



## **1. ЦЕЛЬ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ:**

Основной целью производственного контроля организации и качества питания в школе является оптимизация и координация деятельности всех служб (участников) для обеспечения качественного питания в общеобразовательной организации.

## **2. ЗАДАЧИ КОНТРОЛЯ ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ И КАЧЕСТВОМ ПИТАНИЯ:**

- контроль исполнения нормативно-технических и методических документов санитарного законодательства Российской Федерации;
- выявление нарушений и неисполнений приказов и иных нормативно-правовых актов школы в части организации и обеспечения качественного питания в общеобразовательной организации;
- анализ причин, лежащих в основе нарушений и принятие мер по их предупреждению;
- анализ и оценка уровня профессионализма лиц, участвующих в обеспечении качественного питания по результатам их практической деятельности;
- анализ результатов реализации приказов и иных нормативно-правовых актов общеобразовательной организации, оценка их эффективности;
- выявление положительного опыта в организации качественного питания с последующей разработкой предложений по его распространению;
- оказание методической помощи всем участникам организации процесса питания;
- совершенствования механизма организации и улучшения качества питания в организации, осуществляющей образовательную деятельность.

## **3. ОБЪЕКТЫ И СУБЪЕКТЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ, ОРГАНИЗАЦИОННЫЕ МЕТОДЫ, ВИДЫ И ФОРМЫ КОНТРОЛЯ.**

3.1. К объектам производственного контроля за организацией и качеством питания в школе относят:

- Помещения учреждения.
- Помещения Школьной столовой.
- Технологическое оборудование.
- Рабочие места.
- Сырье, полуфабрикаты.
- Готовая продукция.
- Отход производства и потребления.

3.2. Контролю подвергаются:

- оформления сопроводительной документации, маркировка продуктов питания;
- показатели качества и безопасности продуктов;
- полнота и правильность ведения и оформления документации на пищеблоке, столовой;
- точность приготовления блюд;
- качество мытья, дезинфекции посуды, столовых приборов на пищеблоке, в столовой;
- условия и сроки хранения продуктов;
- условия хранения дезинфицирующих и моющих средств на пищеблоке;
- соблюдение требований и норм Санитарных правил;
- исправность холодильного, технологического, теплового оборудования;
- личная гигиена, прохождение гигиенической подготовки и аттестации, медицинский осмотр, вакцинация сотрудниками пищеблока;
- дезинфицирующие мероприятия, генеральные уборки, текущая уборка на пищеблоке школьной столовой.

3.3. Контроль осуществляется с использованием следующих методов:

- изучение документации;
- обследование пищеблока;
- наблюдение за организацией производственного процесса питания в школьной столовой;
- беседа с персоналом: инструментальный метод.

3.4. 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.

#### **4. ПРАВА УЧАСТНИКОВ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ**

При осуществлении производственного контроля, проверяющее лицо имеет право:

- знакомиться с документацией в соответствии с должностными обязанностями работника общеобразовательной организации, его аналитическими материалами;
- изучать практическую деятельность работников, принимающих участие в организации питания в школе, через посещение пищеблока столовой, наблюдение за организацией приема продуктов, за организацией хранения продуктов, процессом приготовления пищи, процессом выдачи блюд, организацией питания, наблюдение режимных моментов;
- делать выводы и принимать управленческие решения.

#### **5. ПЕРЕЧЕНЬ ОФИЦИАЛЬНО ИЗДАННЫХ НОРМАТИВНО-ПРАВОВЫХ ДОКУМЕНТОВ**

- Закон № 52-ФЗ от 30 марта 1999 года «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», (в редакции от 27.07.2017 №221-ФЗ, с изменениями от 22.12.2008 №268-ФЗ)
- СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий»;
- ст.37 «Организация питания обучающихся» Федерального закона №-273 ФЗ от 29.12.2012 г. «Об образовании в Российской Федерации» с изменениями на 16 апреля 2022 года;
- 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания»
- СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
- М.Р. 2.4.0179-20 «Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций»;
- ФЗ №29-ФЗ ОТ 02.01.2000г. «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (в редакции от 01.01.22);
- Стандарт оказания услуги по обеспечению горячим питанием обучающихся государственных образовательных организаций Санкт-Петербурга;
- СанПин 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов (дата актуализации 01.01.2021 г.);
- СанПиН 3.5.2.3472 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дезинсекционных мероприятий в борьбе с членистоногими, имеющие эпидемиологическое и санитарно-гигиеническое значение».

№ п/п	Объект производственного контроля	Место контроля, нормативные документы	Периодичность	Ответственный	Учетно-отчетная форма
1.	Устройство и планировка пищеблока	Пищеблок. Соответствие плану размещения технологического оборудования. СП 2.4.3648-20 (п.2.4.6.1) СП 1.2.3685-21 (табл.6.18) СанПиН 2.3/2.4.3590- 20; МР 2.4.0179- 20 п. 3	1 раз в год	Ответственный по питанию	Акт готовности пищеблока к новому учебному году
2.	Оформление обеденного зала столовой	Обеденный зал СанПиН 2.3/2.4.3590- 20	1 раз в полгода	Ответственный по питанию	Журнал контроля организации питания.
3.	Соблюдение санитарного состояния пищеблока	Подсобные помещения пищеблока, обеденный зал. СанПиН 2.3/2.4.3590- 20. п.5; СПЗ 1/24.3598-20 от30.06.2020.МР 2.3.6.0233-21.МР 2.4.01 79-20.МУ 2.3.975-00	Ежедневно	Ответственный по питанию. Медработник	Журнал контроля организации питания.
4.	Проверка ЛМК персонала столовой Соблюдение правил личной гигиены персоналом столовой	Пищеблок СанПиН 2.3/2.4.3590- 20 (приложение 1) СПЗ 1/24.3598-20 от30.06.2020	2 раза в год ежедневно	Ответственный по питанию. Медработник	Гигиенический журнал (сотрудники) Журнал контроля организации питания
5.	Контроль за условиями и сроками транспортировки продуктов	Транспорт поставщика Санитарный паспорт, мед.книжка водителя. маркировка тары. СанПиН 2.3/2.4.3590- 20, СанПиН 2.3.2.107 8 -01. Инструкция по входному контролю пищевой продукции разраб. У СП от 09.08.2021.	2 раза в год	Ответственный по питанию	Журнал контроля организации питания.

6.	<b>Соблюдение санитарных правил при транспортировке продуктов</b>	Транспорт по доставке продуктов, тара для перевозки продуктов. СанПиН 2.3/2.4.3590-20. МУ 42727.99 «Гигиеническая оценка сроков годности пищевых продуктов» ГОСТ р 50763-2007 Инструкция по входному контролю пищевой продукции разраб. У СП от 09.08.2021.	при поступлении продуктов 1 раз в месяц	Ответственный по питанию	Журнал контроля организации питания.
7.	<b>Условия хранения поставленной продукции</b>	Холодильное оборудование, подсобные помещения СанПиН 2.3/2.4.3590-20(приложение 2.3.) СанПиН 2.3.2.1324-03(изменения и дополнения от 06.07.2011г.)	при поступлении продуктов	Ответственный по питанию	Журнал учета температурного режима холодильного оборудования. Журнал учета показаний психрометра.
8.	<b>Качество поставленных сырых продуктов</b>	Холодильное оборудование. подсобные помещения Сертификаты на поставляемую продукцию, накладные, гигиенические заключения, ТР ТС 021/2011 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 (приложение 5) <b>Инструкции по входному контролю пищевой продукции разраб. У СП от 09.08.2021.</b>	при поступлении продуктов согласно графику	Ответственный по питанию. медработник	Бракеражный журнал сырой продукции. Журнал контроля организации питания.
9.	<b>Контроль суточной пробы</b>	Пищеблок Специальные контейнеры, температура хранения.	Ежедневно	Ответственный по питанию. Медработник	Бракеражный журнал

		СанПиН 2.3/2.4.3590- 20;приложение 4 к МР 2.3.6.0233-21.			
10.	<b>Контроль за качеством готовой продукции</b>	Внешний вид, цвет, запах, вкус МР 2.4.0179-20 «Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций» МР 2.4.0180-20 «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях», СанПиН 2.3/2.4.3590-20 (приложение 4)	Ежедневно Согласно графику	Бракеражная комиссия. Зам. директора по УВР	Бракеражный журнал готовой пищевой продукции  Журнал родительского контроля.
11.	<b>Соответствие веса отпускаемой готовой продукции утвержденному меню</b>	Линия раздачи. СанПиП 2.3/2.4.3590-20	1 раз в месяц	Бракеражная комиссия	Акт проверки Журнал контроля организации питания.
12.	<b>Соответствие рациона питания обучающихся примерному 2-х недельному меню</b>	Обеденный зал. Ежедневное меню. 2-х недельное меню; СанПиН 2.3/2.4.3590-20.п.8.1,4; МР 2.40179-20, п. 2.7, СанПиН 2.3/2.4.3590-20.приложение 8; МР 2.3.6.0233-21 п.11.2	1 раз в четверть	Бракеражная комиссия	Акт проверки Журнал контроля организации питания.
13.	<b>Контроль за технологией производства и соблюдением санитарных правил при производстве продукции</b>	Пищеблок. СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Приготовление блюд согласно технологической карте. Контроль за тепловой	Ежедневно	Ответственный по питанию	Акт проверки Журнал контроля организации питания.

		обработкой.			
14.	<b>Поточность производственных процессов.</b>	Пищеблок. Контроль за использованием производственных помещений по назначению. Отсутствие или наличие пересечений обработки и потоков сырья, полуфабрикатов, чистой и грязной посуды, инвентаря, тары.	1 раз в четверть	Ответственный по питанию	Акт проверки Журнал контроля организации питания.
15.	<b>Соблюдение личной гигиены учащихся перед приемом пищи</b>	Вход в столовую СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно	Учителя, медработник	
16.	<b>Целевое использование готовой продукции в соответствии с предварительным заказом</b>	Журнал посещаемости учащихся. талоны на питание	Ежедневно	Ответственный по питанию	Абонементная книжка для расчетов за питание обучающихся
17.	<b>Соблюдение санитарных правил при мытье посуды</b>	Посудомоечный цех. СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СПЗ.1/24.3598.20 от 30.06.2020 №16	1 раз в месяц	Бракеражная комиссия	Акт проверки Журнал контроля организации питания.
18.	<b>Проверка организации эксплуатации торгово-технологического и холодильного оборудования</b>	Пищеблок. СанПиН 2.3/2.4.3590-20,	Ежеквартально	Ответственный по питанию Обслуживающая организация ООО «Вызов»	Акт проверки Журнал контроля организации питания.
19.	<b>Контроль за организацией приема пищи обучающимися. Режим питания согласно графику.</b>	Обеденный зал. обслуживание. Соответствие режима питания и условий приема пищи гигиеническим требованиям	Ежедневно	Ответственный по питанию. зам. директора по УВР	Акты проверки Журнал контроля организации питания.
20.	<b>Контроль за отходами</b>	Пищеблок. Маркировка тары для отходов, своевременный вывоз. СанПиН 2.3/2.4.3590-20.	В течение года	Ответственный по питанию	Акты проверки Журнал контроля организации питания. Договор на

					оказание услуг по вывозу мусора
21.	<b>Контроль за организацией питьевого режима</b>	Пищеблок, обеденный зал. Безвредность питьевой воды по химическому составу, договор с ФБУЗ ЦГиЭвСПб и ЛОН № 4-ЭМ/112-23 от 29.12.2022 на проведение лабораторных исследований питьевой воды; приложение 2 к МР 2.3.6.0233-21; приложение 6 к МР 2.3.6.0233-21; 2.3/2.4.3590-20 п.8.4.	2 раза в год	Замдиректора по АХР. Ответственный по питанию	Сертификат соответствия. лабораторные исследования
22.	<b>Проведение дезинфекционных и дератизационных мероприятий.</b>	Склад, подсобные помещения. СПЗ.5.1378-03. СП 3.5.3..3223-14 СанПиН 3.5.2.3472 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дезинсекционных мероприятий в борьбе с членистоногими, имеющие эпидемиологическое и санитарно-гигиеническое значение»	ежемесячно	Ответственный по питанию. завхоз	Договор на дезинфекцию и дератизацию. акты выполненных работ.

С программой ознакомлены:



Директор ООО ОБЩЕПИТ Горбунова Н.В.

---



---



---



---