

Утверждаю



Директор ООО «Весна - Торговая сеть»

Колосова Т.Д.

Программа
Производственного контроля в организации
школьного питания

Общие положения

1. Настоящая программа производственного контроля на основе применения в организации школьного питания включает в себя перечень мероприятий, направленных на соблюдение в организации санитарного законодательства и дополнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий во исполнение статьи 11 ФЗ от 30.03.1999 года № 52 ФЗ (о санитарно-эпидемиологическом благополучии населения) и санитарных правил СанПин 2.4.5.2409-08 (санитарно-эпидемиологические требования к организации питания, обучающихся в образовательных учреждениях начального и среднего профессионального образования).

Программа устанавливает основные требования к обеспечению безопасности пищевой продукции в процессе ее производства (изготовления), организации производственного контроля школьных столовых общеобразовательных учреждений и направлена на систематизацию контроля над производственной деятельностью предприятий общественного питания и обеспечивает исполнение следующих принципов контроля анализа опасностей и критических контрольных точек:

- идентификация потенциального риска или рисков «опасных факторов», которые сопряжены с производством продуктов питания, начиная с получения сырья до конечного потребления, включая все стадии жизненного цикла продукции (обработку, переработку, хранение и реализацию) с целью выявления условий возникновения потенциального риска (рисков) и установления необходимых мер для их контроля;
- выявление критических контрольных точек в производстве для устранения (минимизации) риска или возможности его появления, при этом рассматриваемые операции производства пищевых продуктов могут охватывать поставку сырья, подбор ингредиентов, переработку, хранение, транспортирование, складирование и реализацию;
- в технологических инструкциях следует установить и соблюдать предельные значения параметров для подтверждения того, что критическая контрольная точка находится под контролем;
- разработка системы мониторинга, позволяющая обеспечить контроль критических контрольных точек на основе планируемых мер и наблюдений или наблюдений;
- разработка корректирующих действий и применений их в случае отрицательных результатов мониторинга;
- разработка процедур проверки, которые должны регулярно проводиться для обеспечения эффективности функционирования;
- документирование всех процедур системы, форм и способов регистрации данных.

2. Целью программы производственного контроля является обеспечение соответствия выпускаемой в употребление пищевой продукции требованиям технических регламентов таможенного союза, в процессе ее производства и реализации, обеспечение санитарно-эпидемиологической безопасности учащихся общеобразовательных учреждений.

- 2.1 Задачами программы производственного контроля является:

- предотвращение выпуска опасной продукции;
- соблюдение санитарных правил
- осуществление производственного контроля лабораторных и инструментальных методов

- ведение учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля;
- осуществление контроля за проведением и соблюдением дезинфекционного режима на предприятии;
- организация медицинских осмотров, профессиональной гигиенической подготовки (аттестации) сотрудников, контроль за наличием санитарных книжек;
- осуществление контроля за поступлением сырья, продуктов и материалов упаковки с целью предотвращения безопасности технологического процесса (наличие сертификатов соответствия, деклараций соответствия, документов, подтверждающих качество и безопасность);
- соблюдение условий транспортировки, хранения и реализацией продуктов, сырья;
- соблюдение технологии приготовления, реализации и утилизации в случаях, предусмотренных действующим законодательством.

2.2 Данная программа производственного контроля разработана для предприятий общественного питания (столовые, буфеты) в образовательных учреждениях

Приложение № 1, 2

Список образовательных учреждений

№ п/п	Наименование образовательного учреждения	адрес	Ф.И.О. директора	Ф.И.О. ответственного за питание	№ телефона
1	МКОУ СОШ № 1	456323 Челябинская обл. г. Миасс ул. Первомайская 10	Фельк Николай Константинович	Якушева Д.М.	57-81-30
2	МКОУ СОШ 1 Обособленное предприятие	456310 Челябинская обл. г. Миасс ул.Городская 1 а	Фельк Николай Константинович	Нестерова И.В.	
3	МКОУ ООШ № 5	456311 Челябинская обл. г. Миасс ул.Озерная	Челмакина Светлана Александровна	Горбунова Надежда Николаевна	29-47-79 29-48-40
4	МКОУ СОШ № 9	456318 Челябинская обл. г. Миасс ул.Октября 14	Васильченко Владислав Викторович	Косарева О.Н.	53-34-00
5	МАОУ СОШ № 10	456322 Челябинская обл. г. Миасс ул.Циолковского 14	Павлова Елена Степановна	Чурилова Наталья Владимировна	53-28-32
6	МКОУ ООШ № 14	456302 Челябинская обл. г. Миасс ул.Пушкина 53	Красина Надежда Ильинична	Силук Ирина Александровна	57-80-93
7	МАОУ СОШ № 17	456300 Челябинская обл. г. Миасс ул.Автозаводцев 37 а	Миронов Вячеслав Николаевич	Жмаева Ольга Вениаминовна	55-46-93
8	МАОУ СОШ № 20	456313 Челябинская обл. г. Миасс ул.Нахимова 24	Скрябина Наталья Борисовна	Рыжикова Е.В.	24-17-45
9	МБОУ СОШ № 22	456317 Челябинская обл. г. Миасс ул. Марта 131	Самарин Алексей Васильевич	Серажетдинова Нэля Александровна	55-890-88
10	МБОУ СОШ № 53 (филлиал)	456395 Челябинская обл. г. Миасс. Новобандеевка ул.Потапова 38	Зулкарнеев Виктор Викторович	Толстых Алефтина Николаевна	55-87-40
11	МКОУ СОШ 31	456384 Челябинская обл.	Хоруженико Елена Владимировна	Гисматуллина Д.И.	55-82-74

Перечень объектов контроля

	Образовательное учреждение	Объекты в предпри					Буфет	Состав работников, связанных с приготовлением и раздачей пищи
		пищеблок	кладовая	Холодильная камера	Цех рыбный, мясной	Цех овощной		
1	МКОУ СОШ № 1	1	1					Заведующая, повар, кухонный работник-3
2	МКОУ СОШ 1(филиал)	1	1	1	1	1		Заведующая, повар, кухонный работник -2
4	МКОУ ООШ № 5	1	1		1	1		повар, кухонный работник
6	МКОУ СОШ № 9	1	1					Заведующая, повар, 2 кухонный работник-2
7	МКОУ СОШ № 10	1	1	1				Заведующая, Заведующая повар, 2кухонный работник-2
8	МКОУ ООШ № 14	1						повар, кухонный работник-
9	МКОУ СОШ № 17	1	1					Заведующая, повар, кухонный работник-2
10	МАОУ МСОШ 20	1	1	1	1	1		Заведующая, повар3 кухонный работник-2
11	МБОУ СОШ № 22	1	1	1	1			Заведующая, повар2
12	Филиал МБОУ СОШ № 53	1	1					Шеф-повар
14	МКОУ СОШ № 31	1	1					Повар, кухонный работник
15	МКОУ СОШ № 42	1	1	1	1			Шеф-повар, кухонный работник,
16	МКОУ СОШ № 44	1	1					Заведующая, повар, кухонный работник-2
	МКОУ СОШ 60	1	1	1		1		Шеф повар, кухонный рабочий

3. Оказание услуг по организации школьного питания согласно договоров с образовательными учреждениями осуществляется юридическим лицом ООО «Весна- Торговая сеть».

		Советская 33 456384 Челябинская обл г. Миасс п. Ленинск ул. Нефтяников 22	Домрачева Ирина Николаевна	Подкорытова Ольга Александровна	8902894028.
12	МКОУ СОШ № 42				
33	МАОУ СОШ 44	456317 Челябинская обл. г. Миасс ул. Ильменская 113	Федорова Надежда Анатольевна	Шкирова Светлана Вячеславовна	57-35-39
14	МКОУ СОШ № 60	456302 Челябинская обл.г.Миасс Ул.Герцена 11	Решетова Галина Иннокентьевна		57-70-44'

Примечание: МКУ - Муниципальное казенное общеобразовательное учреждение
МБОУ – Муниципальное бюджетное образовательное учреждение
МАОУ - Муниципальное автономное образовательное учреждение

Структура организации питания и системы производственного контроля

№ п/п	Наименование юр. лица ФИО директора, юридический адрес	Основание для проведения работ по организации питания и проведения производственного контроля	Ответственность и вид работ, выполняемых при организации питания и осуществления производственного контроля
1	ООО « Весна-Торговая сеть Колосова Татьяна Дмитриевна 456313 РФ Челябинская обл. г.Миасс ул. Севастопольская 45/47 тел. 35(3) 216-91	Договор на оказание услуг школьного питания в образовательных учреждениях .Устав и должностная инструкция	Общая ответственность за организацию питания в образовательных учреждениях и функционирование производственного контроля
2	Технолог или специалист по управлению качеством	Должностная инструкция	Осуществление контроля за качеством выпускаемой продукции, соблюдение СанПиН и определение объектов, сроков и методики проведения производственного контроля
3	Заведующие столовых, шеф-повар, повар	Должностная инструкция	Ответственность за технологическим процессом и безопасностью продукции, соблюдение СанПин в образовательных учреждениях

3.1 Политика качества и безопасности выпускаемой продукции

В соответствии с действующим законодательством персональную ответственность за безопасность выпускаемой продукции, организацию работ при осуществлении производственного контроля несет директор.

- Директор определяет и документирует политику относительно безопасности выпускаемой продукции и обеспечивает ее осуществление и поддержку на всех уровнях. С целью улучшения качества и безопасности поставляемой продукции постоянно осуществляет работу с поставщиками, обеспечивает повышение уровня знаний и профессионального мастерства сотрудников, чья деятельность связана с приготовлением и раздачей пищи, совершенствует формы и методы организации производства, обеспечивает проведение внутренних проверок. Политика в области безопасности должна быть практически применимой и реализуемой, соответствовать требованиям органов государственного контроля и надзора, а также ожиданиям потребителей
- Директор обеспечивает безопасность к определенным видам (группам или наименованиям выпускаемой продукции) и этапам жизненного цикла, которым относится производство, хранение, потребление.

3.2 При возникновении критических ситуаций: авария канализационной системы, с затоплением сточными водами складских и производственных помещений. Сообщение о кишечном инфекционном заболевании, отравлении, связанном с употреблением изготовленных блюд следует немедленно известить ТО ТУ Роспотребнадзора по телефону 55-20-83, 55-20-71, 55-85-36.

**Периодичность проведения лабораторных и
инструментальных исследований в организации питания
общеобразовательных организаций**

Вид исследований	Объект исследования(Обследовани я)	Количество не менее	Кратность, не реже
Микробиологические исследования проб готовых блюд на соответствие требованиям санитарного законодательства	Салаты, сладкие блюда, напитки, вторые блюда, гарниры, соусы, овощные блюда	2 блюда исследуемого приема пищи	1 раз в год
Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре	Рацион питания	1	1 раз в год
Контроль, проводимой витаминизации блюд	Третьи блюда	1 блюдо	1 раза в год
Микробиологические исследования смывов на наличие показателей 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, цехе обработки	5-10 смывов	1 раз в год
Исследования 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 микробиологическим показателям	Питьевая вода из разводящей сети помещений: моечной столовой и кухонной посуды; цехах: овощном, холодном, горячем, доготовочном (выборочно)	2 пробы	1 раз в год

Директор ООО «Весна -Торговая Сеть»



Т.Д. Колосова

Приложение № 5

Периодичность прохождения медицинских осмотров и профессиональной гигиенической подготовки.

М п/п	Ф.И.О. сотрудника	Занимаемая должность	периодичность
		Медицинский осмотр при поступлении на работу и по графику	
		Профессиональная гигиеническая подготовка 1 раз в год	