



УТВЕРЖДАЮ:

Директор МОУ «Новомичуринская СОШ № 3»

Фролов С.И.

20 20 г.

**Программа производственного контроля за качеством и безопасностью
приготавливаемых блюд в школьной столовой
МОУ «Новомичуринская СОШ № 3»**

Юридический адрес: 391160, Рязанская область, Пронский район, г. Новомичуринск,
дом 23 «Д».

Фактический адрес: 391160, Рязанская область, Пронский район, г. Новомичуринск,
дом 23 «Д».

Содержание:

1. Ответственным лицом за осуществление производственного контроля является:
шеф-повар школьной столовой Клинкова Галина Викторовна.

2. На предприятии имеются в наличии следующие нормативные документы:
 - 2.1. Федеральный закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» №52-ФЗ от 30.03.99г. (извлечение).
 - 2.2. Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» №29-ФЗ от 02.01.2000г. (извлечение).
 - 2.3. СП 2,3,6,1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и пищевого сырья».
 - 2.4. СанПин 2,3,2,1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов».
 - 2.5. СанПин 2.4.4.2599-10 «Гигиенические требования к устройству, содержанию и организации режима в оздоровительных учреждениях с дневным пребыванием детей в период каникул».
 - 2.6. СанПин 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».
 - 2.7. Список сотрудников предприятия, подлежащих предварительным и периодическим медицинским осмотрам, а также профессиональной гигиенической подготовке.

3. Разрешительные документы, подтверждающие законность функционирования

объекта.

- 3.1. Устав предприятия.
- 3.2. Свидетельство регистрации в налоговом органе.
- 3.3. Договор поставки продуктов питания
- 3.4. Заключение по проекту.
- 3.5. Акт ввода в эксплуатацию.
- 3.6. Санитарно-гигиеническая характеристика объекта.
- 3.7. Санитарно-эпидемиологическое заключение на вид деятельности.
- 3.8. Договор на вывоз мусора.
- 3.9. Договор на проведение дезинфекционных и дезинсекционных работ.

4. Пояснительная записка к программе производственного контроля.

5. Ассортимент реализуемой продукции: холодные блюда (салаты, винегреты, мясная и рыбная гастрономии, бутерброды); первые блюда (щи, борщи, рассольники, молочные, овощные, крупяные супы .бульоны); вторые блюда (из рыбных, мясных, овощных, творожных, мучных продуктов и мяса птицы); горячие напитки (чай, кофе, какао); сладкие блюда (кисели, компоты, муссы); хлебобулочные изделия (кексы, булочки, пирожки, рулеты, изделия из песочного теста); кондитерские изделия (конфеты, шоколад и т.д.); соки, сокосодержащие напитки минеральная вода без газа; консервы (рыбные, мясные); сыры, фасованные молочные продукты; колбасные изделия.

5.1. Потенциальную опасность представляют реализуемые особо скоропортящиеся продукты:

- полуфабрикаты из говядины, свинины, баранины;
- полуфабрикаты из птицы и кроликов;
- кулинарные изделия из говядины, свинины, баранины;
- колбасы и колбасные изделия;
- рыбные продукты и морепродукты: полуфабрикаты и кулинарные изделия;
- молочные и кисломолочные продукты;
- овощные продукты: полуфабрикаты и полуфабрикаты, прошедшие тепловую обработку;
- мучные продукты: полуфабрикаты и кулинарные изделия;
- крупяные продукты: полуфабрикаты и кулинарные изделия;
- мучные кондитерские изделия, сладкие блюда, напитки;
- быстрозамороженные продукты.

6. Схема производственного контроля.

- 6.1. входной контроль
- 6.2. внутрипроизводственный контроль
- 6.3. выходной контроль

ВХОДЯЩИЙ КОНТРОЛЬ

№ п. п.	Объект Контроля	Место отбора образцов	Контролируемый показатель	Метод контроля	Периодичность контроля	Примечание
1.	Все пищевые продукты, поступающие на предприятие	Склад сырья	1.Органолептические показатели	1.Экспертиза сопроводительной документации: сертификата соответствия, гигиенического заключения, качественных удостоверений, протоколы испытаний технологических предшественников	Каждая партия	Ответственные по приказу: шеф-повар школьной столовой Клинкова Г.В
2.	Выборочная санитарная экспертиза входящей документации	Склад сырья	1.Органолептические показатели. 2.Условия хранения продовольственного сырья	1.Экспертиза сопроводительной документации: сертификата соответствия, гигиенического заключения, качественных удостоверений, протоколы испытаний технологических предшественников 2.Замеры температуры холодильного оборудования	1 раз в квартал	По договору с ФГУЗ «ЦГиЭ в Старожиловском районе Рязанской области
3.	Выборочные лабораторные исследования продовольственного сырья	Склад сырья	1.Микробиологические показатели	Протоколы испытаний	1 раз в квартал	По договору с ФГУЗ «ЦГиЭ в Старожиловском районе Рязанской области
			2. Показатели паразитарно безопасности	Протоколы испытаний	1 раз в год	По договору с ФГУЗ «ЦГиЭ в Старожиловском районе Рязанской области

		3. Показатели радиологической безопасности	Протоколы испытаний	1 раз в год	По договору с ФГУЗ «ЦГиЭ в Старожиловском районе Рязанской области
		4. Показатели химической безопасности (токсические элементы, микотоксины, пестициды)	Протоколы испытаний	1 раз в 6 месяцев	По договору с ФГУЗ «ЦГиЭ в Старожиловском районе Рязанской области

КОНТРОЛЬ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ПРОЦЕССА ИЗГОТОВЛЕНИЯ И РЕАЛИЗАЦИИ УЧАЩИМСЯ

1.	Контроль за соблюдением технологических карт в процессе	Производственные участки предприятия	Соответствие технологическим картам, соблюдение сроков реализации полуфабрикатов и заготовок	Визуальный контроль	Ежедневно	Ответственный по приказу: шеф-повар школьной столовой Клинкова Г.В.
2.	Проверка температуры воздуха внутри холодильников, холодильных камер, печей и другого технологического оборудования	Технологическое оборудование		Визуальный контроль температурных датчиков	Постоянно	Ответственный по приказу: шеф-повар школьной столовой Клинкова Г.В.
3.	Выборочная санитарная экспертиза условий хранения и реализации продукции и готовых полуфабрикатов	Производственные участки предприятия	Требования СП № 2.3.6.1079-01	Визуальный контроль, замеры температуры технологического оборудования	1 раз в квартал	По договору с ФГУЗ «ЦГиЭ в Старожиловском районе Рязанской области
4.	Контроль за санитарным состоянием рабочего			Визуальный контроль	1 раз в квартал	По договору с ФГУЗ «ЦГиЭ в Старожиловском районе Рязанской области

5.	Контроль за качеством питьевой воды		На соответствие показателей СП 2.1.4.1074-01	БГКП, КмаФанм, стафилококк 5 ауреус, протей, ПМФ в т.ч. сальмонеллы	1 раз в год	По договору с ФГУЗ «ЦГиЭ в Старожиловском районе Рязанской области
6.	Выборочный лабораторный контроль безопасности изготавливаемой столовой продукции		На соответствие микробиологических показателей СП 2.3.2.1078-01	БГКП, КмаФанм, стафилококк ауреус, протей, ПМФ, в т.ч. сальмонеллы	1 раз в квартал (летний период 1 раз в месяц)	По договору с ФГУЗ «ЦГиЭ в Старожиловском районе Рязанской области
7.	Проверка качества и своевременности уборки помещений, соблюдение режима дезинфекции	Производственные участки предприятия, санитарно-бытовые помещения	Требования СП №3238-85	Визуальный контроль	Постоянно	Ответственный по приказу: шеф-повар школьной столовой Клинкова Г.В.
8.	Санитарно-эпидемиологическая экспертиза требований к обработке производственного инвентаря	Производственные участки предприятия, инвентарь, оборудование, посуда	Смывы на БГКГ1 и ПМФ	БГКП и ПМФ	1 раз в квартал (летний период 1 раз в месяц)	По договору с ФГУЗ «ЦГиЭ в Старожиловском районе Рязанской области
9	Экспертиза выполнения требований к условиям работы в производственных помещениях	Производственные помещения, складские помещения, санитарно-бытовые помещения	Замеры параметров микроклимата, освещенности	Психрометр, анемометр, люксметр	1 раз в год	По договору с ФГУЗ «ЦГиЭ в Старожиловском районе Рязанской области

10	Экспертиза выполнения требований к условиям работы в производственных помещениях	Производственные помещения	Замеры параметров шума	шумомер	1 раз в год	По договору с ФГУЗ «ЦГиЭ в Старожиловском районе Рязанской области
11	Выборочный контроль за прохождением медицинских осмотров		Личные медицинские книжки сотрудников	Визуальный контроль	Постоянно	Ответственный: Начальник лагеря Заживихина Е.Л.
12	Контроль за прохождением медицинских осмотров		Личные медицинские книжки сотрудников	Визуальный контроль	1 раз в год	По договору с ФГУЗ «ЦГиЭ в Старожиловском районе Рязанской области
13	Контроль за соблюдением формы санитарной одежды			Визуальный контроль	Постоянно	Ответственный шеф-повар школьной столовой Клинкова Г.В.

**РЕКОМЕНДУЕМАЯ НОМЕНКЛАТУРА, ОБЪЕМ И ПЕРИОДИЧНОСТЬ
ПРОВЕДЕНИЯ ЛАБОРАТОРНЫХ И ИНСТРУМЕНТАЛЬНЫХ ИССЛЕДОВАНИЙ В
РАМКАХ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ГОСУДАРСТВЕННОГО САНИТАРНО-
ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКОГО НАДЗОРА**

Вид исследований	Объект исследования (обследования)	Количество, не менее	Кратность, не реже
Микробиологическое исследование проб готовых блюд на соответствие требованиям санитарного законодательства	Салаты, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные блюда.	2-3 блюда исследуемого приема пищи	1 раз в сезон
Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре	Обед	3-4 блюда	1 раз в сезон
Контроль проводимой витаминизации блюд	Третьи блюда	1 блюдо	1 раз в сезон

Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП)	Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала	10 смывов	1 раз в сезон
---	--	-----------	---------------

7. Для контроля за безопасностью выпускаемой продукции ведется следующая документация:

- 7.1. Журнал аварийных ситуаций
- 7.2. Журнал учета медосмотров сотрудников
- 7.3. Журнал санитарных дней
- 7.4. Журнал поступления сырья
- 7.5. Журнал гнойничковых заболеваний
- 7.6. Бракеражный журнал
- 7.7. Журнал учета температурного режима холодильного оборудования
- 7.8. Ведомость контроля за рационом питания

8. При отпуске готовой продукции проводится бракераж с участием начальника лагеря, медицинского работника, ответственного за питание школьников и шеф-повара школьной столовой.

Список сотрудников школьной столовой МОУ «Новомичуринская СОШ № 3», подлежащих предварительным и медицинским осмотрам, а также профессиональной гигиенической подготовке:

№/№	Фамилия, имя , отчество	Занимаемая должность
1.	Клинова Галина Викторовна	Шеф-повар
2.	Бочкова Наталья Вечеславовна	Повар
3.	Козлова Анастасия Петровна	Повар
4.	Михеева Любовь Алексеевна	Повар
5.	Горченкова Вера Васильевна	Буфетчица
6.	Волочёк Яна Игоревна	кухонный работник
7.	Кузнецова Анжелика Владимировна	кухонный работник
8.	Рубцова Светлана Владимировна	кухонный работник