

Отдел образования Светлогорского райисполкома  
Государственное учреждение образования  
«Осташковичская базовая школа Светлогорского района»

**ПРОГРАММА**  
**производственного контроля за качеством и**  
**безопасностью питания учащихся**

аг.Осташковичи, 2024г.

УТВЕРЖДАЮ

Директор

ГУО «Осташковичская базовая школа

Светлогорского района»

И.А.Рогович

«\_\_\_» \_\_\_\_\_ 2024 г.

## **ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ ЗА КАЧЕСТВОМ И БЕЗОПАСНОСТЬЮ ПИТАНИЯ УЧАЩИХСЯ**

**Цель производственного контроля:** обеспечение безопасности и безвредности для жизни и здоровья учащихся и работников учреждения путем соблюдения требований санитарных правил, выполнения санитарно-противоэпидемических и профилактических мероприятий, организации и осуществления контроля за их исполнением (на основании Санитарных норм и правил «Требования для учреждений общего среднего образования», утв. постановлением Министерства здравоохранения РБ № 206 от 27.12.2012 г. (СанПиН №206) (в ред. постановлений Минздрава от 29.07.2014 N 63, от 25.11.2014 N 78, от 17.05.2017 N 35), Специфических санитарно-эпидемиологических требований, утв. постановлением Совета министров №525 от 7.08.2019 г (СанПиН №525) (в ред. постановлений Совмина от 17.01.2022 N 29, от 31.08.2022 N 570, от 15.11.2022 N 780), Положения об организации питания обучающихся, получающих общее среднее, специальное образование на уровне общего среднего образования, утвержденное постановлением Совета Министров Республики Беларусь 14 октября 2019 г. № 694) в ред. постановлений Совмина от 25.06.2021 N 363, от 17.01.2022 N 29, от 27.12.2022 N 917)

**ККТ № 1 - хранение скоропортящихся пищевых продуктов**

**ККТ № 2 - термическая обработка**

№ п/п	Контрольная точка	Контролируемые параметры в соответствии с требованиями СанПин	Периодичность	Ответственный за мониторинг	Нормативные документы	Регистрация результатов контроля (учетный документ)	Предупреждающие действия в случае несоответствия
<b>КОНТРОЛЬНАЯ ТОЧКА № 1 Доставка и хранение продовольственного сырья и пищевых продуктов:</b>							
1.	прием продовольственного сырья и пищевых продуктов	-наличие удостоверения качества и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов, товарно-транспортной накладной, сертификата соответствия; -качество потребительской упаковки, маркировки, транспортной упаковки; -органолептические показатели (внешний вид, цвет, запах)	каждая партия	кладовщик или лицо его заменяющее	СанПиН №206 СанПиН №525	журнал входного контроля	приостановка приемки, информирование руководства, возврат поставщику (составить акт возврата)
2.	Склад (кладовая) сыпучих продуктов	-температура, относительная влажность воздуха (с помощью гидрометра психометрического). - соблюдение при хранении пищевых продуктов правил товарного соседства Использование в зависимости от сезона (ВИТ-1 - для зимнего периода и ВИТ-2 – для летнего периода)	1 раз в неделю	кладовщик или лицо его заменяющее	СанПиН №206 СанПиН №525	журнал контроля параметров микроклимата (в складских помещениях)	информирование руководства, устранение нарушений

№ п/п	Контрольная точка	Контролируемые параметры в соответствии с требованиями СанПин	Периодичность	Ответственный за мониторинг	Нормативные документы	Регистрация результатов контроля (учетный документ)	Предупреждающие действия в случае несоответствия
3.	Холодильное оборудование	- соблюдение при хранении пищевых продуктов правил товарного соседства;	постоянно	кладовщик или лицо его заменяющее	СанПиН №206 СанПиН №525	визуально	информирование руководства, устранение нарушений
4.	Все помещения	- грызунонепроницаемость помещения	постоянно	кладовщик или лицо его заменяющее	СанПиН №206 СанПиН №525	визуально	информирование руководства, устранение нарушений

**КОНТРОЛЬНАЯ ТОЧКА № 2 Весоизмерительное оборудование:**

1.	Весы «СП» для: сырой продукции; весы «ГП» для готовой продукции; для корнеплодов и картофеля; условно-чистой плодоовощной продукции (в складских помещениях)	- подтверждение соответствия средств измерения (СИ) установленным техническим требованиям – 1 раз в год (поверка), согласно графику поверки СИ	заместитель директора по хозяйственной части	ГОСТ – Р-53228-2008, ст.13 Закона РБ от 05.09.1999 № 3848-12 «Об обеспечении единства измерений» в ред. от 04.01.2014 № 130-3	журнал поверки весоизмеритель-ного оборудования	информирование руководства, проведение ремонтных работ
		- техническое обслуживание (настройка и регулировка СИ в случае выхода из строя)	Кладовщик или лицо его заменяющее, выполняющее технологическую операцию	Паспорт на СИ		информирование руководства, проведение ремонтных работ
2.	термометры для измерения температуры в холодильном оборудовании, воды в моечных и производственных	- периодичность поверки согласно плану графику технического обслуживания средств измерения	заместитель директора по хозяйственной части	постановление государственного комитета о стандартизации РБ от 16.03.2007 № 17 « Об утверждении перечня областей	журнал поверки весоизмеритель-ного оборудования	информирование руководства, устранение нарушений

№ п/п	Контрольная точка	Контролируемые параметры в соответствии с требованиями СанПин	Периодичность	Ответственный за мониторинг	Нормативные документы	Регистрация результатов контроля (учетный документ)	Предупреждающие действия в случае несоответствия
	ваннах				в сфере законодательной метрологии», ст.13 Закона РБ от 05.09.1999 № 3848-12 «Об обеспечении единства измерений» в ред. от 04.01.2014 № 130-3		
3.	целостность термометра	1 раз в день (перед началом работы)	лицо, осуществляющее мониторинг температуры			журнал результатов осмотра бьющихся предметов	информирование руководства, устранение нарушений
<b>КОНТРОЛЬНАЯ ТОЧКА № 3 Условия хранения и обработки яиц:</b>							
1.	хранение при температуре не выше 20 <sup>0</sup> С не более 7 суток; обработка в двух специаль-но выделенных ваннах (емкостях)	- температура, относительная влажность воздуха складского помещения (с помощью психрометра); -приготовление растворов для обработки яиц, соблюдение при хранении товарного соседства	Ежедневно при приготовлении блюд	лицо, выполняющее производственную операцию	СанПиН №206 СанПиН №525	визуально	устранение нарушений
<b>КОНТРОЛЬНАЯ ТОЧКА № 4 Соблюдение режимов мытья кухонной, столовой посуды и кухонного инвентаря:</b>							
1.	моечные кухонной посуды, инвентаря (на пищеблоке)	-температура горячей воды (измерение термометром); - условия хранения чистой посуды	ежедневно ( после производственного процесса)	кухонный рабочий (лицо, выполняющее производств. операцию)	СанПиН №206 СанПиН №525 Санитарные инструкции	информирование руководства, устранение нарушений	

№ п/п	Контрольная точка	Контролируемые параметры в соответствии с требованиями СанПин	Периодичность	Ответственный за мониторинг	Нормативные документы	Регистрация результатов контроля (учетный документ)	Предупреждающие действия в случае несоответствия
2.	моечные столовой посуды, инвентаря для порционирования (в буфетной)	-температура горячей воды (измерение термометром); - условия хранения чистой посуды	ежедневно (после порционирования и приема пищи учащимися)	кухонный рабочий (лицо, выполняющее производств. операцию)	СанПиН №206 СанПиН №525 Санитарные инструкции	журнал (карты) контроля	информирование руководства, принятие мер для устранения нарушений

**КОНТРОЛЬНАЯ ТОЧКА № 5 Санитарное и эксплуатационное состояние торгово-технологического оборудования пищеблока:**

1.	контроль за производственными столами и ваннами	- производственные ванны и столы (цельнометаллические с покрытием из нержавеющей стали из нержавеющей стали с подводкой холодной и горячей воды через смесители; - наличие воздушных разрывов в местах присоединения к водоотведению не менее 20мм от верхней приемной воронки)	перед началом учебного года	заместитель руководителя по хозяйственной работе	СанПиН №206 СанПиН №525	информирование руководства	
----	---	--	-----------------------------	--	----------------------------	----------------------------	--

№ п/п	Контрольная точка	Контролируемые параметры в соответствии с требованиями СанПин	Периодичность	Ответственный за мониторинг	Нормативные документы	Регистрация результатов контроля (учетный документ)	Предупреждающие действия в случае несоответствия
2.	торгово-технологическое оборудование	рабочее состояние	ежедневно	лицо, выполняющее технологическую операцию в данном цехе	СанПиН №206 СанПиН №525	журнал ежедневного контроля рабочего состояния торгового технологического оборудования	информирование руководства, проведение ремонтных работ
		планово-предупредительный ремонт оборудования (подтверждение соответствия паспортным характеристикам)	1 раз в год , график планово-предупредительного ремонта оборудования	заместитель руководителя по хозяйственной работе	СанПиН №206 СанПиН №525	акт на соответствие торгового технологического оборудования паспортным характеристикам	проведение ремонтных работ
3.	вентиляцион-ная система	естественная	ежедневно	заместитель руководителя по хозяйственной работе	СанПиН №206 СанПиН №525		

**КОНТРОЛЬНАЯ ТОЧКА № 6 Санитарное состояние производственных, бытовых помещений, оборудования и качество проведение уборок:**

1.	6.1. санитарное состояние производственных, бытовых помещений, оборудования	проведение текущей уборки	по мере необходимости, согласно графику уборки	кухонный рабочий	СанПиН №206 СанПиН №525 санитарные инструкции	журнал контроля содержания помещений пищеблока и оборудования	устранение нарушений
		проведение генеральной уборки	1 раз в неделю	кухонный рабочий	СанПиН №206 СанПиН №525 санитарные инструкции	график проведения уборок	информирование руководства, устранение нарушений

№ п/п	Контрольная точка	Контролируемые параметры в соответствии с требованиями СанПин	Периодичность	Ответственный за мониторинг	Нормативные документы	Регистрация результатов контроля (учетный документ)	Предупреждающие действия в случае несоответствия
2.	6.2. содержание уборочного инвентаря	использование уборочного инвентаря по назначению в соответствии с маркировкой; условия хранения; наличие раздельного инвентаря для «УБОРКИ ПОЛА» и «ВЫШЕ ПОЛА»	1 раз в неделю	кухонный рабочий	СанПиН №206 СанПиН №525 санитарные инструкции	журнал контроля содержания помещений пищеблока и оборудования	информирование руководства

**КОНТРОЛЬНАЯ ТОЧКА № 7 Личная гигиена работников пищеблока:**

1.	медицинский осмотр	отсутствие заболеваний	ежедневно	медицинский работник или лицо, его заменяющее	СанПиН №206 СанПиН №525	Журнал «Здоровье»	информирование руководства, отстранение от работы
2.	прохождение гигиенического обучения работниками пищеблоков	владение гигиеническими знаниями и навыками	1 раз в год	медицинский работник	Специфические санитарно-эпидемиологические требования, постановление МЗ РБ от 29.07.2019 №74 «О проведении обязательных и внеочередных осмотров работающих»	график прохождения гигиенического обучения	информирование руководства
3.	проверка рук поваров и кухонных рабочих перед началом работы	отсутствие заболеваний	ежедневно	медицинский работник (при отсутствии шеф-повар)	СанПиН №206 СанПиН №525	журнал «Здоровье»	информирование руководства отстранение от работы
4.	соблюдение правил личной гигиены	-наличие горячей и холодной воды,	ежедневно	заместитель руководителя	СанПиН №206 СанПиН №525	информирование руководства, устранение нарушений	

№ п/п	Контрольная точка	Контролируемые параметры в соответствии с требованиями СанПин	Периодичность	Ответственный за мониторинг	Нормативные документы	Регистрация результатов контроля (учетный документ)	Предупреждающие действия в случае несоответствия
	работников	-дозаторов с жидким мылом, антисептиков, - наличие одноразовых полотенец и перчаток, урн для сброса использованных салфеток и перчаток		по хозяйственной работе	Санитарные инструкции		

**КОНТРОЛЬНАЯ ТОЧКА № 8 Обращение с пищевыми отходами:**

1.	обращение с пищевыми отходами	порядок сбора, денатурации, хранения, учета. вывоза пищевых отходов	ежедневно	лицо ответственное за сбор, денатурацию отходов	Закон РБ от 20.07.2007г. № 271-3 «Об обращении с отходами», пост. Совета министров РБ от 23 июля 2010 г. №1104 «О некоторых вопро-сах в области обращения с отхо-дами», Инструкция по организации сбора, хранения, учета, транспортировки и уничтожения пищевых отходов	журнал учета пищевых отходов	информирование руководства, устранение нарушений
----	-------------------------------	---	-----------	---	---	------------------------------	--

№ п/п	Контрольная точка	Контролируемые параметры в соответствии с требованиями СанПин	Периодичность	Ответственный за мониторинг	Нормативные документы	Регистрация результатов контроля (учетный документ)	Предупреждающие действия в случае несоответствия
<b>КРИТИЧЕСКАЯ КОНТРОЛЬНАЯ ТОЧКА № 1 «ХРАНЕНИЕ СКОРОПОРТЯЩИХСЯ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ»</b>							
I.	1.1. контроль температуры хранения охлажденного сырья, полуфабрикатов, салатов	-температура (для особо скоропортящихся, скоропортящихся продуктов и сырья от +2 <sup>0</sup> С до +6 <sup>0</sup> С)	2 раза в день	кладовщик или лицо его заменяющее, шеф-повар или лицо его заменяющее	СанПиН №206 СанПиН №525, Сборник или технологические карты	журнал температурно-влажностного режима (холодильников)	информирование руководства, проведение ремонтных работ
	1.2 контроль температуры хранения замороженного сырья	-температура (замороженного сырья от -12 <sup>0</sup> С до -18 <sup>0</sup> С)  -соблюдение при хранении пищевых продуктов правил товарного соседства	1 раз в день  постоянно	кладовщик или лицо его заменяющее, шеф-повар или лицо его заменяющее	СанПиН №206 СанПиН №525, Сборник или технологические карты	журнал температурно-влажностного режима (холодильников)	информирование руководства, устранение нарушений
<b>КРИТИЧЕСКАЯ КОНТРОЛЬНАЯ ТОЧКА № 2 «ТЕРМИЧЕСКАЯ ОБРАБОТКА (мясные, рыбные изделия, из птицы, яиц, творога, запеканки)»</b>							
II.	2.1. контроль за соблюдением температурного режима и продолжительностью тепловой обработки	- контроль температуры, времени приготовления, контроль готовности блюда с использованием средства измерения (чек-темпа) - визуальный контроль готовности блюда	ежедневно, каждая приготовленная партия	лицо, выполняющее производственную операцию	СанПиН №206 СанПиН №525, Сборник или технологические карты	бракеражный журнал	- доведение блюда до готовности (при возможности); - утилизация (в случае невозможности доведения до готовности блюда)