

«Согласовано»

Заместитель руководителя ИК
Чистопольского муниципального района
по образованию-
начальник МКУ
«Управление образования»
Купцова О.В.



«Утверждаю»

Директор
ГБОУ «Чистопольская школа № 10
для детей с ограниченными
возможностями здоровья»
Сабирзянова И.М.
2020г.



**ПРОГРАММА АДМИНИСТРАТИВНОГО,
ПРОИЗВОДСТВЕННОГО И ОБЩЕСТВЕННОГО
КОНТРОЛЯ ПО ИЗГОТОВЛЕНИЮ И
РЕАЛИЗАЦИИ ПРОДУКЦИИ, УСЛУГ ДЛЯ
ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ В
ГОСУДАРСТВЕННОМ БЮДЖЕТНОМ
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОМ УЧРЕЖДЕНИИ
«ЧИСТОПОЛЬСКАЯ ШКОЛА № 10 ДЛЯ ДЕТЕЙ
С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ
ЗДОРОВЬЯ»**

г. Чистополь

2020-2021 учебный год

Пояснительная записка

Программа административного, производственного и общественного контроля по изготовлению и реализации продукции, услуг для школьного питания в ГБОУ «Чистопольская школа № 10 для детей с ограниченными возможностями здоровья», разработана на основании Федерального закона «О санитарно – эпидемиологическом благополучии населения» от 30. 03 1999 г. № 52 – ФЗ, СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», санитарно -эпидемиологических правил и нормативов СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно – эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях», в соответствии с Программой административного, производственного и общественного контроля по изготовлению и реализации продукции, услуг для дошкольного и школьного питания, разработанной в МКУ «Управление образования» Чистопольского муниципального района.

Ответственным за осуществление административного контроля за организацией питания воспитанников является директор Сабирзянова Ильхамия Мансуровна, (тел. школы: 5-04-19, 5-23-67).

Срок действия Программы - с 01.09.2020 года по 31.08.2021 года.

«ГБОУ «Чистопольская школа №10 для детей с ограниченными возможностями детей» находится по адресу ул. Ленина, 67.

Организация питания воспитанников осуществляется аутсорсингом. Оператором питания является ООО «Школьник». Производственный персонал, входящий в штат данного предприятия общественного питания, Козлова Любовь Васильевна – повар 4 разряда и Крылова Ирина Владимировна – кухонный работник, осуществляют 2-разовое горячее питание воспитанников школы по меню, утвержденному руководителем фирмы и согласованному с директором школы.

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

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

Школьная столовая полного цикла, расположена на цокольном этаже, обеденный зал – 64,1 кв.м. на 40 посадочных мест, горячий цех – 45,4 кв.м., кладовая – 15,6 кв.м.

В обеденном зале установлены 4 умывальные раковины для мытья рук и 2 сушилки. В горячем цехе установлено следующее технологическое оборудование и инвентарь: мармит, 2 электроводонагревателя «Аристон», электроплита на 4 конфорки, жарочный шкаф трех секционный, производственные столы, стеллаж для расстойки мучных изделий, ванна для мытья кухонной посуды, пятигнездные ванны для мытья столовой и чайной посуды, 1 холодильник. Для разделки сырых продуктов (овощей, мяса) имеется

цех, где установлены 2 производственных стола, электромясорубка, 2 раковины для мытья сырых продуктов, электротитан, 1 холодильник и 1 морозильник.

Для хранения сыпучих продуктов оборудовано складное помещение, где установлены стеллажи, подтоварники. Посудой и производственным инвентарем столовая обеспечена в достаточном количестве.

Оборудование расставлено с учетом соблюдения последовательности (поточности) технологического процесса, исключающего встречные потоки сырых и готовых продуктов, использованной и чистой посуды и с учетом соблюдения правил техники безопасности работниками.

Цель программы

Усиление контроля за организацией питания воспитанников в школе, улучшение материально – технической оснащённости столовой, повышение и привлечение общественного внимания к проблемам питания, упорядочение и ужесточение контроля на всех уровнях.

Задачи

Основной задачей является административный и общественный контроль за организацией системы обслуживания воспитанников сбалансированным, качественно приготовленным питанием во время образовательного процесса.

Данная программа предопределяет 2 уровня решения поставленных задач:

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

Школьный – контроль, осуществляемый администрацией школы.

Администрация, в лице руководителя и членов бракеражной комиссии, решает задачи, направленные на создание воспитанникам комфортных условий для приема пищи, проводит разъяснительную работу среди родителей по пропаганде гигиенических основ питания.

Членами бракеражной комиссии являются: Сабирзянова Ильхамия Мансуровна – директор школы; Шагиева Ильмира Рафаильевна - медсестра; Козлова Любовь Васильевна – зав.производством.

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.

Общественный контроль осуществляют члены «Общественного Совета по питанию» : *(ФИО председателя профкома и родителей)*

Контроль на местах – контроль, осуществляемый представителями ООО «Школьник» и производственным персоналом столовой непосредственно на производстве.

Работники пищеблока – Козлова Любовь Васильевна зав.производством и Крылова Ирина Владимировна – кухонный работник, осуществляют 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 Сабирзянова Ильхамия Мансуровна	изучение и выполнение
Рассмотрение и анализ информации по организации питания детей и подростков	Директор Сабирзянова Ильхамия Мансуровна	
Разработка проектов приказов и распоряжений по вопросам организации питания	Директор Сабирзянова Ильхамия Мансуровна	разработка, выполнение
Создание программы производственного контроля	Директор Сабирзянова Ильхамия Мансуровна	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 УО ЧМР, директор школы Сабирзянова И.М.	
Организационная работа		
Проверка состояния работы по организации питания на рабочих местах и столовой в целом, анализ	контролирующие органы, члены бракеражной комиссии Сабирзянова Ильхамия Мансуровна – директор школы; Шагиева Ильмира Рафаильевна.	

	медсестра; Козлова Любовь Васильевна – зав.производством	
Проведение консультаций и собеседований по вопросам организации питания	Директор Сабирзянова И.М.; сотрудники столовой, члены бракеражной комиссии: Шагиева Ильмира Рафаильевна, медсестра; Козлова Любовь Васильевна – зав.производством	
Организация санитарно – гигиенической работы с персоналом	Директор Сабирзянова И.М. заинтересованные и компетентные лица зам. директора по ВР Исаева О.В.	семинары, беседы, лекции
Проведение инструктажа по технике безопасности, техминимума по эксплуатации оборудования, сан. минимума.	ТОУ Роспотребнадзора по г. Чистополь и Чистопольскому району, директор Сабирзянова И.М.	изучение и выполнение
Расследование в установленном Правительством Российской Федерации порядке несчастных случаев на производстве и профессиональных заболеваний	Директор Сабирзянова И.М.	предоставле-ние необходимых документов и информации
Соблюдение требований Сан Пи Н, в части организации питания детей и подростков	директор, члены бракеражной комиссии, ответственные за питание, сотрудники столовой, мед. сестра	выполнение, контроль
Технические мероприятия		
Создание необходимых условий труда для работы персонала	директор Сабирзянова И.М.	регулярная оценка состояния условий и безопасности труда
Организация проведения обязательных медицинских осмотров работников	директор Сабирзянова И.М.	
Обеспечение безопасности производственных процессов в	директор Сабирзянова И.М.	проведение и прохождение

соответствии с нормами и правилами		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 Сабирзянова И.М.	предоставление информации, обучение безопасным методам и приёмам работы
Обеспечение исправной работы технологического, холодильного и другого оборудования учреждения	Директор Сабирзянова И.М. завхоз Хуснутдинова Н.Ш.	профилактика и своевременный ремонт
Обеспечение работников столовой спецодеждой и другими средствами индивидуальной защиты в соответствии с нормами	Директор Сабирзянова И.М. завхоз Хуснутдинова Н.Ш.	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 Сабирзянова И.М. завхоз Хуснутдинова Н.Ш.	проведение инструктажа по технике безопасности ознакомление с правилами внутреннего распорядка
Контроль на всех уровнях производства		
Рассмотрение результатов инспектирования столовой на совещаниях, родитель. собраний	Директор Сабирзянова И.М. члены бракеражной комиссии: Шагиева Ильмира Рафаильевна, медсестра; Козлова Любовь Васильевна – зав. производством	контроль, предоставление информации
Предоставление органам государственного надзора и контроля информации и документов, необходимых для осуществления ими своих полномочий	Директор Сабирзянова И.М.	
Организация обеспечения контроля в соответствии с действующими нормами и правилами производства и реализации продукции	директор Сабирзянова И.М. ответственные за питание Исаева О.В. сотрудники столовой Шагиева	плановые и внеплановые проверки

общественного питания	Ильмира Рафаильевна, медсестра; Козлова Любовь Васильевна - зав.производством	
Осуществление контроля за соблюдением 10-дневного меню	Директор Сабирзянова И.М. Шагиева Ильмира Рафаильевна, медсестра и члены общественного совета по питанию	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 Сабирзянова И.М. члены бракеражной комиссии Шагиева Ильмира Рафаильевна, медсестра; Козлова Любовь Васильевна – зав.производством Ответственная за исполнением Исаева О.В.	бракераж поступающих продуктов и готовых изделий

Организация производственного контроля с применением принципов ХАССП

Рассмотрим требования к обеспечению безопасности пищевой продукции в процессе её производства (изготовления); организации производственного контроля с применением принципов ХАССП (Анализа опасностей и критических контрольных точек), изложенных в Техническом регламенте таможенного союза (директива Совета Европейского сообщества 93/43).

Использование принципов ХАССП заключается в контроле конечного продукта и обеспечивает исполнение следующих главных принципов контроля анализа опасностей и критических контрольных точек:

Принцип 1. Проведение анализа рисков.

Принцип 2. Определение Критических Контрольных Точек (ККТ).

Принцип 3. Определение критических пределов для каждой ККТ.

Принцип 4. Установление системы мониторинга ККТ.

Принцип 5. Установление корректирующих действий.

Принцип 6. Установление процедур проверки системы ХАССП.

Принцип 7. Документирование и записи ХАССП.

Порядок организации и проведения производственного контроля

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

Виды опасных факторов, которые сопряжены с выработкой продукции собственного производства, 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.

Перечень критических контрольных точек процесса производства (изготовления) параметров технологических операций процесса производства (изготовления) пищевой продукции, которые необходимо контролировать для недопущения снижения качества выпускаемой продукции собственного производства для организации питания детей в образовательном учреждении

1 Приёмка сырья - проверка качества продовольственного сырья и пищевых продуктов, - документальная и органолептическая, а также условий и правильности её хранения и использования,

2. Хранение поступающего пищевого сырья – осуществляется в соответствии с СанПиН.

3. Обработки и переработка, термообработка при приготовлении кулинарных изделий.

Процесс приготовления пищевой продукции и кулинарных изделий основывается на разработанном в соответствии с СанПиН меню и технико-технологическими картами.

4. Контроль за температурой в холодильных установках, контроль температуры и влажности (гигрометром), соблюдение условий хранения в складских помещениях.

Продукты следует хранить согласно принятой классификации по видам продукции: сухие; хлеб; мясные; рыбные; молочно-жировые; гастрономические; овощи и фрукты.

5. Особенности хранения и реализации готовой пищевой продукции – пищевая продукция в образовательных организациях не хранится, сразу реализуется в соответствии с графиком выдачи пищи. Пробы отбираются и хранятся в соответствии с СанПиН.

Предельные значения параметров,
контролируемых в критических контрольных точках

Условия хранения сырья должны соответствовать требованиям, установленным изготовителем, в соответствии с товаросопроводительными документами и маркировкой на транспортной и потребительской упаковке.

Эти данные фиксируются в журнале бракеража поступающего пищевой продукции и сырья. В соответствии с указанными данными организуется хранение поступающей продукции в учреждении, что фиксируется в соответствующих журналах. В случае нарушения работы холодильного оборудования продукция не допускается к приготовлению и утилизируется, неисправности оборудования устраняются.

Оценку качества блюд и кулинарных изделий проводят по следующим органолептическим показателям: внешний вид, цвет, консистенция, запах и вкус. Для отдельных групп блюд количество показателей качества может быть снижено (прозрачные супы) или увеличено (мучные кондитерские и булочные изделия). Органолептический анализ блюд и кулинарных изделий проводят путём последовательного сопоставления этих показателей с их описанием в действующей нормативно-технической и технологической документации (требования к качеству представлены в технико-технологических картах, а также ГОСТах на продукцию).

- У мясных блюд оценивают внешний вид блюда в целом и отдельно мясного изделия: форму нарезки, состояние поверхности, панировки. Затем проверяют степень готовности изделий по консистенции и цвету на разрезе. После этого оценивают запах и вкус блюда, в том числе соответствие кулинарного использования мясного полуфабриката виду изделия, технологическую целесообразность подбора соуса и гарнира.
- При органолептической оценке соусных блюд, прежде всего, устанавливают кулинарную обоснованность подбора соусов к блюдам. Для соусов определяют их консистенцию, переливая тонкой струйкой и пробуя на вкус. Затем определяют цвет, запах и консистенцию наполнителей, форму их нарезки, состав (лук, огурцы, корнеплоды и т.д.) и вкус.
- При проверке качества блюд из отварных и тушёных овощей прежде оценивают правильность технологической обработки сырья, а затем в установленном порядке исследуют консистенцию, запах, вкус и соответствие блюд рецептуре.
- При оценке блюд из рыбы проверяют правильность разделки и соблюдение рецептур; правильность подготовки полуфабрикатов (нарезка, панировка); степень готовности; запах и вкус изделий; соответствие гарнира и соуса данному изделию.

Производственный контроль на этапе хранения пищевой продукции

Контроль осуществляется ежедневно и включает следующее:

- контроль за соблюдением сроков и условий хранения продуктов (температурный режим в складских помещениях контролирует ответственное лицо (зав. производством, завхоз, кладовщик) ежедневно, а также при каждой контрольной проверке);
- оценка загруженности складских помещений, соответствие объёма работающего холодильного оборудования количеству принимаемых скоропортящихся продуктов;
- контроль за соблюдением правила товарного соседства;
- наличие измерительных приборов (термометры, психрометры).

Производственный контроль за реализацией пищевой продукции

Контроль включает следующее:

- контроль условий реализации пищевых продуктов - соблюдение правил товарного соседства, температурно-влажностного режима, использование инвентаря, маркировка инвентаря и разделочных досок и т.д.;
- контроль сроков реализации продукции;
- контроль сопроводительной документации - наличие удостоверения качества и безопасности, товарно-транспортной накладной;
- контроль за наличием на этикетке (листе-вкладыше) информации, наносимой в соответствии с требованиями законодательства Российской Федерации, а также нормативной и технической документации.

Система мониторинга организации питания воспитанников

Мониторинг качества готовой пищевой продукции фиксируется в журнале бракеража готовой пищевой продукции, который хранится в течение года.

Температура и влажность (в помещениях, где хранятся продуктовые товары) измеряется - ежедневно, с занесением в «Журнале учёта температуры и влажности воздуха» - контроль проводится во всех холодильных установках и в местах хранения сухих продуктов.

Термообработка - ведение бракеражного журнала готовой продукции. Ежедневно проводится оценка качества блюд и кулинарных изделий. При этом указывается наименование приёма пищи, наименование блюд, результаты органолептической оценки блюд, включая оценку степени готовности, разрешение на раздачу (реализацию) продукции, ф.и.о. и личные подписи членов бракеражной комиссии.

Перечень возможных аварийных ситуаций, связанных с остановкой производства нарушениями:

- 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. Обеспечение удовлетворительных результатов производственного лабораторного контроля пищевой продукции посредством соблюдения требований СанПиН.
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.

Перечень форм учёта и отчётности по вопросам осуществления контроля

Для осуществления контроля за качеством питания воспитанников в школьной столовой ведётся следующая нормативно - техническая документация:

- журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов;
- журнал бракеража готовой пищевой (кулинарной) продукции (с отметкой качества органолептической оценки качества готовых блюд и кулинарных изделий);
- журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд;
- журнал здоровья персонала;
- журнал учёта температуры в холодильниках;
- журнал учёта температуры и влажности воздуха в складских помещениях.

Имеются и оформляются:

- технико – технологические карты;
- калькуляционные карточки блюд и кулинарных изделий;
- 10 –дневное меню обучающихся

При получении продовольственных товаров оформляются и предоставляются:

- товарно-транспортные накладные;
- сопроводительные документы, подтверждающие безопасность и качество пищевых продуктов и продовольственного сырья.

У производственного персонала столовой имеются медицинские книжки установленного образца.

ЛИСТОВ

(*decease*)

И.М. Сапирзянова

