

УТВЕРЖДАЮ

Индивидуальный
Предприниматель Липов А.Г.



СОГЛАСОВАНО

Директор МБОУ
г. Астрахани «СОШ №51»
Загоруйко И.В.



**Программа
производственного контроля над
качеством и безопасностью
поставляемых блюд
буфета
МБОУ г. Астрахани «СОШ №51»**

Ноябрь 2020 год.

**Программа производственного контроля над качеством
и безопасностью приготовляемых блюд МБОУ г. Астрахани
«СОШ №51».**

Наименование юридического лица: МБОУ г. Астрахани «МБОУ г. Астрахани
«СОШ №51»

Юридический адрес юридического лица: г. Астрахань, ул. Адмирала
Нахимова, д. 44

Фактический адрес объекта: : г. Астрахань, ул. Адмирала Нахимова, д. 44

Директор школы: Ирина Викторовна Загоруйко

Ответственная за питание в МБОУ г. Астрахани «СОШ №51»: Киенко
Алина Сергеевна

Индивидуальный предприниматель арендуемый пищеблок в МБОУ
г. Астрахани «СОШ № 51»: Липов Андрей Геннадьевич ИНН 301700266479
ОГРН 304301734200360

Буфетчица столовой : Бибикина Нуржамал Абдуллаевна

Вид деятельности: организация питания учащихся МБОУ г. Астрахани
«СОШ №51»

Цель производственного контроля.

Обеспечение безопасности и безвредности приготовляемых и реализуемых
блюд в школьной столовой. Обеспечение выполнения требований
санитарного законодательства при организации питания школьников.

2. Объекты производственного контроля:

- 2.1. Помещения школьной столовой;
- 2.2. Технологическое оборудование;
- 2.4. Рабочие места;
- 2.5. Сырье, полуфабрикаты;

3. Перечень официально изданных нормативных документов:

3.1. Закон № 52-ФЗ от 30 марта 1999 года «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;

3.2. СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий»;

3.3. СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;

3.4. СанПиН 2.3.2.569-96 «Профилактика паразитических заболеваний на территории РФ»;

3.5. СанПиН 3.1.1117-02 «Профилактика острых кишечных заболеваний»;

3.6. СанПиН 3.1.958-99 «профилактика вирусного гепатита»;

3.7. СанПиН 3.1.1321-03-03 «Профилактика менингококковой инфекции»;

3.8. СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в ОУ, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

3.9. СанПин 2.4.4.2599-10 «Гигиенические требования к устройству содержания и организации режима в оздоровительных учреждениях с дневным прибыванием детей в период каникул».

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

1. Ответственная за питание детей в МБОУ г. Астрахани «СОШ №51»:
Киенко Алина Сергеевна

2. Зав. по хозяйственной части в МБОУ г. Астрахани «СОШ №51»:

3. Буфетчики- раздатчики столовой:

4. Врач-педиатр: детской городской поликлиники _____

Ф. И. О.	Производственный контроль
Врач-педиатр Буфетчица столовой	Контроль за соблюдением питьевого режима
Врач-педиатр Буфетчица столовой	Контроль за прохождением медосмотра сотрудниками
Врач-педиатр Буфетчица столовой	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 с дневным пребыванием 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».

СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в ОУ, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

3.9. СанПиН 2.4.4.2599-10 «Гигиенические требования к устройству содержания и организации режима в оздоровительных учреждениях с дневным пребыванием детей в период каникул».

5. Контроль за выполнением требований к размещению, устройству, содержанию и организации режима работы

№п/п	Объект производственного контроля	Основание	Кратность	Ответственный
1	Визуальный контроль соблюдения санитарных норм и правил, обеспечения противоэпидемического режима учреждения.	СанПиН 2.4.5.2409-08 СП 2.3.6.1079-01 СП 2.4.4.969-00 СанПиН № 42-125-4270-87	ежедневно	Зам.директора по АХЧ
2	Контроль за соответствием состава и площади помещений учреждения и требованиям к ним	СанПиН 2.4.5.2409-08	ежедневно	Зам.директора по АХЧ
3	Контроль за соблюдением гигиенических требований к воздушно-тепловому режиму, режима проветривания.	СанПиН 2.4.5.2409-08	ежедневно	Зам.директора по АХЧ
4	Контроль за соблюдением гиг. Треб. к естественному и искусственному освещению.	СанПиН 2.4.5.2409-08	ежедневно	Зам.директора по АХЧ
5	Контроль за комплектностью	СанПиН 2.4.5.2409-08	ежедневно	Зам.директора по АХЧ

	помещений учреждения.			
6	Контроль за содержанием помещений и участка, состоянием оборудования, вывозом мусора.	СанПиН 2.4.4.1204-03 СП 2.4.4.969-00 СанПиН № 42-125-4270-87	ежедневно	Зам.директора по АХЧ, Буфетчица столовой
7	Контроль за своевременностью уборки помещений.	СанПиН 2.4.5.2409-08	ежедневно	Зам.директора по АХЧ, Буфетчица столовой
6. Контроль за организацией питания.				
8	Контроль за использованием производственных цехов пищеблока по назначению.	СП 2.3.6.1079-01 СанПиН 2.4.5.2409-08	ежедневно	Буфетчица столовой
9	Контроль за соблюдением требований к содержанию помещений пищеблока.	СП 2.3.6.1079-01 СанПиН 2.4.5.2409-08	ежедневно	Буфетчица столовой, врач-педиатр
10	Проверка качества поступающего на реализацию продовольственного сырья и пищевой продукции по документам, органолептическим показателям, условиям ее транспортировки, хранения и реализации.	СП 2.3.2.1324-03 СП 2.3.6.1079-01 СанПиН 2.4.5.2409-08	ежедневно	Буфетчица столовой, врач-педиатр
11	Проверка температуры воздуха внутри холодильников, холодильных камер и другого холодильного оборудования.	СП 2.3.6.1079-01 СанПиН 2.4.5.2409-08	ежедневно	Буфетчица столовой, врач-педиатр
				Буфетчица

	систем: - холодильного оборудования - технологического оборудования.	СП 2.4.4.969-00 СанПиН 2.4.5. 2409-08		столовой, врач-педиатр
13	Контроль за приобретением использованием моющих средств уборочного инвентаря.	СанПиН 2.4.5. 2409-08	ежедневно	Зам.директора по АХЧ Буфетчица столовой
14	Контроль за состоянием столовой, кухонной посуды, столовых приборов, соблюдением правил мытья посуды.	СанПиН 2.4.5. 2409-08	ежедневно	Буфетчица столовой, Врач-педиатр
15	Контроль за соблюдением требований к обработке сырья и производству продукции.	СП 2.3.6.1079- 01 СанПиН 2.4.5. 2409-08	ежедневно	Буфетчица столовой, врач-педиатр
16	Контроль за соблюдением норм питания по нормам продуктов и ассортимента основных продуктов питания.	СанПиН 2.4.5. 2409-08	ежедневно	Врач-педиатр Буфетчица столовой
17	Контроль за соблюдением технологии приготовления и качеством готовых блюд.	СанПиН 2.4.5. 2409-08	ежедневно	Буфетчица столовой, врач-педиатр
18	Отбор суточной пробы и контроль условий хранения.	СанПиН 2.4.5. 2409-08	ежедневно	Буфетчица столовой, Врач-педиатр
19	Проверка качества и своевременности уборки помещений пищеблока,	СП 2.3.6.1079- 01 СанПиН 2.4.5. 2409-08	ежедневно	Буфетчица столовой, Врач-педиатр

	дезинфекции, соблюдения правил личной гигиены.			
20	Контроль за ведением документации по организации питания.	СанПиН 2.4.5.2409-08	ежедневно	Врач-педиатр, Буфетчица столовой
21	Осмотр персонала пищеблока на гнойничковые заболевания.	СанПиН 2.4.5.2409-08	ежедневно	Буфетчица Столовой, врач-педиатр
7. Контроль за состоянием медицинского обслуживания.				
22	Проверка личных медицинских книжек сотрудников пищеблока	СанПиН 2.4.5.2409-08	перед открытием лагеря	Врач-педиатр
23				
24	Контроль за соблюдением правил личной гигиены работников столовой	СанПиН 2.4.5.2409-08	ежедневно	Врач-педиатр
25	Контроль соблюдения охраны труда и техники безопасности при организации трудовой деятельности персонала.		ежедневно	Зам.директора по АХЧ Буфетчица столовой

8. 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:

№ п/п	Название журнала	Должность	Ф.И.О. ответственного
1.	Журнал бракеража пищевых продуктов и пищевого сырья	Врач-педиатр Буфетчица	_____

	Члены бракеражной комиссии: врач, повар, ответственная по питанию	столовой Ответственная по питанию	_____
3.	Ведомость контроля за выполнением рационом питания	Врач-педиатр	_____
4.	Журнал «Здоровья»	Врач-педиатр	_____
5.	Журнал проведения витаминации третьих блюд	Врач-педиатр	_____
6.	Журнал температурного режима холодильного оборудования	Врач-педиатр Буфетчица столовой	_____
7.	Журнал учёта неисправностей технологического и холодильного оборудования	Врач-педиатр Буфетчица столовой	_____
8.	Отбор суточной пробы от каждой партии приготовленных блюд	Врач-педиатр Буфетчица столовой	_____
9.	Производственный контроль за качеством и безопасностью питания	Врач-педиатр Буфетчица столовой	_____

Лабораторный контроль.

№	Виды лабораторного исследования	Количество проб	Дата отбора
1	Вода питьевая. Микробиология.	1+1	Середина мая, июнь ежегодно
2	Смывы на БГКП	5	Июнь ежегодно
3	Готовые блюда на микробиологию	2	Июнь ежегодно
4	Калорийность обеда	4	Июнь ежегодно

Пищеблок

Общая характеристика производства:

На пищеблоке имеются следующие структурные подразделения: буфетная раздача, мойки для мытья кухонной посуды и столовой посуды, раковина для мытья рук. При пищеблоке, находятся холодильные камеры для хранения гастрономической продукции, овощей и суточных проб. Обеденный зал располагается в помещении пищеблока на 76 посадочных мест.

Пищеблок оснащен технологическим и холодильным оборудованием в соответствии с производственными мощностями.

Поточность технологических процессов соблюдается.

Пищеблок укомплектован квалифицированными кадрами.

Транспортные мощности предприятия:

Продукты питания доставляются автотранспортом поставщика.

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

Ответственный : И.П. Липов А.Г.

Своевременное информирование ГУ Роспотребнадзора, органов местного самоуправления при возникновении перечисленных ситуаций:

отключение электроэнергии;

выхода из строя холодильного и технологического оборудования;

отсутствия горячей воды;

аварии канализационной системы;

сообщение об инфекционном заболевании, отравлении и др.

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

Список работников столовой МБОУ г. Астрахани «СОШ №51.»

№ п/п	ФИО	Год рождения	Должность	Дата последнего медосмотра
1.			Буфетчица-раздатчица	
2.			Буфетчица-раздатчица	
3.			Посудомойщица	
4.			Посудомойщица	

ЛЖАНОВ

Ситуации	Службы и учреждения, куда необходимо сообщить
1. Аварийная ситуация, связанная с водо-снабжением и канализацией	Оперативная диспетчерская служба района Центр госсанэпиднадзора
2. Ситуации, связанные с выбросом АХОВ во внешнюю среду	Скорая помощь 03 Управление по делам ГО и ЧС администрации района Центр госсанэпиднадзора
3. Угроза пожара	Пожарная часть 112 Оперативная диспетчерская служба района
4. Угроза возникновения стихийных бедствий	Управление по делам ГО и ЧС администрации района
5. Угроза возникновения террористического акта	РОВД 02 Управление по делам ГО и ЧС администрации района
6. Угроза возникновения отравлений	Скорая помощь 03 Центр госсанэпиднадзора
7. Угроза групповой кишечной инфекции	Скорая помощь 03 Центр госсанэпиднадзора