

«ПРИНЯТО»

На педагогическом совете
МАОУ «Подгороднепокровская СОШ»
Протокол № 1 от 26.08.2022г.

«УТВЕРЖДАЮ»

Директор МАОУ
«Подгороднепокровская СОШ»
С.В. Щербак
Приказ № 144 от 26.08.2022г.



ПОЛОЖЕНИЕ О ПРОИЗВОДСТВЕННОМ КОНТРОЛЕ ПИЩЕБЛОКА МАОУ «ПОДГОРОДНЕПОКРОВСКАЯ СОШ»

Положение производственного контроля МАОУ «Подгороднепокровская СОШ» (далее – ППК) формируется в соответствии с требованиями санитарных правил «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением Санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий, а также организация питания СанПиН 2.3/2.4.3590-20, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.20 г. № 32, и утверждается директором МАОУ.

ППК является внутренней системой контроля выполнения требований законодательства и соблюдения норм и правил в МАОУ. Организовать выполнение программы можно как своими силами, так и с помощью сторонних учреждений, например, лабораторий, аккредитованных для проведения необходимых исследований, дезстанций, предприятий по утилизации отходов и других. Формирование ППК начинается с определения:

- контрольных точек – пищеблок и столовая;
- периодичности контроля в каждой контрольной точке – 1 раз в полугодие;
- проведения лабораторных исследований;
- контроля технического состояния оборудования;
- выполнения дезинфекционных и наладочных работ на оборудовании;
- проведения медицинских осмотров персонала и др.

Следует также помнить о мероприятиях ежедневного контроля (Приложение 1), результаты которых фиксируются в соответствующих журналах (бракеражных журналах поступающего сырья, готовой продукции, температурного контроля и др.). Контрольные точки – место проведения контроля в целях идентификации опасного фактора и (или) управления риском, т.е. точка, измерение определенного параметра, в которой характеризуется текущий производственный процесс.

В Приложении 2 представлена циклограмма ППК пищеблока МАОУ.

Приложение 1. Блок мероприятий ежедневного контроля пищеблока:

1. Входной контроль качества и безопасности поступающих пищевых продуктов, сырья и полуфабрикатов, в т.ч.:

- условий транспортировки продуктов и готовых блюд (наличия специализированного транспорта, товарного соседства при транспортировке, санитарного состояния транспорта, соблюдения температурных условий при транспортировке);

- сопроводительной документации на продукты и готовые блюда (товарно-транспортных накладных, документов, подтверждающих качество и безопасность продукции, свидетельства о регистрации для использования в детском питании);

- качества поступающей продукции (соответствия видов и наименований поступившей продукции маркировке на упаковке и товаросопроводительной документации, соответствия упаковки и маркировки товара действующим требованиям;

- органолептических показателей продукции, остаточных сроков годности на момент поставки).

2. Контроль на этапе хранения поступающего сырья, полуфабрикатов, готовой продукции, в т.ч.:

- исправности холодильного оборудования;

- соблюдения сроков и условий хранения пищевых продуктов;

- температурно-влажностных режимов хранения и сроков годности продукции;

- правил товарного соседства;

- отсутствия видимых признаков порчи продукции.

3. Контроль на этапе технологического процесса:

- соблюдения технологических процессов на всех этапах производства продукции;

- отсутствия встречных, пересекающихся потоков полуфабрикатов и готовой продукции, чистого и грязного инвентаря, тары;

- наличия и исправности необходимого технологического оборудования;

- ассортимента и объема производимой продукции.

4. Контроль готовой продукции и кулинарных изделий:

- органолептических показателей, условий реализации готовых блюд (соблюдения правил товарного соседства, температурного режима, использования инвентаря);

- маркировки инвентаря и разделочных досок;

- сроков приготовления и реализации готовых блюд;

- массы нетто одной порции;

- полноты вложения компонентов блюда, соотношения компонентов.

5. Уборка помещений пищеблока:

- мытье полов, удаление пыли и паутины, протирка радиаторов, подоконников, санитарная обработка технологического оборудования (проводится по мере его загрязнения и по окончании работы), обработка производственных столов с применением моющих и дезинфицирующих средств;

- еженедельно с применением моющих средств моют стены, осветительную арматуру, очищают стекла от пыли и копоти и т.п.

Приложение 2 Циклограмма производственного контроля пищеблока МАОУ:

1. Январь

1.1. Проведение мероприятий ежедневного контроля (приложение 1).

1.2. Лабораторные исследования блюд по физико-химическим и микробиологическим показателям. Данные исследования проводятся не реже одного раза в шесть месяцев. При неудовлетворительных результатах повторно исследуемых удвоение количества образцов, проводится дополнительный контроль производства: технологического процесса, сырья, полуфабрикатов, вспомогательных материалов, воды и воздуха, санитарной одежды, санитарно-гигиенического состояния всех рабочих помещений.

1.3. Лабораторные исследования воды (микробиологические, физико-химические, органолептические) из городского водопровода в производственных помещениях пищеблока, в моечном отделении.

1.4. Контроль параметров микроклимата (температуры и влажности воздуха, скорости его движения).

1.5. Утилизация ртутьсодержащих отходов.

1.6. Генеральная уборка помещений пищеблока проводится ежемесячно с последующей дезинфекцией всех помещений, оборудования и инвентаря. Результаты и оценка качества выполнения генеральных уборок отмечаются в журнале контроля проведения генеральных уборок. Также в МАОУ ведется журнал расходования дезинфицирующих средств.

2. Февраль

2.1. Проведение мероприятий ежедневного контроля (приложение 1).

2.2. Мероприятия по оценке температуры рабочих поверхностей, шума и других вредных производственных факторов (при наличии).

2.3. Исследование смывов с объектов производственного окружения, инвентаря, раздачи, столовой и кухонной посуды, рук и спецодежды персонала, чистой столовой посуды и приборов.

2.4. Генеральная уборка помещений пищеблока проводится раз в год. Помимо генеральной уборки на пищеблоке проводятся дезинсекция и дератизация, периодичность которых отмечается в журнале контроля

кратности проведения мероприятий по дератизации и дезинсекции. Периодичность осуществления дезинсекции и дератизации указывается в договорах. Наряду с данным видом обработки помещений пищеблока необходимо проводить оценку качества выполненных работ и их эффективность. Условия повторной обработки при обнаружении дефектов в выполненных работах (появление насекомых, следов пребывания грызунов) должны быть отражены в договоре с организацией, проводившей данные работы.

3. Март

3.1. Проведение мероприятий ежедневного контроля (приложение 1).

3.2. Оценка эффективности работы местной и приточно-вытяжной вентиляции и ее технической исправности с фиксацией результатов в акте технического контроля. Если оценка эффективности была внепланово, после выхода системы из строя результаты оценки эффективности фиксируются в журнале контроля аварийных ситуаций.

3.3. Оценка своевременности профилактических ремонтных работ (т.е. насколько периодичность проведения ремонтных работ обеспечивает бесперебойное функционирование оборудования), наличие аварийного и резервного оборудования.

3.4. Контроль наличия воздушных разрывов между ваннами (моечными, производственными) и канализационной сетью.

3.5. Оценка санитарно-технического состояния, технической исправности оборудования.

3.6. Генеральная уборка помещений пищеблока.

4. Апрель

4.1. Проведение мероприятий ежедневного контроля (приложение 1).

4.2. Лабораторные исследования воды (микробиологические, физико-химические, органолептические) из городского водопровода в производственных помещениях пищеблока, в моечном отделении.

4.3. Утилизация ртутьсодержащих отходов (согласно заключенному договору с организацией аккредитованной на утилизацию данного вида отходов).

4.4. Исследование смывов с объектов производственного окружения, инвентаря, раздачи, столовой и кухонной посуды, рук и спецодежды персонала, чистой столовой посуды и приборов.

4.5. Генеральная уборка помещений пищеблока.

5. Май

5.1. Проведение мероприятий ежедневного контроля (приложение 1).

5.2. Генеральная уборка помещений пищеблока.

6. Июнь

6.1. Проведение мероприятий ежедневного контроля (приложение 1).

6.2. Лабораторные исследования готовых блюд.

6.3. Исследование смывов с объектов производственного окружения, инвентаря, раздачи, столовой и кухонной посуды, рук и спецодежды персонала, чистой столовой посуды и приборов.

6.4. Контроль параметров микроклимата (температуры и влажности воздуха, скорости его движения).

6.5. Генеральная уборка помещений пищеблока.

7. Июль

7.1. Проведение мероприятий ежедневного контроля (приложение 1).

7.2. Утилизация ртутьсодержащих отходов.

7.3. Генеральная уборка помещений пищеблока.

8. Август

8.1. Проведение мероприятий ежедневного контроля (приложение 1).

8.2. Лабораторные исследования готовых блюд.

8.3. Контроль наличия, исправности, поверка измерительных приборов.

8.4. Контроль своевременности проведения профилактических ремонтных работ, наличия аварийного, резервного оборудования.

8.5. Контроль санитарно-технического состояния, технической исправности оборудования с фиксацией и результатов в актах технического контроля.

8.6. Генеральная уборка помещений пищеблока.

9. Сентябрь

9.1. Проведение мероприятий ежедневного контроля (приложение 1).

9.2. Наладочные работы пищеблока.

9.3. Генеральная уборка помещений пищеблока.

10. Октябрь

10.1. Проведение мероприятий ежедневного контроля (приложение 1).

10.2. Мероприятия по оценке температуры рабочих поверхностей, шума и других вредных производственных факторов (при наличии).

10.3. Исследование смывов с объектов производственного окружения, инвентаря, раздачи, столовой и кухонной посуды, рук и спецодежды персонала, чистой столовой посуды и приборов.

10.4. Генеральная уборка помещений

11. Ноябрь

11.1. Проведение мероприятий ежедневного контроля (приложение 1).

11.2. Контроль параметров микроклимата (температуры и влажности воздуха, скорости его движения).

11.3. Утилизация ртутьсодержащих отходов.

11.4. Генеральная уборка помещений

12. Декабрь

12.1. Проведение мероприятий ежедневного контроля (приложение 1).

12.2. Исследование смывов с объектов производственного окружения, инвентаря, раздачи, столовой и кухонной посуды, рук и спецодежды персонала, чистой столовой посуды и приборов.

12.3. Генеральная уборка помещений