	Продукты, блюда, кулинарные, салаты из варенных овощей используемые в питании	Микробиологические показатели безопасности продукции: БГКП, патогенный стафилаккок бактерии родаПротея, патогенные микроорганизмы в тч сальманеллы, сульфитрадуцирующие клостридии	1 раз в год	Перед раздачей	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно – эпидемиологические требования»	ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в РБ по Калтасинскому району»	Акты отбора проб, протоколы
7.2	Компоты, кисели, напитки собственного приготовления	Микробиологические показатели безопасности продукции: БГКП, КМАФАнМ,, патогенные микроорганизмы в тч сальмонеллы	1 раз в год	Перед раздачей	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно – эпидемиологические требования»	ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в РБ по Калтасинскому району»	Акты отбора проб, протоколы
7.3	Рацион питания	Лабораторно – инструментальные показатели качественного и	1 раз в год	Порции перед раздачей или из	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно – эпидемиологические требования»	ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в РБ по Калтасинскому району»	Акты отбора проб, протоколы

		количественног о состава рациона / определение белков , жиров, углеводов, расчет калорийности , определение содержания аскорбиновой кислоты в искусственно – витаминизирова нных блюдах		котлов порцио нно	ческие требования»	району»	
7.4	Инвентарь, оборудовани е, столовая посуда	Смывы с инвентаря и оборудования БГКП плесени	1 раз в год	Рабочие поверхн ости, техноло гическо е оборудо вание, техно	СанПиН 2.3/2.4.3590- 20 «Санитарно – эпидемиологи ческие требования»	ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в РБ по Калтасинскому району»	Акты отбора проб, протоколы
7.5	Руки и спецодежда персонала	Смывы с рук и спецодежды БГКП, на пат м/ флору	1 раз в год	Поверх ность рук и спец одежда	МУ 3175-84 МУ 2671-83	ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в РБ по Калтасинскому району»	

7. Формы/ виды / контроля/ надзора/ за осуществлением производственного контроля

На основании Федеральных законов РФ «О санитарно – эпидемиологическом благополучии населения» №52 ФЗ.

«О качестве и безопасности пищевых продуктов» №29 ФЗ Территориальный отдел Территориального управления Роспотребнадзора в Калтасинском районе РБ осуществляет контроль/ надзор/ за выполнением и проведением производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно – противоэпидемических / профилактических мероприятий в порядке , установленном государственными санитарно – эпидемиологическими правилами и нормативами и государственными стандартами.

Приложение 1 .

Рекомендуемый набор продуктов для организации питания школьного возраста

Наименование продуктов
Мясо 1 категории и мясопродукты, птица 1 категории
Рыба и рыбопродукты
Масло сливочное
Масло растительное
Молочная продукция, молоко и кисломолочные продукты
Сыр
Яйца
Сахар
Мука пшеничная
Хлеб, хлебобулочные изделия
Крупа и бобовые
Макаронные изделия
Картофель

Овощи (свежие, замороженные консервированные), включая соленые и квашеные (не более 10% от общего количества овощей) в т ч томат – пюре , зелень
Плоды, фрукты, ягоды
Творог (5%-9% м.с.д.)
Сметана
Фрукты свежие
Сухофрукты
Соки фруктовые и овощные
Витаминизированные напитки
Кондитерские изделия
Чай
Какао- порошок
Кофейный напиток
Дрожжи хлебопекарные
Крахмал
Соль пищевая йодированная

Набор продуктов в среднем за неделю / в соответствии с накопительной ведомостью должен примерно соответствовать рекомендуемому перечню.

Приложение 2

Перечень продуктов и блюд, запрещенных к использованию и в приготовлении при организации питания детей.

Наименование продуктов
Пищевая продукция без маркировки или с истекшими сроками годности или признаками недоброкачества
Пищевая продукция, не соответствующая требованиям технических регламентов Таможенного союза
Мясо сельскохозяйственных животных и птицы, рыба не прошедшие ветеринарно – санитарную экспертизу
Субпродукты, кроме говяжьих печени, языка, сердца
Непотрашенная птица
Мясо диких животных
Яйца и мясо водоплавающих птиц
Яйца с загрязненной или поврежденной скорлупой, а также яйца из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам
Консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные, «хлопуши», банки с ржавчиной, деформированные
Крупа, мука, сухофрукты, загрязненные различными примесями или зараженные амбарными вредителями
Пищевая продукция домашнего (не промышленного) изготовления
Кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты)
Зельцы, изделия из мясной обреси, диафрагмы, рулеты из мякоти голов, кровяные и ливерные колбасы, заливные блюда (мясные и рыбные), студни, форшмак из сельди
Макаронные изделия (с фаршем), макаронные изделия рубленые с яйцом
Творог из непастеризованного молока, фляжный творог, фляжную сметану без термической обработки
Простокваша –«самокваш»
Грибы и продукты (кулинарные изделия), из них приготовленные
Квас
Соки концентрированные диффузионные
Молоко и молочная продукция из хозяйств, неблагополучных по заболеваемости продуктивных сельскохозяйственных животных, а так же не прошедшая первичную обработку и пастеризацию
Сырокопченые мясные гастрономические изделия и колбасы
Блюда, изготовленные из мяса, птицы, рыбы, (кроме соленой), не прошедших тепловую обработку
Жаренные во фритюре пищевая продукция и продукция общественного питания
Уксусы, горчица, хрен, перец острый (красный, черный)
Острые соусы, кетчупы, майонезы
Овощи и фрукты консервированные, содержащие уксус
Кофе натуральный, тонизирующее напитки (в том числе энергетические)

Кулинарные , гидрогенизированные масла и жиры, маргарин (кроме выпечки)
Ядро абрикосовой косточки
Газированные напитки, газированная вода питьевая
Молочная продукция и мороженое на основе растительных жиров
Жевательная резинка
Кумыс, кисломолочная продукция с содержанием этанола (более 0,5%)
Карамель, в том числе леденцовая
Холодные напитки и морсы (без термической обработки) из плодово- ягодного сырья
Окрошки и холодные супы
Яичница- глазунья
Паштеты, блинчики с мясом и с творогом
Блюда из (или на основе) сухих пищевых концентратов, в том числе быстрого приготовления
Картофельные и кукурузные чипсы, снеки
Изделия из рубленного мяса и рыбы, салаты, блины, и оладьи, приготовленные в условиях палаточного лагеря
Сырки творожные; изделия творожные боде 9% жирности
Молоко и молочные напитки стерилизованные менее 2,5% и более 3,5% жирности; кисломолочные напитки менее 2,5% и более 3,5% жирности
Готовые кулинарные блюда и, не входящие в меню текущего дня, реализуемые через буфеты

Приложение 3

Перечень нормативных документов и библиографические сведения

Федеральный закон РФ №52 фз ОТ 30.03.1999 г. «О санитарно – эпидемиологическом благополучии населения»

Федеральный закон РФ №29 ФЗ от 02.01.00 г. «О качестве и безопасности пищевых продуктов»

Приказ МЗ России №217 от 20.07.98 г. «О гигиенической оценке производства, поставки и реализации продуктов и товаров»

Приказ МЗ СССР №555 от 29.09.89 г.

Приказ МЗ РФ №90 от 14.03.1996 г.

Приказ МЗ и СР РФ №83 от 16.08.2004г.

Приказ МЗ РФ №122 от 14.04.2000 г « О личной медицинской книжке и санитарном паспорте т на транспортные средства для перевозки пищевых продуктов»

Приказ МЗ РФ №254 от 03.09.1991 г.

«Эпидемиологические требования к устройству , содержанию и организации режима работы загородных стационарных учреждений отдыха и оздоровления детей»

«Содержание и организация режима детских санаториев»

«Гигиенические требования к устройству , содержанию организации режима в оздоровительных учреждениях с дневным пребыванием детей в период каникул»

23.11.1987 г. Санитарно – гигиенические правила и нормы «Устройство , содержание и организация режима детских санаториев»

СанПиН 2.3/2.43590-20 «Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»

СанПиН 2.3/2.43590-20«Санитрано – эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья»

СанПиН 2.3/2.43590-20 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»

СанПиН 2.3/2.43590-20 «Питьевая вода . Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества»

СанПиН 2.3/2.43590-20 «Санитарные правила и нормы и охраны прибрежных вод морей от загрязнения в местах водопользования населения»

«Гигиенические требования к устройству , эксплуатации и качеству воды плавательных бассейнов. Контроль качества»
«Лечебные пляжи .Санитарные правила устройства, оборудования и эксплуатации»

СанПиН 2.3/2.43590-20 «Гигиенические требования к микроклимату производственных помещений

СанПиН 2.3/2.43590-20 Шум на рабочих местах , в помещениях жилых, общественных зданиях и на территории жилой застройки

СанПиН 2.3/2.43590-20 Вентиляция

СанПиН 2.3/2.43590-20 Организация и проведение дератизационных мероприятий

СанПиН 2.3/2.43590-20 Требования к организации и проведению мероприятий по уничтожению бытовых насекомых и комаров в подвальных помещениях

СанПиН 2.3/2.43590-20 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением правил и выполнения санитарно – противозидемических / профилактических мероприятий»

СанПиН 2.3/2.43590-20 «Санитарные правила по определению класса опасности токсических отходов производства и потребления»

СанПиН 2.3/2.43590-20 «Гигиенические требования к размещению и обезвреживанию отходов производства и потребления»

СанПиН 2.3/2.43590-20 «Санитарно – эпидемиологические требования к качеству почвы»

СанПиН 2.3/2.43590-20 «Гигиенические требования к условиям обучения»

Приложение 5

Список ответственных лиц по проведению производственного контроля

№ п/п	Ответственные лица	№ закрепленных пунктов по ППК	Дополнительная информация
1	Повара	Общая ответственность	
2			
3			

Приложение 6

Перечень возможных аварийных ситуаций

№ п/п	Перечень аварийных ситуации	Название организации или учреждений, которые необходимо информировать в случае аварийных ситуации	№ телефона
1.	Нарушения в работе системы водоснабжения и канализации, которые влекут за собой нарушения технологического процесса в производстве и исключают возможность необходимых санитарно – эпидемиологических мероприятий	ФГУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии», МКУ Отдел образования	
2.	Ситуация связанная с аварией в	Энергослужба, МКУ	

	электрической сети / короткое замыкание/ на производстве или с прекращением подачи электроэнергии, может также привести к несоблюдению технологического процесса, т е к нарушению температурного режима хранения пищевых продуктов, сырья в холодильных камерах, а также к нарушениям процесса приготовления пищи, ее тепловой обработке	Отдел образования	
3.	Поломка электрооборудования / холодильников / электроплит / приводит к нарушениям, описанным в п.2	МКУ Отдел образования	
4.	При обнаружении предметов неизвестного происхождения жидкой , твердой или иной структуры, не касаясь его и не перемещая , сообщить о находке руководителю и в соответствующие службы	МКУ Отдел образования	

При угрозе массового отравления, эпидемии необходимо сообщить в Нефтекамский территориальный отдел управления Федеральной службы по защите прав потребителей и благополучия человека по Республике Башкортостан – тел. 8(34783) 4-86-91 или 8(34783)2-13-23

