

Цель производственного контроля - обеспечение безопасности и безвредности для школы и всех участников образовательного процесса влияния школьной столовой путем производственного контроля должного выполнения и соблюдения, санитарных правил, санитарно-противоэпидемических мероприятий.

1. Характеристика условий размещения объекта питания МОБУ СОШ д.Старомухаметово

Название объекта	Школьная столовая
Адрес	452503,РБ,Кигинский район,д.Старомухаметово,ул.Советская,18
Ф.И.О. руководителя школы	Фахретдинова Г.Ф.
Ф.И.О. зав.столовой	Хуснуллина В.И.
Бракеражная комиссия (приказ, состав)	Приказ № 72 от 2.08.2016г
Размещение объекта	Столовая размещена в здании
Холодное водоснабжение	Местная скважина
Горячее водоснабжение	-
Отопление	газовое
Вентиляция	Естественная
Освещение	Комбинированное
Набор производственных и вспомогательных помещений	Пищеблок, обеденный зал на 50мест, продуктовый склад,овощной, мясо - рыбный отдел, моечные.
Доставка продуктов	-

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 медицинских осмотров;
- Дезинфицирующие мероприятия;
- Санитарное состояние столовой.

**2. Список
работников столовой МОБУ СОШ д.Старомухаметово**

№ п/ п	Ф.И.О.	Дата рождения	Должность	Стаж работы	Дата последнего медосмотра	Дата последнего гигиенического обучения
1.	Хуснуллина В.И.	16.05.1992	повар	4	06.06.2016	Май 2016
2	Зарипова Э.М.	18.03.1980	Кухонный работник	2	26.08.2016	-

3. План производственного контроля организации питания

№ п/п	Объект контроля	Периодичность контроля	Ответственный исполнитель	Учетно-отчетная документация
1	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 продовольственного сырья и продуктов питания	При заключении договоров	Руководитель образовательного учреждения	Договор с поставщиком поставок продовольственного сырья и продуктов питания
1.2.	Сопроводительная документация на пищевые продукты	Каждая поступающая партия	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Товарно-транспортные накладные. Журнал бракеража сырой продукции
1.3.	Условия транспортировки	Каждая поступающая партия	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Акт (при выявлении нарушений условий транспортировки)
2. контроль качества и безопасности выпускаемой готовой продукции				
2.1.	Соответствие объема вырабатываемой продукции перспективному меню	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Примерное 10 дневное меню, согласованное с территориальным органом ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии»
2.2.	Качество готовой продукции	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания. медсестра.	Журнал бракеража готовой продукции.
2.3.	Суточная проба	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.	Журнал бракеража готовой продукции.
3. Контроль рациона питания учащихся, соблюдение санитарных правил в технологическом процессе.				
3.1.	Рацион питания	1 раз в 10 дней	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Примерное 10 дневное меню, согласованное с территориальным органом ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии».
3.2.	Наличие нормативно технической и технологической документации.	1 раз в месяц	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Сборник рецептур 2010г, 2012г., 2014г (1 и 2 часть) Технологические и калькуляционные карты, ГОСТы.
3.3.	Первичная и кулинарная обработка продукции.	Каждая партия	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Документы, удостоверяющие безопасность продуктов питания и продовольственного сырья. Санитарно-эпидемиологическое заключение на пищеблок. Инструкции, журналы, графики.
3.4.	Тепловое технологическое оборудование	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.	Журнал регистрации температуры теплового оборудования.
3.5.	Контроль достаточности тепловой обработки блюд.	Каждая партия	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания. Медсестра	Журнал бракеража готовой продукции.

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

4.1.	Помещение для хранения продуктов, соблюдение условий и сроков хранения продуктов.	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.	Санитарный журнал пищеблока. Журнал температурного режима и относительной влажности.
4.2.	Холодильное оборудование (холодильные и морозильные камеры).	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.	Журнал температурного режима и относительной влажности.

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

5.1.	Условия труда. Производственная среда пищеблоков.	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.	Визуальный контроль
------	---	-----------	---	---------------------

6. Контроль за состоянием помещений пищеблоков (производственных, складских, подсобных), инвентаря и оборудования

6.1.	Производственные, складские, подсобные помещения и оборудование в них.	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.	Визуальный контроль
6.2.	Инвентарь и оборудование пищеблока.	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.	Визуальный контроль

7. Контроль за выполнением санитарно-противоэпидемических мероприятий на пищеблоке

7.1.	Сотрудники пищеблоков	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания. Медсестра	Медицинские книжки сотрудников. Журнал осмотра на гнойничковые заболевания.
7.2.	Санитарно-противоэпидемический режим.	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.	Инструкции режима обработки оборудования инвентаря, тары, столовой посуды.

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.	Приказ об организации питания обучающихся. Списки детей, нуждающихся в бесплатном питании. Документы, подтверждающие статус многодетной или социально незащищенной семьи.
8.2.	Режим питания	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	График приема пищи.
8.3.	Гигиена приема пищи.	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.	Акты по проверке организации питания школьной комиссии.

4. Лабораторный контроль

№	Вид исследований	Объект исследования (обследования)	Количество, не менее	Периодичность	Учетно-отчетная форма
1	Качество готовой продукции Микробиологические исследования проб готовых блюд	Салаты, первые, вторые блюда, овощные блюда, напитки		1 раз в год	Акт проверки
2	Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре	Суточный рацион питания	2-3 блюда исследуемого приема пищи	1 раз в год	Акт проверки
3	Контроль проводимой витаминизации	Третьи блюда	1 блюдо	1 раз в год	Акт проверки
4	Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП)	Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала	10 смывов	1 раз в год	Акт проверки
5	Исследования смывов на наличие яиц гельминтов	Оборудование, инвентарь, тара, руки, спецодежда персонала, сырые пищевые продукты (рыба, мясо, зелень)	10 смывов	1 раз в год	Акт проверки
6	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, (выборочно)	2 пробы	По химическим показателям- 1 раз в год, микробиологическим показателям – 2 раза в год	Акт проверки
7	Исследование параметров микроклимата производственных помещений	Рабочее место	2	2 раза в год (в холодный и теплый периоды)	Акт проверки
8	Исследование уровня искусственной освещенности в	Рабочее место	2	1 раз в год в темное время суток	Акт проверки

	производственных помещениях				
9	Исследование уровня шума в производственных помещениях	Рабочее место	2	1 раз в год, а также после реконструкции систем вентиляции; ремонта оборудования, являющегося источником шума	Акт проверки

5. График проведения генеральной уборки столовой

№	Мероприятия	Сроки
1	Уборка столовой (обеденного зала) проводится после каждого захода детей.	Ежедневно (в соответствии графика питания)
2	Уборка столов производится после каждого приема пищи. (Мытье столов с горячим мыльным раствором).	Ежедневно
3	Мытье посуды осуществляется после каждого приема пищи (по схеме в соответствии санитарных правил и норм).	Ежедневно
4	Обработка моющей ветоши, мочалки, щетки после каждого использования (в соответствии санитарных правил и норм).	Ежедневно
5	Обеззараживание и удаление остатков пищи	Ежедневно
6	Борьба с мухами и грызунами.	Регулярно
7	Влажная уборка горячего цеха и вспомогательных помещений.	Ежедневно
8	Генеральная уборка помещений с мытьем окон.	2 раза в месяц

6. Перечень форм учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля:

5.1. ГОСТы:

- ГОСТ Р50647-94 «Общественное питание. Термины и определения»;
- ГОСТ Р50764-95 «Услуги общественного питания. Общие требования»;
- ГОСТ Р50762-95 «Общественное питание. Классификация предприятий»;
- ГОСТ Р 50935-96 «Общественное питание. Требования к обслуживающему персоналу»;
- ГОСТ –Р 51074-03 «Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования»;
- ГОСТ –Р 51740-01 «Технические условия на пищевые продукты. Общие требования к разработке и оформлению».

5.2. Отраслевые стандарты:

- ОСТ 10-060-95 «Торты и пирожные. Технические условия»;
- ОСТ 28-1-95 «Общественное питание. Требования к производственному персоналу».

5.3. Санитарные правила и нормы:

- Сан ПиН 2.4.2.2821 – 10 «Санитарно – эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях»;
- Сан ПиН 2.4.5. 2409 - 08 «Санитарно - эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»;
- Сан ПиН 2.3.6.1079 - 01 «Санитарно – эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья»;
- Сан ПиН 2.3.2.1324-03«Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов»;
- СанПиН 2.1.4.1074-01. «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения»;
- Сан ПиН 1.1.1. 1058 - 01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно - эпидемиологических мероприятий»;
- Сан ПиН 2.2.4. 548-96 «Гигиенические требования к микроклимату производственных помещений»;
- Сан ПиН 2.4.4.2599-10 «Гигиенические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в оздоровительных учреждениях с дневным пребыванием детей в период каникул»;
- Сан ПиН 2.4.4.3155-13 «Санитарно - эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы стационарных организации отдыха и отдыха детей»;
- СанПиН 2.4.4.3048-13 «Санитарно - эпидемиологические требования к устройству и организации работы детских лагерей палаточного типа».

5.4. Технологические нормативы:

- Сборник технологических нормативов, рецептур блюд кулинарных изделий школьного питания. Уфа 2010г.
- Сборник технологических карт, рецептур блюд и кулинарных изделий для школьного питания.2012г.
- Сборник технологических карт, рецептур блюд кулинарных изделий для школьного питания Уфа 2014г. часть I и II.

6.5. Техничко-технологические карты.

При разработке технико-технологических карт и стандартов предприятий следует руководствоваться Рекомендациями Министерства внешних экономических связей и торговли Российской Федерации от 12 июля 1997 г. («Порядок разработки, рассмотрения и утверждения технико-технологических карт на блюда

и кулинарные изделия» и «Порядок разработки, рассмотрения и утверждения стандартов предприятий»).

В соответствии с требованиями пункта 5.9. ГОСТ Р 50763-95 «Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия» для расчета пищевой ценности кулинарной продукции при организации питания определенных контингентов потребителей, а также для тортов и пирожных, вырабатываемых предприятиями общественного питания, следует руководствоваться Справочными таблицами «Химический состав пищевых продуктов» и Таблицами химического состава блюд, кулинарных, мучных кондитерских и булочных изделий.

6.6. Приказы и внутренние документы.

- Приказ об организации питания на текущий учебный год (издается в начале каждого учебного года);
- Приказ о назначении ответственного за организацию питания. Функциональные обязанности ответственного питания;
- Приказ об изменении контингента обучающихся в течение учебного года;
- Приказ о режиме работы столовой и графика питания обучающихся.
- Приказ о создании бракеражной комиссии школы. Положение комиссии. План работы комиссии. Журнал проверок или папка Актов проверок пищеблока бракеражной комиссии;
- Приказ о проведении санитарных дней по столовой;
- Протокол собрания родительского комитета о размере родительских средств (взносов) на организацию горячего питания;
- Протоколы оперативных совещаний, классных часов по вопросам организации питания;
- Методические рекомендации, приказы, распоряжения и акты РОО по проверке организации питания в ОУ;
- Акты государственного контроля за организацией питания учащихся (Роспотреб-надзор, Санэпиднадзор, Госпожарнадзор, Госэлектроннадзор, Прокуратура итд.).

6.7. Прочие документы:

- Примерное 10 дневное меню с учетом возрастных категорий с 7 до 11 лет и с 12 до 18 лет;
- Должностные обязанности работников пищеблока, утвержденные директором школы и ознакомленные под роспись каждым работником;
- Список работников столовой в т.ч. завхозов, с отражением их сроков прохождений медицинских осмотров, гигиенических обучений, образования по специальности, повышений квалификации;
- Наличие санитарно – эпидемиологического заключения на вид деятельности столовой;
- Договор на обслуживание оборудования пищеблока;
- Договора на поставку продуктов питания каждой категории учащихся;
- Договор на вывоз твердых бытовых отходов и стоков (ежегодно);

- Договор на проведение дератизационных и дезинсекционных работ (ежегодно);
- Программа производственного контроля пищеблока.
- Документы, подтверждающие качество продуктов питания и сырья;

6.8. Журналы по контролю организации питания.

- Форма №1 «Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья»;
- Форма №2 «Журнал бракеража готовой кулинарной продукции». (наличие журнале выписки приказа о составе бракеражной комиссии);
- Форма №3 «Журнал здоровья»;
- Форма №4 «Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд»;
- Форма №5 «Журнал учета температурного режима холодильного оборудования»;
- Форма №6 «Ведомость контроля за рационом питания»;
- Форма №7 «Журнал учета неисправностей технологического и холодильного оборудования».

7. Перечень должностных лиц, на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля.

Фахретдинова Г.Ф.-директор школы

Хуснуллина В.И.-ответственный за питание

Талипова Г.Д.-мед.работник