

УТВЕРЖДАЮ

Директор КОГ ОБУ СШ пгт Опарино

(наименование должности руководителя)

Жилина О.А.

(подпись)

(Ф.И.О.)



(МП)

**Программа производственного контроля  
организации питания обучающихся в Кировское областное государственное  
общеобразовательное бюджетное учреждение «Средняя школа пгт Опарино»  
(наименование организации)**

**1. Общие положения**

1.1. Программа производственного контроля организации питания обучающихся (далее – программа производственного контроля) разработана в соответствии с требованиями Федерального закона Российской Федерации от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» и санитарных правил СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий», утвержденных постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 13.07.2001 № 18 «О введении в действие Санитарных правил – СП 1.1.1058-01» (далее – СП 1.1.1058-01).

1.2. Программа определяет основные цели и задачи производственного контроля за организацией и качеством питания в общеобразовательной организации, устанавливает объекты и субъекты контроля, организационные методы, виды и формы контроля, права и ответственность участников производственного контроля, регламентирует документацию по вопросам организации питания в общеобразовательной организации.

1.3. Контроль за организацией и качеством питания в школе предусматривает проведение администрацией и ответственными лицами, закрепленными приказами директора общеобразовательной организации (комиссией по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции), наблюдений, обследований, проверок, осуществляемых в пределах компетенции за соблюдением работниками, участвующими в осуществлении процесса питания, законодательных и нормативно-правовых актов Российской Федерации в сфере питания обучающихся школы, а также локальных актов общеобразовательной организации.

1.4. Целью производственного контроля является обеспечение безопасности

и безвредности для человека и среды обитания вредного влияния факторов производственной среды, путем должного выполнения требований нормативно-правовых актов санитарного законодательства, осуществление санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий, организации и осуществления контроля за их соблюдением.

## **2. Порядок организации и проведения производственного контроля**

2.1. Объектами производственного контроля являются: помещения пищеблока; школьная столовая; технологическое оборудование; рабочие места участников организации питания в школе; сырье, готовая продукция; отходы производства.

Организацию горячего питания школьников осуществляет Общество с ограниченной ответственностью «Мурашинское кооперативное предприятие» (ООО «Мурашинское КООП») (Договор №1 безвозмездного пользования от 01.09.2022г. на основании Соглашения Министерства №4694-40/05-03 2022г. на оказание услуг с ООО «Мурашинское КООП»)

2.2. Производственный контроль включает:

2.2.1. Наличие официально изданных санитарных правил, системы их внедрения и контроля их реализации, методов,

методик контроля факторов в соответствии с осуществляемой деятельностью.

2.2.2. Организация медицинских осмотров.

2.2.3. Контроль за наличием сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений, иных документов, подтверждающих качество, используемой продукции.

2.2.4. Ведение учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с производственным контролем.

2.2.5. Своевременное информирование органов местного самоуправления, вышестоящую организацию, органов и учреждений государственной санитарно-эпидемиологической службы Российской Федерации.

2.3.6. Визуальный контроль специалистами за выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий, соблюдением санитарных правил, разработкой и реализацией мер, направленных на устранение выявленных нарушений.

2.3.7. Номенклатура, объем и периодичность лабораторных исследований определяются с учетом наличия вредных производственных факторов, степени их влияния на здоровье человека и среду.

2.3.8. Выявление нарушений и неисполнений приказов и иных нормативно-правовых актов общеобразовательной организации в части организации и обеспечения качественного питания, анализ причин, лежащих в основе нарушений и принятие мер по их предупреждению.

2.3.9. Анализ и оценка уровня профессионализма лиц, участвующих в обеспечении качественного питания, по результатам их практической деятельности.

2.3.10. Выявление положительного опыта в организации качественного питания с

последующей разработкой предложений по его распространению.

2.4. В рамках производственного контроля контролируется:

- правильность оформления сопроводительной документации;
- микробиологические показатели качества и безопасности продуктов;
- полнота и правильность ведения и оформления соответственной документации на пищеблоке;
- качество мытья посуды;
- условия и сроки хранения продуктов;
- исправность холодильного и технологического оборудования;
- контроль личной гигиены и своевременное прохождение необходимых осмотров;
- дезинфицирующие мероприятия.

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

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

2.7. Общее руководство за исполнением производственного контроля в общеобразовательной организации возлагается на директора школы.

### 3. План производственного контроля организации питания

№ п/п	Объект производственного контроля	Периодичность производственного контроля	Ответственный исполнитель	Учетно-отчетная документация
3.1. Входной контроль качества и безопасности поступающего на пищеблок продовольственного сырья и пищевых продуктов				
3.1.1.	Документация поставщика на право поставок продовольствия	При заключении договоров	Бракеражная комиссия	Договор с предприятием питания
3.1.2.	Сопроводительная документация на пищевые продукты	Каждая поступающая партия	Бракеражная комиссия	Товарно-транспортные накладные. Журнал бракеража поступающей продукции
3.1.3.	Условия транспортировки	Каждая поступающая партия	Бракеражная комиссия	Акт (при выявлении нарушений условий транспортировки)
3.2. Контроль качества и безопасности выпускаемой готовой продукции				

3.2.1.	Соответствие объема вырабатываемой продукции ассортиментному перечню и производственным мощностям пищеблока	Ежемесячно	Бракеражная комиссия	Ассортиментный перечень вырабатываемой продукции
3.2.2.	Качество готовой продукции	Ежемесячно	Бракеражная комиссия, медсестра	Журнал бракеража готовой продукции
3.2.3.	Суточная проба	Ежедневно	Бракеражная комиссия, медсестра	Журнал бракеража готовой продукции.
3.3. Контроль рациона питания обучающихся, соблюдение санитарных правил в технологическом процессе				
3.3.1.	Рацион питания	1 раз в 10 дней	Бракеражная комиссия	Меню
3.3.2.	Наличие нормативно-технической и технологической документации	1 раз в 6 месяцев	Бракеражная комиссия	Сборник рецептов. Технологические и калькуляционные карты, ГОСТы
3.3.3.	Первичная и кулинарная обработка продукции	Каждая партия	Бракеражная комиссия	Сертификат соответствия и санитарно-эпидемиологическое заключение на пищеблок. Инструкции, журналы, графики
3.3.4.	Контроль достаточности тепловой обработки блюд	Каждая партия	Бракеражная комиссия	Журнал бракеража готовой продукции
3.4. Контроль за соблюдением условий и сроков хранения продуктов (сырья, полуфабрикатов и готовой кулинарной продукции)				
3.4.1.	Помещение для хранения продуктов, соблюдение условий и сроков хранения продуктов	Ежедневно	Бракеражная комиссия	Журнал учета температурного режима холодильного оборудования. Журнал учета температуры и

				влажности в складских помещениях
3.4.2.	Холодильное оборудование (холодильные и морозильные камеры)	Ежедневно	Бракеражная комиссия	Журнал учета температурного режима холодильного оборудования
3.5. Контроль за условиями труда сотрудников и состоянием помещений пищеблока (производственных, складских, подсобных), инвентаря и оборудования				
3.5.1.	Условия труда.	Ежедневно	Бракеражная комиссия	Визуальный контроль
3.5.2.	Производственные, складские, подсобные помещения и оборудования в них	Ежедневно	Бракеражная комиссия	Визуальный контроль
3.5.3.	Инвентарь и оборудование пищеблока.	1 раз в неделю.	Бракеражная комиссия	Визуальный контроль
3.6. Контроль за выполнением санитарно-противоэпидемических мероприятий на пищеблоке				
3.6.1.	Сотрудники пищеблоков	Ежедневно	Бракеражная комиссия	Медицинские книжки сотрудников
3.6.2.	Санитарно-противоэпидемический режим	1 раз в неделю	Бракеражная комиссия	Инструкции режима обработки оборудования инвентаря, тары, столовой посуды
3.7. Контроль за режимом питания и гигиеной приема пищи обучающихся				
3.7.1.	Контингент питающихся детей	Ежедневно	Бракеражная комиссия	Приказ об организации питания обучающихся. Списки детей, нуждающихся в бесплатном питании.
3.7.2.	Режим питания	Ежедневно	Бракеражная комиссия	График приема пищи

3.7.3.	Гигиена приема пищи	Ежедневно	Бракеражная комиссия	Акты по проверке организации питания школьной комиссии
--------	---------------------	-----------	----------------------	--

#### 4. Состав программы производственного контроля

Программа производственного контроля включает в себя следующие данные:

4.1. Перечень нормативных актов по санитарному законодательству, требуемых для осуществления деятельности (п. 6).

4.2. Перечень химических веществ, физических и иных факторов, объектов производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для человека и среды его обитания (п. 7).

4.3. Перечень контингента работников, подлежащих медицинским осмотрам, согласно приказу Минздравсоцразвития Российской Федерации от 12.04.2011 № 302Н и профессионально-гигиенической подготовке (п. 8).

4.4. Перечень мероприятий, предусматривающих обоснование безопасности для человека и окружающей среды продукции и технологии ее производства, критериев безопасности и/или безвредности факторов производственной и окружающей среды и разработка методов контроля, в том числе при хранении, транспортировке, реализации и утилизации продукции, а также безопасности процесса выполнения работ, оказания услуг и периодичность проведения (п. 9).

4.5. Перечень форм учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанных с осуществлением производственного контроля (п. 10).

4.6. Перечень возможных аварийных ситуаций, связанных с остановкой производства, нарушениями технологических процессов, иных, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения, ситуаций, при возникновении которых осуществляется информирование населения, органов региональной государственной власти и местного самоуправления, Управления федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Кировской области (п. 11).

4.7. Иные мероприятия, проведение которых необходимо для осуществления эффективного контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, выполнения санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий (п. 12).

#### **5. Организация взаимодействия с Управлением федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Кировской области**

5.1. В соответствии с СП 1.1.1058-01 общеобразовательная организация предоставляет всю необходимую информацию по организации производственного контроля, за исключением информации предоставляющей коммерческую тайну, определенную действующим законодательством Российской Федерации.

**6. Перечень официально действующих санитарных правил, гигиенических нормативов и нормативных правовых актов по вопросам санитарно-эпидемиологического благополучия в образовательных организациях и по вопросам условий труда работающих**

№ п/п	Наименование нормативного документа	Регистрационный номер
6.1.	О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения	ФЗ от 30.03.1999 № 52
6.2.	О качестве и безопасности пищевых продуктов	ФЗ от 02.01.2000 № 29-ФЗ
6.3.	О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при осуществлении государственного контроля (надзора) и муниципального контроля	ФЗ от 26.12.2008 № 294-ФЗ
6.4.	Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения	СанПиН 2.3/2.4.3590-20
6.5.	Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания	СанПиН 1.2.3685-21
6.6.	Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций	МР 2.4.0179-20.2.4.
6.7.	Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях	МР 2.4.0180-20.2.4.
6.8.	Особенности организации питания детей, страдающих сахарным диабетом и иными заболеваниями, сопровождающимися ограничениями в питании (в образовательных и оздоровительных организациях)	МР 2.4.0162-19. 2.4.
6.9.	Методические рекомендации к организации общественного питания населения	МР 2.3.6.0233-21.

**7. Перечень химических веществ, физических и иных факторов, объектов производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для человека и среды его обитания**

Факторы производственной среды	Влияние на организм человека	Меры профилактики
Зрительное напряжение работе на компьютере	Развивается комплекс зрительных функциональных расстройств, нарушение аккомодационной функции глаз (зрительное утомление, боли режущего характера в области глаз, снижение зрения).	Чередование труда и отдыха, правильное оформление рабочего места, проведение гимнастики для глаз.
Физические перегрузки опорно-двигательного	При подъеме и переносе тяжестей возможно развитие острых заболеваний пояснично-крестцового отдела	Ограничение подъема и переноса тяжестей до 30 кг –

аппарата	позвоночника, острых миопатозов, периартритов. При работе с ручным инструментом возможно развитие хронических заболеваний мышечно-связочного аппарата кистей, предплечий, плеча.	для мужчин, 10 кг – для женщин более 2 раз в течение каждого часа рабочей смены.

**8. Перечень контингента работников (пищеблока), подлежащих медицинским осмотрам, согласно приказу Минздравсоцразвития Российской Федерации от 12.04.2011 № 302н и профессионально-гигиенической подготовке**

Ф.И.О. сотрудника	Должность	Характер производимых работ и вредный фактор	№ приказа предварительного осмотра при поступлении на работу	Кратность периодического медосмотра	Кратность профессионально-гигиенической подготовки
Лебедева И.А.	Старший повар	Работа в школьном образовательном учреждении	п. 18. приложения № 2 к приказу № 302н от 12.04.2011г.	1раз в год	1раз в год
Бабкина М.В.	Повар	Хлор и его соединения.	Пункт 1.3.2.13. приложение 1 к приказу №302н от 12.04.2011г.	1раз в год	1раз в год
Бухраткина С.М.	Повар	Работа, связанная с мышечным напряжением	п. 4.1.2. приложение 1 приказа №302н от 12.04.2011 г.	1раз в год	1раз в год
Костриченко Е.К.	Кухонный работник	Подъём и перемещение груза вручную.	П. 4.1. приложение 1 к приказу №302н от 12.04.2011г.	1раз в год	1раз в 2 года
		Работы при повышенных	п. 3.9. приложения		



		температура х	№ 1 к приказу № 302н от 12.04.2011г.		
--	--	------------------	---	--	--

**9. Перечень мероприятий, предусматривающих обоснование безопасности для человека и окружающей среды продукции и технологии ее производства, критериев безопасности и/или безвредности факторов производственной и окружающей среды и разработка методов контроля, в том числе при хранении, транспортировке, реализации и утилизации продукции, а также безопасности процесса выполнения работ, оказания услуг и периодичность проведения**

Наименование мероприятий	Периодичность	Ответственный
Контроль за соблюдением санитарно-гигиенических требований	постоянно	Бракеражная комиссия Старший повар Лебедева И.А.
Организация и проведение профилактических медицинских осмотров работников	при приеме на работу	Медсестра Никонова Т.И.
Проведение профилактических работ по дезинфекции	постоянно	Старший повар Лебедева И.А.
Проверка качества и своевременности уборки помещений, территории	постоянно	Старший повар Лебедева И.А.
Контроль за качеством поступающих продуктов питания, соблюдение условий транспортировки, хранения и реализации пищевых продуктов	постоянно	Бракеражная комиссия Старший повар Лебедева И.А.
Контроль за организацией рационального питания детей, качественным приготовлением пищи, организацией питьевого режима обучающихся, проведения витаминизации, хранением суточных проб	постоянно	Бракеражная комиссия Зам.директора по АХЧ Соловьева Е.М. Медсестра Никонова Т.И.
Своевременное проведение профилактических прививок детей и персонала в соответствие с национальным календарем прививок	постоянно	Медсестра Никонова Т.И.
Контроль за температурным режимом помещений для пребывания детей и режимом проветривания	постоянно	Зам.директора по АХЧ Соловьева Е.М.

Контроль за наличием сертификатов безопасности на поступающие товары детского обихода, отделочные и строительные материалы при проведении косметических ремонтов	постоянно	Зам.директора по АХЧ Соловьева Е.М.
--	-----------	-------------------------------------

**10. Перечень форм учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля**

- 10.1. Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции.
- 10.2. Журнал бракеража готовой пищевой продукции.
- 10.3. Гигиенический журнал (сотрудники).
- 10.4. Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд.
- 10.5. Журнал учета температурного режима холодильного оборудования.
- 10.6. Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях.
- 10.7. Журнал контроля за рационом питания.
- 10.8. Журнал ознакомления сотрудников с инструкциями.
- 10.9. Журнал проведения генеральных уборок и санитарных дней.
- 10.10. Журнал проветривания.
- 10.11. Журнал регистрации и контроля работы бактерицидной установки.
- 10.12. Журнал суточных проб.
- 10.13. Журнал учета дезинфекции.
- 10.14. Журнал учета неисправностей технологического и холодильного оборудования.
- 10.15. Журнал визуального производственного контроля санитарно-технического состояния и санитарного содержания помещений, технологических линий, оборудования, оснащения и других объектов производственного окружения.
- 10.16. Журнал регистрации остатков пищи.

**11. Перечень возможных аварийных ситуаций, связанных с остановкой производства, нарушениями технологических процессов, иных, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения, ситуаций, при возникновении которых осуществляется информирование населения, органов региональной государственной власти и местного самоуправления, Управления федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Кировской области**

- 11.1. Отключение электроснабжения.
- 11.2. Аварии на системе водопровода, канализации.
- 11.3. Отключение тепла в холодной период года.
- 11.4. Пожар.
- 11.5. Непредвиденные ЧС.
- 11.6. Обвалы, обрушения.
- 11.7. Выход из строя электротехнического и холодильного оборудования.
- 11.8. Сообщение о кишечном инфекционном заболевании, отравлении.

**12. Иные мероприятия, проведение которых необходимо для осуществления эффективного контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, выполнения санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий**

12.1. График проведения генеральной уборки столовой

Мероприятия	Сроки
Уборка столовой проводится после каждого приема пищи.	Ежедневно
Уборка столов производится после приема пищи. Мытье столов с горячим мыльным раствором.	Ежедневно
Мытье посуды осуществляется после приема пищи по схеме согласно санминимума.	Ежедневно
Щетки для мытья инвентаря обрабатываются после использования, согласно сан. правилам.	Ежедневно
Остатки пищи обеззараживаются и удаляются.	Ежедневно
Борьба с мухами и грызунами.	Постоянно
Влажная уборка горячего цеха и подсобных помещений	Ежедневно
Генеральная уборка помещений с мытьем окон.	1 раз в месяц (последняя пятница месяца)

**14. Характеристика условий размещения  
объекта питания КОГОБУ СШ пгт Опарино**  
(наименование общеобразовательной организации)

Название объекта	КОГОБУ СШ пгт Опарино
Адрес	613810, Кировская область, Опаринский район, пгт Опарино, ул. Октябрьская, д.20
Размещение объекта	здание школы
Холодное водоснабжение	центральное
Горячее водоснабжение	автономное
Отопление	центральное
Вентиляция	механическая
Освещение	центральное
Набор производственных вспомогательных помещений	Холодный цех, овощной цех, мясной цех, посудомоечный цех, горячий цех.
Доставка продуктов	ООО «Мурашинское КООП»