

Утверждаю:
Приказ №68 от 25 августа 2020 года

Программа
производственного контроля
МБОУ СОШ с.Акша
на 2020-2022 уч.год

2020 год

Цель производственного контроля.

1. Обеспечение безопасности и безвредности для школы и всех участников образовательного процесса влияния школьной столовой путем производственного контроля должного выполнения и соблюдения, санитарных правил, санитарнопротивоэпидемических мероприятий.
2. 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. Нормативно-методическая документация:

- 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»-

Ответственный за осуществление производственного контроля:

4. Якушевский Д.В. – зам.директора по АХЧ
5. Перечень должностных лиц, на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля:
 - 5.1. Вологодина М.Ю. – директор школы;
 - 5.2. Градицкене Л.В – заведующая школьной столовой;
 - 5.3. Петренко С.И. – медицинский работник;
 - 5.4. Галаева Т.В. – социальный педагог

Потенциальную опасность представляют:

- Вода питьевая из источника централизованного водоснабжения и разводящей сети;
- Реализуемые особо скоропортящиеся продукты;
- Грызуны, клещи в районе размещения учреждения.

Лицами, ответственными за осуществление производственного контроля осуществляются следующие мероприятия:

№ п/п	Наименование мероприятий	Периодичность	Исполнитель
1.	Проверка сроков прохождения сотрудниками гигиенической подготовки и медицинских осмотров.	перед открытием смены	Директор
2.	Проверка качества и своевременности уборки помещений, соблюдения режима дезинфекции, соблюдения правил личной гигиены.	ежедневно	Зав.столовой
3.	Контроль за рациональной организацией режима дня, , занятий по интересам и желанию,	1 раз в неделю	Соц.педагог

	длительностью занятий в кружках.		
4.	Контроль за использованием помещений учреждения в соответствии с их назначением.	ежедневно	Зав.столовой
5.	Контроль за соблюдением гигиенических требований к естественному и искусственному освещению, световому режиму помещений.	ежедневно	Директор
6.	Контроль за состоянием источников водоснабжения.	ежедневно	Зав.столовой
7.	Контроль за соблюдением гигиенических требований к воздушно-тепловому режиму, проветриванию помещений.	ежедневно	Зав.столовой
8.	Контроль за вывозом мусора	ежедневно	Зам.директора по АХЧ
9.	Проверка качества поступающей на реализацию продукции - документальная, а также сроков и условий ее транспортировки, хранения и реализации.	ежедневно	Зав.столовой
10.	Проверка температуры воздуха внутри холодильных камер, другого холодильного оборудования.	ежедневно	Зав.столовой
11.	Контроль за соблюдением гигиенических требований при организации питания, выполнением натуральных норм продуктов.	1 раз в 10 дней	Зав.столовой
12.	Контроль за ведением медицинской документации по контролю за организацией питания.	ежедневно	Директор школы Мстинская уч. больница
13.	Контроль за состоянием столовой и кухонной посуды и инвентаря, технологического и холодильного оборудования внутри производственных цехов, мытьем посуды и оборудования.	ежедневно	Зав.столовой
14.	Контроль за приобретением моющих средств и уборочного инвентаря.		Зав.столовой
15.	Отбор суточной пробы на пищеблоке. Контроль за ее хранением.	ежедневно	Зав.столовой
16.	Контроль за технологией приготовления и качеством готовой пищи. Бракераж готовой пищи.	ежедневно перед раздачей пищи.	Директор Зав.столовой
17.	Ежедневный осмотр персонала пищеблока и дежурных детей на гнойничковые заболевания.	ежедневно	Зав.столовой
18.	Контроль за организацией питьевого режима	ежедневно	Зав.столовой
19.	Медицинский контроль за организацией физического воспитания, проведением спортивных занятий, оздоровительных процедур, присутствие на всех спортивно-массовых мероприятиях.	ежедневно	Директор
20.	Систематический контроль за состоянием здоровья детей, особенно имеющих отклонения, активное выявление заболевших.	ежедневно	Мед. работник
21.	Контроль за соблюдением правил личной гигиены детьми и персоналом.	ежедневно	Мед.работник
22.	Контроль за обеспечением дезинфекционными средствами в достаточном количестве	ежедневно	Зав.столовой

План производственного контроля организации питания

№ п/п	Объект контроля	Периодичность контроля	Ответственный исполнитель	Учетно-отчетная документация
1	2	3	4	5
<i>1. Входной контроль качества и безопасности поступающего на пищеблок продовольственного сырья и пищевых продуктов</i>				
1.1.	Документация поставщика на право поставок продовольствия .	При заключении договоров	Зав.столовой	Договор
1.2.	Сопроводительная документация на пищевые продукты	Каждая поступающая партия	Зав.столовой	Товарно-транспортные накладные. Журнал бракеража сырой продукции
1.3.	Условия транспортировки	Каждая поступающая партия	Зав.столовой	Акт (при выявлении нарушений условий транспортировки)
<i>2. контроль качества и безопасности выпускаемой готовой продукции</i>				
2.1.	Соответствие объема вырабатываемой продукции ассортиментному перечню и производственным мощностям пищеблока.	Ежемесячно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Ассортиментный перечень вырабатываемой продукции, согласованный с Роспотребнадзором
2.2.	Качество готовой продукции	Ежемесячно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.	Журнал бракеража готовой продукции.
2.3.	Суточная проба	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.	Журнал бракеража готовой продукции.
<i>3. Контроль рациона питания учащихся, соблюдение санитарных правил в технологическом процессе.</i>				
3.1.	Рацион питания	1 раз в 10 дней	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Примерное меню, согласованное с ЦГССЭН, ассортиментный перечень.
3.2.	Наличие нормативно технической и технологической документации.	1 раз в 6 месяцев	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Сборник рецептур. Технологические и калькуляционные карты, ГОСТы.
3.3.	Первичная и кулинарная обработка продукции.	Каждая партия	Комиссия по контролю за организацией и	Сертификат соответствия и санитарно-

			качеством питания	эпидемиологическое заключение на пищеблок. Инструкции, журналы, графики.
3.4.	Тепловое технологическое оборудование	1 раз в 6 месяцев	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.	Журнал регистрации температуры теплового оборудования.
3.5.	Контроль достаточности тепловой обработки блюд.	Каждая партия	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Журнал бракеража готовой продукции.
3.6.	Контроль за потоками сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, за потоками чистой и грязной.	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Сертификат соответствия и санитарно-эпидемиологическое заключение на пищеблок.
<i>4. Контроль за соблюдением условий и сроков хранения продуктов (сырья, полуфабрикатов и готовой кулинарной продукции).</i>				
4.1.	Помещение для хранения продуктов, соблюдение условий и сроков хранения продуктов.	Ежедневно	Зав.столовой.	Санитарный журнал пищеблока. Журнал температурного режима и относительной влажности.
4.2.	Холодильное оборудование (холодильные и морозильные камеры).	Ежедневно	Зав.столовой	Журнал температурного режима и относительной влажности.
<i>5. Контроль за условиями труда сотрудников и состоянием производственной среды пищеблоков.</i>				
5.1.	Условия труда. Производственная среда пищеблоков.	Ежедневно	Директор.	Визуальный контроль
<i>6. Контроль за состоянием помещений пищеблоков (производственных, складских, подсобных), инвентаря и оборудования</i>				
6.1.	Производственные, складские, подсобные помещения и оборудования в них.	Ежедневно	Зав.столовой.	Визуальный контроль
6.2.	Инвентарь и оборудование пищеблока.	1 раз в неделю.	Зав.столовой	Визуальный контроль
<i>7. Контроль за выполнением санитарно-противоэпидемических мероприятий на пищеблоке</i>				
7.1.	Сотрудники пищеблоков	Ежедневно	Зав.столовой.	Медицинские книжки сотрудников. Журнал осмотра на гнойничковые заболевания.
7.2.	Санитарно-	1 раз в неделю	. Зав.столовой	Инструкции режима

	противоэпидемический режим.			обработки оборудования инвентаря, тары, столовой посуды. Инструкция по мытью столовой посуды
<i>8. Контроль за контингентом питающихся режимом питания и гигиеной приема пищи обучающихся.,</i>				
8.1.	Контингент питающихся детей	Ежедневно	Соц.педагог	Приказ об организации питания
8.2.	Режим питания	Ежедневно	Зав.столовой	График приема пищи.
8.3.	Гигиена приема пищи.	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.	Акты по проверке организации питания школьной комиссии.

Г Р А Ф И К
проведения уборки помещений столовой МБОУ СОШ с.Акша

№	Мероприятия	Сроки
1	Уборка столовой проводится после каждого приема пищи.	Ежедневно
2	Уборка столов производится после приема пищи. Мытье столов с горячим мыльным раствором.	Ежедневно
3	Мытье посуды осуществляется после приема пищи по схеме согласно сан. минимуму.	Ежедневно
4	Мочалки, щетки для мытья инвентаря обрабатываются после использования, согласно сан. правилам.	Ежедневно
5	Остатки пищи обеззараживаются и удаляются.	Ежедневно
6	Борьба с мухами и грызунами.	Постоянно
7	Влажная уборка варочного зала и подсобных помещений.	Ежедневно
8	Генеральная уборка помещений	Перед открытием смены
9	Влажная уборка кабинетов, игровых комнат и фойе	Ежедневно
10	Влажная уборка помещений медицинского кабинета	Ежедневно
11	Влажная уборка помещений спортивного зала	Ежедневно