

**Отчет о выполнении Программы производственного контроля  
за 2022-2023 уч. год в МБОУ «Погорельская СОШ»**

от 18 апреля 2023 г

**Цель производственного контроля** - обеспечение безопасности и безвредности для школы и всех участников образовательной деятельности влияния школьной столовой путем производственного контроля должного выполнения и соблюдения, санитарных правил, санитарно-противоэпидемических мероприятий.

Питание детей в школе регламентировано требованиями СанПиН.

**Раздел I. Организационно-методическая работа (работа с кадрами, осуществляющими контроль, заключение контрактов на поставку продуктов питания).**

В 2022 – 2023 учебном году ответственной за организацию питания была назначена Бабенко О.Г.

В состав бракеражной комиссии вошли:

председатель комиссии: Прокофьева Н.А.- директор школы,

члены комиссии: Бабенко О.Г. – ответственная за питание, Панцова Н.И. – учитель биологии, зав.кабинетом Здоровья, Левина Н.Л. –

заместитель директора по УВР (по согласованию), Клюева Н.Н. – заместитель директора по ВР,

Москалева С.В. – медицинская сестра Погорельского офиса ВОП.

Все сотрудники пищеблока, члены бракеражной комиссии прошли ежегодный периодический осмотр, санитарно- гигиеническое обучение. В течение 2022-2023гг. были заключены контракты на поставку продуктов питания.

Качество продуктов соответствовало ГОСТУ. Проблем с поставкой продуктов питания не было.

**Раздел II (основной). Результаты производственного контроля за отчетный период.**

Перечень контролируемых показателей и периодичность проведения производственного контроля

Контролируемый показатель	Периодичность контроля	ФИО, должность	Результаты
Водоснабжение и канализация	Постоянно, еженедельно	Зам.директора по АХЧ	В течение учебного года нарушений не выявлено

Санитарное состояние и содержание учреждения качества своевременности уборки помещений, режима соблюдения правил	состояние содержание (проверка и соблюдение дезинфекции, личной)	Ежедневно	Медицинский работник Зам. директора по УВР Зам.директора по АХЧ	В течение учебного года нарушений не выявлено
Организация питания обучающихся		Ежедневно	Медицинский работник бракеражная комиссия	Замечаний не выявлено
Проведение и дератизации	дезинфекции	Договор на дезинфекции и дератизации - имеется	Зам.директора по АХЧ	Без замечаний
Медицинский гигиеническое обучение персонала	осмотр и	Постоянно	Зам.директора по АХЧ	Все сотрудники прошли медицинский осмотр и гигиеническое обучение своевременно
Наличие санитарно-эпидемических заключений, сертификатов сырья, полуфабрикатов, готовой продукции	качества	Ежедневно	Ответственная за питание	Без замечаний
Соблюдение технологии приготовления блюд		Ежедневно	Ответственная за питание Зам.директора по ВР	Без замечаний
Соблюдение санитарного состояния пищеблока		Ежедневно	Ответственная за питание Зам.директора по ВР	Без замечаний
Контроль суточной пробы		Ежедневно (специальные контейнеры, температура хранения)	Медицинский работник	Без замечаний
Соответствие веса отпускаяемой готовой продукции утвержденному меню.		Раздача 1 раз в месяц	Бракеражная комиссия мед.работник	Без замечаний
Условия хранения поставленной продукции		Ежедневно (холодильное оборудование, подсобные помещения)	Ответственная за питание Зам.директора по ВР	Без замечаний



Контроль за организацией приема пищи обучающихся	1 раз в неделю (обеденный зал, обслуживание, самообслуживание)	Ответственная за питание Зам.директора по ВР	Без замечаний
Контроль за отходами	Ежедневно(своевременный вывоз)	Заместитель директора по АХЧ	Без замечаний
Качество поставленных сырых продуктов	Ежедневно - (сертификаты на поставляемую продукцию, накладные)	Ответственная за питание Зам.директора по ВР	Без замечаний
Качество готовой продукции	Ежедневно (внешний вид, цвет, запах, вкус)	Мед. работник	Соответствует требованиям технологических карт
Соблюдение личной гигиены обучающихся перед	Ежедневно	Классные руководители	Без замечаний

### Раздел III. Конструктивная деятельность службы производственного контроля (мероприятия по результатам контроля).

Перечень должностных лиц, осуществляющих производственный контроль в 2022-2023 учебном году

№ п/п	Фамилия, имя, отчество	Занимаемая должность
1	Прокофьева Наталья Александровна	Директор
2	Шмелёва Валентина Алексеевна	Зам. директора по АХЧ
3	Левина Наталья Леонидовна	Зам. директора по УВР (по согласован)
4	Бабенко Ольга Георгиевна	Ответственный за питание
5	Москалёва Светлана Валентиновна	Мед.работник
6	Клюева Наталья Николаевна	Заместитель директора по ВР
7	Панцова Наталья Ивановна	Учитель биологии, зав.каб.Здоровья
8	Крылова Людмила Николаевна	Председатель Управляющего Совета школы

Анализ работы комиссии показывает, что основные направления деятельности комиссии выполняются. В школе действует налаженная система учета и контроля бесплатного питания. Комиссией осуществляются тематические проверки пищеблока:

- готовность к началу каждого триместра ;;
- проверка качества готовой продукции, поступающей на пищеблок, условия ее хранения, соблюдение сроков реализации;
- соблюдение норм раздача готовой продукции;
- технического состояния пищеблока и оснащения инвентарем;
- обеспечение пищеблока моющими средствами.

Тематические проверки пищеблока показали, что не было ни одного случая несоответствия меню и отпускаемой продукции, недовесов. Качество пищи соответствует хорошему уровню. Систематический контроль за организацией приема пищи показал, что культура поведения наших школьников на удовлетворительном уровне.

Ежедневно на сайте образовательного учреждения выставляется меню.

#### **Раздел IV. Дисциплинарные меры воздействия, примененные к работникам за отчетный период.**

Дисциплинарные меры к работникам за отчетный период не применялись.

#### **Раздел V. Состояние здоровья детей и подростков.**

На протяжении 2022-2023 учебного года у обучающихся случаев инфекционных заболеваний не выявлено.

#### **Раздел VI. Результативность и эффективность системы производственного контроля.**

При организации производственного контроля, администрация школы руководствуется следующими нормативными документами:

- Федеральный закон от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- Федеральный закон от 17.09.1998 № 157-ФЗ «Об иммунопрофилактике инфекционных болезней»;
- Федеральный закон от 21.11.2011 № 323-ФЗ «Об основах охраны здоровья граждан в Российской Федерации»;
- Федеральный закон от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
- СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий»;
- СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
- СП 2.2.3670-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям труда»;
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
- СанПиН 2.1.3684-21 «Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию территорий городских и сельских поселений, к водным объектам, питьевой воде и питьевому водоснабжению, атмосферному воздуху, почвам, жилым помещениям, эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»;
- СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»;



- СанПиН 3.3686-21 «Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней»;
- СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»;
- СанПиН 2.3.2.1324-03 «Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;
- ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки»;
- ТР ТС 007/2011 «О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков»;
- ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»;
- ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»;
- ТР ТС 023/2011 «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей»;
- ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию»;
- ТР ТС 025/2012 «О безопасности мебельной продукции»;
- ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»;
- приказ от 31.12.2020 Минтруда России № 988н, Минздрава России № 1420н «Об утверждении перечня вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные медицинские осмотры при поступлении на работу и периодические медицинские осмотры»;
- приказ Минздрава России от 28.01.2021 № 29н «Об утверждении Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников, предусмотренных частью четвертой статьи 213 Трудового кодекса Российской Федерации, перечня медицинских противопоказаний к осуществлению работ с вредными и (или) опасными производственными факторами, а также работам, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры»;

В процессе реализации программы производственного контроля можно сделать следующий вывод:

в столовой регулярно осуществляются: входной контроль качества и безопасности поступающего на пищеблок продовольственного сырья и пищевых продуктов; контроль качества и безопасности выпускаемой готовой продукции ежедневно отмечается в бракеражном журнале; ведется регулярный контроль за рационом питания учащихся, соблюдением санитарных правил технологического процесса, на что имеется соответствующая документация; ежедневно осуществляется контроль за соблюдением условий и сроков хранения продуктов (сырья и готовой кулинарной продукции). Производственная среда пищеблока (помещения, инвентарь и оборудование) всегда поддерживается в хорошем состоянии. Выполняются санитарно-эпидемиологические мероприятия. Территория пищеблока и столовой содержатся в чистоте и уюте, влажная уборка проводится 2 раза в течение дня, проводится уборка с добавлением дезинфицирующих средств. Ежедневно уделяется особое внимание контингенту питающихся учащихся, их режиму питания и гигиене приема пищи. Рацион питания соответствует меню, согласованному с Роспотребнадзором, процесс приготовления блюд организуется в соответствии с технологической документацией, качество готовых блюд обеспечивается на высоком уровне (внешне выглядят эстетически и вкусно приготовлены). Режим питания детей осуществляется по графику, с учетом соблюдения санитарных норм и посадочных мест. Сотрудники столовой всегда в чистой спецодежде, доброжелательны и внимательны к детям, обеспечивают высокий культурный уровень общения с детьми. На рабочих местах персонала столовой созданы условия для соблюдения правил личной гигиены. Отзывы учащихся, родителей, педагогов школы о работе персонала столовой хорошие.

**В школе соблюдались требования к условиям хранения, приготовления и реализации пищевых с применением принципов**



## ХАССП

Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья осуществлялся при наличии документов, подтверждающих их качество и безопасность.

При поставке продукции и продовольственного сырья, для подтверждения качества и безопасности продукции и продовольственного сырья, допускалось указывать в товарно-транспортной накладной сведения о номере сертификата соответствия, сроке его действия, органе, выдавшем сертификат.

Продукция поступала в таре производителя (поставщика).

Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии) хранились до окончания реализации продукции.

Входной контроль поступающих продуктов осуществлялся ответственным лицом. Результаты контроля регистрировались:

- Журнал бракеража поступающей пищевой продукции

Не допускались к приему пищевые продукты с признаками недоброкачества, а также продукты без сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность, не имеющие маркировки, в случае если наличие такой маркировки предусмотрено законодательством Российской Федерации.

Пищевые продукты хранились в соответствии с условиями хранения и сроками годности, установленными предприятием-изготовителем в соответствии с нормативно-технической документацией.

Контроль соблюдения температурного режима в холодильном оборудовании осуществлялся ежедневно, результаты заносились в журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании.

Обработка сырых и вареных продуктов проводилась на разных столах при использовании соответствующих маркированных разделочных досок и ножей.

Организация питания осуществлялась на основе принципов "щадящего питания". При приготовлении блюд соблюдались щадящие технологии: варка, запекание, припускание, пассерование, тушение. При приготовлении блюд не применялась жарка.

При обработке овощей соблюдались следующие требования: овощи сортировались, мылись и очищались. Очищенные овощи повторно промывались в проточной питьевой воде не менее 5 минут небольшими партиями, с использованием дуршлагов, сеток. При обработке белокочанной капусты обязательно удалялись наружные листья. Не допускалось предварительное замачивание овощей.

Для обеспечения сохранности витаминов в блюдах овощи, подлежащие отвариванию в очищенном виде, чистились непосредственно перед варкой и варились в подсоленной воде (кроме свеклы).

Варка овощей накануне дня приготовления блюд не допускалась. Выдача готовой пищи проводилась только после проведения контроля комиссией в составе не менее 3-х человек. Масса порционных блюд соответствовала выходу блюда, указанному в меню.

Председатель рабочей группы *Проккофьева* Проккофьева Н.А.

Члены рабочей группы *Панцова* Панцова Н. И. *Клюева* Клюева Н.Н. *Крылова* Крылова Л.Н.

*Бабенко* Бабенко О.Г. *Шмелева* Шмелева В.А.