

## **ОДОБРЕНА**

решением межведомственной рабочей группы  
по организации бесплатного горячего питания  
обучающихся, получающих начальное общее  
образование в государственных и муниципальных  
образовательных организациях  
(протокол от 31.08.2021)

### **Программа производственного контроля организации питания обучающихся в КОГОБУ СЩ с УИОП г.Нолинска**

УТВЕРЖДАЮ  
Директор КОГОБУ СШ с УИОП г.Нолинска

/ Перминова Е.В.

(подпись) (Ф.И.О.)



**Программа производственного контроля  
организации питания обучающихся  
в КОГОБУ СШ с УИОП г.Нолинска**

на 2023-2024 учебный год

**1. Общие положения**

1.1. Программа производственного контроля организации питания обучающихся (далее – программа производственного контроля) разработана в соответствии с требованиями Федерального закона Российской Федерации от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» и санитарных правил СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий», утвержденных постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 13.07.2001 № 18 «О введении в действие Санитарных правил – СП 1.1.1058-01» (далее – СП 1.1.1058-01).

1.2. Программа определяет основные цели и задачи производственного контроля за организацией и качеством питания в общеобразовательной организации, устанавливает объекты и субъекты контроля, организационные методы, виды и формы контроля, права и ответственность участников производственного контроля, регламентирует документацию по вопросам организации питания в общеобразовательной организации.

1.3. Контроль за организацией и качеством питания в школе предусматривает проведение администрацией и ответственными лицами, закрепленными приказами директора общеобразовательной организации (комиссией по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции), наблюдений, обследований, проверок, осуществляемых в пределах компетенции за соблюдением работниками, участвующими в осуществлении процесса питания, законодательных и нормативно-правовых актов Российской Федерации в сфере питания обучающихся школы, а также локальных актов общеобразовательной организации.

1.4. Целью производственного контроля является обеспечение безопасности и безвредности для человека и среды обитания вредного влияния факторов производственной среды, путем должного выполнения требований нормативно-правовых актов санитарного

законодательства, осуществление санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий, организации и осуществления контроля за их соблюдением.

## 2. Порядок организации и проведения производственного контроля

2.1. Объектами производственного контроля являются: помещения пищеблока; школьная столовая; технологическое оборудование; рабочие места участников организации питания в школе; сырье, готовая продукция; отходы производства.

2.2. Производственный контроль включает:

2.2.1. Наличие официально изданных санитарных правил, системы их внедрения и контроля их реализации, методов,

методик контроля факторов в соответствии с осуществляемой деятельностью.

2.2.2. Организация медицинских осмотров.

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

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

2.2.5. Своевременное информирование органов местного самоуправления, учредителя общеобразовательной организации, 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.

2.3.8. Выявление нарушений и неисполнений приказов и иных нормативно-правовых актов общеобразовательной организации в части организации и обеспечения качественного питания, анализ причин, лежащих в основе нарушений и принятие мер по их предупреждению.

2.3.9. Анализ и оценка уровня профессионализма лиц, участвующих в обеспечении качественного питания, по результатам их практической деятельности.

2.3.10. Выявление положительного опыта в организации качественного питания с последующей разработкой предложений по его распространению.

2.4. В рамках производственного контроля контролируется:

- правильность оформления сопроводительной документации;
- 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.

2.5. Контроль осуществляется с использованием следующих методов: изучение документации; обследование пищеблока; наблюдение за организацией производственного процесса и процесса питания в школьной столовой; беседа с персоналом; ревизия; инструментальный метод (с использованием контрольно-измерительных приборов) и иных правомерных методов, способствующих достижению цели контроля.

2.6. Контроль осуществляется в виде выполнения ежедневных функциональных обязанностей комиссией по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции, а также плановых или оперативных проверок.

2.7. Общее руководство за исполнением производственного контроля в общеобразовательной организации возлагается на директора школы.

### 3. План производственного контроля организации питания

№ п/п	Объект производственного контроля	Периодичность производственного контроля	Ответственный исполнитель	Учетно-отчетная документация
<b>3.1. Входной контроль качества и безопасности поступающего на пищеблок продовольственного сырья и пищевых продуктов</b>				
3.1.1.	Документация поставщика на право поставок продовольствия	При заключении договоров	Руководитель образовательной организации	Договор с предприятием питания
3.1.2.	Сопроводительная документация на пищевые продукты	Каждая поступающая партия	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Товарно-транспортные накладные. Журнал бракеража поступающей продукции
3.1.3.	Условия транспортировки	Каждая поступающая партия	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Акт (при выявлении нарушений условий транспортировки)
<b>3.2. Контроль качества и безопасности выпускаемой готовой продукции</b>				

3.2.1.	Соответствие объема вырабатываемой продукции ассортиментному перечню и производственным мощностям пищеблока	Ежемесячно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Ассортиментный перечень вырабатываемой продукции
3.2.2.	Качество готовой продукции	Ежемесячно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания. медсестра	Журнал бракеража готовой продукции
3.2.3.	Суточная проба	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Журнал бракеража готовой продукции.
3.3. Контроль рациона питания обучающихся, соблюдение санитарных правил в технологическом процессе				
3.3.1.	Рацион питания	1 раз в 10 дней	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Меню
3.3.2.	Наличие нормативно-технической и технологической документации	1 раз в 6 месяцев	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Сборник рецептур. Технологические и калькуляционные карты, ГОСТы
3.3.3.	Первичная и кулинарная обработка продукции	Каждая партия	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Сертификат соответствия и санитарно-эпидемиологическое заключение на пищеблок. Инструкции, журналы, графики
3.3.4.	Контроль достаточности тепловой обработки блюд	Каждая партия	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.	Журнал бракеража готовой продукции
3.4. Контроль за соблюдением условий и сроков хранения продуктов (сырья, полуфабрикатов и готовой кулинарной продукции)				
3.4.1.	Помещение для хранения	Ежедневно	Комиссия по контролю за	Журнал учета температурного

	продуктов, соблюдение условий и сроков хранения продуктов		организацией и качеством питания	режима холодильного оборудования. Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях
3.4.2.	Холодильное оборудование (холодильные и морозильные камеры)	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Журнал учета температурного режима холодильного оборудования
3.5. Контроль за условиями труда сотрудников и состоянием помещений пищеблоков (производственных, складских, подсобных), инвентаря и оборудования				
3.5.1.	Условия труда.	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.	Визуальный контроль
3.5.2.	Производственные, складские, подсобные помещения и оборудования в них	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.	Визуальный контроль
3.5.3.	Инвентарь и оборудование пищеблока.	1 раз в неделю.	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.	Визуальный контроль
3.6. Контроль за выполнением санитарно-противоэпидемических мероприятий на пищеблоке				
3.6.1.	Сотрудники пищеблоков	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.	Медицинские книжки сотрудников
3.6.2.	Санитарно-противоэпидемический режим	1 раз в неделю	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.	Инструкции режима обработки оборудования инвентаря, тары, столовой посуды
3.7. Контроль за режимом питания и гигиеной приема пищи обучающихся				
3.7.1.	Контингент питающихся детей	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.	Приказ об организации питания обучающихся. Списки детей, нуждающихся в бесплатном питании.

3.7.2.	Режим питания	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	График приема пищи
3.7.3.	Гигиена приема пищи	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.	Акты по проверке организации питания школьной комиссии

#### 4. Состав программы производственного контроля

Программа производственного контроля включает в себя следующие данные:

- 4.1. Перечень нормативных актов по санитарному законодательству, требуемых для осуществления деятельности (п. 6).
- 4.2. Перечень химических веществ, физических и иных факторов, объектов производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для человека и среды его обитания (п. 7).
- 4.3. Перечень контингента работников, подлежащих медицинским осмотрам, согласно приказу Минздравсоцразвития Российской Федерации от 12.04.2011 № 302Н и профессионально-гигиенической подготовке (п. 8).
- 4.4. Перечень мероприятий, предусматривающих обоснование безопасности для человека и окружающей среды продукции и технологии ее производства, критериев безопасности и/или безвредности факторов производственной и окружающей среды и разработка методов контроля, в том числе при хранении, транспортировке, реализации и утилизации продукции, а также безопасности процесса выполнения работ, оказания услуг и периодичность проведения (п. 9).
- 4.5. Перечень форм учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанных с осуществлением производственного контроля (п. 10).
- 4.6. Перечень возможных аварийных ситуаций, связанных с остановкой производства, нарушениями технологических процессов, иных, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения, ситуаций, при возникновении которых осуществляется информирование населения, органов региональной государственной власти и местного самоуправления, Управления федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Кировской области (п. 11).
- 4.7. Иные мероприятия, проведение которых необходимо для осуществления эффективного контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, выполнения санитарно-противоэпидемиологических (профилактически) мероприятий (п. 12).
- 4.8. Объем, номенклатура, периодичность проведения лабораторных и инструментальных исследований организации питания в общеобразовательной организации (п. 13).

**5. Организация взаимодействия с Управлением федеральной службой  
по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека  
по Кировской области**

5.1. В соответствии с СП 1.1.1058-01 общеобразовательная организация предоставляет всю необходимую информацию по организации производственного контроля, за исключением информации предоставляющей коммерческую тайну, определенную действующим законодательством Российской Федерации.

**6. Перечень официально действующих санитарных правил, гигиенических  
нормативов и нормативных правовых актов по вопросам санитарно-  
эпидемиологического благополучия в образовательных организациях  
и по вопросам условий труда работающих**

№ п/п	Наименование нормативного документа	Регистрационный номер
6.1.	О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения	ФЗ от 30.03.1999 № 52
6.2.	О качестве и безопасности пищевых продуктов	ФЗ от 02.01.2000 № 29-ФЗ
6.3.	О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при осуществлении государственного контроля (надзора) и муниципального контроля	ФЗ от 26.12.2008 № 294-ФЗ
6.4.	Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения	СанПиН 2.3/2.4.3590-20
6.5.	Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания	СанПиН 1.2.3685-21
6.6.	Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций	МР 2.4.0179-20.2.4.
6.7.	Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях	МР 2.4.0180-20.2.4.
6.8.	Особенности организации питания детей, страдающих сахарным диабетом и иными заболеваниями, сопровождающимися ограничениями в питании (в образовательных и оздоровительных организациях)	МР 2.4.0162-19. 2.4.
6.9.	Методические рекомендации к организации общественного питания населения	МР 2.3.6.0233-21.

**7. Перечень химических веществ, физических и иных факторов,  
объектов производственного контроля, представляющих потенциальную  
опасность для человека и среды его обитания**

Факторы производственной среды	Влияние на организм человека	Меры профилактики
Зрительное	Развивается комплекс зрительных	Чередование труда и



напряжение работе на компьютере	функциональных расстройств, нарушение аккомодационной функции глаз (зрительное утомление, боли режущего характера в области глаз, снижение зрения).	отдыха, правильное оформление рабочего места, проведение гимнастики для глаз.
Физические перегрузки опорно-двигательного аппарата	При подъеме и переносе тяжестей возможно развитие острых заболеваний пояснично-крестцового отдела позвоночника, острых миопатозов, периартритов. При работе с ручным инструментом возможно развитие хронических заболеваний мышечно-связочного аппарата кистей, предплечий, плеча.	Ограничение подъема и переноса тяжестей до 30 кг – для мужчин, 10 кг – для женщин более 2 раз в течение каждого часа рабочей смены.

**8. Перечень контингента работников, подлежащих медицинским осмотрам, согласно приказу Минздравсоцразвития Российской Федерации от 12.04.2011 № 302н и профессионально-гигиенической подготовке (см. приложение)**

Ф.И.О. сотрудника	Должность	Характер производимых работ и вредный фактор	№.приказа предварительного осмотра при поступлении на работу	Кратность периодического медосмотра	Кратность профессионально-гигиенической подготовки
	Директор				
	Педагогический работник				
	Уборщик служебных помещений				
	Повар				
	Рабочий по ремонту и обслуживанию				
	Заведующий хозяйством				

**9. Перечень мероприятий, предусматривающих обоснование безопасности для человека и окружающей среды продукции и технологии ее производства, критериев безопасности и/или безвредности факторов производственной и окружающей среды и разработка методов контроля, в том числе при хранении, транспортировке, реализации и утилизации продукции, а также безопасности процесса выполнения работ, оказания услуг и периодичность проведения**

Наименование мероприятий	Периодичность	Ответственный
Контроль за соблюдением санитарно-гигиенических требований	постоянно	
Организация и проведение профилактических медицинских осмотров работников	при приеме на работу	
Проведение профилактических работ по дезинсекции, дератизации и дезинфекции	постоянно	
Проверка качества и своевременности уборки помещений, территории	постоянно	
Контроль за качеством поступающих продуктов питания, соблюдение условий транспортировки, хранения и реализации пищевых продуктов	постоянно	
Контроль за организацией рационального питания детей, качественным приготовлением пищи, организацией питьевого режима воспитанников, проведения витаминизации, хранением суточных проб	постоянно	
Своевременное проведение профилактических прививок детей и персонала в соответствии с национальным календарем прививок	постоянно	
Контроль за температурным режимом помещений для пребывания детей и режимом проветривания	постоянно	
Контроль за наличием сертификатов безопасности на поступающие товары детского обихода, отделочные и строительные материалы при проведении косметических ремонтов	постоянно	
Обеспечение СИЗ, спецодеждой персонал образовательной организации	постоянно	
Санпросветработа	постоянно	
Профилактика травматизма и несчастных случаев	постоянно	

**10. Перечень форм учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля**

- 10.1. Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции.
- 10.2. Журнал бракеража готовой пищевой продукции.
- 10.3. Гигиенический журнал (сотрудники).
- 10.4. Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд.
- 10.5. Журнал учета температурного режима холодильного оборудования.
- 10.6. Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях.
- 10.7. \_\_\_\_\_.

**11. Перечень возможных аварийных ситуаций, связанных с остановкой производства, нарушениями технологических процессов, иных, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения, ситуаций, при возникновении которых осуществляется информирование населения, органов региональной государственной власти и местного самоуправления, Управления федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Кировской области**

- 11.1. Отключение электроснабжения.
- 11.2. Аварии на системе водопровода, канализации.
- 11.3. Отключение тепла в холодной период года.
- 11.4. Пожар.
- 11.5. Непредвиденные ЧС.
- 11.6. Обвалы, обрушения.
- 11.7. Выход из строя электротехнического и холодильного оборудования.
- 11.8. Сообщение о кишечном инфекционном заболевании, отравлении.

**12. Иные мероприятия, проведение которых необходимо для осуществления эффективного контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, выполнения санитарно-противоэпидемиологических (профилактически) мероприятий**

12.1. График проведения генеральной уборки столовой

Мероприятия	Сроки
Уборка столовой проводится после каждого приема пищи.	Ежедневно
Уборка столов производится после приема пищи. Мытье столов с горячим мыльным раствором.	Ежедневно
Мытье посуды осуществляется после приема пищи по схеме согласно санминимума.	Ежедневно
Мочалки, щетки для мытья инвентаря обрабатываются после использования, согласно сан. правилам.	Ежедневно
Остатки пищи обеззараживаются и удаляются.	Ежедневно
Борьба с мухами и грызунами.	Постоянно
Влажная уборка варочного зала и подсобных помещений	Ежедневно
Генеральная уборка помещений с мытьем окон.	1 раз в месяц (последняя пятница месяца)

**13. Объем, номенклатура, периодичность проведения лабораторных и инструментальных исследований организации питания в общеобразовательной организации**

Вид исследований	Объект исследования	Количество	Периодичность
Микробиологические исследования проб готовых блюд на соответствие требованиям санитарного законодательства	Салаты, гарниры, второе блюдо	одно блюдо	1 раз в год
Калорийность, выход блюд и соответствие химическому составу	Суточный рацион питания	одно блюдо	1 раз в год
Контроль проводимой витаминизации	одно блюдо	одно блюдо	1 раз в год
Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП)	Объекты производственного окружения, руки и спецодежда сотрудников	пять смывов	1 раз в год
Микробиологические исследования смывов на наличие возбудителей иерсиниоза	Оборудование, инвентарь в овощехранилищах и складах хранения овощей, цехе обработки овощей	три смыва	1 раз в год
Исследования смывов на наличие яиц гельминтов	Оборудование, инвентарь, тара, руки, спецодежда персонала, сырые пищевые продукты (рыба, мясо, зелень)	пять смывов	1 раз в год
Исследование 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)	две пробы	по химическим показателям 1 раз в год; микробиологическим – 1 раз в год
Исследование параметров микроклимата производственных помещений	Рабочее место	одно	1 раза в год

Исследование уровня искусственной освещенности в производственных помещениях	Рабочее место	одно	1 раз в темное время суток
Исследование дезинфицирующих средств	Растворы дезинфицирующих средств	две пробы	2 раза в год

**14. Характеристика условий размещения  
объекта питания КОГОБУ СШ с УИОПг.Нолинска**

Название объекта	КОГОБУ СШ с УИОПг.Нолинска
Адрес	Кировская область, г.Нолинск, ул.Фрунзе, д.51
Размещение объекта	Кировская область, г.Нолинск, ул.Фрунзе, д.51
Холодное водоснабжение	централизованное
Горячее водоснабжение	водонагреватель
Отопление	централизованное
Вентиляция	естественная
Освещение	комбинированное
Набор производственных вспомогательных помещений	Пищеблок, обеденный Зал на 200 мест, моечная посуды, мясной, яичный, овощной цеха, продуктовый склад
Доставка продуктов	Автотранспорт поставщиков (санитарный паспорт имеется)

