

«Утверждаю»



*Программа
административного,
производственного и общественного
контроля по изготавлению
и реализации продукции, услуг для
школьного питания
МБОУ «Гимназия № 1»
Чистопольского муниципального
района Республики Татарстан*

г.Чистополь
2021 год

Пояснительная записка

Программа административного, производственного и общественного контроля по изготовлению и реализации продукции, услуг для школьного питания в МБОУ «Гимназия № 1» Чистопольского муниципального района разработана в соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012 г. №273 «Об образовании в Российской Федерации», постановлением Кабинета Министров РТ от 21.09.2020 № 851 «О ежемесячных денежных и иных видах выплат на 2021 год», постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27. 10. 2020 № 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», в целях социальной поддержки населения и укрепления здоровья обучающихся, «Программы административного, производственного и общественного контроля по изготовлению и реализации продукции, услуг для дошкольного и школьного питания», разработанной в МКУ «Управление образования Чистопольского муниципального района РТ».

Ответственным за осуществление административного контроля является директор гимназии Голубева Н.В., т.: 5-49-41, ответственным за осуществление общественного контроля за столовой гимназии является Лясина С.В., зам. директора по ВР, т.: 5-14-85;
Срок действия данной программы - с сентября 2021 года по сентябрь 2022 года.
Перечень осуществляемых услуг:

МБОУ «Гимназия № 1», г. Чистополь, ул. Бебеля, д. 121, т. : 5-14-85.

- количество обучающихся 642, из них 8 льготников;
- в столовой имеются 2 зала: обеденный и пищеблок.

Наименование оборудования	Марка	количество
Жарочный шкаф		1 штука
Электроплита	«Syntec»	2 штуки
Тестомес		1 штука
Электромясорубка		1 штука
Водонагреватель	«Caranterm»	1 штука
Морозильная камера	«Свияга»	2 штуки
Холодильник	«Свияга», «Позис»	2 штуки
Электрораздача		1 штука
Микроволновая печь	«Левокс»	1 штука
Овощерезка		1 штука
Сушилка		1 штука
Моющие ванны		1 штука
Ванна для мытья бачков		1 штука
Ванна для мытья овощей		1 штука
Ванна для мытья мяса		1 штука
Ванна для мытья рук		1 штука

**Режим
работы столовой МБОУ «Гимназия № 1»
Чистопольского муниципального района
Республики Татарстан**

С 8.00 до 16.00 ч.

**Режим
питания учащихся
в столовой МБОУ «Гимназия № 1»
Чистопольского муниципального района
Республики Татарстан**

1-ая смена

1 перемена - 8.40-8.50

9А, 9Б классы

2 перемена 9.30-9.50

10 мин – 1А, 1Б, 2Б классы

10 мин – 10А, 10Б классы

3 перемена 10.30-10.50

10 мин – 2А, 4А, 4Б классы

10 мин – 5А, 5Б классы

4 перемена 11.30-11.40

3А, 3Б классы

11А, 11Б классы

2-ая смена

1 перемена 14.10-14.20 – 6А, 6Б, 7А классы

2 перемена 15.00 ч. – 7Б, 8А, 8Б классы

Требования к устройству, оборудованию, содержанию столовой пищеблоков, в целом, соответствует санитарным правилам и нормам.

Здание гимназии оборудовано системами хозяйственно – питьевого и горячего водоснабжения, канализацией и водостоками в соответствии с гигиеническими требованиями к планировке городских поселений.

В столовой работают 3 работника: Романова Н.В. - зав. производством-повар; пекарь-кондитер – Карташова С.Ш., Новикова Л.В.-кухонные работники.

Цель программы

Усиление административного, производственного и общественного контроля за организацией питания детей и подростков в гимназии, улучшение материально – технической оснащенности столовой, повышение и привлечение общественного внимания к проблемам питания, упорядочение и ужесточение контроля на всех уровнях.

Задачи

Основными задачами являются:

- административный, производственный и общественный контроль за организацией системы обслуживания детей и подростков сбалансированным, качественно приготовленным питанием во время образовательного процесса;
- контроль за обеспечением столовой безопасными и качественными продуктами питания.

Данная программа предопределяет 2 уровня решения поставленных задач:

- ✓ **школьный;**
- ✓ **на рабочих местах.**

Школьный – контроль, осуществляемый администрацией гимназии.

Администрация: Голубева Н.В.- директор; Коноплева Н.А.- зам. директора по УР; Евсеева Е.С. - зам. директора по МР; Лясина С.В.- зам. директора по ВР; Шамсутдинова Л.Е. - зам. директора по УВР, решают задачи, направленные на создание работникам столовой нормальных условий для работы, проводят разъяснительную работу среди обучающихся и родителей по пропаганде гигиенических основ питания и обсуждают на родительских собраниях вопросы, связанные с организацией питания.

Приказом директора была утверждена бракеражная комиссия в составе 4-х человек:

1. Голубева Н.В.- директор.
2. Лясина С.В.- зам. директора по ВР.
3. Романова Н.В.- зав. производством-повар.
4. Жильцова Н.В.- медсестра.

Они ежедневно проводят бракераж готовой продукции и выборочную проверку поступления сырья и продукции на пищеблок, осуществляют контроль за полнотой вложения сырья и выхода готовой продукции.

Члены бракеражной комиссии призваны не только контролировать работу столовой, но и оказывать всемерную помощь в организации рационального питания детей и подростков, осуществлять мероприятия по улучшению организации обслуживания обучающихся.

Был создан «Общественный Совет по питанию».

1. Председатель Совета – Байбикова А.Р. – член родительского комитета 8А класса.
2. Зам.председателя – Шакирова Г.Т.– председатель общегимназического родительского комитета.

Члены Совета:

3. Лясина С.В. – зам. директора по ВР, ответственная за горячее питание.
4. Шамсутдинова Л.Е., зам. директора по УВР.
5. Урманчеева Р.Ш. – член родительского комитета 1Б класса.
6. Сафина С.Н. – учитель начальных классов 4 Б класса.
7. Долгова О.А. – председатель профсоюзного комитета гимназии.
8. Аминова М. – член Совета Старшеклассников.

Контроль на местах – контроль, осуществляемый работниками столовых непосредственно на производстве.

Работник пищеблока Романова Н.В.- зав. производством, осуществляет входной контроль продуктов и сырья, операционный контроль в процессе их обработки и подготовки к реализации и приёмочный контроль качества выпускаемой продукции.

Компоненты программы

- **информационно - методическая деятельность;**
- **организационная работа;**
- **технические мероприятия;**
- **контроль на всех уровнях производства.**

В соответствие с целями и поставленными задачами, определены основные формы и мероприятия, разработанные для реализации программы:

Основные этапы работы	Ф.И.О. ответственных лиц	Формы работы
Информационно - методическая деятельность		
Обеспечение выполнения приказов и указаний вышестоящих организаций	Директор Голубева Н.В.	изучение и выполнение
Рассмотрение и анализ информации по организации питания детей и подростков	Директор Голубева Н.В.	
Разработка проектов приказов и распоряжений по вопросам организации питания	Директор Голубева Н.В.	разработка, выполнение
Создание программы производственного контроля	Директор Голубева Н.В.	разработка и выполнение
Заключение договоров со сторонними организациями по проведению лабораторных исследований, мероприятий по дератизации, дезинфекции, дезинсекции помещений, на вывоз мусора, бытовых отходов.	администрация и экономический отдел МКУ «Управление образования ЧМР РТ», директор гимназии	
Организационная работа		
Проверка состояния работы по организации питания на рабочих местах и столовой в целом, анализ	контролирующие органы, члены бракеражной комиссии Голубева Н.В., Лясина С.В., Романова Н.В.	
Проведение консультаций и собеседований по вопросам организации питания	директор, сотрудники столовой, члены бракеражной комиссии Голубева Н.В., Лясина С.В., Романова Н.В.	
Организация санитарно гигиенической работы – с персоналом	директор, заинтересованные и компетентные лица	семинары, беседы, лекции
Проведение инструктажа по технике безопасности, техминимума по эксплуатации оборудования, сан. минимуму.	ТОУ Роспотребнадзора по г. Чистополь и Чистопольскому району, директор	изучение и выполнение
Расследование в установленном Правительством Российской Федерации порядке несчастных случаев на производстве и	директор	предоставление необходимых документов и

профессиональных заболеваний		информации
Соблюдение требований Сан Пи Н, в части организации питания детей и подростков	директор, члены бракеражной комиссии, ответственные за питание, сотрудники столовой, медсестра	выполнение, контроль
Технические мероприятия		
Создание необходимых условий труда для работы персонала	директор	регулярная оценка состояния условий и безопасности труда
Организация проведения обязательных медицинских осмотров работников	директор	
Обеспечение безопасности производственных процессов в соответствии с нормами и правилами	директор	проведение и прохождение аттестации рабочих мест
Информирование работников об условиях и охране труда на рабочих местах, о существующем риске повреждения здоровья и полагающихся им компенсациях и средствах индивидуальной защиты	директор	предоставление информации, обучение безопасным методам и приемам работы
Обеспечение исправной работы технологического, холодильного и другого оборудования учреждения	директор, зам директора по АХЧ	профилактика и своевременный ремонт
Обеспечение работников столовой спецодеждой и другими средствами индивидуальной защиты в соответствии с нормами	директор, зам директора по АХЧ	приобретение и выдача
Принятие мер по предотвращению аварийных ситуаций, сохранению жизни и здоровья работников при возникновении таких ситуаций, в том числе по оказанию пострадавшим первой помощи	директор, зам директора по АХЧ	проведение инструктажа по технике безопасности ознакомление с правилами внутреннего распорядка
Контроль на всех уровнях производства		
Рассмотрение результатов инспектирования столовой на совещаниях, родительских	Директор, члены бракеражной комиссии	контроль, предоставление информации

собраниях.		
Предоставление органам государственного надзора и контроля информации и документов, необходимых для осуществления ими своих полномочий	директор	
Организация обеспечения контроля в соответствии с действующими нормами и правилами производства реализации продукции общественного питания.	директор, члены бракеражной комиссии, ответственные за питание, сотрудники столовой, медицинская сестра	плановые и внеплановые проверки
Осуществление контроля за соблюдением недельного (ежедневного) меню	директор, медицинская сестра, члены бракеражной комиссии	ежедневные и периодические проверки
Обеспечение входного контроля за продовольственными товарами и сырьём, операционного – в процессе их обработки, приёмочного контроля за качеством готовых блюд и кулинарных изделий, выпускаемых на производстве.	директор, члены бракеражной комиссии, ответственные за питание, сотрудники столовой, медицинская сестра	бракераж поступающих продуктов и готовых изделий

Перечень возможных аварийных ситуаций, связанных с остановкой производства, нарушениями технологических регламентов приготовления, реализации готовых блюд, хранения производственного сырья и пищевых продуктов

Возможные аварийные ситуации	Последствия аварийной ситуации	Информирование об аварийной ситуации	Мероприятия по локализации аварийной ситуации
Авария внутренней системы канализации с изливом сточных вод в складские и производственные помещения	1. Инфицирование объектов внешней среды патогенными микроорганизмами. 2. Пищевые отравления. 3. Вспышка острых кишечных заболеваний.	1. Администрацию МКУ «Управления образования ЧМР РТ». 2. ТОУ Роспотребнадзора РТ по г. Чистополь и Чистопольскому району	1. Немедленно прекратить работу столовой. 2. Провести мероприятия по ремонту инженерных коммуникаций. 3. Провести дезинфекционные мероприятия. 4. Провести экспертизу пищевых продуктов. 5. Проведение лабораторных исследований после ликвидации аварии.
Авария систем хозяйственно – питьевого и горячего водоснабжения, их отсутствие	1.Пищевые отравления. 2. Вспышка острых кишечных заболеваний.	1. Администрацию МКУ «Управления образования ЧМР РТ». 2. ТОУ Роспотребнадзора РТ по г. Чистополь	1. Прекратить работу столовой. 2.Провести мероприятия по ремонту инженерных коммуникаций. 3.Провести дезинфекционные

		и Чистопольскому району	мероприятия.
Авария системы электроснабжения отсутствие электроэнергии длительное время	1. Инфицирование сырья, полуфабрикатов и продуктов патогенными микроорганизмами. 2. Пищевые отравления. 3. Вспышка острых кишечных заболеваний	1. Администрацию МКУ «Управления образования ЧМР РТ». 2. ТОУ Роспотребнадзора РТ по г. Чистополь и Чистопольскому району	1. Прекратить работу столовой. 2. Провести мероприятия по ремонту коммуникаций. 3. Провести экспертизу пищевых продуктов. 5. Провести лабораторные исследования продтоваров после ликвидации аварии.

Формы учета и отчетности

Для осуществления контроля за качеством питания в столовой ведётся следующая необходимая техническая документация.

Имеются и оформляются:

- *технико - технологические карты;*
- *калькуляционные карточки блюд и кулинарных изделий;*
- *меню с указанием выхода и стоимости блюд и кулинарных изделий.*

При получении продовольственных товаров оформляются и предоставляются:

- *накладные;*
- *сопроводительные документы, подтверждающие безопасность и качество пищевых продуктов и продовольственного сырья (качественное удостоверение, сертификат соответствия и т. д.).*

В столовых имеются следующие материалы и информация:

- *согласованные с ТОУ Роспотребнадзора по РТ в Чистопольском, Спасском районах и материалы по организации питания учащихся;*
- *учёт протоколов лабораторных исследований и инструментальных замеров физических факторов;*
- *медицинские книжки работников установленного образца.*