

Директор школы



«Утверждаю»
Л.Н. Васильева

приказ от «02» сентября 2024 года № 162

**Программа
производственного контроля за соблюдением санитарных правил
в организации общественного питания столовой МБОУ «Яльчикская СОШ»
на период с 2 сентября 2024 г. по 29 августа 2025 г.**

Пояснительная записка

1. Характеристика объекта

Наименование юридического лица (индивидуального предпринимателя): МБОУ «Яльчикская СОШ» ИНН 2120002211

Юридический адрес: 429380 Чувашская Республика, Яльчикский район, с.Яльчики, ул.Юбилейная, д.6

Фамилия, имя, отчество руководителя: Васильева Лариса Николаевна.

Телефон руководителя предприятия: 8 835 49 254-65

Количество работающих на объекте: 7.

Вид деятельности: деятельность в области общественного питания - школьное питание.

Свидетельство о государственной регистрации серия 21 АД № 850637

Ответственный за проведение производственного контроля (фамилия, имя, отчество, должность) – Шапошникова Светлана Николаевна- повар

2. Характеристика зданий, набор помещений, их площади и соответствие санитарным правилам:

Здание: встроенно-пристроенное, 2-х этажное

Помещения площадью 826,07 кв.м., в том числе:

тех. помещение – 253,31 кв.м.

тех. помещение – 15,12 кв.м.

тех. помещение – 15,99 кв.м.

обеденный зал на 74 п.м. – 71,48 кв.м.

производственный коридор – 29,73 кв.м.

горячий цех – 34,62 кв.м.

мучной цех – 12,06 кв.м.

холодный цех – 11,40 кв.м.

мясо -рыбный цех – 10,56 кв.м.

овощной цех первичный обработки – 4,93 кв.м.

овощной цех вторичный обработки – 4,93 кв.м.

кладовая сухих продуктов - 3,94 кв.м.

кладовая овощей -3,94 кв.м.

контора – 8,77 кв.м.

гардероб персонала – 7,84 кв.м.

душевая – 2,39 кв.м.

туалет персонала – 1,23 кв.м.

туалет персонала – 1,23 кв.м.

комната уборного инвентаря – 2,40 кв.м.

помещение обработки – 4,58 кв.м.

моечная кухонной посуды – 5,03 кв.м.

моечная столовой посуды – 8,44 кв.м.

помещение нарезки хлеба – 4,92 кв.м.

лестничная клетка – 15,99 кв.м.

лестничная клетка – 15,99 кв.м.

обеденный зал на 176 п.м. – 190,03 кв.м.

накопитель посуды – 4,77 кв.м.

моечная столовой посуды – 12,30 кв.м.

сервизная – 8-77 кв.м.

комната уборочного инвентаря – 3,37 кв.м.

лестничная клетка – 17,08 кв.м.

лестничная клетка – 15,99 кв.м.

раздаточная – 14,76 кв.м.

приемочная – 7,09 кв.м.

3. Характеристика инженерных систем (соответствие санитарным правилам).

Естественное освещение; окна

Искусственное освещение; люминесцентные лампы

Система отопления - централизованная, алюминиевые радиаторы

Система водоснабжения - централизованная: холодное, автономное: горячее

Система канализации - централизованная

Система вентиляции: естественная, окна, местная вытяжная над тепловым оборудованием, искусственная с механическим побуждением приточно-вытяжная.

4. Характеристика территории.

Зонирование, благоустройство - благоустроена, озеленена

Санитарно-защитная зона - не требуется

Площадка для крытых контейнеров для раздельного сбора мусора, пищевых отходов - имеется

Наличие подъездных путей и стоянки для автотранспорта – имеется

5. Вывоз мусора и пищевых отходов: вывоз мусора осуществляется по графику

6. Ассортимент кулинарной продукции, проектная и фактическая мощность предприятия:

Ассортимент кулинарной продукции выдерживается в соответствии с двенадцатидневными циклическими меню, разрешенной к реализации в школьных столовых согласно СанПиН 2.3./2.4.3590-20 .

Спецификация технологического и холодильного оборудования

п/п	Наименование процесса технологического	Наименование оборудования, марка	Количество
1	Приемка сырья и пищевых продуктов	Весы настольные	1
2	Хранение пищевых продуктов	Холодильная камера	2
Машина хол		2	
Шкаф холодильный		2	
3	Кулинарная обработка сырья	Мясорубка	1
Машина для переработки овощей		2	
Картофелечистка		1	
Тестомесильная машина		1	
4	Термическая обработка сырья и пищевых продуктов, термическая обработка кулинарной продукции	Плита электрическая	3
Жарочный шкаф		1	
Пароконвектомат		1	
Электрокотел		1	
кипятильник		1	
5	Хранение и реализация готовых блюд	Холодильная витрина	2
6	Санитарная обработка помещений, инвентаря	Посудомоечная машина, ванне для мытья столовой и кухонной посуды, моющее и дезинфицирующее средство «Ника-Экстра М», «Ника – ОПМ» ополаскиватель для посудомоечных машин и пароконвектоматов, средство	

	для посудомоечных машин и пароконвектоматов «Ника –МППМ», сода кальцинированная, мыло хозяйственное	
--	---	--

7. Этапы технологического процесса производства кулинарных изделий в организациях общественного питания.

1. Приемка сырья и пищевых продуктов.
2. Хранение сырья и пищевых продуктов.
3. Кулинарная обработка сырья и продуктов.
4. Термическая обработка сырья.
5. Контроль качества и безопасности, бракераж готовых блюд и кулинарной продукции.
6. Хранение и реализация готовых блюд, кулинарной продукции.
7. Санитарная обработка помещений, оборудования, инвентаря, посуды, тары.

Контрольные критические точки производства кулинарных изделий и готовых блюд

№№	Критические контрольные точки	Показатели	НД,ТД	Периодичность	Ответственное лицо
1	Приемка сырья. Входной контроль качества и безопасности сырья, упаковочных материалов, тары	-Условия транспортировки (наличие личной медицинской книжки на водителя); -Температурный режим доставки продуктов, товарное соседство, тара. -Проверка документов, подтверждающих происхождение, качество и безопасность продуктов; -Первичная экспертиза сырья и продуктов (визуальный осмотр, органолептические показатели); сроки годности;	ФЗ № 29- ФЗ от 02.01.2000 СанПиН 2.3./2.4.3590-20 РТМ 27- 72-15-82	-При поступлении - каждая партия -При поступлении - каждая партия Товарная накладная Сертификат качества Декларация соответствия Ветеринарная справка при поступлении - каждая партия	Повар

2	Хранение сырья и пищевых продуктов: контроль за соблюдением условий хранения и сроков годности, качеством продукции.	-Температура и влажность помещения -Товарное соседство и тара; -Сроки годности продуктов; -Выборочная проверка качества и безопасности продукции (органолептические, физико-химические и микробиологические показатели).	СанПиН 2.3./2.4.3590-20 СанПиН 2.3./2.4.3590-20 СанПиН 2.3./2.4.3590-20	Ежедневно Каждая партия Каждая партия (органолептика). На продукцию каждого поставщика требовать представление протокола лабораторных испытаний не реже 1 раза в год (гигиенические показатели)	Повар
3	Подготовка сырья к процессу производства готовой продукции. Контроль за соблюдением санитарных правил.	-Просеивание -Санитарная обработка яиц; -Процеживание жидких продуктов; -Зачистка блоков масла сливочного; -Обработка зелени и овощей	СанПиН 2.3./2.4.3590-20	Каждая партия продуктов ежемесячно	Повар
4	Технологический процесс холодной обработки сырья контроль за соблюдением требований санитарных правил.	-Дефростация рыбы, очистка; -Сухой и мокрый туалет мяса; -Приготовление и хранение мясных, рыбных, из птицы полуфабрикатов, фарша, котлетной массы.	СанПиН 2.3./2.4.3590-20	Ежедневно	Повар
	Тепловая обработка продуктов.	-Порядок проведения тепловой обработки; -Контроль температуры внутри изделий и время термической обработки блюд из мяса, птицы, рыбы	СанПиН 2.3./2.4.3590-20	Постоянно	Повар
	Приготовление холодных блюд, контроль за соблюдением санитарных правил и технологии приготовления	-Наличие условий и оборудования для приготовления холодных блюд. Раздельное хранение, товарное соседство и обработка сырых и вареных продуктов); -Сроки и условия хранения вареных продуктов для салатов, винегретов, холодных закусок;	СанПиН 2.3./2.4.3590-20	Постоянно	Повар

		-Приготовление холодных блюд из сырых овощей, фруктов и зелени (меры по профилактике иерсиниозов, гельминтозов и острых кишечных инфекций).			
	Реализация готовых блюд, кулинарной продукции - контроль за соблюдением санитарных правил.	-Соблюдение сроков и условий реализации готовых блюд на раздаче; -Качество готовой пищи (бракераж, ведение бракеражного журнала);	СанПиН 2.3./2.4.3590-20 СанПиН 2.3./2.4.3590-20	Постоянно, ежедневно	Повар
5	Микробиологические исследования проб готовых блюд на соответствие требованиям санитарного законодательства	-2-3 блюда исследуемого приема пищи	СанПиН 2.3./2.4.3590-20	2 раза в год	Пищевая лаборатория Директор
6	Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре	-Рацион питания	СанПиН 2.3./2.4.3590-20	1 раз в год	Пищевая лаборатория Директор
7	Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре	-Рацион питания	СанПиН 2.3./2.4.3590-20	1 раз в год	Пищевая лаборатория Директор
8	Контроль проводимой витаминизации блюд	- Третьи блюда	СанПиН 2.3./2.4.3590-20	2 раза в год	Пищевая лаборатория Директор
9	Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП)	-Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала	СанПиН 2.3./2.4.3590-20 5-10 СМЫВОВ	1 раз в год	Пищевая лаборатория Директор

10	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, доготовочном (выборочно) -Вода водопроводная, используемая для технологических и хоз.- бытовых нужд: - по химическим показателям -по микробиологическим показателям	2 пробы	1 раз в год	Пищевая лаборатория Администрация школы
11	Соблюдение правил личной гигиены персоналом организации, прохождение медицинских осмотров и обследований, гигиеническое обучение и аттестация руководителей	Своевременность прохождения медицинских осмотров и обследований	СанПиН 2.3./2.4.3590-20 Приказ МЗ СССР от 29.09.89г. № 555 Приказ МЗ РФ от 29.06.2000г. № 229	Постоянно - в соответствии с требованиями нормативных документов. 1 раз в 1 год 1 раз в 2 года	Директор Повар Директор Повар
12	Соблюдение санитарно-эпидемиологического режима на производстве	Обеспеченность предприятия моющими и дезинфицирующими средствами, уборочным инвентарем -Проведение санитарных дней -Уборка производственных помещений -Проведение дератизационных и дезинсекционных работ	СанПиН 2.3./2.4.3590-20 по применению моющих и дезинфицирующих средств	1 раз в месяц Последний четверг месяца еженедельно По договору, но не реже 1 раза в год	Повар Повар МБОУ СОШ
13	Факторы производственной среды	- Микроклимат на рабочих местах - освещенность - шум - вибрация - химические факторы: оксид углерода акролеин пыль мучная и др. (при наличии)	СанПиН 2.3./2.4.3590-20 СанПиН 2.3./2.4.3590-20 СН 2.2.4 ./2.8.562-96, ГОСТ 12.1.003-83 п.3.,3.	Постоянно	МБОУ СОШ

			сн 2.2.4/2.1.8.566-96, ГОСТ 12.1.012-90		
14	Соблюдение правил охраны труда и техники безопасности на предприятии	-Проведение вводного инструктажа по охране труда, инструктажа на рабочем месте, инструктажа по пожарной безопасности -Проведение повторного инструктажа на рабочем месте		При поступлении на работу 2 раза в год	Завхоз
15	Инженерно-техническое обеспечение предприятия	-Исправность инженерных сетей -Проведение текущих косметических ремонтов -Контроль исправности технологического оборудования: -поверка КИП проверка эффективности - работы общей и местной вентиляции, ее технической исправности	СанПиН 2.3./2.4.3590-20	Постоянно Не реже 1 раза в год Ежедневно 1 раз в год 1 раз в год	МБОУ СОШ МБОУ СОШ МБОУ СОШ

ПЕРЕЧЕНЬ НОРМАТИВНОЙ ДОКУМЕНТАЦИИ

№№	Наименование	Имеется на предприятии (да, нет)
1	Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» СанПиН 2.3./2.4.3590-20, утвержденные Постановлением Главного государственного санитарного врача России от 27.10.2020 №32	Да
2	Федеральный закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 12.03.99 г. № 52-ФЗ	Да
3	Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» от 02.01.2000 г. № 29-ФЗ	Да
4	ГОСТ 30390-2013. Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия	Да
5	СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»	Да
6	СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»	Да

ПЕРЕЧЕНЬ ДОЛЖНОСТЕЙ РАБОТНИКОВ, ПОДЛЕЖАЩИХ ПРЕДВАРИТЕЛЬНОМУ ПРИ ПОСТУПЛЕНИИ И ПЕРИОДИЧЕСКИМ МЕДИЦИНСКИМ ОСМОТРАМ И ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ГИГИЕНИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКЕ

№№	наименование должностей	количество человек	кратность медосмотров	кратность гигиенической подготовки и аттестации	вид документа	ответственный исполнитель
1	Повар	4	1 раз в 1 год	1 раз в 2 года	лмк	директор
2	Кухонный работник	3				

Руководитель предприятия

1. Медицинские осмотры декретированного контингента определяются в соответствии с «Инструкцией по проведению обязательных предварительных при поступлении на работу и периодических медицинских осмотров», утвержденной Приказом МЗ СССР №555 от 29.09.89г.

2. Приказ МЗ РФ от 29.06.2000г. № 229

Приказу Минздравсоцразвития России от 12.04.2011 N 302н

**ПЕРЕЧЕНЬ
ВОЗМОЖНЫХ АВРИЙНЫХ СИТУАЦИЙ, СОЗДАЮЩИХ УГРОЗУ САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКОМУ БЛАГОПОЛУЧИЮ
НАСЕЛЕНИЯ ПРИ ВОЗНИКНОВЕНИИ КОТОРЫХ ОСУЩЕСТВЛЯЕТСЯ ИНФОРМИРОВАНИЕ НАСЕЛЕНИЯ, ОРГАНОВ МЕСТНОГО
САМОУПРАВЛЕНИЯ, УЧЕРЕЖДЕНИЙ ГОССАНЭПИДНАДЗОРА**

№№	Наименование ситуации	Мероприятия по ликвидации	Ответственный за ликвидацию ситуации
1	Отключение электроэнергии	Временная остановка работы предприятия.	Администрация школы Завхоз
2	Аварийные ситуации на водопроводе и канализации	1. Временная остановка работы предприятия. 2. Сообщение в территориальное Управление Роспотребнадзора - в течение одних суток. 3. Проведение дезинфекции с последующей генеральной уборкой	Администрация школы Завхоз
3	Неисправность холодильного и технологического оборудования	Ограничение ассортимента выпускаемой продукции При крупных авариях - остановка производства.	Администрация школы Завхоз

Перечень форм учета и отчетности

Технологические карты.

Журнал контроля температуры в холодильных оборудованьях.

Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья.

Журнал бракеража готовой кулинарной продукции.

Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд.

Журнал здоровья.