

Утверждаю:
Директор МАОУ
«Лицей № 9»
Т.О. Шишляникова
Приказ от 31.08.2023 №335



**Программа производственного контроля
за соответствием изготовленной продукции стандартам,
техническим регламентам и техническим условиям
МАОУ «Лицей № 9»**

Данная программа разработана в соответствии с Рекомендациями по осуществлению производственного контроля за соответствием изготовленной продукции стандартам, техническим и техническим условиям (МР 2.3. 0279-22), разработанными Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, Управлением Роспотребнадзора по Свердловской области, утверждены руководителем Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия, Главным государственным санитарным врачом РФ А.Ю. Поповой 21 марта 2022г.

Нормативные документы, регламентирующие деятельность организации и содержащие требования к обеспечению безопасности факторов среды обитания и соблюдения законодательства о защите прав потребителей:

1. Федеральный закон "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения" от 30.03.1999 N 52-ФЗ
2. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»
3. СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»
4. СП 2.2.3670-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям труда»
5. СП 2.1.3678-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к эксплуатации помещений, зданий, сооружений, оборудования и транспорта, а также условиям деятельности хозяйствующих субъектов, осуществляющих продажу товаров, выполнение работ или оказание услуг»
6. СанПиН 2.1.3684-21 «Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию территорий городских и сельских поселений, к водным объектам, питьевой воде и питьевому водоснабжению, атмосферному воздуху, почвам, жилым помещениям, эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»
7. СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»
8. СанПин 3.11321 – 03 – 03 «Профилактика менингококковой инфекции»
9. СанПиН 2.3.2.569-96 «Профилактика паразитических заболеваний на территории РФ»

10. СанПиН 3.1.1117 – 02 «Профилактика острых кишечных заболеваний»
11. СанПиН 2.3.21324 – 03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»
12. СанПиН 2.2.2/2.4.1340-03 «Гигиенические требования к персональным электронно-вычислительным машинам и организации работы»
13. СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий»
14. Методические рекомендации МР 2.4.0242-21 по обеспечению санитарно-эпидемиологических требований к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи.

Субъект деятельности: Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение города Новосибирска «Лицей № 9» (далее МАОУ «Лицей № 9»)

Адрес места регистрации: 630132, г.Новосибирск, ул. 1905 года, д.41

ИНН: 5407116576

ОГРН: 1025403207290

Электронная почта: l_9@edu54.ru

Телефон: 220-36-91, 220-36-21

Сведение о производственном объекте:

Адрес места нахождения: 630132, г.Новосибирск, ул. 1905 года, д.41

ФИО ответственного за организацию производственного контроля:

Шевель Л.В. – медицинский работник МАОУ «Лицей № 9»

Иванова Е.Н. – социальный педагог МАОУ «Лицей № 9»

Архипова О.А. - заведующая столовой МАОУ «Лицей № 9»

*** При участии родительской общественности в соответствии с Положением о комиссии общественного контроля за организацией питания В МАОУ «Лицей № 9» в 2023 – 2024 учебном году.

Цели программы: предотвращение возникновения и распространения инфекционных заболеваний (отравлений), связанных с производством и обращением пищевой продукции, осуществление контроля за правильной организацией питания школьников.

Задачи:

- соблюдать санитарно-гигиенических требований при готовке пищи;
- регламентировать объём и кратность проведения производственного контроля на предприятиях общественного питания (столовая МАОУ «Лицей № 9»)
- включить перечень нормируемых показателей в соответствии с методическими рекомендациями от 21 марта 2022 года.

Объекты производственного контроля:

- помещения столовой МАОУ «Лицей № 9»;
- технологическое оборудование столовой МАОУ «Лицей № 9»;
- рабочие места в столовой МАОУ «Лицей № 9»;
- сырьё и полуфабрикаты;
- готовая продукция;
- отходы производства и потребления.

Контролируется:

1. Правильность оформления сопроводительной документации, правильность маркировки на продукты питания;
2. Микробиологические показатели качества и безопасности продукции;
3. Полнота и правильность ведения и оформления соответствующей документации на пищеблоке;
4. Наличие пересекающихся потоков сырья и готовой продукции;
5. Качество мытья посуды;
6. Условия и сроки хранения продуктов;
7. Исправность холодильного и технологического оборудования;
8. Контроль личной гигиены и своевременное прохождение необходимых осмотров;
9. Дезинфицирующие мероприятия.

Должностные лица, на которых возложена функция по осуществлению производственного контроля:

1. Директор МАОУ «Лицей № 9»
2. Социальный педагог МАОУ «Лицей № 9»
3. Заведующий столовой МАОУ «Лицей № 9»
4. Медицинский работник
5. Бухгалтер производственной группы
6. Повар

План производственного контроля

№ №	Объект контроля	Периодичност ь контроля	Ответственный исполнитель	Учётно- отчётная документация
Входной контроль качества и безопасность поступающего на пищеблок продовольственного сырья и пищевых продуктов				
1	Документация поставщика на право поставок продовольствия	При заключении договоров (см.приложение)	Руководитель образовательного учреждения, бухгалтерская группа	Договоры на поставку продукции (см.приложение); ТР ТС 005/2011, ТР ТС 021/2011; ТР ТС 022/2011 и технические регламенты на отдельные виды пищевой продукции, СанПиН 2.3/2.4.3590-20
2	Сопроводительная документация на пищевые продукты	Каждая поступающая партия	Заведующий столовой, бухгалтерская группа	Товарно-транспортные накладные, журнал бракеража скоропортящейся продукции; ТР ТС 005/2011, ТР ТС 021/2011; ТР ТС 022/2011 и технические регламенты на отдельные виды пищевой продукции, СанПиН 2.3/2.4.3590-20
3	Условия транспортировки	Каждая поступающая партия	Заведующий столовой	Составление акта при выявлении нарушения

				условий транспортировки; ТР ТС 005/2011, ТР ТС 021/2011; ТР ТС 022/2011 и технические регламенты на отдельные виды пищевой продукции, СанПиН 2.3/2.4.3590-20
Контроль качества и безопасность выпускаемой готовой продукции				
1	Качество готовой продукции	Ежедневно	Медицинский работник	Журнал бракеража готовой продукции
2	Суточная проба	Ежедневно	Повар	Журнал бракеража готовой продукции
Контроль рациона питания обучающихся, соблюдение санитарных правил в технологическом процессе				
1	Рацион питания	Ежедневно	Заведующий столовой	Примерное меню
2	Наличие нормативно-технической и технологической документации	Ежедневно	Заведующий столовой	Сборник рецептур, технологические карты
Контроль за соблюдением условий и сроков хранения продуктов (сырья, полуфабрикатов и готовой кулинарной продукции)				
1	Помещения для хранения продуктов	ежедневно	Заведующий столовой, медицинский работник с регистрацией в журнале	Журнал температурного режима
2	Холодильное оборудование (холодильные и морозильные камеры)	ежедневно	Заведующий столовой, медицинский работник	Журнал температурного режима
Контроль за условиями труда сотрудников и состоянием производственной среды пищеблока				
1	Условия труда, производственная среда пищеблока	Ежедневно	Медицинский работник	Визуальный осмотр
2	Личная гигиена персонала	Оценка полноты проведения	Социальный педагог,	СанПиН 2.3/2.4.3590-20

	(работники, непосредственно контактирующие с продовольственными (пищевым) сырьём	предварительных и периодических медицинских осмотров	заведующий столовой	
3	Личная гигиена персонала (работники, непосредственно контактирующие с продовольственными (пищевым) сырьём	Ежедневно перед началом работы	Заведующий столовой	Визуальный осмотр//опрос на наличие//отсутствие инфекционных заболеваний, осмотр кожных покровов, слизистых, качество обработки спецодежды и санитарной одежды

Контроль за состоянием помещений пищеблока (производственных, складских, подсобных), инвентаря и оборудования

1	Производственные помещения и оборудования в них	Ежедневно перед началом работы	Заведующий столовой	технические регламенты на отдельные виды продукции, СанПиН 2.3/2.4.3590-20, технические условия и технологические инструкции на продукцию,
2	Инвентарь и оборудование пищеблока, оценка исправности и пригодности производственного оборудования, проверка средств автоматического контроля	1 раз в неделю или в соответствии с инструкциями по эксплуатации оборудования, графиками контроля исправности технологического оборудования	Заведующий столовой	Технические регламенты на отдельные виды продукции, СанПиН 2.3/2.4.3590-20, технические условия и технологические инструкции на оборудование

Контроль за соблюдением санитарно-эпидемиологических мероприятий на пищеблоке

1	Сотрудники пищеблока	Ежедневно	Медицинский работник	Медицинские книжки сотрудников, журнал здоровья
---	----------------------	-----------	----------------------	---

2	Санитарно-эпидемиологический режим	1 раз в неделю	Заведующий столовой	Инструкция режима обработки оборудования, инвентаря, тары, столовой посуды
3	Качество моющих и дезинфицирующих средств	Перед использованием визуальная оценка моющих и дезинфицирующих средств, разрешённых для применения на предприятиях общественного питания	Заведующий столовой, санитарные работники столовой, технический персонал	ТР ТС 021/2011, СанПиН 2.3/2.4.3590-20, программа обязательных предварительных мероприятий, план ХАССП
Контроль за контингентом питающихся, режимом питания и гигиеной приёма пищи обучающимися				
1	Контингент питающихся обучающихся	Ежедневно	Родительский контроль, социальный педагог, медицинский работник	Приказ об организации питания обучающихся, список детей, нуждающихся в бесплатном питании, документы, подтверждающие статус семьи
2	Режим питания	Ежедневно	Социальный педагог, заместитель директора по ВР	График приёма пищи

График проведения уборки помещений столовой и пищеблока

1	Влажная уборка столовой проводится после каждого приёма пищи на переменах	Ежедневно
2	Мытьё посуды производится сразу после приёма пищи	Ежедневно
3	Мочалки, щётки для мытья инвентаря обрабатываются сразу после использования	Ежедневно
4	Дезинфекция, дезинсекция и дератизация	По мере необходимости, в соответствии с СанПиН 3.3686-21 (см.приложение)
5	Влажная уборка производственных помещений	Ежедневно
6	Генеральная уборка помещений с мытьём окон	1 раз в месяц

Организация лабораторных исследований и контроля

№№	Показатели исследования	кратность	Место замеров (количество замеров)	Примечание
1	Готовая продукция на микробиологические показатели (КМАФНМ, БГКП)	Не реже 1 раза в полугодие	Пищеблок	Аккредитованная лаборатория (см.приложение – договор)
2	Калорийность	1 раз в год	1 рацион, приём	Суточный рацион, прим пищи
3	Контроль качества и безопасности готовой продукции	Каждая партия с регистрацией в журнале	пищеблок	Аккредитованная лаборатория (см.приложение – договор); технические регламенты на отдельные виды продукции, СанПиН 2.3/2.4.3590-20, технические условия и технологические инструкции на продукцию, программа обязательных предварительных мероприятий, план ХАССП
4	Смывы на БКГП, сальмонеллы, листерии, стафилококк, яйца гельминтов, цисты патогенных простейших	Не реже 1 раза в полугодие	Пищеблок (оборудование и инвентарь, производственные помещения), персонал	Аккредитованная лаборатория (см.приложение – договор); программа обязательных предварительных мероприятий, план ХАССП, Методическое руководство 4.2.0220-20
5	На наличие возбудителей иерсиниозов	2 раза в год (по полугодиям)	Пищеблок (оборудование и инвентарь, производственные помещения), персонал	Аккредитованная лаборатория (см.приложение – договор); программа обязательных предварительных мероприятий, план ХАССП, Методическое

				руководство 4.2.0220-20
6	Качество используемой воды	2 раза в год (по полугодиям)	Пищеблок	Аккредитованная лаборатория (см.приложение – договор); В соответствии с ТР ТС 021/2011 СанПиН 2.3/2.4 3590-20 СанПиН 1.2.3685- 21 СанПиН 2.1.3684- 21

ПРИЛОЖЕНИЕ

Договоры на оказание услуг

1. Договор № 9/23-см на оказание платных услуг от 9 февраля 2023
Предмет договора: Оказание платных медицинских услуг по проведению медицинского осмотра работников МАОУ «Лицей № 9» согласно спецификации.
2. Договор возмездного оказания услуг № 1127/23 от 29.03.2023 г.
Предмет договора: Федеральное бюджетное учреждение здравоохранения «Центр гигиены и эпидемиологии в Новосибирской области» обязуется оказать заказчику в лице МАОУ «Лицей № 9» на возмездной основе проведение лабораторных исследований по программе производственного контроля.
3. Договор № ДУ 1 на поставку продуктов питания от 10 января 2023 г.
Предмет договора: ООО «Десант здоровья осуществляет поставку продуктов питания для нужд МАОУ «Лицей № 9» согласно Сертификации.
4. Договор № 2 на поставку продуктов питания от 11 января 2023 г. и дополнительное соглашение к договору на поставку продуктов питания № 2 от 1 марта 2022 г. Предмет договора: ИП «Ершов Максим Валерьевич»
5. Договор № 41/2023 БПЛ на поставку продуктов питания от 01 февраля 2023. Предмет договора: ООО Торговый дом «Агросиб» поставляет продукты питания для нужд МАОУ «Лицей № 9» согласно Спецификации.
6. Договор № К22-НС00177 на поставку продуктов питания от 14 марта 2023 года. Предмет договора: ООО «Гномик» поставляет продукты питания для нужд МАОУ «Лицей № 9» согласно Спецификации.
7. Договор № К22-ЖМ00339 от 01 апреля 2023 года. Предмет договора: ИП «Жемчужников Константин Владимирович» поставляет продукты питания для нужд МАОУ «Лицей № 9» согласно Спецификации.