

Утверждаю:

Директор школы

Бочкарёв В.А.



Программа

производственного контроля
за соблюдением требований санитарных правил и
выполнением
санитарно-противоэпидемических
(профилактических) мероприятий в сфере питания
в МБОУООШ №6

Искитим 2017

1. Ответственным за осуществление производственного контроля является

Директор школы Бочкарев В.А.

Мед работник Воронкина Н.А.

Ответственный за питание Тюрикова Е.В.

2. На предприятии имеются в наличии следующие нормативные документы:

- Федеральный закон от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ “О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения” (извлечение)

- Федеральный закон от 2 января 2000 г. № 29-ФЗ “О качестве и безопасности пищевых продуктов” (извлечение)

- Санитарные правила 2.3.6.1079-01 “Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья” (извлечение)**

- СП 42-123-4117-86 “Условия, сроки хранения особо скоропортящихся продуктов” (извлечение)

К настоящей Программе относятся термины с соответствующими определениями:

Санитарно-эпидемиологическое благополучие населения – состояние здоровья населения, среды обитания человека, при котором отсутствует вредное воздействие факторов среды обитания на человека и обеспечиваются благоприятные условия его жизнедеятельности.

Среда обитания – совокупность объектов, явлений и факторов окружающей (естественной и искусственной) среды, определяющая условия жизнедеятельности человека.

Факторы среды обитания - биологические (вирусы, бактерии, паразиты и др.), химические и физические (шум, вибрация, ультразвук, инфразвук, ионизирующее, неионизирующее), социальные (питание, водоснабжение, условия труда, быта и отдыха), которые могут оказывать воздействие на человека и на состояние здоровья будущих поколений.

Вредные воздействия на человека – воздействие факторов среды обитания создающее угрозу жизни и здоровью будущих поколений.

Благоприятные условия жизнедеятельности человека – состояние среды обитания, при котором отсутствует вредное воздействие ее факторов на

человека и имеются возможности для восстановления нарушенных функций организма человека.

Безопасные условия для человека – состояние среды обитания, при котором отсутствует вероятность вредного воздействия ее факторов на человека.

Санитарно-эпидемиологическая обстановка - состояние здоровья населения и среды обитания на определенной территории в конкретно указанное время.

Гигиенический норматив – установленное исследованиями допустимое максимальное или минимальное количественное или качественное значение показателя, характеризующее тот или иной фактор среды обитания с позиции его безопасности и безвредности для человека.

Государственные санитарно-эпидемиологические правила и нормативы (далее санитарные правила) - нормативные акты, устанавливающие санитарно-эпидемиологические требования, несоблюдение которых создает угрозу жизни и здоровью человека, а также угрозу возникновения и распространения заболеваний.

Санитарно-эпидемиологические (профилактические) мероприятия – организационные, административные, инженерно-технические, медико-санитарные, ветеринарные и иные меры, направленные на устранение или на уменьшение вредного воздействия на человека факторов среды обитания, предотвращения возникновения и распространения инфекционных и неинфекционных заболеваний (отравлений) и их ликвидации.

Профессиональные заболевания – заболевания человека, возникновение которых решающая роль принадлежит воздействию неблагоприятных факторов производственной среды и трудового процесса.

Инфекционные заболевания – инфекционные заболевания человека, возникновение и распространение которых, обусловлены воздействием на человека биологических факторов среды обитания (возбудителей инфекционных заболеваний) и возможностью передачи болезни от заболевшего человека, животного к здоровому человеку. Инфекционные заболевания представляют опасность для окружающих и характеризуются тяжелым течением, высоким уровнем смертности, распространением среди населения (эпидемии).

Массовые не инфекционные заболевания (отравления) – заболевания человека, возникновение которых обусловлено воздействием неблагоприятных физических, и (или) химических и (или) социальных факторов среды обитания.

3. Предварительным и периодическим медицинским осмотрам, а также профессиональной гигиенической подготовке подлежат следующие сотрудники:

№ п/п	Ф.И.О. сотрудника	Занимаемая должность
1	Решетова Алла Михайловна	Шеф-повар
2	Батенева Наталья Геннадьевна	Кухонный рабочий

4. Потенциальную опасность представляют реализуемые особо скоропортящиеся продукты :молочные продукты

5. Лицом, ответственным за осуществление производственного контроля, осуществляются следующие мероприятия:

№ п/п	Наименование мероприятий	Периодичность
1	Проверка температуры воздуха внутри холодильников, холодильных камер, охлаждаемых витрин, другого холодильного оборудования	ежедневно
2	Проверка сроков прохождения сотрудниками гигиенической подготовки и медицинских осмотров	постоянно
3	Проверка качества поступающей на реализацию продукции – документальная и органолептическая, а также сроков и условий ее транспортировки, хранения и реализации	постоянно
4	Проверка качества и своевременности уборки помещений, соблюдения режима дезинфекции, использования средств индивидуальной защиты, соблюдения правил личной гигиены	постоянно

6. При возникновении следующих ситуаций следует немедленно известить центр государственного санитарно-эпидемиологического надзора по телефону :

- выход из строя холодильного оборудования;
- авария канализационной системы с изливом сточных вод в складские, производственные помещения;
- сообщение о кишечном инфекционном заболевании, отравлении, связанном с употреблением изготовленных блюд.

1 Цель контроля	Обеспечение безопасности питания обучающихся
Задачи контроля	Осуществление контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемиологических мероприятий при осуществлении деятельности, связанной с оказанием услуг по осуществлению питания обучающихся
Нормативно-правовая база организации производственного контроля	«Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания в общеобразовательных учреждениях начального и среднего профессионального образования (СанПиН 2.4.5.2409-08
4 Должностные лица, ответственные за проведение производственного контроля:	Директор школы Бочкарев В.А. Мед работник Воронкина Н.А. Ответственный за питание Тюрикова Е.В
Объекты контроля	1. Формирование рациона питания детей и подростков, включая контроль за использованием ассортиментом пищевых продуктов 2. Поступающие пищевые продукты, спрос и материалы (входной контроль) 3. Санитарно-эпидемиологическое состояние помещений, оборудования 4. Условия хранения пищевых продуктов и соблюдение установленных сроков годности 5. Санитарное содержание

	помещений и санитарная обработка предметов производственного окружения 6. Состояние здоровья персонала 7. Соблюдение правил личной гигиены персоналом 8. Наличие у персонала гигиенических знаний и навыков 9. Готовая кулинарная продукция (приемный контроль) 10. Прием пищи детьми
Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам	1. Заведующая производством-шеф-повар 2. Кухонный работник

**1. Входной контроль качества и безопасности поступающего на пищеблоки
производственного сырья и пищевых продуктов:**

- 1.1. Документация поставщика на поставки продовольствия
- 1.2. Сопроводительная документация на пищевые продукты
- 1.3. Условия транспортировки

*** 1.1. Документация поставщика на право поставок продовольствия** предоставляется директору школы при заключении трехсторонних договоров (контрактов) об организации питания между Управлением образования Администрации Дмитровского муниципального района, МОУ Куликовская средняя общеобразовательная школа и муниципальным казённым предприятием «Комбинат питания «Студент».

Этот пакет должен содержать **копии** уставных и регистрационных документов, сертификата соответствия санитарно-эпидемиологического заключения на предприятие питания, протокола решения городской конкурсной комиссии на право организации питания обучающихся и поставки продовольствия на пищеблок учреждения.

Каждая единица упаковки должна быть промаркирована, то есть содержать следующие сведения:

- наименование товара;
- адрес предприятия - изготовителя;
- масса нетто;
- состав;
- информация о пищевой и энергетической ценности продукта;

- дата изготовления и срок годности;
- условия хранения и реализации

Во всех перечисленных документах на каждый вид товара его наименование и другие реквизиты должны быть идентичны.

При определении доброкачественности продукции обязательно надо оценить вид и ценность потребительской и транспортной упаковки (тары), ее чистоты.

Кроме анализа сопроводительных документов на продукцию необходимо дать органолептическую оценку их доброкачественности (внешний вид, цвет, запах, вкус).

2. Контроль качества и безопасности выпускаемой готовой продукции:

2.1. Соответствие объема вырабатываемой продукции ассортиментному перечню и

производственным мощностям пищеблока

2.2. Качество готовой продукции

2.3 Суточная проба

*** 2.1. Контроль качества готовой продукции** начинается с проверки наличия

технической (технологической) документации (сборника рецептов, технологических карт) по каждому виду блюда.

Процесс приготовления должен быть организован в полном соответствии с технологической документацией. Качество готовых блюд оценивается органолептическим методом (внешний вид, цвет, запах, вкус, консистенция).

*** 2.3. Отбор суточной пробы** производится медицинским работником или заведующей производством в специально выделенную чистую, промаркированную стеклянную посуду с краской.

Отдельно хранится каждое блюдо или кулинарное изделие. Гарнир оставляют

в отдельной емкости.

Результат контроля готовой продукции, информация об отборе суточной пробы

регистрируется в журнале бракеража готовой продукции ежедневно.

Для справки; Порционные вторые блюда (биточки, сырники, оладьи, колбаса,

бутерброды и т.п.) оставляются поштучно или в объеме одной порции не менее

100 грамм. Холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда)

оставляются в количестве не менее 200 грамм. Проба хранится не менее суток с

момента реализации данной партии продукции в специально отведенном месте,

холодильнике при температуре -12, -16 градусов.

3. Контроль за рационом обучающихся, соблюдением санитарных правил

технологического процесса:

3.1. За соответствием ежедневного меню согласно утвержденному меню

3.2. Наличие нормативно - технической и технологической документации

3.3. Первичная и кулинарная обработка продукции

3.4. Тепловое технологическое оборудование

3.5. Контроль достаточности тепловой обработки блюд

3.6. Контроль за потоками сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, за потоками чистой и грязной посуды

* 3.1. Рацион питания обучающихся должен соответствовать примерному меню, которое составляется с учетом требований санитарных правил и подлежит периодическому пересмотру (не реже, чем один раз в год).

Примерное меню должно быть согласовано УО и Роспотребнадзором г.Искитима

.В меню должна содержаться информация о его пищевой энергетической ценности (количество белков, жиров, углеводов), вес на выходе.

Для контроля за качественным и количественным составом рациона питания обучающихся в школе, его пищевой и энергетической ценностью, ассортиментом используемых пищевых продуктов и продовольственного сырья в школе должны оформляться накопительные ведомости. В накопительной ведомости подводятся итоги один раз в десять дней и в целом за месяц и анализируется выполнение натуральных норм потребителя продуктов питания.

В школе обязательно организуется горячее питание учащихся

* 3.2. Технология приготовления блюд и кулинарных изделий, используемых в питании обучающихся, должна соответствовать нормативно-технической и технологической документации (сборнику рецептов, государственным стандартам,

техническим условиям, технологическим картам).

Технологические карты составляются с учетом всех технологических и санитарно-

гигиенических требований. В ней указывается название блюда, выход его в готовом

виде, раскладка продуктов, содержание основных пищевых веществ и калорийность,

а также подробные сведения о технологии приготовления блюда (включая первичную обработку сырья, сроки и условия хранения полуфабрикатов, требования к кулинарной обработке продуктов, режиму тепловой обработки и т.д.) В технологической карте обязательно должен указываться сборник рецептов (год издания, название издательства), из которого взята информация в карту, номер карты и кем утверждена.

* 3.3. Первичная обработка сырой продукции и приготовление полуфабрикатов осуществляется только в соответствующих отдельных цехах.

Крупнокусковые полуфабрикаты, блочное мясо допускается размораживать в мясных цехах при комнатной температуре на специальных столах или стеллажах или на производственных столах.

Оттаявшее мясо и полуфабрикаты вторично замораживать запрещается. Субпродукты (печень) обрабатываются на отдельном столе. Из печени тщательно вырезают сосудистый пучок, желчные протоки, удаляют пленку. Рыба размораживается в ваннах в течение 3-4 часов. Размороженная рыба хранению не подлежит и должна направляться на тепловую обработку.

Первичная обработка овощей включает сортировку, мытье, очистку и нарезку. Овощи и зелень после предварительной промывки тщательно перебирают и очищают.

Овощи, поступившие на пищеблок в промытом виде, повторно промывают проточной водой и хранят в специальных лотках или котлах.

Фрукты, включая цитрусовые, должны обязательно промываться перед употреблением.

Сыпучие продукты перед использованием освобождают от примесей, после чего

тщательно промывают.

Полученные полуфабрикаты после первичной обработки по возможности сразу же должны поступить на тепловую обработку.

Обработка яиц производится в специально выделенном помещении, или, по согласованию с органами Роспотребнадзора по НСО в г.Искитиме в специально промаркированных емкостях в следующей последовательности:

1. В первой ванне - замачивание в теплой воде в течение 5-10 минут;
2. Во второй ванне обработка в 0,5% растворе кальцинированной соды с температурой 40-45 градусов в течение 5-10 минут;
3. В третьей ванне - дезинфекция 2% раствором хлорной извести, или 0,5% хлорамиака в течение 5 минут;
4. В четвертой ванне - ополаскивание проточной водой в течение не менее 5 минут. Для обработки яйца укладываются в специальные решетчатые

емкости, сетки или дуршлаг и погружают в емкости с раствором.

3.4. Процесс приготовления пищи осуществляется с помощью теплового технологического оборудования (термометров) контролируется достаточность

температуры для выработки продукции. Показание термометров записывается в

журнал регистрации температуры теплового оборудования. Контроль исправности технологического оборудования производится ежеквартально

3.5. Оценка достаточности тепловой обработки блюд (на основании органолептических показателей, измерения температуры в толще блюда или прокола для оценки цвета сока) должна осуществляться при каждой приемке готовой продукции. Критерии готовности обязательно должны указываться в технологической документации (сборники рецептов, технологических картах).

Для справки:

а) мясо варят кусками не более 1,5 кг и не более 8 см, не менее 2 часов;

б) изделия из мясного и рыбного фарша, а также рыба кусками должна обжариваться на плите с двух сторон в нагретом жире (масле) в течение 10 минут,

а затем доводится до готовности в духовой или жарочном шкафах при температуре 250-280 градусов в течение 5-8 минут;

в) готовности мяса и блюд из него свидетельствует бесцветный сок, выделяющийся из куска при проколе поварской вилкой, и серый цвет на разрезе

продукта, а также температура в толще продукта. Для натуральных рубленых

изделий - не ниже 85 градусов, для изделий из котлетной массы - не ниже 90 градусов. Указанная температура выдерживается в течение 5 минут;

г) при изготовлении вторых блюд из вареного мяса, птицы, рыбы или при отпуске вареного мяса (птицы) к первым блюдам порционированное или измельченное мясо обязательно подвергают вторичному кипячению в бульоне в течение 5-7 минут.

Порционированное мясо может во время раздачи (но не более одного часа) храниться в бульоне при температуре не ниже 75 градусов.

д) при изготовлении гарнира необходимо пользоваться (при перемешивании) кухонным инвентарем, не касаясь продукта руками.

Масло коровье, используемое для заправки гарниров других блюд, должно предварительно подвергаться термической обработке (расплавляться и доводится до кипения).

е) омлеты и запеканки, в рецептуру которых входит яйцо, готовят, запекая в жарочном шкафу на смазанном маслом противне.

Омлеты - в течение 8-10 минут при температуре 180-200 градусов, слоем не более 2,5-3 см. Запеканки при температуре 220-280

градусов, слоем не более 304 см. - 20-30 минут. Хранение яичной массы осуществляется не более 30 минут. Яйцо варят в течение

10 минут после закипания воды;

ж) вареные колбасы, сардельки и сосиски используют в питании только после тепловой обработки (варка в течение 5 минут с момента закипания);

з) гарниры варятся в большом объеме воды (в соотношении не менее 1:6) без последующей промывки, либо при необходимости промывается горячей водой,

доведенной до кипения);

и) консервированные бобовые (горошек, фасоль и т.п.), кукурузу, зелень и т.п. можно использовать в пищу (в том числе и при приготовлении холодных закусок) только после тепловой обработки (отваривания, запекания, тушения и т.п.);

к) соления и квашения (бочковые) могут использоваться в пищу только после тепловой обработки (для приготовления супов, соусов, блюд из мяса, овощей).

3.6. На пищеблоке не допускается пересечение сырья, полуфабрикатов различной

степени готовности, готовой продукции. Пищевых отходов, а также чистой и грязной кухонной посуды и инвентаря, чистой и использованной оборотной тары

4. Контроль за соблюдением условий и сроков хранения продуктов (сырья,

полуфабрикатов и готовой кулинарной продукции):

4.1 Помещение для хранения продуктов, соблюдение условий и сроков хранения

продуктов 4.2 Холодильное оборудование (холодильные и морозильные камеры)

* 4.1. Все помещения для хранения пищевой продукции должны бывать чистыми

промаркированы.

В промаркированном помещении хранятся только соответствующие продукты.

Нарушение товарного соседства недопустимо.

Условия хранения контролируются с помощью измерительных приборов (термометров, психрометров).

Срок хранения продуктов на маркировке. В случае нарушения срока хранения,

продукты списываются.

Для справки; Мелкокусковые и порционные полуфабрикаты из мяса (птицы), вырабатываемые на предприятиях, могут храниться не более 48 часов при температуре от +2 до +4 градуса.

Мясной фарш и полуфабрикаты из него - не более 12 часов при температуре от +2 до +4 градуса. Рыбные полуфабрикаты и изделия из рыбного фарша не более 24

часов при температуре -2 до +2 градуса. Очищенные сырые овощи могут храниться при температуре от +2 до +6 градуса. Очищенный картофель может

храниться в воде не более 2-3 часов при температуре воды не более 12 градуса.

Дрожжевое тесто может храниться не более 9 часов, слоеное - не более 24 часов, тесто песочное - 36 часов при температуре от +2 до +4 градуса.

Категорически запрещается хранение в воде очищенных овощей и зелени, предназначенных к употреблению в пищу в сыром виде.

Овощные салаты и блюда из сырых овощей готовятся непосредственно перед реализацией, хранить готовые к употреблению блюда из сырых овощей в холодильнике можно не более 30 минут, заправка салатов и винегретов производится непосредственно перед раздачей.

Консервированные бобовые (горошек, фасоль, кукурузу) можно использовать

в детском питании только после тепловой обработки, кипячение (в том числе при приготовлении холодных закусок).

* 4.2. Торгово-технологическое и холодильное оборудование, используемое на пищеблоках, должно быть исправно, температура в камерах и холодильных шкафах устанавливается в соответствии с требованиями нормативной документации для хранения различных наименований продовольственных товаров.

В случае неисправности товарно-технологического и холодильного оборудования завхозу школы (заведующей производством) необходимо подать заявку на ремонт в обслуживающие организации с обязательной регистрацией в журнале учета об исполнении заявок.

5. Контроль за условиями труда сотрудников и состоянием производственной среды пищеблока:

5.1. Условия труда. Производственная среда

* 5.1. Условия труда сотрудников пищеблоков и состояние производственной среды должны отвечать требованиям нормативных документов в области охраны труда.

Сотрудники должны быть ознакомлены работодателем с инструкциями по охране труда во всех целях и при работе с технологическим оборудованием.

Около каждого вида оборудования должны находиться инструкции по его использованию.

На рабочих местах должны быть созданы условия для соблюдения правил

личной гигиены персонала (наличие мыла, полотенце и др.).

Пищеблок оборудуется технологическим и холодильным оборудованием в соответствии с проектной документацией, планом его размещения в производственных помещениях.

6. Контроль за состоянием помещений пищеблоков (производственных, складских, подсобных) инвентаря и оборудования:

6.1. Производственные, складские, подсобные помещения и их оборудование

6.2. Инвентарь и оборудование пищеблока

* 6.1. Санитарное состояние пищеблока является одной из основных характеристик деятельности персонала пищеблока по выявлению санитарно-противоэпидемиологических мероприятий.

Территория пищеблока должна содержаться в чистоте, влажная уборка должна

производиться ежедневно.

Пол в цехе переработки мяса и рыбы моют горячей водой с добавлением дезинфицирующих средств не реже 2-х раз в смену.

Производственное оборудование, разделочные столы и производственные моечные ванны должны мыться по мере загрязнения с использованием специально выделенной для этой цели ветоши или мочалок (отдельно для каждой производственной линии).

В разделочных цехах полы моются не реже 2-х раз в смену горячей водой с добавлением дезинфицирующих средств. Ежегодно (перед началом нового учебного года) на пищеблоке проверяется:

- наличие технологического и холодильного оборудования, правильность его расстановки в соответствии с проектной документацией;
- санитарно-техническое состояние помещений пищеблока;
- техническая исправность оборудования.

Техническое состояние торгово-технологического и холодильного оборудования

оценивается при каждой контрольной проверке, а также после ремонтных работ и

технического оборудования.

6.2. Весь кухонный инвентарь и все оборудование пищеблока маркируется несмываемой краской или иным способом, обеспечивающим стойкость маркировки. Маркировка предусматривает указание цеха, к которому относится инвентарь и вид продуктов, которые перерабатываются с его использованием.

Тара, в которой доставляется сырье и полуфабрикаты, должна храниться и обрабатываться отдельно от тары, предназначенной для доставки продуктов, в

специально выделенном помещении, оборудованном трапом и моечными ваннами.

Для уборки охлаждаемых камер, холодильных шкафов, охлаждаемых прилавков

и витрин должен быть выделен специально предназначенный для этого маркированный инвентарь.

Разделочные доски хранят по цехам в подвешенном состоянии или в камерах на ребре.

Для хранения кухонной посуды используются стеллажи.

Не допускается использование оборудования и инвентаря не по его назначению

или в неисправном состоянии.

Вымытую посуду сушат в сушильном шкафу на специальных полках или решетках. Нельзя вытирать посуду полотенцем, укладывать тарелки стопкой одна на одну сразу после обработки.

Для хранения чистых столовых приборов используются специальные ящики-кассеты. Приборы хранят вертикально, ручками вверх. Нельзя хранить приборы

на подносах или другой кухонной посуде.

Посуду для напитков (стаканы чашки) хранят на чистых лотках (подносах) в перевернутом виде.

Кухонная посуда, оборудование и инвентарь моются сразу после использования с

применением специальных моющих средств.

7. Контроль за выполнением санитарно-противоэпидемиологических мероприятий на пищеблоке:

7.1. Сотрудники пищеблоков

7.2. Санитар но - противоэпидемиологический режим.

7.1. Сотрудники пищеблока должны иметь медицинскую книжку установленного образца с данными о предварительных (при поступлении на работу) и периодических медицинских осмотрах, профессиональной гигиенической подготовке и аттестации.

Сотрудники пищеблоков обязаны соблюдать следующие правила личной гигиены:

- оставлять верхнюю одежду, обувь, головной убор, личные вещи в гардеробах;

- перед началом работы тщательно мыть руки с мылом, надевать чистую санитарную одежду, подобрать волосы под колпак, или косынку, или надевать

- специальную сеточку для волос;

- в санитарной одежде не допускается выходить из помещения пищеблока, столовой, посещать туалет;

- при появлении признаков простудного заболевания или кишечной дисфункции, а

также нагноений, порезов, ожогов, сообщить администрации и обратиться в

медицинское учреждение;

- сообщить о всех случаях заболеваний кишечными инфекциями в семье работника;

- снимать ювелирные украшения, часы и другие бьющиеся предметы, коротко

стричь ногти, не покрывать лаком, не застегивать одежду булавками;

- не курить, не принимать пищу на рабочем месте (прием пищи и курение разрешается в специально отведенном помещении или месте).

Ежедневно перед началом работник, медработник или другие ответственные лица

проводят осмотр открытых кожных поверхностей тела сотрудников пищеблоков

на наличие гнойничковых заболеваний. Лица с гнойничковыми заболеваниями

кожи, нагноившимися порезами, ожогами, ссадинами, а также с катаром верхних дыхательных путей к работе не допускаются. Результаты осмотров заносятся в журнал «Здоровье» - журнал осмотра на наличие гнойничковых заболеваний.

На каждом пищеблоке должна быть аптечка для оказания первой медицинской помощи.

У водителей, доставляющих продукты питания с базы

также, должна быть личная медицинская книжка, установленного образца с данными о предварительных при поступлении и периодических медицинских осмотрах, профессионально гигиенической подготовкой и аттестацией в установленном порядке

* 7.2. Выполнение санитарных требований к личной гигиене сотрудников пищеблока является одним из обязательных условий выполнения санитарно-противоэпидемиологических мероприятий на пищеблоке.

На пищеблоке должны быть инструкции утвержденные руководителем предприятия питания по соблюдению санитарно-противоэпидемиологического режима на всех этапах производственного процесса.

8. Контроль за соблюдением режима питания и гигиеной приема пищи обучающихся:

8.1. Контингент обучающихся

8.2. Режим питания

8.3. Гигиена приема пищи

* 8.1. Обеспечение обучающихся питанием должно осуществляться в соответствии с

приказом по школе «Об организации питания обучающихся», который издается 2

раза в год (на каждое полугодие).

Дотацией на питание пользуются учащиеся из опекаемых, малообеспеченных и многодетных семей, имеющих малый доход.

Списочный состав учащихся, пользующихся льготным питанием, утверждается педагогическим советом школы

* 8.2. Режим питания учащихся в школе осуществляется по графику с учетом соблюдения санитарных норм и количества посадочных мест в столовой.

8.3. Для соблюдения гигиены приема пищи в школе должны быть соответствующие условия.

Исправные краны, раковины, наличие мыла и полотенец (бумажных или индивидуальных), электросушилок для личной гигиены обучающихся.

Обеденный зал оборудуется мебелью для приема пищи сидя.

Количество столовой и чистой посуды, столовых приборов должно быть не менее

троекратного количества по числу посадочных мест.

Не допускается использовать столовую и чайную посуду с трещинами и отбитыми краями.

Не допускается раздача продуктов и кулинарных изделий без индивидуальной

столовой посуды (с общих подносов или тарелок).

Не допускается привлечение к приготовлению, раскладке готовой кулинарной

продукции учащихся, родителей, педагогического состава и обслуживающего персонала.

Прием пищи обучающихся осуществляется под контролем учителей, воспитателей

ГПД, ответственного за питание учащихся в школе.

1.2. Программа лабораторно-инструментальных исследований в рамках производственного контроля на предприятиях пищевой промышленности

N п / п	Наименование объекта производственного контроля	Объект исследования и (или) исследуемый материал	Определяемые показатели	Периодичность производственного контроля	Нормативная , нормативно- техническая и методическая документация, регламентирующая
------------------	--	--	----------------------------	--	--

					проведение исследований испытаний и т.п.
1	2	3	4	5	6
1	Входной контроль показателя качества и безопасности сырья и компонентов	Сырье и компоненты	Требования к упаковке и маркировке:	Каждая партия сырья и компонентов	Технические регламенты на
			- соответствие видов и наименований поступившего сырья и компонентов маркировке на упаковке и товарно-сопроводительной документации;		соответствующие виды продукции Федеральный закон от 02.01.2000 N 29-ФЗ "О качестве и безопасности пищевых продуктов"
			- соответствие принадлежности продукции к партии, указанной в сопроводительной документации;		ГОСТ Р 51074-2003 СанПиН 2.3.2.1078-01
			- соответствие упаковки и маркировки товара требованиям санитарных правил и нормативов, государственных стандартов (объем информации, наличие текста на русском языке и т.д.)		
			Лабораторный контроль сырья и	В соответствии с требованиями	Технические регламенты

			компонентов:	технических регламентов, отраслевых	на соответствующие виды продукции
			- органолептические, физико-химические показатели;	Инструкций и иных документов, регламентирующих их	СанПиН 2.3.2.1078-01 нормативная и
			- уровни содержания потенциально опасных химических соединений;	порядок и периодичности контроля органолептически и физико-химических	техническая документация
			- микробиологические, паразитологические показатели (рыба и нерыбные объекты промысла, мясо и мясные продукты, свежие и свежемороженые зелень, ягоды, фрукты, овощи, питьевая вода централизованных систем питьевого водоснабжения)	показателей, а также содержания микробиологических, паразитологических и химических загрязнителей в поступающем сырье и компонентах	
2	Контроль на этапе технологических процессов производства пищевых продуктов	Процессы производства	Технологический лабораторный контроль устанавливается предприятием-изготовителем в соответствии с отраслевыми инструкциями и	В зависимости от вида производимой продукции - в соответствии с требованиями технических регламентов, отраслевых Инструкций и иных	Технические регламенты на соответствующие виды продукции СанПиН 2.3.2.1078-01 норматив

			другими нормативными документами с учетом определенных предприятием-изготовителем контрольных критических точек: по микробиологическим, физико-химическим показателям, показателям безопасности пищевых продуктов на технологических этапах производства Вода питьевая Лабораторные исследования воды питьевой:	документов, регламентирующих порядок и периодичности контроля органолептических и физико-химических показателей, а также содержания микробиологических, паразитологических и химических загрязнителей в поступающем сырье и компонентах	ная и техническая документация
			- органолептические, физико-химические, микробиологические	1 раз в квартал	Технические регламенты на соответствующие виды продукции
			показатели		СанПиН 2.1.4.1074-01 нормативная и техническая документация
		Продукты переработки (готовая продукция)	Лабораторные исследования продуктов переработки:	Каждая партия	Технические регламенты на соответствующие виды продукции
			- органолептические		ую продукцию

			ие		
			показатели;		СанПиН 2.3.2.1078-01 нормативная и техническая документация
			- контроль за наличием маркировки, наносимой в соответствии с требованиями законодательства Российской Федерации;		Федеральный закон от 02.01.2000 N 29-ФЗ "О качестве и безопасности пищевых продуктов" ГОСТ Р 51074-2003 и другие правовые акты
			- наличие сопроводительной документации на готовую продукцию и правильность ее оформления		
			- физико-химические показатели	Не реже 1 раза в месяц, 10% от всех наименований выпускаемой продукции	Технические регламенты на соответствующие виды продукции СанПиН 2.3.2.1078-01 нормативная и техническая документация
			- уровни содержания потенциально опасных химических веществ	Не реже 1 раз в квартал, 15% от всех наименований выпускаемой продукции;	
			- микробиологические показатели (при нормировании)	Не реже 1 раза в месяц, 10% от всех наименований выпускаемой продукции	
			- микронутриенты;	Не реже 1 раз в год, не	
			- показатели пищевой	менее 50% ассортимента	

			ценности;	выпускаемой продукции	
			- исследования на наличие ГМО (при использовании сырья растительного происхождения)		
3	Производственная среда	Условия труда на рабочем месте (рабочей зоне)	Проведение инструментальны х исследований и измерений вредных и опасных производственны х факторов на рабочем месте и рабочей поверхности:		СП 1.1.1058-01
					СП 1.1.2193-07
					СанПиН 2.3.4.551-96
					Постановление Минтруда России N 12 от 14.03.97 Р 2.2.2006-05
			Физические факторы:		
			- микроклимат (температура, влажность воздуха, скорость движения воздуха)	2 раза в год (холодный и теплый периоды года)	
			- тепловое излучение; освещенность; температура рабочих поверхностей; шум, ультразвук, инфразвук, вибрация; электромагнитные излучения	При вводе в эксплуатацию, при проведении реконструкций и модернизаций технологических процессов далее 1 раз в 2 года	
			Физиолого-эргономические исследования	При аттестации рабочих мест	

			(физические, динамические нагрузки, масса поднимаемого и перемещаемого груза вручную, стереотипные рабочие движения, статические нагрузки, рабочая поза, перемещение в пространстве, интеллектуальные нагрузки, сенсорные нагрузки, эмоциональные нагрузки, монотонность нагрузок, режим работы; наличие средств индивидуальной защиты);		
			Химические факторы:		
			- вредные вещества 3-го и 4-го класса опасности (содержание пыли, аэрозолей и других загрязняющих воздух рабочей зоны веществ, смеси, в том числе вещества биологической природы, получаемые	2 раз в год	

		химическим синтезом (при наличии источников)		
Санитарно-эпидемиологический режим	Санитарная обработка помещений, оборудования, инвентаря	Смывы с объектов производственного оборудования, инвентаря, резервуаров, тары, рук и спецодежды персонала	В зависимости от вида производимой продукции - в соответствии с требованиями технических регламентов, отраслевых Инструкций и иных документов, регламентирующих порядок и периодичности контроля микробиологических и паразитологических загрязнителей с целью контроля режимов мойки и дезинфекции	Технические регламенты на соответствующие виды продукции и нормативная и техническая документация
Санитарно-защитная зона	Факторы окружающей среды	Лабораторные и инструментальные исследования: - атмосферный воздух (химические показатели);	Объемы и периодичность устанавливаются проектом организации санитарно-защитной зоны	Федеральный закон от 30.03.1999 N 52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии и населения" СанПиН 2.2.1/2.1.1.12 00-03
		- шум		

Перечень форм учета и отчетности по производственному контролю

- Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья.
- Журнал бракеража готовой кулинарной продукции.

- Журнал здоровья.
- Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд.
- Журнал учета температурного режима.
- Ведомость контроля за рационом питания

План улучшения питания в МБОУООШ №6 на 2016-2017 учебный год

	мероприятие	Срок исполнения	Ответственный за питание
1	формирование и утверждение плана мероприятий по улучшению питания	Начало года	Администрация ОО
3	разработка и согласование примерного меню с Территориальным отделом Роспотребнадзора в городе Искитиме	Август , апрель	Ответственный за питание
4	утверждение порядка обеспечения льготного питания обучающимся	Начало года	Администрация ОО
5	изучение рынка цен на закупку продуктов при размещении на аукционах и проведение запроса котировок	регулярно	Администрация ОО
6	изучение организации питания обучающихся (часы контроля, совещания при директоре)	По плану	Администрация ОО
1	Участие в городских обучающих семинаров с категориями работников, занятых в сфере питания обучающихся	По плану	Ответственный за питание
2	повышение квалификации и профессионализма специалистов, занятых в сфере организации питания школьников	По плану	Администрация ОО
1	организация льготного питания	В течение года	Ответственный за питание
1	повышение квалификации работников образования по теории и методике формирования культуры здорового питания школьников, внедрению образовательных программ формирования культуры здорового питания у детей и их родителей	В течение года	Администрация ОО

2	Участие в школьных, районных этапов конкурса и участие в районном и областном конкурсе рисунков, фотографий и поделок «Разговор о правильном питании»		
3	освещение в средствах массовой информации вопросов организации школьного питания		
5	проведение анкетирования среди учащихся различных возрастных категорий и их родителей с целью изучения понимания ими данной темы и их потребностей	По плану	Администрация ОО
6	организация лекториев для родителей по организации школьного питания	По плану	Администрация ОО
1	замена технологического оборудования, приобретение посуды	По плану	Администрация ОО
2	косметический ремонт пищеблоков и залов питания		Администрация ОО
4	Проектирование реконструкции		Администрация ОО
1	проведение лабораторных исследований и испытаний (при необходимости) на границе санитарно-защитной зоны, на рабочих местах, сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и технологий их производства		Администрация ОО
2	прохождение профессиональной гигиенической подготовки и медосмотров работниками, которые связаны с хранением, транспортировкой и реализацией пищевых продуктов и питьевой воды, воспитанием и обучением детей		Администрация ОО
3	учет и отчетность по ведению производственного контроля		Администрация ОО

4	контроль качества, безопасности сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и технологий их производства, хранения, транспортировки, реализации и утилизации, подтверждение сертификатами, санитарно-эпидемиологическими заключениями, санитарными паспортами на транспорт и другими документами		Администрация ОО
5	информирование Роспотребнадзора, местных властей об аварийных ситуациях, остановках производства, о нарушениях технологических процессов, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию		Администрация ОО