|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **БАШКОРТОСТАН РЕСПУБЛИКАҺЫНЫҢ**  **БИШБҮЛӘК РАЙОНЫМУНИЦИПАЛЬ РАЙОН УСАҠҠИСЕҮ АУЫЛЫНЫҢ УРТА ДӨЙӨМ БЕЛЕМ БИРЕҮ МӘКТӘБЕ МУНИЦИПАЛЬ БЮДЖЕТ ДӨЙӨМ БЕЛЕМ БИРЕҮ УЧРЕЖДЕНИЕҺЫ**  **( УСАҠҠИСЕҮ а. УДББМ МБДББУ)** |  | **МУНИЦИПАЛЬНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА с. УСАК-КИЧУ МУНИЦИПАЛЬНОГО РАЙОНА БИЖБУЛЯКСКИЙ РАЙОН РЕСПУБЛИКИ БАШКОРТОСТАН**  **(МОБУ СОШ с. Усак-Кичу)** |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **БОЙОРОК** |  | **ПРИКАЗ** |

01 сентябрь 2020 йыл от 01 сентября 2020 года

№ 125

«Утверждение Программы производственного контроля за качеством за качеством и безопасностью приготовляемых блюд, выполнением санитарно- противоэпидемио-логических (профилактических) мероприятий в столовой МОБУ СОШ с.Усак-Кичу и НОШ с. Ермолкино- филиала МОБУ СОШ с.Усак-Кичу»

На основании СП 1.1. 1058-01 « Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно- противоэпидемических (профилактических мероприятий)»

ПРИКАЗЫВАЮ:

1.Утвердить Программу производственного контроля за качеством за качеством и безопасностью приготовляемых блюд, выполнением санитарно- противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий в столовой МОБУ СОШ с.Усак-Кичу и НОШ с.Ермолкино- филиала МОБУ СОШ с.Усак-Кичу».

2.Контроль за данным приказом оставляю за собой.

Директор школы Лутфуллина А.К.

Обсуждено Утверждено

на собрании и введено в действие

трудового коллектива приказом №125

Протокол № 1 от 31.08.20 г. от «01» сентября 2020 г.

Директор

\_\_\_\_\_\_\_\_\_ А.К.Лутфуллина

**Программа производственного контроля**

**организации питания обучающихся МОБУ СОШ с.Усак-Кичу**

**муниципального района Бижбулякский район РБ и филиала**

**на 2019-2020 учебный год и на период оздоровительных лагерей**

**дневного пребывания, детских лагерей труда и отдыха**

* 1. Ответственным за осуществление производственного контроля является

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Лутфуллина Ануза Камилевна – директор.\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

* 1. В учреждении имеются в наличии следующие нормативные документы:

|  |  |
| --- | --- |
| **№№** | **Наименование** |
| 1. | Федеральный закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30.03.1999 г. № 52-ФЗ |
| 2 | Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» от 02.01.2000 г. № 29 ФЗ |
| 3 | СанПиН 2.4.2. 2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях» |
| 4 | СанПиН 2.4.1. 2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» (приложение). |
| 5 | СанПиН 2.3.2. 1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов» |
| 6 | СанПиН 2.1.4. 1074-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества». |
| 7 | СанПиН 3.5.2. 3472-17 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям и проведению дезинсекционных мероприятий в борьбе с членистоногими, имеющими эпидемиологическое и санитарно- гигиеническое значение». |
| 8 | Приказ МЗ СССР от 29.09.1989 № 555 «О совершенствовании системы медицинских осмотров трудящихся и водителей транспортных средств». |
| 9 | Приказ МЗ РФ от 14.04.00 № 122 «О личной медицинской книжке и санитарном паспорте на транспортные средства для перевозки пищевых продуктов». |
| 10 | Приказ МЗ РФ от 29.06.00 № 229 «О профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организаций». |
| 11 | СП 3.5.3.3223-14 «Санитарно-эпидемиологические требования к проведению дератизационных мероприятий». |
| 12 | СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий. |
| 13 | СанПиН 2.4.4. 2599-10 «Гигиенические требования к устройству, содержанию и организации режима в общеобразовательных учреждениях с дневным пребыванием детей в период каникул» |
| 14 | Сборник технологических карт, рецептур блюд кулинарных изделий для школьного питания – 2013. |

**Задачи производственного контроля.**

*Контролируется:*

* Правильность оформления сопроводительной документации, правильность маркировки на продукты питания;
* Микробиологические показатели качества и безопасности продуктов;
* 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 осмотров;
* Дезинфицирующие мероприятия и т.д.

*В программе четко определено*

* Что контролируется и проверяется;
* Периодичность проверок;
* Кем проверяется, выполняется;
* Ответственные;

**Общие сведения об объекте производственного контроля.**

**Наименование предприятия:** Муниципальное общеобразовательное учреждение средняя общеобразовательная школа с.Усак-Кичу муниципального района Бижбулякский район РБ

**Юридический адрес:**   РБ,  Бижбулякскийрайон,с.Усак-Кичу,ул.Советская 25а

**Фактический адрес:**     РБ, Бижбулякскийрайон,с.Усак-Кичу,ул.Советская 25а

**Вид/ы/ осуществляемой деятельности, выполняемых работ, оказываемых услуг:** образовательная (согласно лицензии 02 № 002417 от 27.12.2011 г.)

  Деятельность по организации отдыха детей и их оздоровления центр с дневным пребыванием детей

**Год постройки ОО – 1978 г., Блочно-кирпичное здание.**

Год капитального ремонта – -

**Общая характеристика объекта:**

Площадь территории ОО

- площадь здания – 2308 кв.м.

- площади учебных помещений – 747,1

- площадь обеденного зала – 49,5

варочного цеха –18,7

моечной – 13,5

склада – 22,2

склада – 23

- бытовой техники - 8

- площадь спортзала – 177

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Вид контроля** | **Место контроля, показатели** | | **Периодичность** | **Ответственные** | **Учетно-отчетная форма** | |
| **I.Контроль технологического процесса** | | | | | | |
| 1.Используемое сырье пищевых продуктов | Сопроводительные документы, осмотры, бракераж срока годности | | Каждая партия | старший повар | Бракеражный Журнал,  Книга поступления товаров | |
| 2.Ассортимент, объем вырабатываемой продукции | Наличие ассортиментного перечня | | 1 раз в 3 месяца | Старший повар | Нормативно -техническая документация | |
| 3.Качество готовой продукции | Органолептические показатели | | Каждая партия | Старший повар, комиссия | Бракеражный Журнал | |
| 4.Суточная проба | Отбор суточной пробы, хранение | | Ежедневно | Старший повар | Журнал | |
| 5.Устройство и планировка объекта | Соответствие планировки объекта проекту | | Перед началом учебного года | директор | План размещения технологического оборудования | |
| 6.Производственное оборудование | Перечень наличия производственного оборудования | | 1 раз перед открытием школы | старший повар | Карточка перечня технологического оборудования | |
| **II.Контроль за рационом питания** | | | | | | |
| 1.Рацион питания | Качественный и количественный состав рациона питания, соответствие возрастным и физиологическим потребностям | | 1 раз в неделю | старший повар | Примерное двухнедельное меню. Рабочее меню-ведомость.  Журнал учета витаминизации | |
| **III.Контроль за условиями и сроками транспортировки продуктов** | | | | | | |
| 1.Условия и сроки транспортировки | Температурный режим и время транспортировки. Документация | | Каждая партия | Старший повар | Нормативно-техническая документации | |
| 2.Тара | Маркировка тары, лотков, контейнеров, наличие ярлыков. Санитарная обработка тары. | | Каждая партия | Старший повар | Журналы. Сертификаты. Инструкции | |
| 3.Температурный режим транспортировки | Особо скоропортящаяся продукция | | Контроль за каждой доставкой | Старший повар | Журнал температурного режима | |
| **IVКонтроль за хранением продуктов** | | | | | | |
| 1.Помещения для хранения продуктов | Сроки условия хранения продуктов, термометров, маркировка | | Ежедневно | Старший повар | Журналы. Нормативно-технологическая документация | |
| 2.Холодильное оборудование | Исправность, наличие термометров, ярлыков, даты, часа сроки хранения | | Постоянно | Старший повар | Журнал температурного режима. Договор на обслуживание | |
| **V.Контроль за условия труда** | | | | | | |
| 1.Условия труда | Соблюдение правил личной гигиены, наличие мыла, полотенце, туалетной бумаги, наличие аптечки. | | ежедневно | директор | Журнал нормативно-технологической документации | |
| 2.Производственное помещение | Показатели микроклимата: температуры, влажности | | 1 раз в квартал | директор | Журнал контроля | |
| 3.Произвоственные, складские помещения, оборудования | Санитарно-техническое состояние | | 1 раз в месяц | директор | Журнал | |
| **VI.Контроль за воздействием на окружающую среду** | | | | | | |
| 1.Твердые бытовые и пищевые отходы | Вывоз отходов | | По мере заполнения | директор | Договор, счета по оплате | |
| 2.Токсические отходы производства | Вывоз и утилизация токсических отходов | | По мере необходимости | директор | Договор со спец. организациями | |
| **VII.Контроль за выполнением санитарно-противоэпидемических мероприятий** | | | | | | |
| 1.Персонал объекта питания, подлежащий осмотру в соответствии с СанПиНом | Осмотр персонала на предмет наличия простудных и гнойничковых заболевания | | Ежедневно | Заместитель директора | Журнал осмотра «Здоровье» | |
| 2.Персонал | Прохождение медосмотра, наличие прививок | | 1 раз в год | Заместитель директора | Медицинские книжки, Журнал регистрации | |
| 3.Санминимум | Персонал | | 1 раз в 2 года | Заместитель директора | Штампы в медицинских книжках | |
| 4.Персонал | Инструктаж персонала по вопросам производственного контроля | | По плану | Заместитель директора | Журнал инструктажа на рабочем месте | |
| 5.Водопроводные и канализационные системы | Контроль за санитарно-техническим состоянием систем водоснабжения и канализации | | Постоянно | директор | Журнал | |
| 6.Санитарно-противоэпидемический режим | Соблюдение санитарно- противоэпидемический режима на продукты | | Ежедневно | Заместитель директора | Инструкция, Журнал контроля качества мытья посуды | |
| 7. Санитарно-противоэпидемический режим | Соблюдение режима уборки помещения, чистоты проведения генеральной уборки | | Ежедневно | Заместитель директора | График уборки инструкции | |
| 8. Санитарно-противоэпидемический режим | Состояние обеспечения уборочным инвентарем, моющими и дезсредствами и условиями их хранения | | Ежедневно | Заместитель директора | Учет выдачи и получения | |
| 9.Санитарно-противоэпидемческий режим. | Наличие разделения уборочного инвентаря по назначению и  его маркировка. | | 1 раз в месяц | Заместитель директора | Нормативно -технологическая документация | |
| 10.Санитарно-  противоэпидемический режим. | Наличие неснижаемого трехмесячного запаса дез.средств. | | 1 раз в месяц | Заместитель директора | Расчеты потребности дезсредств | |
| 11.Санитарно-  противоэпидемический режим. | Исследование на соответствие  рабочего раствора заданной  концентрации хлора. | | ежедневно | Заместитель директора | Журнал контроля на  соответствие рабочего  раствора заданной концентрации. | |
| 12.Качество дератизационных работ. | Изменение численности грызу-  нов на объекте. | | По договору | Центр гигиены и эпидемиологии (г.Белебея) | Договор на проведение работ и акт выполненных работ | |
| 13Качество дезинсекционных работ. | Изменение численности на объектах членистоногих, имеющих  санитарно-гигиеническое значение. | | По договору | Центр гигиены | Договор и акт выполненных работ | |
| **VIII.Организация лабораторного контроля** | | | | | | |
| 1.Вода питьевая | По СанПиНу | | 1 раз в год | «Центр гигиены и эпидемиологии» | Акты отбора проб, протоколы. | |
| 2.Продукты, блюда, кулинарные, салаты из  вареных овощей используемые в питании. | Микробиологические показатели безопасности продукции: БГКП, патогеонный стафилококк  бактерии рода Протея, патогенные микроорганизмы в т.ч.  сальмонеллы сульфитредуцирующие  клостридии. | | 1 раз в год | «Центр гигиены и эпидемиологии» | Акты отбора проб, протоколы. | |
| 3.Компоты, кисе  ли, напитки  собственного  приготовления | Микробиологические  показатели безопасности продукции:  БГКП, КМАФАнМ,  патогенные микро-  организмы в т.ч.  сальмонеллы. | | 1 раз в год | «Центр гигиены и эпидемиологии» | Акты отбора  проб, прото-  колы. | |
| 4.Рацион  питания | Лабораторно-инструментальные показатели качественного и  количественного состава рациона /определение белков, жиров,  углеводов, расчет калорийности, определение содержания  аскорбиновой кисло-  ты в искусственно витаминизированных  блюдах/. | | 1 раз в год | «Центр гигиены и эпидемиологии» | Акты отбора  проб, протоколы. | |
| 5.Инвентарь, оборудование,  столовая посуда | Смывы с инвентаря и  оборудования  БГКП  плесени | | 1 раз в год | «Центр гигиены и эпидемиологии» | Акты отбора проб, прото-  колы. | |
| 6.Столовая  посуда | Качество мытья посуды экспресс-методом | После каждого мытья посуды | | Медсестра | | Журнал |
| 7.Руки и спецодежда персонала | Смывы с рук и спецодежды БГКП, на пат. М/флору | 1 раз в год | | «Центр гигиены и эпидемиологии» | | Акт отбора  проб, протоколы |

**Перечень продуктов и блюд, запрещенных к использованию**

**и в приготовлении при организации питания детей.**

Кремовые кондитерские изделия;

Студни, заливные блюда из мяса и рыбы, зельцы, паштеты, кровяные и ливерные колбасы, форшмак из сельди;

Изделия собственного приготовления из мясной обрезы, свиных боков, диафрагмы, крови, рулетов из мякоти голов;

Блинчики с начинками /с творогом, мясом, ливерным фаршем и т.п./;

Пирожки, расстегаи, беляши, кулебяки, чебуреки;

Фляжное /бочковое/ молоко без тепловой обработки /кипячения/;

Молоко – «самоквас», простокваши и другие кисломолочные продукты собственного /не промышленного/ приготовления;

Творог или сметана в натуральном виде, без тепловой обработки, за исключением готовых к употреблению кисломолочных продуктов /творожков, йогуртов и т.п./ промышленного производства в индивидуальной промышленной упаковке, рассчитанной на одну порцию продукта;

Творог собственного /не промышленного/ приготовления;

Холодные напитки собственного приготовления / в т.ч. морсы, квас и т.п./;

Холодные супы /окрошка и т.п./;

Макароны по флотски /с мясным фаршем/, макароны с рубленым яйцом;

Яйца и мясо водоплавающих птиц;

Яичница – глазунья;

Сырокопченые мясные гастрономические изделия и колбасы;

Грибы и блюда, приготовленные из них;

Кофе натуральный.

**Список ответственных лиц по проведению производственного контроля.**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 1 | ЛутфуллинаАнузаКамилевна | Директор |
| 2. | Мухарямова Гульшат Ринатовна | Заместитель директора |
| 3. | Кашапова Алсу Рамилевна | Заместитель директора |
| 4. | Фазуллина Зумарат Забировна | Старший повар |
| 5. | Тихонова Наталия Ильинична | повар |

**Перечень возможных аварийных ситуаций.**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№**  **п/п** | **Перечень**  **аварийных ситуаций** | **Название организаций или учреждений, которые необходимо информировать в случае аварийных ситуаций** | **№  телефона** |
| 1. | Нарушения в работе системы водоснабжения и канализации, которые влекут за собой нарушения технологического процесса в производстве и исключают возможность проведения необходимых санитарно-эпидемиологических мероприятий. | ФГУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии» | 8-347-43  2-14-28 |
| 2. | Ситуация связанная с аварией в электрической сети /короткое замыкание/ на производстве или с прекращением подачи электроэнергии, может также привести к несоблюдению технологического процесса, то есть к нарушению температурного режима хранения пищевых продуктов, сырья в холодильных камерах, а также к нарушениям процесса приготовления пищи, ее тепловой обработки. | Энергослужба | 8 – 347-43  2-24-83 |
| 3. | Поломка электрооборудования /холодильников, электроплит/ приводит к нарушениям, описанным в п.2 | Зам.директора | 8 – 347-86  5-15-27  (г.Белебей, ремонт холодильного оборудования);  Энергослужба;  Газовая служба |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 4. | При обнаружении предметов неизвестного происхождения жидкой, твердой или иной структуры, не касаясь его и не перемещая, сообщить о находке руководителю и в соответствующие службы. | директор. | 8 – 347-86  2-37-42 |

При угрозе массового отравления, эпидемии необходимо сообщить в Территориальный отдел Территориального управления Федеральной службы по защите прав потребителей и благополучия человека по Республике Башкортостан в г. Белебей и Альшеевском, Белебеевском, Бижбулякском, Ермекеевском, Миякинском районах.