

**УТВЕРЖДАЮ:**  
Директор МОБУ СОШ с. Кага  
*А. Андреева* Андреева А.М.  
Приказ №165 от "31"08.2019 г

**Программа производственного контроля  
МОБУ СОШ с. Кага  
на 2019-2020 учебный год.**

**1. Цель производственного контроля.**

Обеспечение безопасности и безвредности для школы и всех участников образовательного процесса влияния школьной столовой путем производственного контроля должного выполнения и соблюдения, санитарных правил, санитарно-противоэпидемических мероприятий.

**2. Объекты производственного контроля**

- 2.1. Помещения учреждения;
- 2.2. Помещения школьной столовой;
- 2.3. Технологическое оборудование;
- 2.4. Рабочие места;
- 2.5. Сырье, полуфабрикаты;
- 2.6. Готовая продукция;
- 2.7. Отходы производства и потребления.

**3. Перечень официально изданных нормативных документов**

- 3.1. Закон № 52-ФЗ от 30 марта 1999 года «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- 3.2. СанПиН 2.4.2.2821-10 «Гигиенические требования к условиям обучения в общеобразовательных учреждениях»;
- 3.3. СанПиН 2.2.2/2.4.1340-03 «Гигиенические требования к персональным электронно-вычислительным машинам и организации работы»;
- 3.4. СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий»;
- 3.5. СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;
- 3.6. СанПиН 2.3.2.569-96 «Профилактика паразитических заболеваний на территории РФ»;
- 3.7. СанПиН 3.1.1117-02 «Профилактика острых кишечных заболеваний»;

- 3.8. СанПиН 3.1.958-99 «профилактика вирусного гепатита»;  
 3.9. СанПиН 3.1.1321-03-03 «Профилактика менингококковой инфекции»;  
 3.10. СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в ОУ, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

**4. Ответственный за осуществление производственного контроля**

*Егунова Марина Ивановна* - завхоз

**5. Перечень должностных лиц, на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля**

- 5.1. *Андреева Анна Михайловна* – директор школы;  
 5.2. *Егунова Марина Ивановна* – завхоз;  
 5.3. *Витушкина Галина Викторовна*– заведующая школьной столовой;  
 5.4. *Мельникова Любовь Михайловна* - заместитель директора по УВР  
 5.5. *Мельникова Ольга Ивановна* – заместитель директора по ВР

**6. Перечень должностей и список работников, подлежащих медицинским осмотрам и профессиональной гигиенической подготовке:**

Медицинскому осмотру подлежат		Профессиональной гигиенической подготовке подлежат
Директор школы	Секретарь	Директор
Заместители директора	Учитель	Заместители директора
Библиотекарь	Воспитатель	Учитель
Преподаватель-организатор ОБЖ	Завхоз	
Повар	Оператор котельной	И другие сотрудники по штатному расписанию
Шеф-повар	Уборщик служебных помещений	

**7. Перечень контролируемых показателей и периодичность проведения производственного контроля**

Контролируемый показатель	Периодичность контроля	ФИО, должность
Водоснабжение и канализация	Постоянно, еженедельно	Завхоз - <i>Егунова Марина Ивановна</i>



Санитарное состояние и содержание учреждения (проверка качества и своевременности уборки помещений, соблюдение режима дезинфекции, соблюдение правил личной гигиены обучающихся)	Ежедневно	Завхоз - <i>Егупова Марина Ивановна</i> Зам. директора по УВР – <i>Мельникова Любовь Михайловна</i>
Организация питания обучающихся	Ежедневно	Зав. школьной столовой – <i>Витушкина Галина Викторовна</i> Бракеражная комиссия
Сбор и утилизация отходов	Договор возмездного оказания услуг по вывозу ТКО с ЭКО-СИТИ	Завхоз - <i>Егупова Марина Ивановна</i>
Проведение дезинфекции и дератизации	Договор на обработку № от	Завхоз - <i>Егупова Марина Ивановна</i>
Медицинский осмотр и гигиеническое обучение персонала	Постоянно	Зам. директора по УВР – <i>Мельникова Любовь Михайловна</i> Завхоз - <i>Егупова Марина Ивановна</i>
Проведение профилактической иммунизации	В соответствии с национальным прививочным календарем	Медицинский работник Кагинской СВА
Наличие санитарно-эпидемических заключений, сертификатов качества сырья, полуфабрикатов, готовой продукции	Ежедневно	Завхоз - <i>Егупова Марина Ивановна</i> Шеф-повар – <i>Витушкина Галина Викторовна</i>
Соблюдение технологии приготовления блюд	Ежедневно	Шеф-повар. школьной столовой – <i>Витушкина Галина Викторовна</i> бракеражная комиссия
Соблюдение санитарного состояния пищеблока	Ежедневно	Завхоз - <i>Егупова Марина</i> Шеф-повар – <i>Витушкина Галина Викторовна</i> , бракеражная комиссия
Контроль суточной пробы	Ежедневно (специальные контейнеры, температура хранения)	<i>шеф-повар Витушкина Галина Викторовна</i>
Соответствие веса отпускаемой готовой продукции утвержденному меню.	Раздача 1 раз в месяц	Бракеражная комиссия
Условия хранения поставленной продукции	Ежедневно (холодильное оборудование, подсобные помещения)	Бракеражная комиссия, шеф-повар – <i>Витушкина Галина Викторовна</i>

Соблюдение санитарных правил при мытье посуды	1 раз в неделю (Посудомоечный цех)	Шеф-повар – <i>Витушкина Галина Викторовна</i>
Контроль за организацией приема пищи обучающихся	1 раз в неделю (обеденный зал, обслуживание, самообслуживание)	Завхоз - <i>Егунова Марина Ивановна</i> Зам. ди ректора по УВР – <i>Мельникова Любовь Михайловна</i>
Контроль за отходами	Ежедневно (маркировка тары, своевременный вывоз)	Шеф-повар <i>Витушкина Галина Викторовна</i>
Качество поставленных сырых продуктов	Ежедневно - (сертификаты на поставляемую продукцию, накладные, ветеринарное удостоверение)	Шеф-повар <i>Витушкина Галина Викторовна</i> Бракеражная комиссия.
Устройство и планировка пищеблока	1 раз в год (соответствие плану размещения технологического оборудования)	Завхоз - <i>Егунова Марина Ивановна</i>
Качество готовой продукции	Ежедневно (внешний вид, цвет, запах, вкус)	Шеф-повар <i>Витушкина Галина Викторовна</i>
Состояние здоровья обучающихся пользующихся питанием	В течении года (медицинские карты)	мед.работник Кагинской СВА
Соблюдение личной гигиены учащихся перед приемом пищи	Ежедневно (холл перед столовой)	Классный руководитель

## 8. Организация лабораторных исследований и контроля

Лабораторные исследования производятся в соответствии и согласно договору .

Объект исследования и контроля	Контролируемый показатель	Периодичность проведения исследования
Вода на вводе	Перед открытием ЛДП детей	Июнь
Готовая продукция (В соответствии с утверждением ассортимента)	Микробиологические показатели	2 раза в год
Смывы с технологических поверхностей, инвентаря, рук поваров	На БГКП, паразитология	2 раза в год
Исследование калорийности готовых блюд		2 раза в год
Готовая продукция (мясные и рыбные блюда)	Эффективность термической обработки	2 раза в год

## 9. Организация инструментальных исследований и контроля.



Лабораторно-инструментальные исследования производятся аккредитованной лабораторией в соответствии и согласно договора.

Точки контроля уточняются и согласовываются с ТО ТУ Роспотребнадзора

Объект исследования и контроля	Контролируемый показатель	Периодичность проведения исследования
Учебные помещения	Параметры микроклимата	2 раза в год (переходный и зимний периоды года)
Учебные помещения	Искусственная и естественная освещенность	1 раз в год
Работа вентиляционных систем в спортивном зале, кабинете информатики.	Эффективность работы вентиляции	1 раз в 2 года
Дератизация		Договор на обработку № от

#### **10. Формы учета и отчетности.**

Все контролируемые показатели регистрируются в производственном журнале.

Формы учета установлены действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля.

#### **11. Перечень возможных аварийных ситуаций и информирование соответствующих организаций:**

11.1. Аварийные ситуации на водопроводных сетях;

11.2. Авария канализационной системы;

11.3. Отключение электросетей;

11.4. Инфекционные заболевания;

11.5. Случай отравления, в том числе, связанном с употреблением приготовленных блюд

При возникновении аварийных ситуаций следует немедленно информировать ТО ТУ Роспотребнадзор по телефонам:

#### **12. Прогноз ожидаемых с результатов и оценка эффективности реализации Программы**

- формирование культуры и навыков здорового питания учащихся;

- обеспечение детей оптимальным питанием высокого качества, адекватным возрастным и физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии;

- улучшение состояния здоровья детей по показателям заболеваний, зависящих от качества потребляемой пищи;

- увеличение охвата горячим питанием обучающихся школы, в том числе льготным питанием детей из социально незащищенных семей;

- оснащение пищеблока школы современным высокотехнологичным оборудованием;

- 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.