



Утверждаю
Директор МБОУ Никольской ООШ
Соколова Е.Н.
Приказ №18 от 31.08.2022

Программа производственного контроля МБОУ Никольской ООШ на 2022-2023 учебный год

1. Общие положения

Настоящая программа разработана в соответствии с требованиями Федерального Закона от 30.03.1999 г. №52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (Собрание законодательства Российской Федерации, 1999 №14, ст.1650; 2020, №29 ст.4504), ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

Руководитель организации определяет и документирует политику производственного контроля и обеспечивает ее поддержку на всех уровнях. Руководитель определяет область применения производственного контроля. Руководитель Организации приказом назначает лиц, ответственных за внедрение и поддержание системы производственного контроля.

2. Состав программы производственного контроля

Программа производственного контроля включает следующие данные:

- 2.1. требования к оборудованию пищеблока, инвентарю, посуде;
- 2.2. требования к условиям хранения, приготовления и реализации пищевых продуктов и кулинарных изделий;
- 2.3. данные для обеспечения безопасности в процессе производства (изготовления) пищевой продукции технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции;
- 2.4. перечень критических контрольных точек процесса производства (изготовления) - параметров технологических операций процесса производства (изготовления) пищевой продукции; параметров (показателей) безопасности продовольственного (пищевого) сырья и материалов упаковки, для которых необходим контроль, чтобы предотвратить или устранить опасные факторы;
- 2.5. предельные значения параметров, контролируемых в критических контрольных точках;
- 2.6. порядок мониторинга критических контрольных точек процесса производства (изготовления);
- 2.7. установление порядка действий в случае отклонения значений показателей, указанных в пункте 2.3 настоящей части, от установленных предельных значений;
- 2.8. периодичность проведения проверки на соответствие выпускаемой в обращение пищевой продукции требованиям настоящего технического регламента и (или) технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции;
- 2.9. периодичность проведения уборки, мойки, дезинфекции, дератизации и дезинсекции производственных помещений, чистки, мойки и дезинфекции технологических оборудования и инвентаря, используемых в процессе производства (изготовления) пищевой продукции;
- 2.10. меры по предотвращению проникновения в производственные помещения грызунов, насекомых, синантропных птиц и животных.
- 2.11. требования к документации, обеспечивающей фиксацию параметров мониторинга за контролем качеством пищевой продукции.

3. Требования к оборудованию комнаты приема пищи, инвентарю, посуде

3.1. Комната приема пищи образовательной организации оборудована необходимым технологическим, холодильным оборудованием.

3.2. Технологическое оборудование, инвентарь, посуда, тара должны быть изготовлены из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами.

3.3. В целях профилактики недостаточности микронутриентов (витаминов и минеральных веществ) в питании детей используются пищевые продукты, обогащенные микронутриентами.

Витаминизация блюд проводится с учетом состояния здоровья детей, под контролем медицинского работника и при обязательном информировании родителей о проведении витаминизации.

Технология приготовления витаминизированных напитков должна соответствовать технологии, указанной изготовителем в соответствии с инструкцией и удостоверением о государственной регистрации.

Витаминизированные напитки готовят

непосредственно перед раздачей.

При отсутствии в рационе питания витаминизированных напитков проводится искусственная С-витаминизация.

Препараты витаминов вводят в третье блюдо (компот или кисель) после его охлаждения до температуры 15 °C (для компота) и 35 °C (для киселя) непосредственно перед реализацией.

Витаминизированные блюда не подогреваются. Витаминизация блюд проводится под контролем медицинского работника (при его отсутствии - иным ответственным лицом).

Данные о витаминизации блюд заносятся медицинским работником в журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд (Приложения 6), который хранится один год.

4.6. Выдача готовой пищи разрешается только после проведения контроля бракеражной комиссией в составе не менее 3-х человек.

Масса порционных блюд должна соответствовать выходу блюда, указанному в меню.

При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо допускают к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков.

4.7. Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции (все готовые блюда). Суточная проба отбирается в объеме: порционные блюда - в полном объеме; холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) - в количестве не менее 100 г.; порционные вторые блюда, биточки, котлеты, бутерброды и т.д. оставляют поштучно, целиком (в объеме одной порции).

Пробы отбираются стерильными или прокипяченными ложками в стерильную или прокипяченную посуду (банки, контейнеры) с плотно закрывающимися крышками, в образовательных организациях должен быть организован правильный питьевой режим. Питьевая вода, в том числе расфасованная в емкости и бутилированная, по качеству и безопасности должна отвечать требованиям на питьевую воду.

4.Порядок организации и проведения производственного контроля

Виды опасных факторов при производстве пищевой продукции и, в соответствии с ними, обозначим перечень критических контрольных точек в процессе производства (изготовления) пищевой продукции:

5.1. Виды 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.

Биологические опасности:

Источниками биологических опасных факторов могут быть:

- люди; помещения; оборудование; вредители; неправильное хранение и вследствие этого рост и размножение микроорганизмов; воздух; вода; земля; растения.

Химические опасности:

Источниками химических опасных факторов могут быть:

- люди; растения; помещения; оборудование; упаковка; вредители.

Физические опасности:

Физические опасности - наиболее общий тип опасности, который может проявляться в пищевой продукции, характеризующийся присутствием инородного материала.

9. Периодичность проведения уборки, мойки, дезинфекции, дератизации и дезинсекции производственных помещений, оборудования в процессе производства (изготовления) пищевой продукции.

Периодичность проведения:

- уборки проводится согласно графика генеральной уборки, мойки оборудования в процессе производства (изготовления) пищевой продукции –ежедневно;
- дезинфекции, дератизации и дезинсекции производственных помещений – по мере необходимости, но не реже одного года .

10. Меры по предотвращению проникновения в производственные помещения грызунов, насекомых, синантропных птиц и животных.

- 10.1. Открывающиеся внешние окна (фрамуги) должны быть оборудованы легко снимаемыми для очищения защитными сетками от насекомых, птиц;
- 10.2. Обеспечить защиту от проникновения в производственные помещения животных, в том числе грызунов - плотно закрывающиеся двери, вовремя восстанавливать отверстия в стенах и полах, отверстия должны быть закрыты сетками или решетками;
- 10.3. Отверстия вентиляционных систем закрываются мелкоячеистой полимерной сеткой.
- 10.4. Обслуживание Организации по дератизации и дезинсекции осуществляется специализированными учреждениями, имеющими лицензии на право деятельности.

11.Мероприятия по предупреждению возникновения и распространения острых кишечных инфекций и пищевых отравлений (Приложение № 13)

11.1 Объектами производственного контроля являются: сырье и реализуемая продукция, вода водопроводная, технологическое оборудование, инвентарь, работающий персонал, условия труда работников.

11.2 Опасность воздействия неблагоприятных факторов производственной среды - определяется наличием работающего оборудования и функционирующих зданий и сооружений. В процессе трудовой деятельности работники могут подвергаться воздействию следующих вредных факторов: физическим перегрузкам опорно - двигательного аппарата, воздействию неблагоприятного микроклимата (все категории работников), перенапряжению, воздействию химических веществ - СМС, дезинфицирующих средств при их приготовлении и применении (кухонный рабочий).

11.3.Производственный контроль включает:

- Наличие на производстве ТР ТС 021/2011, официально изданных санитарных правил, системы их внедрения и контроля их реализации, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляющей действительностью

- Осуществление лабораторных исследований и испытаний:

на рабочих местах, с целью влияния производства на здоровье человека (специальная оценка условий труда), сырья, полуфабрикатов, готовой продукции при хранении и реализации.

- Организацию медицинских осмотров, профессиональную подготовку работающих, санитарно-гигиеническое обучение работников, связанных с приготовлением и раздачей пищи.

- Контроль за наличием сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений, иных документов, подтверждающих качество, безопасность сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.

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

- Своевременное информирование органов местного самоуправления, органов и учреждений государственной санитарно-эпидемиологической службы Российской Федерации о ситуациях, создающих угрозу санитарно - эпидемиологическому благополучию населения.

- Визуальный контроль специалистами за выполнением санитарно- противоэпидемических (профилактических) мероприятий, соблюдением санитарных

правил, разработкой и реализацией мер, направленных на устранение выявленных нарушений.

11.4. Номенклатура, объем, и периодичность лабораторных исследований и испытаний определяется с учетом наличия вредных производственных факторов, степени их влияния на здоровье человека и среду его обитания. Лабораторные исследования и испытания осуществляются с привлечением лаборатории, аккредитованной в установленном порядке.

11.5. Производственный контроль за качеством пищевой продукции должен осуществляться в соответствии с настоящей программой ХАССП

11.6. Необходимые изменения, дополнения в Программу вносятся при изменении вида деятельности, требований законодательства или других существенных изменениях.

11.7. Ответственность за организацию и проведение производственного контроля за качеством пищевой продукции несет руководитель образовательной организации и лицо, назначенное по приказу.

12. Перечни должностей, подлежащих медицинским осмотрам и санитарно-гигиеническому обучению.

Организация в обязательном порядке обеспечивает прохождение медицинских осмотров персонала в соответствии с приказом Минздравсоцразвития № 302-н 12.04.11г. и санитарно-гигиеническое обучение персонала в соответствии СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

13. Перечень возможных аварийных ситуаций, связанных с остановкой производства, нарушениями, создающими угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения:

- Неудовлетворительные результаты производственного лабораторного контроля;
- Получение сообщений об инфекционном, паразитарном заболевании (острая кишечная инфекция, вирусный гепатит А, трихинеллез и др.), отравлении, связанном с употреблением изготовленных блюд;
- Отключение электроэнергии на срок более 4-х часов;
- Неисправность сетей водоснабжения;
- Неисправность сетей канализации;
- Неисправность холодильного оборудования.

Мероприятия, предусматривающие безопасность окружающей среды:

1. Утилизация пищевых отходов в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

2. Обеспечение удовлетворительных результатов производственного лабораторного контроля пищевой продукции посредством соблюдения требований СанПиН 2.4.1.3049-13, принципов ХАССП и технических регламентов Таможенного союза в части, касающейся дошкольных учреждений.

3. Заключение договоров на проведение дератизации и дезинсекции с учреждениями, имеющими лицензии на право деятельности.

4. Заключение договоров с обслуживающей организацией, обеспечивающей исправную работу внутренних сетей водоснабжения, канализации, электросетей и оборудования, холодильного оборудования, вывоз и утилизацию мусора.

5. Заключение договоров с организациями здравоохранения по обеспечению медицинских осмотров персонала.

6. Заключение договоров ФГБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии» на обеспечения санитарно-гигиенического обучения персонала Учреждения.

14. Выполнение принципов ХАССП

Руководитель Организации несет ответственность за:

- организацию горячего питания в Организации;
- качество выпускаемой пищевой продукции;
- санитарно-гигиенические состояние и уборка помещений и оборудования
- соблюдение санитарно-гигиенических требований в процессе производства ПП;
- гигиена персонала;
- практическое и теоретическое обучение по гигиене.

10.1. Руководитель и сотрудники Организации с целью недопущения неудовлетворительного качества выпускаемой пищевой продукции исполняют требования

15. Документация программы ХАССП

Одним из принципов программы ХАССП является обеспечение документарного контроля на протяжении всего процесса изготовления пищевой продукции и контроля процесса в выделенных контрольных точках, а именно документация ХАССП включает в себя:

15.1. Документация программы ХАССП должна включать:

- информацию о продукции (сопроводительная документация хранится в Организации);
- перечень регистрационно-учетной документации.

15.2. Перечень форм учета и отчетности по вопросам осуществления производственного контроля

1. Журнал бракеража поступающей пищевой продукции.
2. Журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок.
3. Журнал бракеража готовой пищевой (кулинарной) продукции (с отметкой качества органолептической оценки качества готовых блюд и кулинарных изделий).
4. Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд.
5. Журнал учета результатов медицинских осмотров работников.
6. Журнал осмотра на гнойничковые заболевания работников пищеблока.
7. Журнал здоровья персонала.
8. Личные медицинские книжки каждого работника.
9. Журнал учета включения бактерицидной лампы в холодном цехе.
10. Акты отбора проб и протоколы лабораторных исследований.
11. Договора и акты приема выполненных работ по договорам (вывоз отходов, дератизация, дезинсекция)
12. Журнал учета температуры в холодильниках
13. Журнал учета температуры и влажности воздуха в складских помещениях.
14. Журнал учета дезинфекции и дератизации
15. Журнал контроля санитарного состояния пищеблоки
16. Журнал регистрации претензий, жалоб и происшествий, связанные с безопасностью пищевой продукции.

**16.Характеристика условий размещения объекта питания
МБОУ Никольской ООШ**

Название объекта	Комната приема пищи
Адрес	346848, Ростовская область, Неклиновский район, С. Никольской, ул. Центральная,2
Ф.И.О. руководителя	Соколова Елена Николаевна
Размещение объекта	в здании школы
Холодное водоснабжение	Собственный водопровод
Горячее водоснабжение	Установлен 1 водонагреватель
Вентиляция	Естественная и принудительная
Освещение	Комбинированное
Набор производственных и вспомогательных помещений	Комната приема пищи на 20 мест.
Доставка готового горячего питания	Автотранспорт поставщика ИП Галлова

Перечень нормативов и нормативно-правовых актов, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля:

1. Федеральный Закон от 30.03.1999 г. №52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (Собрание законодательства Российской Федерации, 1999 №14, ст.1650; 2020, №29 ст.4504).
2. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».
3. ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции".
4. ТР ТС 022/2011 "Пищевая продукция в части ее маркировки".
5. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. (ТТК).

Органолептическая оценка готовой пищевой продукции (разработана специально для Журнала бракеража готовой пищевой продукции)

Система оценки бракеража готовой продукции

- 5- Внешний вид блюда привлекательный, правильной консистенции. Цвет бульона светлый, вкус оптимальный, запах приятный.
- 4- Небольшие нарушения внешнего вида (например, макароны слиплись). Бульон менее прозрачный, вкусовые качества нормальные, запах приятный.
- 3- Внешний вид блюда удовлетворительный (например, слегка мутный бульон). Вкусовые качества удовлетворительные (например, блюдо пересолено), запах удовлетворительный (например, запах горелого не перебивает запах готового блюда).
- 2- Внешний вид, вкусовые качества, запах блюда ниже среднего (например, блюдо подгорело, консистенция блюда неправильная, запах горелого перебивает запах готового блюда, блюдо пересолено)
- 1- Блюдо не готово к употреблению. Внешний вид и вкусовые качества блюда полностью не соответствует требованиям и нормам.

Примечание: система оценок вклеивается и Журнал бракеража готовой пищевой (кулинарной) продукции, далее по тексту Журнала члены бракеражной комиссии вправе указывать только оценку по пятибалльной системе, а также надписи о степени готовности («готово к употреблению» «не готово к употреблению») и разрешение к раздаче.

**Требования к перевозке и приему
пищевых продуктов в
образовательные
организации**

1. Транспортировка пищевых продуктов должны осуществляться в соответствии с требованиями соответствующих технических регламентов. Совместная перевозка продовольственного сырья допускается при условии наличия герметической упаковки, а так же при соблюдении температурно-влажностных условий хранения и перевозки.

2. Скоропортящиеся пищевые продукты перевозятся охлаждаемым или изотермическим транспортом, обеспечивающим сохранение установленных температурных режимов хранения, либо в изотермических контейнерах.

3. Транспортные средства для перевозки пищевых продуктов должны содержаться в чистоте, а их использование обеспечить условия, исключающие загрязнение и изменение органолептических свойств пищевых продуктов.

Транспортных средства должны подвергаться регулярной очистке, мойке, дезинфекции с периодичностью, необходимой для того, чтобы грузовые отделения транспортных средств и контейнеры не могли являться источником загрязнения продукции.

4. Лица, сопровождающие продовольственное сырье и пищевые продукты в пути следования и выполняющие их погрузку и выгрузку, должны использовать специальную одежду (халат, рукавицы), иметь личную медицинскую книжку установленного образца с отметками о результатах медицинских осмотров, в том числе лабораторных обследований, и отметкой о прохождении профессиональной гигиенической подготовки.

5. Тара, в которой привозят продукты, должна быть промаркирована и использоваться строго по назначению. Оборотную тару после употребления необходимо очищать, промывать водой с 2%-ным раствором кальцинированной соды, ошпаривать кипятком, высушивать и хранить в местах, недоступных загрязнению. При отсутствии в дошкольной образовательной организации специально выделенного помещения обработка возвратной тары проводится поставщиком продуктов.

Термосы подлежат обработке в соответствии с инструкциями по применению.

Приложение

**Журнал учета включения бактерицидной лампы
Ежедневный учет работы ультрафиолетовой бактерицидной установки**

Да-та	Условия обеззараживания (В присутствии или отсутствии людей)	Объект обеззараживания (Воздух или поверхность, или то и другое)	Вид микроорганизма (санитарно-показательный или иной)	Режим облучения (непрерывный или повторно-кратковременный)	Время		Длительность (для повторно-кратковременного интервала между сессиями облучения)
					ВКЛ	ВЫКЛ	

Приложение

Журнал контроля санитарного состояния комнаты приема пищи

Месяц

Наименование мероприятия	число	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
1. Санитарно-гигиеническое состояние																								
2. Нормы выдачи готовых блюд																								
3. Соблюдение режима выдачи пищи																								
4. Соблюдение графика генеральной уборки																								

Приложение

**Журнал регистрации претензий, жалоб и происшествий,
связанные с безопасностью пищевой продукции**

№ п/п	Суть претензий, жалоб и происшествий, связанные с безопасностью пищевой продукции	Дата регистрации обращения	ФИО лица, принявшего обращение	Решение по факту обращения	Срок исполнения	Ответственный за исполнение