****

**Программа производственного контроля над качеством и**

**безопасностью приготовляемых блюд МОУ «Сумпосадская СОШ»**

Юридический и почтовый адрес:

186521, Республика Карелия, Беломорский р-н, с. Сумский Посад, ул. Школьная, д.4

Директор школы: Ломаш Василий Алексеевич

 Ответственная за питание: Минина Алла Владимировна

 Вид деятельности: дошкольное, начальное, основное, среднее образование

1. **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. Объекты производственного контроля:
	1. Помещения учреждения;
	2. Помещения школьной столовой;
	3. Технологическое оборудование;
	4. Рабочие места;
	5. Сырье;
	6. Готовая продукция;
	7. Отходы производства и потребления.

3.Наличие официально изданных законов, постановлений:

3.1.Постановление Правительства РФ от 20.01.2011 № 13 «О внесении изменений в перечень видов деятельности в сфере здравоохранения, сфере образования и социальной сфере, осуществляемых юридическими лицами и индивидуальными предпринимателями, в отношении которых плановые проверки проводятся с установленной периодичностью»

* 1. Федеральный закон от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно- эпидемиологическом благополучии населения»

3.3.Федеральный закон от 2 января 2000 г. № 29-ФЗ "О качестве и безопасности пищевых продуктов"

3.4.Федеральный закон от 17 сентября 1998 г. № 157-ФЗ "Об иммунопрофилактике инфекционных болезней"

3.5.Закон Российской Федерации от 7 февраля 1992 г. № 2300-1 «О защите прав потребителей»

3.6.Правила оказания услуг общественного питания (утв. постановлением Правительства Российской Федерации от 15 августа 1997 г. № 1036)

3.7.Правила продажи отдельных видов товаров (утвержденные Постановлением Правительством РФ от 19.01.1998 № 55)

3.8.Федеральный закон от 12 июня 2008 г. № 88-ФЗ «Технический регламент на молоко и молочную продукцию»

3.9.Федеральный закон от 24 июня 2008 г. № 90-ФЗ «Технический регламент на масложировую продукцию»

3.10.Федеральный закон от 27.10.2008г № 178-ФЗ Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей».

3.11.Приказ от 29.09.1989 г. № 555 «О совершенствовании системы медицинских осмотров трудящихся и водителей индивидуальных транспортных средств»

3.12.Приказ М3 и СР РФ от 16.08.2004 г. № 83 «Об утверждении перечней вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования), и порядка проведения этих осмотров (обследований)».

**4.Наличие официально изданных правил, норм и гигиенических нормативов:**

|  |
| --- |
| Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы |
|  | Раздел 1. Гигиена |
| № | п/п | Наименование документа | Регистрационный номер |
| 1. |  | «Гигиенические требования к устройству, содержанию и организации режима в оздоровительных учреждениях с дневным пребыванием детей в период каникул | СанПиН 2.4.4.2599-10 |
| 2. |  | «Санитарно-эпидемиологические требования к безопасности условий труда работников, не достигших 18-летнего возраста» | СанПиН 2.4.6.2553-09 |
| 3. |  | «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества. Гигиенические требования к обеспечению безопасности систем горячего водоснабжения » | СанПиН 2.1.4.1074-01 |
| 4. |  | «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья» | СП 2.3.6.1079-01 |
| 5. |  | «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов» | СанПин 2.3.2.1078-01 |
| 6. |  | «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» | СанПиН 2.4.5.2409-08 |
| 7. |  | «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов» | СанПиН 2.3.2.1324-03 |
| 8. |  | «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий» | СП 1.1.1058-01 |
| 9. |  | «Санитарные правила содержания территорий населенных мест» | СанПиН 42-128-4690-88 |
| 10. |  | «Санитарно-эпидемиологические требования к качеству почвы» | СанПиН 2.1.7.1287-03 |
| 11 |  | "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" | СанПиН 2.3/2.4.3590-20 |
| 12 |  | "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи" | СП 2.4.3648-20 |

|  |
| --- |
| Раздел 2. Эпидемиология |
| № п/п | Наименование документа | Регистрационный номер |
| 22. | Профилактика клещевого энцефалита» | СП 3.1.3.2352-08 |
| 23. | «Профилактика кори, краснухи и эпидемического паротита» | СП 3.1.2.1176-02 |
| 24. | «Профилактика дифтерии» | СП 3.1.2.1108-02 |
| 25. | «Профилактика острых кишечных инфекций» | СПЗ.1.1.1117-02 |
| 26. | Профилактика туберкулеза | СП 3.1.1295-03 |
| 27. | Профилактика энтеробиоза | СП 3.2.1317-03 |
| 28. | Профилактика иерсиниоза | СП 3.1.7.2615-10 |
| 29. | Профилактика сальмонеллеза | СП 3.1.7.2616-10 |
| 30. | Профилактика вирусных гепатитов. Общие требования к эпидемиологическому надзору за вирусными гепатитами | СП 3.1.958-00 |
| 31. | Профилактика менингококковой инфекции | СП 3.1.2.2156-06 |
| 32. | Профилактика стрептококковой (группы А) инфекции | СП 3.1.2.1203 |
| 33. | Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней | СП 3.1/3.2.1379-03 |
| 34. | Профилактика паразитарных болезней на территории РФ | СанПиН 3.2.1333-03 |
| 35. | Санитарно-эпидемиологические требования к проведению дератизации | СП 3.5.3.1129-02 |
| 36. | Санитарно-эпидемиологические требования к организации и осуществлению дезинфекционной деятельности | СП 3.5.1378-03 |
| 37. | Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дезинсекционных мероприятий против синантропных членистоногих | СанПиН 3.5.2.1376-03 |
| Методические рекомендации |
| № п/п | Наименование документа | Регистрационныйномер |
| 38. | «Методика оценки эффективности оздоровления в загородных стационарных учреждениях отдыха и оздоровления детей | МР 2.4.4.0011-10 |
| 39 | «Оценка эффективности оздоровления детей и подростков в летних оздоровительных учреждениях | МР от 22.05.2009 |
| 40 | Методические рекомендации по обеспечению санитарно-эпидемиологического благополучия и безопасности перевозок организованных групп детей автомобильным транспортом. | МР от 21.09.2006 |

5.Перечень должностных лиц (работников), на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля:

1. Директор школы: Ломаш Василий Алексеевич

2.Ответстввенная за питание: Минина Алла Владимировна - заведующая производством, Карпова Ирина Витальевна – старший воспитатель дошкольной группы

 3.Повара: Беловоденко Оксана Владимировна, Неровная Галина Петровна, Виноградова Наталья Юрьевна

4. При проведении оздоровительной кампании в каникулярное время контроль питания возлагается на начальника лагеря.

|  |  |
| --- | --- |
| Ф. И. О. | Производственный контроль |
| Заведующий производством: Минина А.В.Старший воспитатель дошкольной группы: Карпова И.В.Начальник лагеря | Контроль за соблюдением питьевого режима |
| Директор школы: Ломаш В.А. | Контроль за прохождением медосмотра сотрудниками |
| Директор школы: Ломаш В.А. | Контроль за организацией гигиенической подготовки персонала |
| Заведующий производством: Минина А.В.Старший воспитатель дошкольной группы: Карпова И.В.Начальник лагеря | Контроль за организацией питания, витаминизацией третьих блюд |

Основанием для проведения производственного контроля является статья 32 № 52-ФЗ от 29.03.1999 г. «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»,

п. 1.5. СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»,

п. 12.5 СанПиН 2.4.4.1204-03 «Санитарно- эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы загородных стационарных учреждений отдыха и оздоровления детей»,

 п. 14.1. СанПиН 2.3.6.1079-01

«Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья».

6.Перечень мероприятий, проведение которых необходимо для контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, выполнением санитарно- гигиенических (профилактических) мероприятий:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 1. | Проверка сроков прохождения сотрудниками гигиенической подготовки и медицинских осмотров. | на начало года, передоткрытиемсмены | директор школы  |
| 2. | Проверка качества и своевременности уборки помещений, соблюдения режима дезинфекции, соблюдения правил личной гигиены. | ежедневно | Заведующий производством, старший воспитатель, Начальник лагеря |
| 3. | Контроль за рациональной организацией режима дня, прогулок, занятий по интересам и желанию. | 1 раз в неделю | Старший воспитатель, Начальник лагеря |
| 4. | Контроль за использованием помещений учреждения в соответствии с их назначением. | ежедневно | директор школы Заведующий производством, старший воспитательНачальник лагеря |
| 5. | Контроль за соблюдением гигиенических требований к естественному и искусственному освещению, световому режиму помещений. | ежедневно | Директор школы |
| 6. | Контроль за состоянием источников водоснабжения, ёмкостей для питьевой воды | ежедневно | Заведующий производством |
| 7. | Контроль за соблюдением гигиенических требований к воздушно-тепловому режиму, проветриванию помещений. | ежедневно | Заведующий производством, старший воспитательНачальник лагеря |
| 8. | Контроль за вывозом мусора | ежедневно | Начальниклагеря Заведующий производством, старший воспитатель |
| 9. | Контроль за соблюдением техники безопасности при организации видов деятельности | перед началом работ | директор школы Заведующий производством, старший воспитательНачальник лагеря |
| 10. | Проверка качества поступающей на реализацию продукции - документальная, а также сроков и условий ее транспортировки, хранения и реализации. | ежедневно | Заведующийпроизводством, старший воспитатель |
| 11. | Проверка температуры воздуха внутри холодильных камер, другого холодильного оборудования. | ежедневно | Заведующийпроизводством, старший воспитатель |
| 12. | Контроль за соблюдением гигиенических требований при организации питания, выполнением натуральных норм продуктов. | 1 раз в 10 дней | Зав.производством, старший воспитатель |
| 13. | Контроль за состоянием столовой и кухонной посуды и инвентаря, технологического и холодильного оборудования внутри производственных цехов, мытьем посуды и оборудования. | ежедневно | Зав.производством, старший воспитатель |
| 14. | Контроль за приобретением моющих средств и уборочного инвентаря. | по мере необходимости | Зав.производством, старший воспитатель |
| 15. | Отбор суточной пробы на пищеблоке. Контроль за ее хранением. | ежедневно | Зав.производством, старший воспитатель производством |
| 16. | Контроль за технологией приготовления и качеством готовой пищи. Бракераж готовой пищи. | ежедневно перед раздачей пищи. | Зав.производством, старший воспитатель |
| 17. | Ежедневный осмотр персонала пищеблока и дежурных детей на гнойничковые заболевания. | ежедневно | Зав.производством, старший воспитатель |
| 18. | Контроль за организацией питьевого режима | ежедневно | Зав.производством, старший воспитатель, начальник лагеряначальник лагеря |
| 19. | Систематический контроль за состоянием здоровья детей | ежедневно | Начальник лагеря,воспитатели |
| 20. | Контроль за обеспечением дезинфекционными средствами в достаточном количестве | ежедневно | Зав.производством, старший воспитатель |

|  |  |
| --- | --- |
|  | 7. План производственного контроля организации питания |
| №п/п | Объект контроля | Периодичностьконтроля | Ответственныйисполнитель | Учетно-отчетнаядокументация |
| 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 продовольствия. | При заключении договоров | Директор школы зав. производством | Договор |
| 1.2. | Сопроводительная документация на пищевые продукты | Каждаяпоступающаяпартия | Заведующий производством  | Товарно­транспортныенакладные.Журналбракеража сырой продукции |
| 1.3. | Условия транспортировки | Каждаяпоступающаяпартия | Заведующий производством, Начальник лагеря | Акт (при выявлении нарушений условийтранспортировки) |
|  | 2. Контроль качества и безопасности выпускаемой готовой продукции |
| 2.1. | Качество готовой продукции | Ежедневно | Начальник лагеря Заведующийпроизводством, старший воспитатель | Журналбракеражаготовойпродукции. |
| 2.2. | Суточная проба | Ежедневно | Заведующийпроизводством, Начальник лагеря старший воспитатель | Журналбракеражаготовойпродукции. |
|  | 3. Контроль рациона питания учащихся. |
| 3.1. | Рацион питания | 1 раз в 10 дней | Начальник лагеря Директор школы старший воспитатель | Примерное меню  |
| 3.2. | Наличие нормативно технической и технологической документации. | на начало года, перед открытием лагеря | Начальник лагеря Директор школы | Сборникрецептур.Технологические икалькуляционные карты, ГОСТы. |
| 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 | Начальник лагеряЗаведующийпроизводством, | Санитарныйжурналпищеблока.Журналтемпературного режима и относительной влажности. |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 4.2. | 4.2 | Холодильное оборудование (холодильные и морозильные камеры). | Ежедневно | Начальник лагеряЗаведующийпроизводством | Журналтемпературного режима и относительной влажности. |
|  | 5. Контроль за условиями труда сотрудников и состоянием производственной среды пищеблоков. |
| 5.1. | Условия труда. Производственная среда пищеблоков. | Ежедневно | Директор школы | Визуальныйконтроль |
| 6. Контроль за состоянием помещений пищеблоков (производственных, складских, подсобных), инвентаря и оборудования |
| 6.1. | Производственные, складские, подсобные помещения и оборудования в них. | Ежедневно | Начальник лагеря зав. производством, старший воспитатель | Визуальныйконтроль |
| 6.2. | Инвентарь и оборудование пищеблока. | 1 раз в неделю. | Заведующийпроизводством, старший воспитатель | Визуальныйконтроль |
| **7**. Контроль за выполнением санитарно-противоэпидемических мероприятий на пищеблоке |
| 7.1. | Сотрудники пищеблоков | Ежедневно | Заведующийпроизводством, старший воспитатель Начальник лагеря | Медицинские книжки сотрудников. Журнал осмотра на гнойничковые заболевания. |
| 7.2. | Санитарно - ­противоэпидемический режим. | 1 раз в неделю | Заведующийпроизводством, старший воспитатель | 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 | классные руководители,Начальник лагеря Воспитатели | Приказ о комплектовании смен лагеря |
| 8.2. | Режим питания, гигиена приёма пищи | Ежедневно | классные руководители,Начальник лагеря Воспитатели | График приема пищи.Визуальныйосмотр |

Потенциальную опасность представляют:

* Вода питьевая из источника централизованного водоснабжения и разводящей сети;
* Реализуемые особо скоропортящиеся продукты;
* Грызуны, клещи в районе размещения учреждения.

Мероприятия, предусматривающие безопасность обучения, пребывания, воспитания, отдыха и оздоровления обучающихся:

1. Соблюдение инструкций по охране труда и пожарной безопасности.

2. Соблюдение режима дня.

3.Установка кулера

**8. Соблюдение питьевого режима**

* бутилированная вода.

4. Соблюдение гигиенических требований

* использование туалетной бумаги
* мыла
* наличие умывальных раковин
* влажная уборка коридоров по графику
* влажная уборка с дезинфицирующими средствами туалетов
* ежедневная влажная уборка учебных и вспомогательных помещений
* проветривание помещений по графику
* рециркуляция воздуха
1. Соблюдение температурного режима
2. Соблюдение норм освещенности в помещениях

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| №п\п | Название журнала | Должность | Ф.И.О.ответственного |
| 1. | Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья | зав. производством, старший воспитатель | Минина А.В., Карпова И.В. |
| 2. | Журнал бракеража готовой кулинарной продукции | зав. производством, старший воспитатель | Минина А.В., Карпова И.В. |
| 3. | Журнал здоровья | зав. производством, старший воспитатель | Минина А.В., Карпова И.В. |

1. В целях производственного контроля за доброкачественностью и безопасностью приготовленной пищи, за соблюдением условий хранения и сроков годности пищевых продуктов, оценкой качества приготовленных блюд на пищеблоке должны ежедневно заполняться журналы:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 4. | Журнал проведения витаминизации третьих блюд | зав. производством, старший воспитатель | Минина А.В., Карпова И.В. |
| 5. | Журнал температурного режима холодильного оборудования | зав. производством, старший воспитатель | Минина А.В., Карпова И.В. |
| 6. | Журнал учёта неисправностей технологического и холодильного оборудования | зав. производством | Минина А.В. |
| 7. | Отбор суточной пробы от каждой партии приготовленных блюд | повар | Неровная Г.П., Беловоденко О.В., Виноградова Н.Ю. |
| 8. | Производственный контроль за качеством и безопасностью питания | зав. производством, старший воспитатель | Минина А.В., Карпова И.В. |

1. Информировать Центр государственного санитарно-эпидемиологического надзора о мерах, принятых по устранению нарушений санитарных правил.

Ответственный: Директор

1. Своевременное информирование ТО Роспотребнадзора, органов местного самоуправления при возникновении перечисленных ситуаций:

отключение электроэнергии;

выхода из строя холодильного и технологического оборудования;

аварии канализационной системы;

сообщение об инфекционном заболевании, отравлении и др.

1. **Перечень возможных ситуаций, при возникновении которых осуществляется информирование органов и учреждений района, ГУ «Центр госсанэпиднадзора».**

|  |  |
| --- | --- |
| Ситуации | Службы и учреждения, куда необходимо сообщить |
| 1. Аварийная ситуация, связанная с водо­снабжением и канализацией | Единая диспетчерская служба района 54290, Роспотребнадзор 51008 |
| 2. Угроза пожара | Пожарная часть 37216Единая диспетчерская служба района54290 |
| 3. Угроза возникновения стихийных бедствий | Управление по делам ГО и ЧС 51172, администрации района 53375 |
| 4. Угроза возникновения террористичес­кого акта | РОВД 02. Управление по делам ГО и ЧС 51172, администрации района53375 |
| 5. Угроза возникновения отравлений | ФАП 37260Скорая помощь 03 Роспотребнадзор 51008 |
| 6. Угроза групповой инфекции | ФАП 37260Скорая помощь 03 Роспотребнадзор 51008 |