Отдел образования Администрации МО « Город Кедровый»
Муниципальное казенное общеобразовательное учреждение
Пудинская средняя общеобразовательная школа
(МКОУ Пудинская СОШ)
Томская область, 636620 с. Пудино, ул. Горького, 8.
Тел./ Факс. (38-250)34-234 E-mail: pudino-school@gov70.ru
ИНН-7023001540, КПП –702301001, БИК-016902004
Р.\с:-03234643697070006500.

ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ МКОУ Пудинская СОШ на 2023-2024 учебный год

Подписано цифровой подписью: МУНИЦИПАЛЬНОЕ КАЗЕННОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ПУДИНСКАЯ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА
DN: E=uc_fk@roskazna.ru, S=77 Москва, OID.1.2.643.100.4=7710568760, ОГРН=1047797019830, STREET="Большой Златоустинский переулок, д. 6, строение 1", L=г. Москва, C=RU, O=Казначейство России, CN=Казначейство России
Причина: Макринский А.Н.
Дата: 20 Ноябрь 2023 г. 15:28:53

**Директор /_____/ А.Н. Макринский **

01.09.2023г.

1. Пояснительная записка

Наименование юридического лица:	Муниципальное казенное общеобразовательное учреждение Пудинская средняя общеобразовательная школа (МКОУ Пудинская СОШ)
Ф. И. О. руководителя, телефон:	Макринский Александр Николаевич 8(38250)34234
Юридический адрес:	Томская область, 636620 с. Пудино, ул. Горького, 8. Тел./ Факс. (38-250)34-234
Фактический адрес:	Томская область, 636620 с. Пудино, ул. Горького, 8. Тел./ Факс. (38-250)34-234
Количество работников:	32 человека
Количество обучающихся:	125 человек
Свидетельство о государственной аккредитации	№ 999 от «10» февраля 2023 г.
ОГРН	1027003752764
ИНН	7023001540
Лицензия на осуществление образовательной деятельности	№ 1938 от 21 декабря 2017 г., серия 70Л01 № 0000967

Настоящая Программа производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемических (профилактических) мероприятий разработана на основании:

Федерального закона от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения"»

Федерального закона от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;

Решение комиссии Таможенного союза от 09.12.2011г. № 880 «О принятии технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции»;

Постановления Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020г. №32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПин 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;

Постановления Главного государственного санитарного врача РФ о 28.09.2020г. №28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;

Постановления Главного государственного санитарного врача РФ от 28.01.2021г. №2 «Об утверждении санитарных правил и норм СанПин 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»;

Постановления Главного государственного санитарного врача РФ от 13.07.2001 № 18 « О введении в действие Санитарных правил- СП 1.1.1058-01 (вместе с «СП 1.1.1058-01. 1.1. Общие вопросы. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением Санитарных правил и выполнением санитарно- противоэпидемических (профилактических) мероприятий. Санитарные правила, утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 10.07.2001г.);

ГОСТ Р 56671-2015 «Рекомендации по разработке и внедрению процедур, основанных на принципах ХААСП;

ГОСТРИСО 22000-2019 «Системы менеджмента безопасности пищевой продукции.

Требования к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции».

2. Необходимые изменения, дополнения в программу производственного контроля вносятся при изменении вида деятельности, вводе в эксплуатацию новых помещений, реконструкции старых, других существенных изменениях деятельности юридического лица.

3. Виды деятельности, которые осуществляет образовательная организация:

- начальное общее образование, основное общее образование, среднее общее образование;
- дополнительное образование детей и взрослых.

2. Порядок организации и проведения производственного контроля

2.1. Производственный контроль за соблюдением санитарных правил и выполнением противоэпидемических (профилактических) мероприятий (далее производственный контроль) осуществляется юридическими лицами и индивидуальными предпринимателями в соответствии с осуществляемой ими деятельностью по обеспечению контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, выполнением противоэпидемических (профилактических) мероприятий).

2.2. Объектами производственного контроля являются: производственные, общественные помещения, рабочие места, готовая продукция, водопроводная вода, инженерные сети и системы, оборудование, учебно-воспитательный процесс.

2.3. Производственный контроль включает:

2.3.1. Наличие официально изданных санитарных правил, системы их внедрения и контроля их реализации, методов, методик контроля факторов в соответствии с осуществляемой деятельностью.

2.3.2. Организация медицинских осмотров (медицинское обслуживание обучающихся, в том числе инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья, осуществляется ГБУЗ Бакчарская РБ.).

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

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

2.3.5. Своевременное информирование органов местного самоуправления, 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 его обитания. Лабораторные исследования и испытания осуществляются с привлечением лаборатории, аккредитованной в установленном порядке.

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

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

ФИО	должность	Раздел работы по осуществлению производственного контроля
1	2	3
Макринский А.Н.	Директор ОУ	Общее руководство производственным контролем; ■контроль за ведением отчетной документации (учета и отчетности) производственного контроля; ■разработка и реализация мер, направленных на устранение нарушений по результатам производственного контроля; Контроль за своевременным информированием соответствующих органов, родителей (законных представителей) об аварийных ситуациях, остановках технологического процесса, санэпидблагополучию

Полевчук Н.И.	Заместитель директора по АХЧ	Проведение контроля; Контроль за выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий, соблюдением требований СанПиН, ТБ, ОТ работниками; Разработкой и реализацией мер, направленных на устранение нарушений; Проведение мероприятий производственного контроля (ежедневно): входной контроль показателей качества и безопасности поступающего сырья и пищевой продукции; - контроль на этапе хранения поступающего сырья и готовой продукции; - контроль на этапе технологических процессов; - контроль готовой продукции - организация мероприятий по дезинсекции и дератизации; - обеспечение наблюдения за соблюдением требований охраны труда при эксплуатации здания школы, технологического и энергетического оборудования, осуществление их периодического осмотра и организацию текущего ремонта; - обеспечение текущего контроля за санитарно-гигиеническим состоянием всех помещений школы, пришкольной территории; - обеспечение учебных кабинетов и других помещений школы оборудованием и инвентарем, отвечающим требованиям ТБ; - организация соблюдения требований пожарной безопасности, исправности средств пожаротушения. - своевременное информирование администрации школы обо всех несчастных случаях с учащимися и сотрудниками школы. - ведение учета аварийных ситуаций. - контроль за состоянием и устранение неполадок, - освещенности; - систем теплоснабжения; - систем водоснабжения; - систем канализации. - заключение договоров по обслуживанию здания и оборудования; заключение договоров по проведению медосмотров, профессиональной подготовки и аттестации работников

И.П. Городничаяя Анна Алимхановна	Кладовщик Повар Кухонный рабочий	Проведение мероприятий производственного контроля (ежедневно): - входной контроль показателей качества и безопасности поступающего сырья и пищевой продукции; - контроль на этапе хранения поступающего сырья и готовой продукции; - контроль на этапе технологических процессов; - контроль готовой продукции; - контроль рационов питания обучающихся; - контроль контингента питающихся, режима питания и гигиены приема пищи обучающимися; - контроль состояния столовой и кухонной посуды; - контроль соблюдения санитарных правил и выполнение санитарно-профилактических (противоэпидемических) мероприятий, уборки помещений пищеблока; - контроль правильной эксплуатации оборудования и других основных средств.

3. Пищеблок

3.1. Общая площадь пищеблока – 320,42 м^2
3.2. Набор помещений:
3.2.1. Горячий цех - 31,83 м^2
3.2.2. Мясорыбный цех – 6,73 м^2
3.2.3. Овощной цех – 10,9 м^2
3.2.4. Складское помещение – 12,17 м^2
3.2.5. Моечное отделение столовой и кухонной посуды – 15,1 м^2

3.2.6. Обеденный зал S – 74,74 м^2
3.3. Посадочных мест - 60

4. Ассортиментный перечень вырабатываемой продукции

4.1. Холодные закуски;
4.2. Первые блюда;
4.3. Вторые блюда (мясные, овощные с гарнирами);
4.4. Горячие и холодные напитки;
4.5. Меню утверждается директором образовательного учреждения (п.8.1.3. СанПин 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»).

5. Водоснабжение, теплоснабжение, технологическое и холодильное оборудование

5.1. Водоснабжение объекта - централизованное.
5.1.1. горячее водоснабжение - электронагреватели.
Канализование объекта - септик.
5.3. Теплоснабжение объекта – котельная МКОУ Пудинская СОШ.
5.4. Освещение помещений и рабочих мест.
5.4.1. Вид освещения: искусственное, совмещенное.
5.4.2. Тип осветительных приборов и их состояние: светодиодные лампы.
5.5. Вентиляция помещений: естественная, имеется вытяжка.
5.6. Технологическое оборудование и холодильное оборудование представлено:
5.6.1. Электроплита – 2 ед.;

5.6.2. Пароконвектомат 1 ед.;
5.6.3. Котел - 1 ед;.
5.6.4. Шкаф жарочный 3-секционный , - 1 ед.;
5.6.5. Мармит - 2 ед.;
5.6.6. Водонагреватели:
5.6.7. Машина протирочно-резательная 1 ед.;
5.6.8. Холодильное оборудование: 6 ед.;
5.6.9. Мясорубка 1 ед.;
5.6.10 Весы бытовые товарные - 2 шт.;

6. Отделка помещений

6.1. **Горячий цех** - стены облицованы глазурованной плиткой на высоту 1,7 м., оставшаяся часть стен и потолок побелены, полы покрыты плиткой.

6.2. **Обеденный зал** - стены окрашены до потолка, потолок побелен, полы покрыты плиткой.

6.3. **Моечный и другие цеха** - стены облицованы глазурованной плиткой на высоту 1,7 м., оставшаяся часть стен и потолок побелены, полы покрыты плиткой.

7. Перечень контролируемых показателей и периодичность проведения производственного контроля

Контролируемый показатель	Периодичность контроля	ФИО, должность
Водоснабжение и канализация	Постоянно, еженедельно	Заместитель по АХЧ Полевчук Н. И, И.П. Городничаяя Анна Алимхановна
Санитарное состояние и содержание образовательного учреждения (проверка качества и своевременности уборки помещений, соблюдение режима дезинфекции)	Ежедневно	Заместитель по АХЧ Полевчук Н. И, И.П. Городничаяя Анна Алимхановна
Организация питания обучающихся	Ежедневно	Заместитель по АХЧ Полевчук Н. И, И.П. Городничаяя Анна Алимхановна , классные руководители 1-11 классов
Сбор и утилизация отходов	Ежедневно	Заместитель по АХЧ Полевчук Н. И, И.П. Городничаяя Анна Алимхановна

Проведение дезинфекции и дератизации	Дератизация-; Дезинсекция- (1 раз в квартал); Этномологическое обследование внутри здания- (1 раз в месяц).	Заместитель по АХЧ Полевчук Н. И, И.П. Городничаяя Анна Алимхановна
Наличие санитарно-эпидемических заключений, сертификатов качества сырья, полуфабрикатов, готовой продукции	Ежегодно	Заместитель по АХЧ Полевчук Н. И, И.П. Городничаяя Анна Алимхановна
Соблюдение технологии приготовления блюд		
Проведение профилактической иммунизации	В соответствии с национальным прививочным календарем	Заместитель по АХЧ Полевчук Н. И, И.П. Городничаяя Анна Алимхановна

8. Объем и номенклатура, периодичность лабораторных и инструментальных исследований

Вид исследований	Объект исследования (обследования)	Количество, не менее	Кратность, не реже
Микробиологические иследования проб готовых блюд на соответствие санитарного законодательства	Салаты, сладкие блюда, напитки, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные блюда	2-3 блюда исследуемого приема пища	2 раза 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	2 раза в год
Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной 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 овощей	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: моечных столовой	2 пробы	1 раз в год

9. В целях производственного контроля за доброкачественностью и безопасностью приготовленной пищи, за соблюдением условий хранения и сроков годности пищевых продуктов, оценкой качества приготовленных блюд на пищеблоке должны ежедневно заполняться журналы:

№ п\п	Название журнала
1.	Гигиенический журнал (сотрудники)
2.	Журнал бракеража готовой продукции
3.	Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях
4.	Журнал учета температурного режима холодильного оборудования
5.	Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции
6.	Журнал проведения инструктажей на рабочем месте, (по технике безопасности, пожарной безопасности)

10. Прогноз ожидаемых результатов и оценка эффективности реализации Программы производственного контроля

Реализация Программы откроет перспективы для решения вопросов, связанных с сохранением и укреплением здоровья детей, снижением риска возникновения заболеваний, а также будет способствовать:

- формированию культуры и навыков здорового питания учащихся;
- обеспечение детей оптимальным питанием высокого качества, адекватным возрастным и физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии;
- улучшение состояния здоровья детей по показателям заболеваний, зависящих от качества потребляемой пищи;
- оснащение пищеблока общеобразовательного учреждения современным высокотехнологичным оборудованием;
- создание системы производственного контроля за качеством и безопасностью используемого сырья и производимой продукции.

План производственного контроля организации питания с применением системы критических контрольных точек системы ХАСПП в МКОУ Пудинская СОШ

№ 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 продовольствия	При заключении договоров	Директор ОУ	Договор с поставщиком продуктов питания
1.2.	Сопроводительная документация на пищевые продукты	Каждая поступающая партия	кладовщик	Товарно-транспортные накладные
1.3.	Условия транспортировки	Каждая поступающая партия	кладовщик	Акт (при выявлении нарушений условий транспортировки)
2. контроль качества и безопасности выпускаемой готовой продукции				
2.1.	Соответствие объема вырабатываемой продукции ассортиментному перечню и производственным мощностям пищеблока	Ежемесячно	повар	Ассортиментный перечень вырабатываемой продукции

2.2.	Качество готовой продукции	Ежемесячно	Бракеражная комиссия	Журнал бракеража готовой продукции
2.3.	Суточная проба	Ежедневно	повар	Журнал бракеража готовой продукции
3. Контроль рациона питания учащихся, соблюдение санитарных правил в технологическом процессе				
3.1.	Рацион питания	1 раз в месяц	Совет общественного контроля	Примерное меню, ассортиментный перечень
3.2.	Наличие нормативно технической и технологической документации.	1 раз в 6 месяцев	Бракеражная комиссия	Сборник рецептур. Технологические и калькуляционные карты, ГОСТы.
3.3.	Тепловое технологическое оборудование	1 раз в 6 месяцев	Бракеражная комиссия	Журнал регистрации температуры теплового оборудования
3.4.	Контроль достаточности тепловой обработки блюд.	Каждая партия	Бракеражная комиссия	Журнал бракеража готовой продукции
3.5.	Контроль за потоками сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	1 раз в неделю	кладовщик	Сертификат соответствия и санитарноэпидемиологическое

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	кладовщик	Журнал температурного режима и относительной влажности.
4.2.	Холодильное оборудование (холодильные и морозильные камеры)	Ежедневно	кладовщик	Журнал температурного режима

5. Контроль за условиями труда сотрудников и состоянием производственной среды пищеблоков

5.1.	Условия труда. Производственная среда пищеблоков.	Ежедневно	Бракеражная комиссия	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	Бракеражная комиссия	Визуальный контроль
6.2.	Инвентарь и оборудование пищеблока.	1 раз в неделю.	Бракеражная комиссия	Визуальный контроль

7. *Контроль за выполнением санитарно-противоэпидемических мероприятий на пищеблоке*

7.1.	Сотрудники пищеблоков	Ежедневно	Бракеражная комиссия	Гигиенический журнал
7.2.	Санитарно-противоэпидемический режим.	1 раз в неделю	Бракеражная комиссия	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	Ответственный по питанию	Приказ об организации питания обучающихся. Списки детей, нуждающихся в бесплатном питании. Документы, подтверждающие статус многодетной или малоимущей семьи
8.2.	Режим питания	Ежедневно	Классные руководители	График приема пищи