

Министерство образования и молодежной политики Рязанской области

**ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«КЛЕПИКОВСКИЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»
(ОГБПОУ «СКТТ»)**

СОГЛАСОВАНО
Советом ОГБПОУ «СКТТ»
протокол № 12 от 06.04 2021

УТВЕРЖДАЮ
Директор ОГБПОУ «СКТТ»
В.С. Бряков
06.04 2021
Пер. № 226. ДР. 2021



ПРОГРАММА

**производственного контроля
за организацией и качеством питания в ОГБПОУ «СКТТ»**

1 Общие положения

1.1 Настоящая Программа производственного контроля за организацией и качеством питания в Областном государственном бюджетном профессиональном образовательном учреждении «Клепиковский технологический техникум» (ОГБПОУ «СКТТ») (далее – Программа, Учреждение) определяет основные цели и задачи производственного контроля за организацией и качеством питания, устанавливает объекты и субъекты контроля, организационные методы, виды и его формы, права и ответственность участников производственного контроля, регламентирует документацию по вопросам организации питания в Учреждении.

1.2 Программа разработана в соответствии с:

- Федеральным законом от 29.12.2012 №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», ст. 37, 41,

- Федеральным законом от 30.03.1999 №52-ФЗ «О санитарно - эпидемиологическом благополучии населения,

Федеральным законом от 02.01.2000 №29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов», с изменениями от 13.07.2020 г.,

- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно - эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденного постановлением главного санитарного врача от 27.10.2020 №32,

- СП 2.4.3648-20 «Санитарно – эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», утвержденными постановлением главного санитарного врача от 28.09.2020 №28,

- приказом Минздравсоцразвития РФ № 213н и Минобрнауки РФ №178 от 11.03.2012 г. «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений»,

- Уставом ОГБПОУ «СКТТ».

1.3 Данная Программа разработана с целью создания оптимальных условий для организации полноценного, здорового питания обучающихся, укрепления здоровья студентов, недопущения возникновения групповых инфекционных и неинфекционных заболеваний, отравлений в Учреждении.

1.4 Контроль за организацией и качеством питания в Учреждении предусматривает проведение администрацией и ответственными лицами, закрепленными приказами директора Учреждения, наблюдений, обследований, проверок, осуществляемых в пределах компетенции за соблюдением работниками столовой законодательных и нормативно- правовых актов РФ, а также локальных актов ОГБПОУ «СКТТ» в сфере питания обучающихся Учреждения.

1.5 Результатом контроля является анализ и принятие управленческих решений по совершенствованию организации и улучшению качества питания в Учреждения.

2 Цели и задачи производственного контроля

2.1 Основной целью производственного контроля организации и качества питания в Учреждении является оптимизация и координация деятельности всех служб (участников) для обеспечения качества питания в ОГБПОУ «СКТТ».

2.2 Основные задачи контроля над организацией и качеством питания:

- контроль исполнения нормативно - технических и методических документов санитарного законодательства РФ,
- выявление нарушений и неисполнений, приказов и иных нормативно - правовых актов Учреждения в части организации и обеспечения качественного питания,
- анализ причин, лежащих в основе нарушений и принятие мер по их предупреждению,
- анализ и оценка уровня профессионализма лиц, участвующих в обеспечении качественного питания, по результатам их практической деятельности,
- анализ результатов реализации приказов и иных нормативно- правовых актов Учреждения, оценка их эффективности,
- выявление положительного опыта в организации качественного питания с последующей разработкой предложений по его распространению,
- оказание методической помощи всем участникам организации процесса питания,
- совершенствование механизма организации и улучшения качества питания в Учреждении.

3 Объекты и субъекты производственного контроля, организационные методы, виды и формы контроля

3.1 К объектам производственного контроля за организацией и качеством питания в Учреждении относятся:

- помещение столовой,
- пищеблок столовой,
- технологическое оборудование столовой,
- рабочие места работников столовой,
- сырье, готовая продукция,
- отходы производства.

3.2 Контролю подвергаются:

- оформление сопроводительной документации, маркировка продуктов питания,
- показатели качества и безопасности продуктов,

- полнота и правильность ведения и оформления документации столовой,
- поточность приготовления продуктов питания,
- качество мытья, дезинфекции посуды, столовых приборов в столовой и пищеблоке,
- условия и сроки хранения продуктов,
- условия хранения дезинфицирующих и моющих средств на пищеблоке и столовой,
- соблюдение требований и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно - эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденного постановлением главного санитарного врача от 27.10.2020 №32, при приготовлении и выдаче готовой продукции,
- исправность холодильного, технологического, теплового оборудования,
- личная гигиена, прохождение гигиенической подготовки и аттестации, медицинский осмотр, вакцинация работников столовой,
- дезинфицирующие мероприятия, генеральные уборки, текущая уборка на пищеблоке, в столовой.

3.3 Контроль осуществляется с использованием следующих методов:

- изучение документации,
- обследование пищеблока, столовой,
- наблюдение за организацией производственного процесса и процесса питания в столовой,
- беседа с персоналом,
- ревизия,
- инструментальный метод (с использованием контрольно- измерительных приборов) и иных правомерных методов, способствующих достижению цели контроля.

3.4 Контроль осуществляется в виде выполнения ежедневных функциональных обязанностей комиссией по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции и сырья, плановых и оперативных проверок.

3.5 Плановые проверки осуществляются в соответствии с утвержденным директором Учреждения Планом производственного контроля за организацией и качеством питания на учебный год (приложение А), который разрабатывается с учетом Программы.

3.6 Оперативные проверки проводятся с целью получения информации о ходе и результатах организации питания в Учреждении. Результаты оперативного контроля требуют оперативного выполнения предложений и замечаний, которые сделаны проверяющими в ходе изучения вопроса.

3.7 По совокупности вопросов, подлежащих проверке, контроль за организацией и качеством питания проводится в виде тематической проверки.

4 Организация производственного контроля

4.1 Административный контроль за организацией и качеством питания осуществляется директором Учреждения и заместителем директора по воспитательной работе в рамках его полномочий.

4.2 Для осуществления других видов контроля организовывается комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции. Состав комиссии определяется и утверждается приказом директора Учреждения. К работе в комиссии могут привлекаться члены Совета родителей, Студенческого совета.

4.3 Ответственным за осуществление производственного контроля является заведующий хозяйством.

4.4 Должностные лица, на которых возложены функции по осуществлению контроля за организацией питания в Учреждении:

- директор Учреждения,
- заместитель директора по воспитательной работе,
- заведующий хозяйством,
- кладовщик,
- шеф-повар,
- классные руководители.

4.5 Лица, осуществляющие контроль на пищеблоке Учреждения, должны быть здоровыми, прошедшие медицинский осмотр.

4.6 Основаниями для проведения контроля являются:

- утвержденный план производственного контроля,
- приказ по Учреждению,
- обращение обучающихся, родителей (законных представителей). работников Учреждения по поводу нарушений.

4.7 Контролирующие лица имеют право запрашивать необходимую информацию, изучать заранее документацию, относящуюся к вопросу питания обучающихся.

4.8 При обнаружении в ходе контроля нарушений законодательства РФ в части организации питания обучающихся, заполняется соответствующая проверке учетно - отчетная документация, ставится в известность директор Учреждения.

4.9 Директор Учреждения обеспечивает контроль:

- выполнения договоров на закупку и поставку продуктов питания,
- материально-технического состояния пищеблока, наличия необходимого оборудования и его исправности,
- обеспечения пищеблока и мест приема пищи достаточным количеством столовой и кухонной посуды, спецодеждой, санитарно-гигиеническими средствами, разделочным оборудованием и уборочным инвентарем,
- выполнения суточных норм продуктового набора, норм потребления пищевых веществ, энергетической ценности дневного рациона,
- условий хранения и сроков реализации пищевых продуктов.

4.10 Комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции проверяет:

- ежедневно качество готовой продукции, с заполнением Журнала бракеража готовой продукции,
- суточную пробу и наличие маркировки,
- сопроводительную документацию на поставку сырья, продуктов питания, товарно- транспортные накладные, заполняя Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции,
- условия транспортировки каждой поступающей партии,
- рацион питания, сверяя его с основным двухнедельным и ежедневным меню,
- наличие технологической и нормативно- технической документации на пищеблоке,
- ежедневно сверяет закладку продуктов питания с меню,
- соответствие приготовления блюда технологической карте,
- помещения для хранения продуктов, холодильное оборудование (морозильные камеры), соблюдение условий и сроков реализации, ежедневно заполняя соответствующие журналы,
- осуществляет ежедневный визуальный контроль условий труда в производственной среде пищеблока и столовой Учреждения,
- визуально контролирует ежедневное состояние помещений пищеблока и столовой, а также 1 раз в неделю – инвентарь и оборудование пищеблока,
- осматривает работников столовой, заполняя Гигиенический журнал, проверяет санитарные книжки,
- соблюдение противоэпидемических мероприятий на пищеблоке, столовой – 1 раз в неделю, заполняя инструкции, журнал генеральной уборки, ведомость учета обработки посуды, столовых приборов, оборудования,
- соответствие ежедневного режима питания с графиком приема пищи,
- ежедневную гигиену приема пищи, составляя акты по проверке организации питания.

4.11 Лицо, ответственное за организацию питания осуществляет ежедневный учет питающихся обучающихся.

5 Права и обязанности участников производственного контроля

5.1 Лица, занимающиеся контролем за организацией и качеством питания, несут ответственность:

- за достоверность излагаемых фактов, предоставляемых в справках, актах, журналах по итогам контроля организации и качества питания в Учреждении,
- за тактичное отношение к проверяемому работнику,

- за качественную подготовку к проведению проверки деятельности работника,

- за обоснованность выводов по итогам проверки.

5.2 При осуществлении производственного контроля, проверяющее лицо имеет право:

- знакомиться с документацией по организации питания,

- изучать практическую деятельность работников, принимающих участие в организации питания в Учреждении, через посещение пищеблока, столовой, наблюдение за организацией приема продуктов у поставщика, за организацией хранения продуктов, процессом приготовления питания, процессом выдачи блюд, организацией питания обучающихся, других мероприятий с обучающимися по вопросам организации питания, наблюдение режимных моментов,

- делать выводы и принимать управленческие решения.

5.3 Проверяемый работник Учреждения имеет право:

- знать сроки контроля и критерии оценки его деятельности,

- знать цель, содержание, виды, формы и методы контроля,

- своевременно знакомиться с выводами и рекомендациями проверяющих лиц,

- обратиться в комиссию по трудовым спорам при несогласии с результатами административного контроля.

6 План производственного контроля за организацией и качеством питания в ОГБПОУ «СКТТ»

Объект контроля	Периодичность	Ответственный исполнитель	Учетно- отчетная документация
1 Входной контроль качества и безопасности поступающего продовольственного сырья и пищевых продуктов			
Документация поставщика на право поставки продуктов питания	При заключении контрактов	Директор, главный бухгалтер	Контракты (договора) на поставку продуктов питания
Сопроводительная документация на поставку продуктов питания, сырья	Каждая поступающая партия	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции	Товарно- транспортные накладные, журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции
Условия транспортировки	Каждая поступающая партия	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции	Акт (при выявлении нарушений)
2 Контроль качества и безопасность выпускаемой продукции			
Качество готовой продукции	Ежедневно	Комиссия по контролю за организа-	Журнал бракеража готовой продукции

		цией и качеством питания, бракеражу готовой продукции	
Суточная проба	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции	Наличие маркировки на пробах
3 Контроль рациона питания, соблюдение санитарных норм в технологическом процессе			
Рацион питания	Постоянно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции	Меню
Наличие технологической и нормативно технической документации	Постоянно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции	Технологические карты
Закладка продуктов питания	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции	Меню
Соответствие приготовления блюда технологической карте	Постоянно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции	Технологические карты
4 Контроль за соблюдением условий и сроков хранения продуктов (сырья, кулинарной продукции)			
Помещения для хранения продуктов, соблюдение условий и сроков реализации	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции	Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях
Холодильное оборудование (морозильные камеры)	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции	Журнал учета температурного режима холодильного оборудования
5 Контроль за условиями труда, состоянием производственной среды			
Условия труда, производственная среда пищеблока	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции	Визуальный контроль
Условия труда, производственная среда столовой	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу	Визуальный контроль

		готовой продукции	
6 Контроль за состоянием помещений пищеблока, столовой			
Инвентарь и оборудование	1 раз в неделю	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции	Визуальный контроль
Состояние помещений	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции	Визуальный контроль
7 Контроль за соблюдением санитарных и противоэпидемических мероприятий			
Работники пищеблока	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции	Санитарные книжки, гигиенический журнал
Соблюдение противоэпидемических мероприятий на пищеблоке, в столовой	1 раз в неделю	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции	Журнал генеральной уборки, инструкции, ведомость учета обработки посуды, столовых приборов, оборудования
8 Контроль за контингентом питающихся обучающихся, режим питания, гигиена приема пищи			
Контингент питающихся обучающихся	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции	Приказ об организации питания, список питающихся обучающихся
Режим питания	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции	График приема пищи
Гигиена приема пищи	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции	Акты по проверке организации питания

7 Объекты лабораторных исследований

Вид исследований	Объект исследования	Количество, не менее	Кратность, не реже
Микробиологические исследования проб готовых блюд на соответствие требованиям санитарного законодательства	Салаты, сладкие блюда, напитки, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные блюда	2-3 блюда исследуемого приема пищи	2 раза в год
Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре	Рацион питания	1 блюдо	1 раз в год
Контроль проводимой витаминизации блюд	Третьи блюда	1 блюдо	2 раза в год
Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП)	Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала	5-10 смывов	1 раз в год
Микробиологические исследования смывов на наличие возбудителей иерсиниозов	Оборудование, инвентарь в овощехранилищах и складах хранения овощей, цехах обработки овощей	5-10 смывов	1 раз в год
Исследование смывов на наличие яиц гельминтов	Оборудование, инвентарь, тара, руки, спецодежда персонала, сырые пищевые продукты (рыба, мясо, зелень)	5 смывов	1 раз в год
Исследования питьевой воды на соответствие требованиям санитарных норм, правил и гигиенических нормативов по химическим и биологическим показателям	Питьевая вода из разводящей сети помещений: - моечных столовой и кухонной посуды, - цехах овощном, холодном, горячем, доготовочном (выборочно)	2 пробы	1 раз в год

8 Формы учета и отчетности

8.1 Для организации питания в Учреждении ведутся и используются следующие документы:

- Положение об организации питания обучающихся ОГБПОУ «СКТТ»,
- Положение о столовой ОГБПОУ «СКТТ»,
- Положение о комиссии по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции,

- Программа производственного контроля за организацией и качеством питания в ОГБПОУ «СКТТ»,

- приказ об организации горячего питания обучающихся,
- приказ об организации питьевого режима обучающихся,
- меню приготавливаемых блюд (не менее на 2 недели),
- ежедневное меню,
- технологические карты кулинарных блюд,
- график смены кипяченой воды,
- инструкция по отбору суточных проб,
- инструкция по правилам мытья кухонной посуды,
- гигиенический журнал (работники),
- журнал учета температурного режима холодильного оборудования,
- журнал учета температуры и влажности в складских помещениях,
- журнал бракеража готовой пищевой продукции,
- журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции,
- контракты (договора) на поставку продуктов питания,
- графики дежурства,