

государственное бюджетное общеобразовательное учреждение Самарской области
средняя общеобразовательная школа №1 «Образовательный центр»
имени Героя Советского Союза Ганюшина П.М. с. Сергиевск
муниципального района Сергиевский Самарской области

ПРИНЯТО:

на Педагогическом совете

Протокол № _____

от _____. _____. 202__ г.

Председатель _____ /Е.Н. Аполосова

УТВЕРЖДЕНО:

Директор школы

_____ О.А. Веселова

Приказ № _____

от _____. _____. 202__ г.

**Программа
производственного контроля организации питания**

**ГБОУ СОШ №1 «Образовательный центр» с.Сергиевск
структурного подразделения детский сад «Радуга»**

Цель производственного контроля:

Осуществление контроля за правильной организацией питания воспитанников, качеством поставляемых продуктов питания и соблюдение санитарно-гигиенических требований при приготовлении пищи в ГБОУ СОШ №1 «Образовательный центр» с. Сергиевск структурного подразделения детский сад «Радуга» (далее - СП).

Объекты производственного контроля:

- Помещения пищеблока
- Групповые помещения
- Технологическое оборудование
- Рабочие места
- Сырье, готовая продукция
- Отходы производства

Контролируется:

- Правильность оформления сопроводительной документации, правильность маркировки продуктов питания;
- Показатели качества и безопасности продуктов;
- Полнота и правильность ведения и оформления документации на пищеблоке, группах;
- Поточность приготовления продуктов питания;
- Качество мытья, дезинфекции посуды, столовых приборов на пищеблоке, в групповых помещениях;
- Условия и сроки хранения продуктов;
- Условия хранения дезинфицирующих и моющих средств на пищеблоке, групповых помещениях;
- Соблюдение требований и норм СанПин 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" при приготовлении и выдаче готовой продукции;
- Исправность холодильного, технологического оборудования;
- Контроль личной гигиены, прохождение гигиенической подготовки и аттестации, мед. осмотра. Вакцинации сотрудниками СП;
- Дезинфицирующие мероприятия, генеральные уборки, текущая уборка на пищеблоке, групповых помещениях.

Нормативные правовые акты

1. Указ Президента Российской Федерации от 9 октября 2007 г. № 1351 «Об утверждении Концепции демографической политики Российской Федерации на период до 2025 года»;
2. Указ Президента Российской Федерации от 30 января 2010 г. № 120 «Об утверждении Доктрины продовольственной безопасности Российской Федерации»;
3. Основы государственной политики Российской Федерации в области здорового питания населения на период до 2020 года (утверждены распоряжением Правительства Российской Федерации от 25 октября 2010 г. № 1873-р).

Федеральные законы

1. Закон Российской Федерации от 7.02.1992 №2300-1 "О защите прав потребителей";
2. Закон Российской Федерации от 29 декабря 2012 года N 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
3. Федеральный закон от 21 декабря 1996 г. № 159-ФЗ «О дополнительных гарантиях по социальной поддержке детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей»;
4. Федеральный закон от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
5. Федеральный закон от 2 января 2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;

6. Федеральный закон от 21 ноября 2011 г. № 323-ФЗ «Об основах охраны здоровья граждан в Российской Федерации»;
7. Федеральный закон от 5 апреля 2013 г. № 44-ФЗ "О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд";
8. Федеральный закон от 12 июня 2008 г. № 88-ФЗ «Технический регламент на молоко и молочную продукцию»;
9. Федеральный закон от 24 июня 2008 г. № 90-ФЗ «Технический регламент на масложировую продукцию»;
10. Федеральный закон от 27 октября 2008 г. № 178-ФЗ «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей»;

Ведомственные нормативные акты

1. Приказ Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 27 февраля 2007 г. № 54 «О мерах по совершенствованию санитарно-эпидемиологического надзора за организацией питания в образовательных учреждениях»;
2. Письмо Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 16 мая 2007 г. № 0100/4962-07-32 «О действующих нормативных и методических документах по гигиене питания»;
3. Приказ Минздравсоцразвития России и Минобрнауки России от 11 марта 2012 г. № 213н/178 «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся, воспитанников образовательных учреждений»;

Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы

1. Санитарные правила и нормы СанПиН 2.3.4.050-96 «Производство и реализация рыбной продукции» (утверждены постановлением Госкомсанэпиднадзора Российской Федерации от 11 марта 1996 г. № 6);
2. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов» (постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 14 ноября 2001 г. № 36);
3. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 2.3.2.1293-03 «Гигиенические требования по применению пищевых добавок» (постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 18 апреля 2003 г. № 59);
4. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов» (постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 22 мая 2003 г. № 98);
5. Постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 г. № 32 "Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения";
6. Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю) (утверждены решением Комиссии таможенного союза от 28 мая 2010 г. № 299) с изменениями на 14 ноября 2023года) (редакция, действующая с 27 февраля 2024 года);

Методические рекомендации и указания

1. Методические указания МУК 2.3.2.721-98 «2.3.2. Пищевые продукты и пищевые добавки. Определение безопасности и эффективности биологически активных добавок к пище» (утверждены Главным Государственным санитарным врачом Российской Федерации 15 октября 1998 г.);

2. Методические рекомендации Министерства здравоохранения Российской Федерации и Российской академии медицинских наук «Ассортимент и условия реализации пищевых продуктов, предназначенных для дополнительного питания учащихся образовательных учреждений» (утверждены Межведомственным научным советом по педиатрии и Межведомственным научным советом по гигиене и охране здоровья детей и подростков 2 июля 2002 г. протокол № 4);

3. Методические рекомендации по организации питания обучающихся, воспитанников в образовательных учреждениях (утверждены приказом Минздравсоцразвития России и Минобрнауки России от 11 марта 2012 г. № 213н/178).

Ответственный за осуществление производственного контроля

Кладовщик СП.

Перечень должностных лиц, на которых возложены функции по осуществлению контроля

- Руководитель СП
- Кладовщик
- Старший воспитатель
- Медицинская сестра
- Повара

План производственного контроля за организацией питания в СП.

№	Объект контроля	Периодичность	Ответственный исполнитель	Учетно-отчетная документация
1. Входной контроль качества и безопасности поступающего на пищеблок продовольственного сырья и пищевых продуктов				
1.1.	Документация поставщика на право поставки продуктов питания	При заключении контрактов	Руководитель СП, Кладовщик	Контракты на поставку продуктов питания
1.2.	Сопроводительная документация на поставку продуктов питания, сырья	Каждая поступающая партия	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания, завхоз	Товарно-транспортные накладные, журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции
1.3.	Условия транспортировки	Каждая поступающая партия	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания, завхоз	Акт (при выявлении нарушений)
2. Контроль качества и безопасность выпускаемой продукции				
2.1.	Качество готовой продукции	Ежедневно	Бракеражная комиссия	Журнал бракеража готовой продукции
2.2.	Суточная проба	Ежедневно	Повара, бракеражная комиссия	Наличие маркировки на пробах
3. Контроль рациона питания, соблюдение санитарных норм в технологическом процессе				
3.1.	Рацион питания	Постоянно	Бракеражная комиссия	Меню
3.2.	Наличие технологической и нормативно технической документации	Постоянно	Бракеражная комиссия	Технологические карты
3.3.	Закладка продуктов питания	Ежедневно	Бракеражная комиссия	Меню
3.4.	Соответствие приготовления блюда технологической карте	Постоянно	Бракеражная комиссия	Технологические карты
4. Контроль за соблюдением условий и сроков хранения продуктов (сырья, кулинарной продукции)				

4.1.	Помещения для хранения продуктов, соблюдение условий и сроков реализации	Ежедневно	Бракеражная комиссия	Журналы
4.2.	Холодильное оборудование (морозильные камеры)	Ежедневно	Бракеражная комиссия	Журналы
5. Контроль за условиями труда состоянием производственной среды				
5.1.	Условия труда, производственная среда пищеблока	Ежедневно	Бракеражная комиссия	Визуальный контроль
5.2.	Условия труда, производственная среда групповой, буфетной	Ежедневно	Бракеражная комиссия	Визуальный контроль
6. Контроль за состоянием помещений пищеблока, групповых помещений				
6.1.	Инвентарь и оборудование пищеблока	1 раз в неделю	Бракеражная комиссия	Визуальный контроль
6.2.	Состояние помещений пищеблока, групповых помещений	Ежедневно	Бракеражная комиссия	Визуальный контроль
7. Контроль за соблюдением санитарных и противоэпидемических мероприятий				
7.1.	Сотрудники пищеблока, раздатчики пищи	Ежедневно	Бракеражная комиссия	Санитарные книжки, гигиенический журнал
7.2.	Соблюдение противоэпидемических мероприятий на пищеблоке, групповых	1 раз в неделю	Бракеражная комиссия	Инструкции, журнал генеральной уборки, ведомость учета обработки посуды, столовых приборов, оборудования

8. Контроль за контингентом обучающихся, нуждающихся в индивидуальном, дополнительном питании, режим питания, гигиена приема пищи				
8.1.	Контингент питающихся детей	Ежедневно	Бракеражная комиссия	Приказ об организации питания, список детей питающихся бесплатно, документы, подтверждающие статус семьи; подтверждающие документы об организации индивидуального питания
8.2.	Режим питания	Ежедневно	Бракеражная комиссия	График приема пищи
8.3.	Гигиена приема пищи	Ежедневно	Бракеражная комиссия	Акты по проверке организации питания