

УТВЕРЖДЕНА:  
Приказом директора школы  
от 11.01.2021 г. № 2

**Программа производственного контроля  
школьной столовой  
на 2020-2023 года**

## **Программа производственного контроля**

### **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 школьной столовой;
- 2.2. Технологическое оборудование;
- 2.3. Рабочие места;
- 2.4. Сырье, полуфабрикаты;
- 2.5. Готовая продукция;
- 2.6. 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:**

Тароева Татьяна Александровна – заместитель директора по АХЧ.

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

- 1.1. Попова Наталья Витальевна – директор школы;
- 1.2. Тароева Татьяна Александровна - заместитель директора по АХЧ;
- 1.3. Богданова Юлия Анатольевна - повар школьной столовой;
- 1.4. Дмитриева Ольга Владимировна – заместитель директора по учебной работе;
- 1.5. Шеломенцева Марина Владимировна – социальный педагог.

**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	Педагог психолог	Заместители директора
Педагог-библиотекарь	Социальный педагог	Учитель
Бухгалтер	Дворник	Социальный педагог
Рабочий по Обслуживанию здания	Сторож	Повар
Заведующая школьной столовой	Повар	Кухонный рабочий
Кухонный рабочий	Уборщик служебных помещений	Уборщик служебных помещений
Учитель		

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

Контролируемый показатель	Периодичность контроля	ФИО, должность
Водоснабжение и канализация	Постоянно, еженедельно	Заместитель директора по АХЧ
Санитарное состояние и содержание учреждения(проверка качества и своевременности уборки помещений, соблюдение режима дезинфекции, соблюдение правил личной гигиены обучающихся)	Ежедневно	Заместитель директора по АХЧ
Организация питания обучающихся	Ежедневно	Повара Бракеражная комиссия
Сбор и утилизация отходов	Договор на вывоз мусора	Завхоз
Проведение дезинфекции и дератизации	Договор на обработку	Завхоз
Медицинский осмотр и гигиеническое обучение персонала	Ежегодно	По графику(поликлиника)
Проведение профилактической иммунизации	В соответствии с прививочным календарем	Медицинская сестра поселковой поликлиники

Наличие санитарно-эпидемических заключений, сертификатов качества сырья, полуфабрикатов, Готовой продукции	Ежедневно	Повар
Соблюдение технологии приготовления блюд	Ежедневно	Повара Бракеражная комиссия
Соблюдение санитарного Состояния пищеблока	Ежедневно	Повара Бракеражная комиссия
Контроль суточной пробы	Ежедневно(специальные контейнеры, температура хранения)	бракеражная комиссия
Соответствие веса отпускаемой готовой продукции Утвержденному меню.	Раздача 1развмесяц	Бракеражная комиссия
Условия хранения поставленной продукции	Ежедневно(холодильное оборудование, подсобные помещения)	повара
Соблюдение санитарных Правил при мытье посуды	Ежедневно	повара
Контроль за организацией приема пищи обучающихся	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 1 раз в неделю (обеденный зал, обслуживание,</li> <li>• самообслуживание)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Бракеражная комиссия</li> <li>• Родительский комитет</li> </ul>
Контроль за отходами	Ежедневно	Кухонный рабочий
Качество поставленных сырых продуктов	Ежедневно - (сертификаты на поставляемую продукцию, накладные, Ветеринарное удостоверение)	Бракеражная комиссия, повара
Устройство и планировка пищеблока	1 раз в год (соответствие плану размещения технологического оборудования)	Руководитель
Качество готовой продукции	Ежедневно(внешний вид, цвет, запах, вкус)	Руководитель Бракеражная комиссия Родительский комитет
Состояние здоровья Обучающихся пользующихся питанием	В течении года(медицинские карты)	Классные руководители Социальный педагог
Соблюдение личной гигиены учащихся перед Приемом пищи	Ежедневно	Классный руководитель

## 8. Организация лабораторных исследований и контроля.

Лабораторные исследования производятся в соответствии с СанПИН

Объект исследования и контроля	Контролируемый показатель	Периодичность проведения исследования
Готовая продукция (в соответствии с утвержденным меню)	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 организацией

Объект исследования и контроля	Контролируемый показатель	Периодичность проведения исследования
Помещение столовой	Параметры микроклимата	1 раз в 5 лет
Дератизация		Договор на обработку

## 10. Формы учета и отчетности.

Все контролируемые показатели регистрируются в соответствующих журналах.

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

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

1. Авария канализационной системы;
2. Отключение электросетей;
3. Инфекционные;
4. Случаи отравления, в том числе, связанном с употреблением приготовленных блюд.

При возникновении аварийных ситуаций следует немедленно информировать ТО Роспотребнадзора по Забайкальскому краю

## 12. Прогноз ожидаемых результатов и оценка эффективности реализации Программы формирования культуры и навыков здорового питания учащихся;

- обеспечение детей оптимальным питанием высокого качества, адекватным возрастными 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.



