

Программа

производственного контроля за качеством и безопасностью приготовляемых блюд в школьном оздоровительном лагере с дневным пребыванием детей на 2022 год

1. Цель производственного контроля

Обеспечение безопасности и безвредности для школы и всех отдыхающих влияния школьной столовой путем производственного контроля должного выполнения и соблюдения, санитарных правил, санитарно-противоэпидемических мероприятий.

2. Объекты производственного контроля

- 2.1. Помещения учреждения.
- 2.2. Помещения школьной столовой.
- 2.3. Технологическое оборудование.
- 2.4. Рабочие места.
- 2.5. Сырье, полуфабрикаты.
- 2.6. Готовая продукция.

2.7. Отходы производства и потребления.

1. Перечень официально изданных нормативных документов

- 3.1. Закон № 52-ФЗ от 30 марта 1999 года «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- 3.2. СанПиН 2.4.2.2821-10 «Гигиенические требования к условиям обучения в общеобразовательных учреждениях»;
- 3.3. СанПиН 2.2.2/2.4.1340-03 «Гигиенические требования к персональным электронно-вычислительным машинам и организации работы»;
- 3.4. СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий»;
- 3.5. СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий»;
- 3.6. СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;
- 3.7. СанПиН 2.3.2.569-96 «Профилактика паразитических заболеваний на территории РФ»;
- 3.8. СанПиН 3.1.1117-02 «Профилактика острых кишечных заболеваний»;
- 3.9. СанПиН 3.1.958-99 «профилактика вирусного гепатита»;
- 3.10. СанПиН 3.1.1321-03-03 «Профилактика менингококковой инфекции»;
- 3.11. СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в ОУ, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

4. Ответственный за осуществление производственного контроля за качеством и безопасностью приготовляемых блюд

Ответственным за осуществление производственного контроля за качеством и безопасностью приготовляемых блюд является начальник школьного лагеря при МОУ «Вышеславская ООШ» – Ахрёмочкина Наталья Викторовна.

1. Перечень должностных лиц, на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля:

- 5.1. Ахрёмочкина Наталья Викторовна – начальник лагеря;
- 5.2. Шитихина Лидия Николаевна – заведующая школьной столовой;
- 5.3. Рожкова Надежда Николаевна – завхоз

6. Перечень мероприятий и периодичность проведения производственного контроля:

№ п/п	Наименование мероприятий производственного контроля	Периодичность	Исполнитель
1.	Проверка качества поступающей на реализацию продукции - документальная, а также сроков и условий ее транспортировки, хранения и реализации.	ежедневно	зав. столовой,
2.	Проверка температуры воздуха внутри холодильных камер, другого холодильного оборудования.	ежедневно	зав. школьной столовой
3.	Контроль за соблюдением гигиенических требований при организации питания, выполнением натуральных норм продуктов.	1 раз в смену	начальник лагеря, зав. школьной столовой
4.	Контроль за ведением медицинской документации по контролю за организацией питания.	ежедневно	начальник лагеря, зав. школьной столовой
5.	Контроль за состоянием столовой и кухонной посуды и инвентаря, технологического и холодильного оборудования внутри производственных цехов, мытьем посуды и оборудования.	ежедневно	зав. школьной столовой,
6.	Соответствие веса отпускаемой готовой продукции утвержденному меню.	1 раз в смену	начальник лагеря
7.	Контроль за использованием производственных цехов столовой в соответствии с их назначением.	ежедневно	зав. школьной столовой,
8.	Отбор суточной пробы на пищеблоке. Контроль за ее хранением.	ежедневно	зав. школьной столовой
9.	Контроль за технологией приготовления и качеством готовой пищи. Бракераж готовой пищи.	ежедневно	комиссионно

10. Состояние здоровья обучающихся, пользующихся питанием.	перед раздачей пищи	фельдшер
11. Соблюдение личной гигиены учащихся перед приемом пищи.	в течении года	воспитатели
12. Ежедневный осмотр персонала пищеблока.	ежедневно	начальник лагеря
13. Контроль за организацией питьевого режима.	ежедневно	начальник лагеря, зав. школьной столовой
14. Проведение мероприятий по обогащению меню питания обучающихся и воспитанников витаминами.	ежедневно	зав. школьной столовой
15. Проведение мероприятий по разработке и применению сбалансированных и согласованных с органами Роспотребнадзора меню	ежедневно	зав. школьной столовой
16. Проверка сроков прохождения сотрудниками гигиенической подготовки и медицинских осмотров.	перед началом работы школьного лагеря	начальник лагеря
17. Проверка качества и своевременности уборки помещений, соблюдения режима дезинфекции, соблюдения правил личной гигиены.	ежедневно	завхоз
18. Контроль за соблюдением техники безопасности при организации трудовой деятельности.	перед началом работ	зав. школьной столовой
19. Контроль за обеспечением дезинфекционными средствами в достаточном количестве.	ежедневно	Завхоз
20. Контроль за отходами.	ежедневно	зав. школьной столовой

Учетные формы.

1. Журнал входного контроля доброкачественности поступающих на пищеблок пищевых продуктов (продовольственного сырья) и контроля наличия обязательных документов, подтверждающих качество и безопасность пищевых продуктов.

В журнале фиксируются все поступающие на пищеблок пищевые продукты, указываются время их поступления, изготовитель, поставщик, номер партии и другие важные реквизиты. Каждый продукт оценивается по органолептическим показателям. Также оценке подлежат соответствие упаковки и маркировки требованиям нормативных документов и температура (для скоропортящихся, в т. ч. замороженных, продуктов), которую имели продукты на момент отгрузки. Фиксирование в журнале предельного срока реализации продуктов и

фактического срока реализации остатков. Это необходимо для контроля соблюдения сроков годности пищевых продуктов, установленных изготовителями.

2. Журнал контроля рациона питания и приемки готовой кулинарной продукции.

В журнале отмечается время приготовления каждой партии блюд и кулинарных изделий, записываются их наименования. В дополнение к названиям продуктов и блюд, предусмотренных в типовом рационе питания, указываются фактические наименования продуктов, которые дети получали в конкретный день и прием пищи.

Если в рационе питания указано "кисломолочный напиток", в журнале записывается его точное наименование ("Бифилайф", "Биойогурт").

Аналогичным образом фиксируются наименования фруктов ("яблоко", "абрикосы", "виноград"), соков ("яблочный витаминизированный", "яблочный прямого отжима") и т. п.

Особо отмечаются используемые в питании детей обогащенные (витаминизированные) пищевые продукты.

В целях контроля соблюдения рациона питания в журнале указываются сведения о заменах блюд и кулинарных изделий и причинах таких замен.

Проставляются отметки о доброкачественности продуктов (продовольственного сырья) на момент окончания хранения и поступления на производство.

По результатам проведения приемки готовой кулинарной продукции в журнале регистрируются качественные и количественные показатели готовых блюд и кулинарных изделий, оценивается их соответствие утвержденной технической документации (технологическим картам) по органолептическим показателям, критериям готовности (показателям правильно проведенной кулинарной обработки), оформлению блюд и температуре блюда при отпуске.

3. Журнал визуального производственного контроля пищеблока.

Необходим для регистрации результатов визуального контроля производственных, складских и бытовых помещений пищеблока, оценки их соответствия требованиям нормативных документов, записи предлагаемых мероприятий по устранению замечаний и нарушений.

Приводятся в журнале ссылки на конкретные пункты нормативных, технических, распорядительных и иных документов, требования которых нарушены.

Для сравнения данных, полученных в разное время, а также в целях повышения объективности контроля, используются оценочные шкалы.

4. Журнал контроля состояния здоровья персонала (допуска к работе).

В журнале отмечаются результаты ежедневного визуального осмотра (рук, зева) персонала, проводимого медицинским работником перед началом работы.

Проставляются отметки по результатам опроса персонала на предмет отсутствия в семье каждого работника случаев заболеваний кишечными инфекциями (пищевых отравлений); вести учет листков нетрудоспособности по уходу за больными членами семьи.

5. Журнал контроля условий хранения пищевых продуктов и параметров микроклимата в помещениях пищеблока.

Необходим для регистрации результатов измерения температуры и относительной влажности воздуха во всех складских помещениях, охлаждаемых камерах и холодильных шкафах, констатации соответствия (несоответствия) результатов измерений требованиям нормативных документов, а также для записи предложений по устранению выявленных нарушений. В качестве показателя, характеризующего условия труда персонала, в журнале указываются результаты измерений температуры в производственных помещениях пищеблока.

6. Журнал учета обогащения рациона питания микронутриентами.

В журнале регистрируется использование в питании детей обогащенных (витаминизированных) пищевых продуктов.

7. Ведомость анализа используемого набора продуктов за неделю.

В ведомости анализируется фактический набор продуктов и оценивается его соответствие набору продуктов, в соответствии с утвержденным рационом питания.

Данные в форму для анализа вносятся на основании журнала контроля рациона питания, меню-требований и накопительной ведомости.

8. Журнал регистрации результатов лабораторно-инструментального контроля, проводимого сторонними организациями (лабораториями).

В журнале регистрируются все результаты лабораторных и инструментальных исследований, испытаний, измерений, проводимых независимыми лабораториями. Также констатируется соответствие (несоответствие) результатов требованиям нормативных документов и записываются предложения по устранению выявленных нарушений.

9. Журнал регистрации аварийных ситуаций.

Необходим для регистрации ситуаций, представляющих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию (отключение электричества, горячего водоснабжения, поломка технологического оборудования и т. п.), и всех проведённых мероприятий по их устранению.