

МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ «ЭКОНОМИЧЕСКИЙ ЛИЦЕЙ»

ПРИКАЗ

12.08.2020

№ 191 - ОД

**«Об утверждении программы производственного контроля питания в  
МАОУ «Экономический лицей» на 2020-2021 учебный год»**

Для соблюдения требований предъявляемых Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. N 18 "О введении в действие санитарных правил - СП 1.1.1058-01", в целях повышения качества питания обучающихся,

**ПРИКАЗЫВАЮ:**

1. Утвердить программу производственного контроля питания в МАОУ «Экономический лицей» (Приложение № 1).
2. Мельниковой О.В., заведующей производством столовой, ознакомить сотрудников столовой с программой производственного контроля под роспись.
3. Ответственным за проведение контрольных мероприятий, руководствоваться данной программой.
4. Контроль над исполнением приказа оставляю за собой.

Директор



Н.В. Колмыкова

С приказом ознакомлены:

Бездетко А.Н.  
Колмакова Т.Ф.  
Вайветкина М.А.  
Вараксина У.М.  
Васильева Т.А.  
Катрич С.В.  
Пушенко Т.В.  
Паклинова А.Н.  
Харченко С.А.

Вараксина У.М.

**Программа производственного  
контроля питания**

**МАОУ «Экономический лицей»**

**1.Цель производственного контроля.**

Создание условий, способствующих укреплению здоровья, формированию навыков правильного питания, поиск новых форм обслуживания обучающихся.

**2.Основные задачи:**

2.1.Создание благоприятных условий для организации рационального питания обучающихся;

2.2.Укрепление и модернизация материальной базы помещений пищеблока лицея.

2.3.Повышение культуры питания.

2.4.Обеспечение санитарно-гигиенической безопасности питания.

2.5.Проведение систематической разъяснительной работы среди родителей (законных представителей) и обучающихся о необходимости горячего питания.

2.6.Выполнение правил и нормативов Сан ПИН 2.4.5.2409 – 08.

2.7.Организация питьевого режима.

2.8.Взаимодействие семьи и лицея в решении вопросов питания.

**3.Объекты производственного контроля:**

3.1.Помещения столовой;

3.2.Технологическое оборудование;

3.3.Рабочие места;

3.4.Сырье, полуфабрикаты;

3.5.Готовая продукция;

3.6.Отходы производства и потребления.

**4.Перечень официально изданных нормативных документов:**

4.1.СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы»;

4.2.СанПиН 2.3.6.1079-01 «Организации общественного питания. Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания,

# МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ «ЭКОНОМИЧЕСКИЙ ЛИЦЕЙ»

изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья. Санитарно-эпидемиологические правила»;

4.3. СанПиН 2.3.2.1324-03 «Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы»;

4.4. СанПиН 2.3.2.1078-01 «Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы»;

4.5. СанПиН 2.3.2.1940-05 «Продовольственное сырье и пищевые продукты. Организация детского питания. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы»;

4.6. СП 1.1.1058-01 «Общие вопросы. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением Санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий. Санитарные правила»;

4.7. СанПиН 2.4.4.3155-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы стационарных организаций отдыха и оздоровления детей»;

4.8. СанПиН 2.1.4.1074-01 «Питьевая вода и водоснабжение населенных мест. Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества. Гигиенические требования к обеспечению безопасности систем горячего водоснабжения. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы»;

## **5. Ответственные за осуществление производственного контроля:**

5.1. Заведующий производством столовой и бракеражная комиссия. Состав бракеражной комиссии утверждается приказом директора лицея на текущий учебный год.

## **6. Контролируется:**

6.1. микробиологические показатели качества и безопасности продуктов, готовых блюд, воды;

6.2. полнота и правильность ведения и оформления соответственной документации в столовой;

6.3. санитарное состояние столовой;

6.4. условия и сроки хранения продуктов;

6.5. исправность холодильного и технологического оборудования;

6.6. контроль личной гигиены и своевременное прохождение необходимых осмотров;

6.7. дезинфицирующие, дезинсекционные и дератизационные мероприятия.

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ «ЭКОНОМИЧЕСКИЙ ЛИЦЕЙ»**

**7. План производственного контроля в лицее**

№ п/п	Вид исследований	Объект исследования (обследования)	Периодичность	Ответственные	Учетно-отчетная форма
1	Входной контроль качества и безопасности поступающего продовольственного сырья и пищевых продуктов.	Сопроводительная документация на пищевые продукты	Каждая партия поступающего сырья и продуктов	Зав. производством Мельникова О.В.	Товарно-транспортные накладные, сертификаты, удостоверения качества и безопасности
		визуальный осмотр	еженедельно	Бракеражная комиссия	журнал бракеража сырой продукции
2.	Проверка сроков прохождения сотрудниками гигиенической подготовки и медицинских осмотров	Личные медицинские книжки	1 раз в год	Специалист по кадрам Вараксина У.М.	Список работников для прохождения медосмотра
3.	Контроль за техническим состоянием технологического и холодильного оборудования	Технологическое и холодильное оборудование столовой	1 раз в год и при установке нового оборудования	Ответственный за охрану труда Мысак Е.П.	Акт введения в эксплуатацию оборудования
4.	Контроль качества и безопасности готовой продукции	Качество готовой продукции Суточная проба	Ежедневно Ежедневно	Зав производством Бракеражная комиссия	Журнал бракеража готовой кулинарной продукции
5.	Контроль за соблюдением условий и сроков хранения продуктов (сырья, полуфабрикатов и готовой продукции)	Холодильное оборудование, подсобные помещения(склады)	Ежедневно	Зав производством Мельникова О.В. Бракеражная комиссия	Журнал учета температурного режима холодильного оборудования
6.	Контроль за рационом питания учащихся, соблюдением санитарных правил в технологии приготовления блюд	Наличие нормативно-технической и технологической документации	Ежедневно	Зав производством Мельникова О.В., бракеражная комиссия	Циклическое меню, Сборник рецептур, технологические карты,
7.	Контроль за	Условия труда,	Ежедневно	Бракеражная	Визуальный

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ «ЭКОНОМИЧЕСКИЙ ЛИЦЕЙ»**

	условиями труда сотрудников и состоянием производственной среды в цехах столовой	производственная среда в столовой		комиссия	контроль
8.	Контроль за состоянием помещений(производственных, складских, подсобных, инвентаря, оборудования)	Помещения столовой, оборудование, инвентарь	Ежедневно	Бракеражная комиссия	Визуальный контроль
9	Осмотр персонала столовой на заболевания	Персонал столовой	ежедневно	Зав производством Мельникова О.В.	Журнал «здоровье»
10	Контроль за выполнением санитарно-противоэпидемических мероприятий в столовой	Санитарно-противоэпидемический режим	По мере необходимости	Сотрудники Центра гигиены и эпидемиологии	Акт выполненных работ
11	Контроль за контингентом питающихся, режимом питания и гигиеной приема пищи обучающихся	Контингент питающихся Режим питания	ежедневно	Классные руководители	Визуальный контроль

**7 .Перечень лабораторных инструментальных исследований предусмотренных в соответствии с приложением 12 СанПин2.4.5.2409-08 по заключенным договорам с Центром гигиены и эпидемиологии г. Бердска**

Вид исследований	Объект исследования (обследования)	Количество, не менее	Кратность, не реже
Микробиологические исследования проб готовых блюд на соответствие требованиям санитарного законодательства	Салаты, сладкие блюда, напитки, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные блюда	2-3 блюда исследуемого приема пищи	1 раз в квартал
Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре	Суточный рацион питания		1 раз в год
Исследования на	Третьи блюда	1 блюдо	2 раза в год

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ «ЭКОНОМИЧЕСКИЙ ЛИЦЕЙ»**

витаминизацию			
Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП)	Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала	10 смывов	1 раз в год
Микробиологические исследования смывов на наличие возбудителей иерсиниозов	Оборудование, инвентарь в овощехранилищах и складах хранения овощей, цехе обработки овощей	5-10 смывов	1 раз в год
Исследования смывов на наличие яиц гельминтов	Оборудование, инвентарь, тара, руки, спецодежда персонала, сырые пищевые продукты (рыба, мясо, зелень)	10 смывов	1 раз в год
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)	2 пробы	По химическим показателям - 1 раз в год, микробиологическим показателям - 2 раза в год
Исследование параметров микроклимата производственных помещений	Рабочее место	2	2 раза в год (в холодный и теплый периоды)
Исследование уровня искусственной освещенности в производственных помещениях	Рабочее место	2	1 раз в год в темное время суток
Исследование уровня шума в производственных помещениях	Рабочее место	2	1 раз в год, а также после реконструкции систем вентиляции; ремонта оборудования, являющегося источником шума

**8. Санитарно-профилактические мероприятия проводимые в лицее:**

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ «ЭКОНОМИЧЕСКИЙ ЛИЦЕЙ»**

№	Вид мероприятий	Объект для проведения мероприятий	Периодичность проведения мероприятий	Ответственные	Учетно-отчетная форма
1	Дезинфекция	Помещения столовой	Не реже одного раза в месяц	Персонал столовой	График генеральных уборок
2	Дезинсекция	Помещения столовой	По мере необходимости, не реже 2-х раз в год	Центр «Санитарно-эпидемиологические услуги»	Акт выполненных работ
3	Дератизация	Помещения столовой	По мере необходимости, не реже 2-х раз в год	Центр «Санитарно-эпидемиологические услуги»	Акт выполненных работ

**9. Формы учетной документации в столовой по СанПиН 2.4.5.2409-08:**

Все контролируемые показатели регистрируются в производственных журналах:

- 9.1.«Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья»;
- 9.2.«Журнал бракеража готовой кулинарной продукции»;
- 9.3.«Журнал здоровья»;
- 9.4.«Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд»;
- 9.5.«Журнал учета температурного режима холодильного оборудования»;
- 9.6.«Ведомость контроля за рационом питания».

**10 Перечень возможных аварийных ситуаций и информирование соответствующих организаций:**

- Аварийные ситуации на водопроводных сетях – т. 5-05-17;
- Авария канализационной системы – т. 5-05-17;
- Отключение электросетей – т.2-41-83; т. 2-86-85;
- Инфекционные заболевания – т. 2-14-95;

**11. Прогноз ожидаемых с результатов и оценка эффективности реализации Программы:**

- 11.1. формирование культуры и навыков здорового питания учащихся;
- 11.2.обеспечение детей оптимальным питанием высокого качества, адекватным возрастным и физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии;
- 11.3. улучшение состояния здоровья детей по показателям заболеваний, зависящих от качества потребляемой пищи;

МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ «ЭКОНОМИЧЕСКИЙ ЛИЦЕЙ»

11.4.увеличение охвата горячим питанием обучающихся лица, в том числе льготным питанием детей из социально незащищенных семей;

11.5.оснащение пищеблока лица современным высокотехнологичным оборудованием;

11.6.создание системы производственного контроля за качеством и безопасностью используемого сырья и производимой продукции.

Реализация Программы откроет перспективы для решения вопросов, связанных с сохранением и укреплением здоровья детей, снижением риска возникновения заболеваний.