



Утверждаю
Директор МКОУ «СОШ №24»
С. Богуславец
Т.А. Немцева
(приказ №17 от 30.08.2022 г.)

ПРОГРАММА
производственного контроля
за качеством и безопасностью приготовляемых блюд
В МКОУ «СОШ №24» с. Богуславец

Наименование юридического лица: **МКОУ «СОШ №24» с. Богуславец Красноармейского муниципального района Приморского края**

Юридический адрес: 692176 Приморский край, Красноармейский район, с. Богуславец, ул. Советская, д.20.

Фактический адрес: 692176 Приморский край, Красноармейский район, с. Богуславец, ул. Советская, д.20.

Директор школы: Немцева Татьяна Анатольевна

Заведующий производством: Бажан Наталья Николаевна

Повар: Зубаль Анжела Фазыловна
Бондарчук Елена Станиславовна

Кухонный рабочий: Антонова Татьяна Викторовна

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.

1. Общие положения

1.1. Настоящая программа разработана в соответствии с требованиями Федерального закона № 52 от 30.03.99. «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (с изменениями от 30 декабря 2001 г., 10 января, 30 июня 2003 г., 22 августа 2004 г., 9 мая, 31 декабря 2005 г.) и санитарных правил СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий», СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

1.2. Программа устанавливает порядок организации и осуществление производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических мероприятий, обязательных для выполнения всеми работниками.

1.3 Организация производственного контроля в МКОУ «СОШ № 24» с. Богуславец возлагается на директора школы Немцеву Т.А.

1.4. Целью производственного контроля является обеспечение безопасности и безвредности для человека и среды обитания вредного влияния факторов производственной среды, путем должного выполнения требований нормативно-правовых актов санитарного законодательства, осуществление санитарно-эпидемиологических

(профилактических) мероприятий, организации и осуществления контроля за их соблюдением.

1.5. Общее руководство осуществлением производственного контроля за соблюдением санитарных правил, санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий возлагается на директора школы.

1.6. К настоящей Программе относятся термины с соответствующими определениями:

- **Санитарно-эпидемиологическое благополучие населения** – состояние здоровья населения, среды обитания человека, при котором отсутствует вредное воздействие факторов среды обитания на человека и обеспечиваются благоприятные условия его жизнедеятельности.

- **Среда обитания** – совокупность объектов, явлений и факторов окружающей (естественной и искусственной) среды, определяющая условия жизнедеятельности человека.

- **Факторы среды обитания** - биологические (вирусы, бактерии, паразиты и др.), химические и физические (шум, вибрация, ультразвук, инфразвук, ионизирующее, неионизирующее), социальные (питание, водоснабжение, условия труда, быта и отдыха), которые могут оказывать воздействие на человека и на состояние здоровья будущих поколений.

- **Вредные воздействия на человека** – воздействие факторов среды обитания создающее угрозу жизни и здоровью будущих поколений.

- **Благоприятные условия жизнедеятельности человека** – состояние среды обитания, при котором отсутствует вредное воздействие ее факторов на человека и имеются возможности для восстановления нарушенных функций организма человека.

- **Безопасные условия для человека** – состояние среды обитания, при котором отсутствует вероятность вредного воздействия ее факторов на человека.

- **Санитарно-эпидемиологическая обстановка** - состояние здоровья населения и среды обитания на определенной территории в конкретно указанное время.

- **Гигиенический норматив** – установленное исследованиями допустимое максимальное или минимальное количественное или качественное значение показателя, характеризующее тот или иной фактор среды обитания с позиции его безопасности и безвредности для человека.

- **Государственные санитарно-эпидемиологические правила и нормативы (далее санитарные правила)** - нормативные акты, устанавливающие санитарно-эпидемиологические требования, несоблюдение которых создает угрозу жизни и здоровью человека, а также угрозу возникновения и распространения заболеваний.

- **Санитарно-эпидемиологические (профилактические) мероприятия** – организационные, административные, инженерно-технические, медико-санитарные, ветеринарные и иные меры, направленные на устранение или на уменьшение вредного воздействия на человека факторов среды обитания, предотвращения возникновения и распространения инфекционных и неинфекционных заболеваний (отравлений) и их ликвидации.

- **Профессиональные заболевания** – заболевания человека, возникновение которых решающая роль принадлежит воздействию неблагоприятных факторов производственной среды и трудового процесса.

- **Инфекционные заболевания** – инфекционные заболевания человека, возникновение и распространение которых, обусловлены воздействием на человека биологических факторов среды обитания (возбудителей инфекционных заболеваний) и возможностью передачи болезни от заболевшего человека, животного к здоровому человеку. Инфекционные заболевания представляют опасность для окружающих и характеризуются тяжелым течением, высоким уровнем смертности, распространением среди населения (эпидемии).

- **Массовые не инфекционные заболевания (отравления)** – заболевания человека,

возникновение которых обусловлено воздействием неблагоприятных физических, и (или) химических и (или) социальных факторов среды обитания.

2. Порядок организации и проведения производственного контроля

2.1. Производственный контроль за соблюдением санитарных правил и выполнением противоэпидемических (профилактических) мероприятий (далее производственный контроль) осуществляется юридическими лицами и индивидуальными предпринимателями в соответствии с осуществляемой ими деятельностью по обеспечению контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, выполнением противоэпидемических (профилактических) мероприятий).

2.2. Объектами производственного контроля являются: производственные, общественные помещения, рабочие места, готовая продукция, водопроводная вода, инженерные сети и системы, оборудование, учебно-воспитательный процесс.

2.3. Производственный контроль включает:

2.3.1. Наличие официально изданных санитарных правил, системы их внедрения и контроля их реализации, методов, методик контроля факторов в соответствии с осуществляемой деятельностью.

2.3.2. Организация медицинских осмотров.

2.3.3. Контроль за наличием сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений, иных документов, подтверждающих качество, реализующейся продукции.

2.3.4. Ведение учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с производственным контролем.

2.3.5. Своевременное информирование органов местного самоуправления, органов и учреждений государственной санитарно-эпидемиологической службы Российской Федерации.

2.3.6. Визуальный контроль специалистами за выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий, соблюдением санитарных правил, разработкой и реализацией мер, направленных на устранение выявленных нарушений.

2.3.7. Номенклатура, объем и периодичность лабораторных исследований определяются с учетом наличия вредных производственных факторов, степени их влияния на здоровье человека и среду его обитания. Лабораторные исследования и испытания осуществляются с привлечением лаборатории, аккредитованной в установленном порядке.

3. Состав программы производственного контроля.

Программа производственного контроля включает в себя следующие данные:

3.1. Перечень нормативных актов по санитарному законодательству, требуемых для осуществления деятельности (п.6).

3.2. Перечень химических веществ, физических и иных факторов, объектов производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для человека и среды его обитания (п.8).

3.3. Перечень контингента работников, подлежащих профилактическим медицинским осмотрам, профессионально-гигиенической подготовке в соответствии с установленными требованиями (п.9).

3.4. Перечень возможных аварийных ситуаций, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения (п.10).

3.5. Мероприятия, проводимые при осуществлении производственного контроля (п.11).

3.6. Объем и номенклатура, периодичность лабораторных и инструментальных исследований в организациях питания образовательных учреждений, учреждений начального и среднего профессионального образования (п.12).

4. Функции ответственного за осуществление производственного контроля.

- 4.1. Оказывать помощь в проведении контроля по соблюдению работниками и специалистами требований санитарных правил.
- 4.2. Принимать участие в разработке санитарно-противоэпидемических мероприятий.
- 4.3. Иметь в наличии санитарные правила и другие документы согласно перечню (п.б).
- 4.4. Оформлять всю необходимую документацию по производственному контролю и отвечать за ее сохранность.
- 4.5. Принимать участие в проведении проверок по соблюдению санитарных правил, при необходимости оформлять предписания для отдельных подразделений учреждения.
- 4.6. Контролировать критерии безопасности и безвредности условий обучения и воспитания и условий работ с источниками физических и химических факторов воздействия на человека.
- 4.7. Информировать Федеральную службу по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Рязанской области о мерах, принятых по устранению нарушений санитарных правил.
- 4.8. Поддерживать связь с медицинскими учреждениями по вопросам прохождения обучающимися и работниками учреждения обязательных медицинских осмотров.

5. Организация взаимодействия с Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Приморскому краю

5.1. В соответствие с санитарными правилами СП 1.1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно– эпидемиологических (профилактических) мероприятий юридическое лицо (индивидуальный предприниматель) предоставляет всю необходимую информацию по организации производственного контроля, за исключением информации предоставляющей коммерческую тайну, определенную существующим законодательством Российской Федерации.

6. Перечень действующих санитарных правил, гигиенических нормативов и нормативно-правовых актов по вопросам санитарно-эпидемиологического благополучия в детских образовательных учреждениях и по вопросам условий труда работающих.

№ п/п	Наименование нормативного документа	Регистрационный номер
1	«О санэпидблагополучии населения».	ФЗ № 52 от 30.03.1999г
2	«О защите прав потребителей» с последующими дополнениями и изменениями.	ФЗ № 2300/1 от 07.02.1992г.
3	«О качестве и безопасности продуктов питания».	ФЗ № 29-ФЗ от 02.01.2000г.
4	«О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при осуществлении государственного контроля (надзора) и муниципального контроля».	ФЗ № 294-ФЗ от 26.12.2008г
5	Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных организациях	СанПиН 2.4.1. 2660-10

6	«Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в образовательных учреждениях».	СанПиН 2.4.2. 2821-10
7	«Санитарно-эпидемиологические требования к организациям питания обучающихся в образовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».	СанПиН 2.4.5. 2409-08
8	«Гигиенические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в оздоровительных учреждениях с дневным пребыванием детей в период каникул».	СанПиН 2.4.4. 2599-10
9	«Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества».	СанПиН 2.1.4. 1074-01
10	«Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов».	СанПиН 2.3.2. 1078-01
11	«Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий».	СП 1.1. 1058-01
12	«Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий».	СП 1.1. 2193-07
13	«Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов».	СанПиН 2.3.2. 1324-03
14	«Гигиенические требования к персональным электронно-вычислительным машинам и организации работы», изменения	№1 и №2 СанПиН 2.2.2. /2.4. 1340-03 СанПиН 2.2.2./2.4. 2198- 07 СанПиН 2.2.2./2.4. 2620- 10

7. Перечень должностных лиц, на которых возлагаются функции по осуществлению производственного контроля.

Директор школы – Немцева Татьяна Анатольевна
Заведующий хозяйством – Дегтярёва Светлана Петровна

- 1) за организацию производственного контроля.
- 2) за температурой воздуха в холодное время года.
- 3) своевременную дератизацию и дезинсекцию помещений.

Заместитель директора по УВР – Рокина Людмила Владиславовна.

- 1) за организацией питания и качественного приготовления пищи.

Ответственный по охране труда – Метелёва Наталья Федоровна

- 1) за профилактикой травматических и несчастных случаев.

Заведующая производством школьной столовой – Бажан Наталья Николаевна

- 1) за соблюдением санитарно-гигиенических и противоэпидемических мероприятий, соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов.
- 2) за состоянием территории, проведение лабораторных исследований по программе производственного контроля;

Заместитель директора по ВР – Хадыкина Лариса Ивановна

- 1) За организацию досуговой деятельности учащихся, кружковой работы за санитарно-просветительской работой.

8. Перечень химических веществ, физических и иных факторов, объектов производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для человека и среды его обитания.

Факторы производственной среды	Влияние на организм человека	Меры профилактики
Зрительное напряжение при работе на компьютере	Развивается комплекс зрительных функциональных расстройств, нарушение аккомодационной функции глаз (зрительное общее утомление, боли режущего характера в области глаз, снижение зрения).	Чередование труда и отдыха, правильное оформление рабочего места, проведение гимнастики для глаз.
Физические перегрузки опорно-двигательного аппарата	При подъеме и переносе тяжестей возможно развитие острых заболеваний пояснично-крестцового отдела позвоночника, острых миопатозов, периартритов. При работе с ручным инструментом	Ограничение подъема и переноса тяжестей до 30 кг – для мужчин, 10 кг – для женщин более 2 раз в течение каждого часа рабочей смены.

	возможно развитие хронических заболеваний мышечно-связочного аппарата кистей, предплечий, плеча.	
--	--	--

9. Перечень контингента работников, подлежащих медицинским осмотрам, согласно приказа Минздравсоцразвития РФ № 302н от 12.04.2011 и профессионально-гигиенической подготовке.

№ п/п	Профессия	кол-во работающих	Характер производимых работ и вредный фактор	п.п. приказа и объем предварительного осмотра при поступлении на работу	Кратность периодического медосмотра	Кратность профессионально-гигиенической подготовки
1	Педагоги: учителя, заместители директора по учебной работе, воспитательной работе, педагог-библиотекарь	21	Работы в школьных образовательных учреждениях, перенапряжение голосового аппарата, обусловленной профессиональной деятельностью	п.11 приказа №30 от 12.04.2011 г.	1 раз в год	1 раз в 2 года
2	Директор	1	Работы в школьных образовательных учреждениях	п.11 приказа №30 от 12.04.2011 г.	1 раз в год	1 раз в 2 года
3	Заведующих хозяйством, повар	3	Работы в школьных образовательных учреждениях Подъем и перемещение груза в ручную	п. 11. Приказа № 30 от 12.04.2011 г. П. 14 Приказа №30 от - 1.09.12г.	1 раз в год	1 раз в 2 года
4	Учитель технологии	1	Пыль растительного происхождения	п. 11. Приказа № 30 от	1 раз в год	1 раз в 2 года

			я	12.04.2011 г.		
5	Учитель информатики	1	Работы в школьных образовательных учреждениях Зрительно-напряженные работы, связанные с работами на компьютерах Влияние электромагнитного поля широкополосного спектра частот от ПЭВМ	п. 11. Приказа № 30 от 12.04.2011 г.	1 раз в год	1 раз в 2 года
6	Гардеробщица	1	Работы в школьных образовательных учреждениях Синтетические моющие средства Хлор и его соединения	п. 11. Приказа № 30 от 12.04.2011 г.	1 раз в год	1 раз в 2 года
7	Учитель химии	1	Работа с веществами и соединениями, объединённым и химической структурой. Синтетические моющие средства	п. 11. Приказа № 30 от 12.04.2011 г.	1 раз в год	1 раз в 2 года
8	Рабочий по комплексному обслуживанию зданий, сторожа	4	Работа, связанная с мышечным напряжением,	п. 15. Приказа № 30 от 12.04.2011 г.	1 раз в год	1 раз в 2 года

			с напряжением внимания. Подъем и перемещение груза в ручную	г.г. от		
--	--	--	--	------------	--	--

10. Перечень возможных аварийных ситуаций, связанных с остановкой производства, нарушениями технологических процессов, иных, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения, ситуаций, при возникновении которых осуществляется информирование населения, органов местного самоуправления, Федеральную службу по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Приморскому краю

1. Отключение электроснабжения.
2. Аварии на системе водопровода, канализации.
3. Отключение тепла в холодный период года.
4. Пожар.
5. Разлив ртути.
6. Непредвиденные ЧС:
7. Смерчи, ураганы, наводнения;
8. Обвалы, обрушения.
9. Выход из строя электротехнического и холодильного оборудования.

11. Лицами, ответственными за осуществление производственного контроля, производятся следующие мероприятия:

№ п/п	Наименование мероприятий	Сроки	Ответственные
1	Контроль за соблюдением санитарно-гигиенических требований	В течение года постоянно	Директор школы
2	Организация и проведение профилактических медицинских осмотров работников	при приемке на работу и в соответствии с перечнем согласно п.9	Директор школы
3	Проведение профилактических работ по дезинсекции, дератизации и дезинфекции.	постоянно	по договору
4	Проверка качества и своевременности уборки помещений, территории.	ежедневно	заведующий хозяйством
5	Контроль за качеством поступающих продуктов питания, соблюдение условий транспортировки, хранения и реализации	постоянно	зав.производством

	пищевых продуктов.		
6	Контроль за организацией рационального питания детей, качественным приготовлением пищи, организацией питьевого режима обучающихся, проведения витаминизации, хранением суточных проб.	ежедневно	бракеражная комиссия
10	Своевременное проведение профилактических прививок детей и персонала в соответствии с национальным календарем прививок.	постоянно	фельдшер ФАП
11	Контроль за температурным режимом помещений для пребывания детей и режимом проветривания.	постоянно	заведующий хозяйством
12	Контроль за наличием сертификатов безопасности на поступающие товары: мебель, отделочные и строительные материалы при проведении косметических ремонтов	постоянно	директор школы
13	Обеспечение СИЗ, спецодеждой персонал образовательного учреждения	постоянно	заведующий хозяйством
14	Санпросветработа	постоянно	заведующий хозяйством, фельдшер ФАП
15	Профилактика травматизма и несчастных случаев	постоянно	директор школы, социальный педагог, ЗДВР

12. Объем и номенклатура, периодичность лабораторных и инструментальных исследований в организациях питания образовательных учреждений, учреждений начального и среднего профессионального образования.

Показатели исследования	Кратность	Место замеров (количество замеров)	Примечание
Готовая продукция на микробиологические показатели (КМАФнМ, БГКП)	1 раз в квартал	2 пробы исследуемого приема пищи - пищеблок	Салаты, сл.блюда, напитки, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные блюда
Калорийность	1 раз в год	1 рацион, прием	Суточный рацион, приемы

			пищи
Содержание «С» витамина	2 раза в год	1 блюдо	Третьи блюда
Смывы на БКПП	1 раз в год	10 смывов - пищеблок	Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала
на наличие возбудителей иерсиниозов	1 раз в год	5-10 смывов	Оборудование, инвентарь и овощехранилища и склады хранения овощей, зона обработки овощей
- на наличие яиц гельминтов	1 раз в год	10 смывов	Оборудование, инвентарь, тара, спецодежда персонала, сырье, пищевые продукты (рыба, мясо, зелень)
Питьевая вода	2 раза в год	1 проба (по хим. показателям) 1 раз в год (запах, цветность, мутность), 1 проба по м/б показателям – (ОМЧ, ОКБ) 2 раза в год	
Освещенность	1 раз в год в темное время суток	2 помещения (по 5 точек в каждом)	
Температура воздуха	Ежедневно (самостоятельно)	Все помещения	
Шум	1 раз в год	2 помещения	Проводятся замеры также после введения реконструируемых систем вентиляции, ремонта оборудования

Характеристика условий размещения объекта питания МКОУ «СОШ № 24» с. Богуславец

Название объекта	Школьная столовая
Адрес	692176, Приморский край, Красноармейский район, с. Богуславец, ул. Советская, д.20

ФИО руководителя школы	Немцева Татьяна Анатольевна
ФИО зав.столовой	Бажан Наталья Николаевна
Бракеражная комиссия (приказ, состав)	приказ № 7 от 01.08.2022 г.
Размещение объекта	Столовая размещена в здании школы
Холодное водоснабжение	Централизованное
Горячее водоснабжение	Установлен 1 водонагреватель
Отопление	Централизованное
Вентиляция	Естественная
Освещение	Комбинированное
Набор производственных и вспомогательных помещений	Пищеблок, обеденный зал на 50 мест
Доставка продуктов	Автотранспорт поставщика

Контролируется:

- 1) Микробиологические показатели качества и безопасности продуктов, готовых блюд, воды;
- 2) Полнота и правильность ведения и оформления соответственной документации на пищеблоке;
- 3) Качество мытья посуды;
- 4) Условия и сроки хранения продуктов;
- 5) Исправность холодильного и технологического оборудования;
- 6) Контроль личной гигиены и своевременное прохождение необходимых осмотров;
- 7) Дезинфицирующие мероприятия;
- 8) Санитарное состояние столовой.

5. Перечень должностных лиц (работников), на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля:

№ п/п	ФИО	Должность	Производственный контроль
1	Немцева Татьяна Анатольевна	Директор	Контроль за организацией гигиенической подготовки персонала, контроль за соблюдением питьевого режима, контроль за прохождением медицинского осмотра сотрудниками.
2	Бажан Наталья Николаевна	Заведующий производством школьной столовой	Контроль за организацией питания, витаминизацией, качеством поступивших продуктов
3	Зубаль Анжела Фазыловна	Повар	Контроль за организацией питания, за разнообразием приготовляемых блюд.
4	Бондарчук Елена Станиславовна	Повар	Контроль за организацией питания, за разнообразием приготовляемых блюд
5	Антонова Татьяна Викторовна	Кухонный работник	Контроль за санитарно-эпидемиологическом состоянии пищеблока, посуды

6. Контроль за выполнением требований к размещению, устройству, содержанию и организации режима работы

№ п/п	Объект производственного контроля	Основание	Кратность	Ответственный
1	Визуальный контроль соблюдения санитарных норм и правил, обеспечение противозидемического режима оздоровительного учреждения	СанПиН 2.4.4.1204-03; 2.3.6.1079-01 2.4.4.969-00 42-125-4270-87	Ежедневно	Директор, завхоз
2	Контроль за состоянием источников водоснабжения	СанПиН 2.1.1110-02-	Ежедневно	Завхоз, завпроизводством
3	Контроль за использованием пищеблока по назначению	СанПиН 2.3.6.1079-01	Ежедневно	Завхоз, завпроизводством
4	Контроль за соблюдением требований к содержанию помещений пищеблока	СанПиН 2.3.6.1079-01	Ежедневно	Завхоз, завпроизводством Кухонный работник
5	Проверка качества поступающего на реализацию продовольственного сырья и пищевой продукции по документам, условиям ее транспортировки, хранения и реализации.	СанПиН 2.3.2.1324-03 2.3.6.1079-01 2.4.4.1204-03	При каждом поступлении продукции	завпроизводством
6	Проверка температуры воздуха внутри холодильников, холодильных камер и другого холодильного оборудования	СанПиН 2.3.6.1079-01 2.4.4.969-00 42-125-4270-87	Ежедневно	Завпроизводством, повар
7	Контроль за исправностью и работы систем – холодильного оборудования и технологического оборудования	СанПиН 2.3.6.1079-01 2.4.4.969-00 42-125-4270-87	Ежедневно	Повар
8	Контроль за использованием моющих средств	СанПиН .4.4.1204-03 2.4.4.969-00	Ежедневно	Завхоз
9	Контроль за состоянием столовой, кухонной посуды, столовых приборов, соблюдением правил мытья	П.8 СанПиН 2.4.4.1204-03 2.3.6.1079-01	Ежедневно	Директор, завпроизводством, кухонный работник

	посуды			
10	Контроль за соблюдением требований к обработке сырья и производству продукции	СанПиН 2.3.6.1079-01 2.4.4.969-00 42-125-4270-87	Ежедневно	Повар
11	Контроль за соблюдением норм питания по нормам продуктов и ассортимента основных продуктов питания	СанПиН 2.3.6.1079-01 2.4.4.969-00 42-125-4270-87	Ежедневно	Завпроизводством
12	Контроль за соблюдением технологии приготовлениями качеством готовых блюд	СанПиН 2.3.6.1079-01 2.4.4.969-00 42-125-4270-87	Ежедневно	Завпроизводством
13	Отбор суточной пробы и контроль условий хранения	СанПиН 2.3.6.1079-01 2.4.4.969-00 42-125-4270-87	Ежедневно	повар
14	Проверка качества и своевременности уборки помещений пищеблока, соблюдения режима дезинфекции, соблюдение правил личной гигиены	СанПиН 2.3.6.1079-01		Завхоз, повар
15	Осмотр персонала пищеблока и дежурных детей на гнойничковые заболевания	П.11 СанПиН 2.4.2.1204-03 2.4.4969-00 42-125-4270-87		

План производственного контроля организации питания в МКОУ «СОШ № 24» с. Богуславец

№ п/п	Объект контроля	Периодичность контроля	Ответственный исполнитель	Учетно-отчетная документация
1	2	3	4	5
1. Входной контроль качества и безопасности поступающего на пищеблок продовольственного сырья и пищевых продуктов				
1.1.	Документация поставщика на право поставок продовольствия	При заключении договоров	Директор школы	Договор с поставщиком продуктов питания
1.2.	Сопроводительная документация на пищевые продукты	Каждая поступающая партия	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания (общественный родительский контроль)	Товарно-транспортные накладные, журнал бракеража сырой продукции
1.3.	Условия транспортировки	Каждая поступающая партия	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания (общественный родительский контроль)	Акт (при выявлении нарушений условий транспортировки)
2. Контроль качества и безопасности выпускаемой готовой продукции				
2.1.	Соответствие объема вырабатываемой продукции ассортиментному перечню и производственными мощностями пищеблока	ежемесячно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания (общественный родительский контроль)	Ассортиментный перечень вырабатываемой продукции
2.2.	Качество готовой продукции	ежемесячно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания (общественный родительский контроль), фельдшер ФАП	Журнал бракеража готовой продукции
2.3.	Суточная проба	ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания (общественный родительский контроль)	Журнал бракеража готовой продукции

3. Контроль рациона питания учащихся, соблюдение санитарных правил в технологическом процессе

3.1.	Рацион питания	1 раз в 10 дней	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания (общественный родительский контроль)	Примерное меню, согласованное с Роспотребнадзором, ассортиментный перечень
3.2.	Наличие нормативно технической и технологической документации	1 раз в 6 месяцев	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания (общественный родительский контроль)	Сборник рецептов, технологические и калькуляционные карты, ГОСТы
3.3.	Первичная и кулинарная обработка продукции	каждая партия	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания (общественный родительский контроль)	Сертификат соответствия и санитарно-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 (общественный родительский контроль)	Журнал регистрации температуры теплового оборудования
3.5.	Контроль достаточности тепловой обработки блюд	каждая партия	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания (общественный родительский контроль)	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 (общественный родительский контроль)	Сертификат соответствия и санитарно-эпидемиологическое заключение на пищеблок

4. Контроль за соблюдением условий хранения продуктов (сырья, полуфабрикатов, готовой кулинарной продукции)

4.1.	Помещение для хранения продуктов, соблюдение условий и сроков хранения продуктов	ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания (общественный родительский контроль)	Санитарный журнал пищеблока. Журнал температурного режима и относительной влажности
4.2.	Холодильное оборудование (холодильные камеры и морозильные камеры)	ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания (общественный родительский контроль)	Журнал температурного режима
5. Контроль за условиями труда и состоянием производственной среды пищеблоков				
5.1.	Условия труда. Производственная среда пищеблока	ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания (общественный родительский контроль)	визуальный контроль
6. Контроль за состоянием помещений пищеблока (производственных, складских, подсобных), инвентаря, оборудования				
6.1.	Производственные, складские, подсобные помещения и оборудования в них	ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания (общественный родительский контроль)	визуальный контроль
6.2.	Инвентарь и оборудование пищеблока	1 раз в неделю	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания (общественный родительский контроль)	визуальный контроль
7. Контроль за выполнением санитарно-противоэпидемических мероприятий на пищеблоке				
7.1.	Сотрудники пищеблока	ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством	медицинские книжки сотрудников

			питания (общественный родительский контроль)	
7.2.	Санитарно-противоэпидемический режим	1 раз в неделю	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания (общественный родительский контроль)	Инструкции режима обработки оборудования и инвентаря, тары, столовой посуды.
8. Контроль за контингентом питающихся и гигиеной приема пищи обучающихся				
8.1.	Контингент питающихся детей	ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания (общественный родительский контроль), социальный педагог	Приказ об организации питания обучающихся, списки детей, нуждающихся в бесплатном питании, документы, подтверждающие статус семьи
8.2.	Режим питания	ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания (общественный родительский контроль), социальный педагог	График приема пищи
8.3.	Гигиена приема пищи	ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания (общественный родительский контроль), социальный педагог	Акты по проверке организации питания школьной комиссии

Лабораторный контроль

№ п/п	Вид исследований	Объект исследования (обследования)	Количество, не менее	Периодичность	Учетно-отчетная форма
1	Качество готовой продукции Микробиологические исследования проб готовых блюд	салаты, первые, вторые блюда, овощные блюда, напитки		1 раз в квартал	акт проверки
2	Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре	суточный рацион питания	2-3 блюда исследуемого приема пищи	1 раз в год	акт проверки
3	Контроль проводимой вакцинации	третьи блюда	1 блюдо	2 раза в год	акт проверки
4	Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП)	объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала	10 смывов	1 раз в год	акт проверки
5	Исследование смывов на наличие яиц гельминтов	Оборудование, инвентарь, тара, руки, спецодежда персонала, сырые пищевые продукты	10 смывов	1 раз в год	акт проверки
6	Исследование питьевой воды на соответствие требованиям санитарных норм, правил и гигиенических нормативов по химическим и микробиологическим показателям	питьевая вода из разводящей сети	2 пробы	по химическим показателям 1 раз в год, по микробиологическим показателям 2 раза в год	акт проверки
7	Исследование параметров микроклимата производственных помещений	рабочее место	2	2 раза в год	акт проверки
8	Исследование уровня искусственной освещенности в производственных помещениях	рабочее место	2	1 раз в год в темное время суток	акт проверки
9	Исследование уровня шума в	рабочее место	2	1 раз в год, а также	акт проверки

	производственных помещениях			после реконструкции систем вентиляции, ремонта	
--	-----------------------------	--	--	--	--

**ГРАФИК
проведения генеральной уборки столовой**

№ п/п	Мероприятия	Сроки
1	Уборка столовой проводится после каждого приема пищи	ежедневно
2	Уборка столовой производится после приема пищи. Мытье столов с горячим мыльным раствором	ежедневно
3	Мытье посуды осуществляется после приема пищи по схеме согласно сан.минимума	ежедневно
4	Мочалки, щетки для уборки оборудования, обрабатываются после использования	ежедневно
5	Остатки пищи обеззараживаются и уничтожаются	ежедневно
6	Борьба с мухами и грызунами	постоянно
7	Влажная уборка варочного зала и подсобных помещений	ежедневно
8	Генеральная уборка помещений с мытьем окон.	1 раз в месяц

Перечень форм учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля:

1. Личные медицинские книжки работников
2. Акты отбора проб и протоколы лабораторных исследований аккредитованных лабораторий
3. Удостоверения качества и безопасности вырабатываемой продукции
4. Договоры и акты приема выполненных работ по договорам (вывоз отходов, дератизация, дезинсекция).