**C:\Documents and Settings\Lanos\Рабочий стол\Питание\2.tif**

**Цель производственного контроля - обеспечение безопасности и безвредности для школы и всех участников образовательного процесса влияния школьной столовой, пищеблока путем производственного контроля должного выполнения и соблюдения, санитарных правил, санитарно-противоэпидемических мероприятий.**

1. **Характеристика условий размещения объекта питания**

**МОБУ СОШ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

|  |  |
| --- | --- |
| Название объекта | Школьная столовая, пищеблок |
| Адрес | 452507, РБ Кигинский район . с.Арсланово , ул.Кирова 1 |
| Ф.И.О. руководителя школы | Сиражетдинов Рим Хажиевич |
| Бракеражная комиссия (приказ, состав) | Приказ № 47 от 28 августа 2015 г |
| Размещение объекта | Столовая, пищеблок размещены в здании |
| Холодное водоснабжение | Централизованное  (пишем по своему проекту школы) |
| Горячее водоснабжение | Установлен 1 водонагревателя  (пишем по своему проекту школы) |
| Отопление | Централизованное  (пишем по своему проекту школы) |
| Вентиляция | Естественная |
| Освещение | Комбинированное |
| Набор производственных и вспомогательных помещений | Пищеблок, обеденный зал на \_\_\_\_ мест, продуктовый склад,овощной, мясо - рыбный цех, моечные. |
| Доставка продуктов | Автотранспорт поставщика (санитарный паспорт имеется) |

Контролируется:

* Микробиологические показатели качества и безопасности продуктов, готовых блюд, воды;
* 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 медицинских осмотров;
* Дезинфицирующие мероприятия;
* Санитарное состояние столовой, пищеблока.

1. **Список**

**работников пищеблока, столовой МОБУ СОШ с.Арсланово**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Ф.И.О.** | **Дата рождения** | **Должность** | **Стаж работы** | **Дата последнего медосмотра** | **Дата последнего гигиенического обучения** |
| 1. | Абдрафикова Т.Б. | 14.10.1974 | Повар | 4 | 30 мая 2015 | 30 мая 2015 |
| 2 | Зиннатуллина А.Т | 21.04.1978 | Повар | 4 | 25 августа 2015 | 25 августа 2015 |
| 3 | Сибагатуллина М.М | 15. 06 1961 | Кухонный работник | 35 | 30 мая 2015 | 30 мая 2015 |
| 4 | Идрисова Н.Г | 29.06.1971 | Кладовщик | 1 | 30 мая 2015 | 30 мая 2015 |

1. **План производственного контроля организации питания**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Объект контроля | Периодичность контроля | Ответственный исполнитель | Учетно-отчетная документация |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| **1*. Входной контроль качества и безопасности поступающего на пищеблок продовольственного сырья и пищевых продуктов*** | | | | |
| 1.1. | Документация поставщика на право поставок продовольственного сырья и продуктов питания | При заключении договоров | Руководитель образовательного учреждения | Договор с поставщиком поставок продовольственного сырья и продуктов питания |
| 1.2. | Сопроводительная документация на пищевые продукты | Каждая поступающая партия | Комиссия по контролю за организацией и качеством питания | Товарно-транспортные накладные.  Журнал бракеража сырой продукции |
| 1.3. | Условия транспортировки | Каждая поступающая партия | Комиссия по контролю за организацией и качеством питания | Акт (при выявлении нарушений условий транспортировки) |
| **2. *контроль качества и безопасности выпускаемой готовой продукции*** | | | | |
| 2.1. | Соответствие объема вырабатываемой продукции перспективному меню | Ежедневно | Комиссия по контролю за организацией и качеством питания | Примерное 10 дневное меню, согласованное с территориальным органом ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии» |
| 2.2. | Качество готовой продукции | Ежедневно | Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.медсестра. | Журнал бракеража готовой продукции. |
| 2.3. | Суточная проба | Ежедневно | Комиссия по контролю за организацией и качеством питания. | Журнал бракеража готовой продукции. |
| **3. *Контроль рациона питания учащихся, соблюдение санитарных правил в технологическом процессе.*** | | | | |
| 3.1. | Рацион питания | 1 раз в 10 дней | Комиссия по контролю за организацией и качеством питания | Примерное 10 дневное меню, согласованное с территориальным органом ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии». |
| 3.2. | Наличие нормативно технической и технологической документации. | 1 раз в месяц | Комиссия по контролю за организацией и качеством питания | Сборник рецептур2010 г.,2012г.,2014г (1 и 2 часть) – для школьного питания, 2010г., 2011г. –для детского питания. Технологические и калькуляционные карты, ГОСТы. |
| 3.3. | Первичная и кулинарная обработка продукции. | Каждая партия | Комиссия по контролю за организацией и качеством питания | Документы, удостоверяющие безопасность продуктов питания и продовольственного сырья. Санитарно-эпидемиологическое заключение на пищеблок. Инструкции, журналы, графики. |
| 3.4. | Тепловое технологическое оборудование | Ежедневно | Комиссия по контролю за организацией и качеством питания. | Журнал регистрации температуры теплового оборудования. |
| 3.5. | Контроль достаточности тепловой обработки блюд. | Каждая партия | Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.Медсестра | Журнал бракеража готовой продукции. |
| **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. | Ежедневно | Комиссия по контролю за организацией и качеством питания. | Санитарный журнал пищеблока. Журнал температурного режима и относительной влажности. |
| 4.2. | Холодильное оборудование (холодильные и морозильные камеры). | Ежедневно | Комиссия по контролю за организацией и качеством питания. | Журнал температурного режима и относительной влажности. |
| **5. *Контроль за условиями труда сотрудников и состоянием производственной среды пищеблоков****.* | | | | |
| 5.1. | Условия труда. Производственная среда пищеблоков. | Ежедневно | Комиссия по контролю за организацией и качеством питания. | Визуальный контроль |
| ***6. Контроль за состоянием помещений пищеблоков (производственных, складских, подсобных), инвентаря и оборудования*** | | | | |
| 6.1. | Производственные, складские, подсобные помещения и оборудования в них. | Ежедневно | Комиссия по контролю за организацией и качеством питания. | Визуальный контроль |
| 6.2. | Инвентарь и оборудование пищеблока. | Ежедневно | Комиссия по контролю за организацией и качеством питания. | Визуальный контроль |
| **7. *Контроль за выполнением санитарно-противоэпидемических мероприятий на пищеблоке*** | | | | |
| 7.1. | Сотрудники пищеблоков | Ежедневно | Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.  Медсестра | Медицинские книжки сотрудников.  Журнал осмотра на гнойничковые заболевания. |
| 7.2. | Санитарно-противоэпидемический режим. | Ежедневно | Комиссия по контролю за организацией и качеством питания. | Инструкции режима обработки оборудования инвентаря, тары, столовой посуды. |
| **8. *Контроль за контингентом питающихся режимом питания и гигиеной приема пищи обучающихся.,*** | | | | |
| 8.1. | Контингент питающихся детей | Ежедневно | Комиссия по контролю за организацией и качеством питания. | Приказ об организации питания обучающихся., воспитанников. Списки детей, нуждающихся в бесплатном питании. Документы, подтверждающие статус многодетной малоимущей или социально незащищенной семьи. |
| 8.2. | Режим питания | Ежедневно | Комиссия по контролю за организацией и качеством питании | График приема пищи. |
| 8.3. | Гигиена приема пищи. | Ежедневно | Комиссия по контролю за организацией и качеством питания. | Акты по проверке организации питания школьной комиссии. |

1. **Лабораторный контроль**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№** | **Вид исследований** | **Объект исследования (обследования)** | **Количество, не менее** | **Периодичность** | **Учетно-отчетная форма** |
| 1 | Качество готовой продукции  Микробиологические исследования проб готовых блюд | Салаты, первые, вторые блюда, овощные блюда, напитки |  | 1 раз в год | Акт проверки |
| 2 | Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре | Суточный рацион питания | 2-3 блюда исследуемого приема пищи | 1 раз в год | Акт проверки |
| 3 | Контроль проводимой витаминизации | Третьи блюда | 1 блюдо | 1 раз в год | Акт проверки |
| 4 | Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП) | Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала | 10 смывов | 1 раз в год | Акт проверки |
| 5 | Исследования смывов на наличие яиц гельминтов | Оборудование, инвентарь, тара, руки, спецодежда персонала, сырые пищевые продукты (рыба, мясо, зелень) | 10 смывов | 1 раз в год | Акт проверки |
| 6 | Исследования питьевой воды на соответствие требованиям санитарных норм, правил и гигиенических нормативов по химическим и микробиологическим показателям | Питьевая вода из разводящей сети помещений: моечных столовой и кухонной посуды; цехах: овощном, холодном, горячем, (выборочно) | 2 пробы | По химическим показателям- 1 раз в год,  микробиологическим показателям – 2 раза в год | Акт проверки |
| 7 | Исследование параметров микроклимата производственных помещений | Рабочее место | 2 | 2 раза в год (в холодный и теплый периоды) | Акт проверки |
| 8 | Исследование уровня искусственной освещенности в производственных помещениях | Рабочее место | 2 | 1 раз в год в темное время суток | Акт проверки |
| 9 | Исследование уровня шума в производственных помещениях | Рабочее место | 2 | 1 раз в год, а также после реконструкции систем вентиляции; ремонта оборудования, являющегося источником шума | Акт проверки |

1. **График проведения генеральной уборки столовой**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № | Мероприятия | Сроки |
| 1 | Уборка пищеблока, столовой (обеденного зала) проводится после каждого захода детей. | Ежедневно (в соответствии графика питания) |
| 2 | Уборка столов производится после каждого приема пищи. (Мытье столов с горячим мыльным раствором). | Ежедневно |
| 3 | Мытье посуды осуществляется после каждого приема пищи (по схеме в соответствии санитарных правил и норм). | Ежедневно |
| 4 | Обработка моющей ветоши, мочалки, щетки после каждого использования (в соответствии санитарных правил и норм). | Ежедневно |
| 5 | Обеззараживание и удаление остатков пищи | Ежедневно |
| 6 | Борьба с мухами и грызунами. | Регулярно |
| 7 | Влажная уборка горячего цеха и вспомогательных помещений. | Ежедневно |
| 8 | Генеральная уборка помещений с мытьем окон. | 1. раза в месяц |

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

* 1. **ГОСТы:**

- ГОСТ Р50647-94 «Общественное питание. Термины и определения»;

- ГОСТР50764-95 «Услуги общественного питания. Общие требования»;

- ГОСТР50762-95 «Общественное питание. Классификация предпри­ятий»;

- ГОСТ Р 50935-96 «Общественное питание. Требования к обслуживаю­щему персоналу»;

- ГОСТ –Р 51074-03 «Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования»;

- ГОСТ –Р 51740-01 «Технические условия на пищевые продукты. Общие требования к разработке и оформлению».

* 1. **Отраслевые стандарты:**

**-** ОСТ 10-060-95 «Торты и пирожные. Технические условия»;

- ОСТ 28-1-95 « Общественное питание. Требования к производственному

персоналу».

* 1. **Санитарные правила и нормы:**

### - Сан ПиН 2.4.1.3049 – 13 « Санитарно – эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организации»;

### - Сан ПиН 2.4.2.2821 – 10 « Санитарно – эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях»;

### - Сан ПиН 2.4.5. 2409 - 08 « Санитарно - эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»;

- Сан ПиН 2.3.6.1079 - 01 « Санитарно – эпидемиологические требования к

организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в

них пищевых продуктов и продовольственного сырья»;

- Сан ПиН 2.3.2.1324-03«Гигиенические требования к качеству и безо­пасности

продовольственного сырья и пищевых продуктов»;

- СанПиН 2.1.4.1074-01. « Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения»;

- Сан ПиН 1.1.1. 1058 - 01 « Организация и проведение производственного

контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно -

эпидемиологических мероприятий»;

-Сан ПиН 2.2.4. 548-96 «Гигиенические требования к микроклимату производ-

ственных помещений»;

-Сан ПиН 2.4.4.2599-10 «Гигиенические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в оздоровительных учреждениях с дневным пребыванием детей в период каникул»;

- Сан ПиН 2.4.4.3155-13 « Санитарно - эпидемиологические требования к

устройству, содержанию и организации работы стационарных организации отдыха

и отдыха детей»;

- СанПиН 2.4.4.3048-13  « Санитарно - эпидемиологические требования к

устройству и организации работы детских лагерей палаточного типа».

* 1. **Технологические нормативы:**

-Сборник технологических нормативов, рецептур блюд кулинарных изделий

школьного питания. Уфа 2010г.

-Сборник технологических карт, рецептур блюд и кулинарных изделий для школьного питания.2012г.

-Сборник технологических карт, рецептур блюд кулинарных изделий для школьного питания 2014г. (часть 1).

-Сборник технологических карт, рецептур блюд кулинарных изделий для школьного питания 2014г. (часть 2).

-Сборник технологических нормативов, рецептур блюд кулинарных изделий

детского питания. Уфа 2010г.

-Дополнение к сборнику технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для детского питания.2011г.

**6.5. Технико-технологические карты.**

При разработке технико-технологических карт и стандартов пред­приятий

следует руководствоваться Рекомендациями Министерства внешних экономи-

ческих связей и торговли Российской Федерации от 12 июля 1997 г. («Порядок разработки, рассмотрения и утверждения технико-технологических картна блюда и кулинарные изделия» и «Порядок разра­ботки, рассмотрения и утверждения стандартов предприятий»).

В соответствии с требованиями пункта 5.9. ГОСТ Р 50763-95 « Об­щественное

питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Об­щие технические

условия» для расчета пищевой ценности кулинарной про­дукции при организации

питания определенных контингентов потребите­лей, а также для тортов и пирож-

ных, вырабатываемых предприятиями об­щественного питания, следует руковод-

ствоваться Справочными таблицами «Химический состав пищевых продуктов»

и Таблицами химического со­става блюд, кулинарных, мучных кондитерских и

булочных изделий.

**6.6. Приказы и внутренние документы.**

- Приказ об организации питания на текущий учебный год (издается в начале

каждого учебного года);

- Приказ о назначении ответственного за организацию питания.

Функциональные обязанности ответственного за организацию питания;

- Приказ об изменении контингента обучающихся, воспитанников в течение

учебного года;

- Приказ о режиме работы пищеблока и графика питания обучающихся и

воспитанников.

- Приказ о создании бракеражной комиссии школы. Положение комиссии. План

работы комиссии. Журнал проверок или папка Актов проверок пищеблока

бракеражной комиссии;

- Приказ о проведении санитарных дней по столовой и по пищеблоку;

- Протокол собрания родительского комитета о размере родительских средств

(взносов) на организацию горячего питания;

- Протоколы оперативных совещаний, классных часов по вопросам организации

питания;

- Методические рекомендации, приказы, распоряжения и акты РОО по проверки

организации питания в ОУ;

- Акты государственного контроля за организацией питания учащихся и воспитанников (Роспотребнадзор, Санэпиднадзор, Госпожарнадзор, Госэлектронадзор, Прокуратура и т д.).

* 1. **Прочие документы:**

- Примерное 10 дневное меню с учетом возрастных категорий для

обучающихся и воспитанников;

- Должностные обязанности работников пищеблока, утвержденные директором

школы и ознакомленные под роспись каждым работником;

- Список работников пищеблока в т.ч. завхозов, с отражением их сроков

прохождений медицинских осмотров, гигиенических обучений, образования по

специальности, повышений квалификации;

- Наличие санитарно – эпидемиологического заключения на вид деятельности

пищеблока;

- Договор на обслуживание оборудования пищеблока;

- Договора на поставку продуктов питания каждой категории учащихся и

воспитанников;

- Договор на вывоз твердых бытовых отходов и стоков (ежегодно);

- Договор на проведение дератизационных и дезинсекционных работ;

- Программа производственного контроля пищеблока.

- Документы, подтверждающие качество продуктов питания и сырья;

* 1. **Журналы по контролю организации питания.**

- Форма №1 « Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного

сырья»;

- Форма №2 «Журнал бракеража готовой кулинарной продукции». (наличие

журнале выписки приказа о составе бракеражной комиссии);

- Форма №3 «Журнал здоровья»;

- Форма №4 «Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд»;

- Форма №5 «Журнал учета температурного режима холодильного обору-

дования»;

- Форма №6 «Ведомость контроля за рационом питания»;

- Форма №7 «Журнал учета неисправностей технологического и холодильного

оборудования»

**7. Перечень должностных лиц, на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля.**