



«УТВЕРЖЕНО»  
Директор МБОУ СОШ с. Владимировка  
Тандинского кожууна Республики Тыва  
Чамбал А.К./  
2021 года

## ПРОГРАММА

**Производственного контроля над качеством и безопасностью приготовляемых блюд**

**МБОУ СОШ с. Владимировка**

**Тандинского кожууна Республики Тыва на 1 сезон 2021 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 должностного 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 паразитарных заболеваний на территории РФ»
- 3.7. СанПин 3.1.1117-02 «Профилактика острых кишечных заболеваний»;
- 3.8. СанПин 3.1.1321-03-03 «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:**

Намчыл Татьяна Чоодуевна – начальник лагеря;

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

5.1. Намчыл Татьяна Чоодуевна – начальник лагеря;

5.2. Нажмудинова Зайнаб Омаровна – повар школьной столовой

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

| Медицинскому осмотру подлежат | Профессиональной гигиенической подготовке подлежат |
|-------------------------------|--|
| Начальник лагеря              | Повар  |
| Воспитатели                   | Кухонный работник                                  |
| Уборщица служебных помещений  |  |

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

| Контролируемый показатель  | Периодичность контроля                   | Ф.И.О, должность   |
|--|--|--|
| Водоснабжение  | Постоянно, еженедельно                   | Начальник лагеря – Намчыл Т.Ч.   |
| Санитарное состояние и содержание учреждения (проверка качества и своевременности уборки помещений, соблюдение режима дезинфекции, соблюдение правил личной гигиены обучающихся) | Ежедневно                                | Медработник – Тараачы М.А.<br>Начальник лагеря – Намчыл Т.Ч.                 |
| Организация питания обучающихся  | Ежедневно                                | Начальник лагеря – Намчыл Т.Ч.<br>Повар - Нажмудинова З.О.                   |
| Сбор и утилизация отходов  | По договору                              |  |
| Проведение дезинфекции и дератизации   | Договор на обработку                     | Уборщица служебных помещений – Чамбал В.В.                                   |
| Медицинский осмотр и гигиеническое обучение персонала  | Постоянно                                | Директор школы Чамбал А.К.   |
| Проведение профилактической иммунизации  | В соответствии с национальным календарем | Медработник - Тараачы М.А.   |
| Наличие санитарно-эпидемических заключений, сертификатов качества сырья, полуфабрикатов, готовой продукции   | Ежедневно                                | Уборщица служебных помещений – Чамбал В.В.<br>Начальник лагеря – Намчыл Т.Ч. |

|  |  |   |
|--|--|---|
|  |  | Повар Нажмудинова З.О.<br>Медработник - Тараачы М.А.  |
| Соблюдение технологии приготовления блюд                           | ежедневно  | Повар Нажмудинова З.О.  |
| Соблюдение санитарного состояния пищеблока                         | ежедневно  | Уборщица служебных помещений – Чамбал В.В.<br>Повар- Нажмудинова З.О.<br>Кухонный работник – Ойдуп-оол А.А. |
| Соответствие веса отпускаемой готовой продукции утвержденному меню | Раздача 1 раз в месяц  | Повар Нажмудинова З.О.<br>Медработник - Тараачы М.А.  |
| Условия хранения поставляемой продукции                            | Ежедневно (холодильное оборудование, подсобные помещения)                    | Начальник лагеря – Намчыл Т.Ч.<br>Повар - Нажмудинова З.О.<br>Медработник - Тараачы М.А.                    |
| Соблюдение санитарных правил при мытье посуды                      | 1 раз в неделю   | Повар - Нажмудинова З.О.<br>Медработник - Тараачы М.А.<br>Кухонный работник – Ойдуп-оол А.А.                |
| Контроль за организацией приема пищи обучающихся                   | 1 раз в неделю (обеденный зал, обслуживание, самообслуживание)               | Медработник - Тараачы М.А.<br>Кухонный работник – Ойдуп-оол А.А.<br>Начальник лагеря Намчыл Т.Ч.            |
| Контроль за отходами   | Ежедневно (маркировка тары, своевременный вывоз)                             | Повар - Нажмудинова З.О.<br>Медработник - Тараачы М.А.<br>Уборщица служебных помещений Чамбал В.В.          |
| Качество поставленных сырых продуктов                              | Ежедневно (сертификаты на поставляемую продукцию, накладные)                 | Повар - Нажмудинова З.О.<br>Медработник - Тараачы М.А.  |
| Устройство и планировка пищеблока                                  | 1 раз в год (соответствие по плану размещения технологического оборудования) | Уборщица служебных помещений Чамбал В.В.<br>Начальник лагеря Намчыл Т.Ч.                                    |
| Качество готовой продукции   | Ежедневно (внешний вид, цвет, запах, вкус)                                   | Повар - Нажмудинова З.О.<br>Медработник - Тараачы М.А.  |
| Состояние здоровья обучающихся пользующихся питанием               | В течении года (медицинские карты)   | Медработник - Тараачы М.А.  |
| Соблюдение личной гигиены учащихся перед приемом пищи              | Ежедневно (холл перед столовой)  | Воспитатели   |

## 8. Организация лабораторных исследований и контроля

Лабораторные исследования производятся в соответствии с таблицей №1 согласно договора № \_\_\_\_\_ от « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ года ФБУЗ «Центра гигиены и эпидемиологии в РТ».

| Объект исследования и контроля   | Контролируемый показатель     | Периодичность проведения исследования     |
|--|-------------------------------|---|
| Лабораторный контроль за качеством питьевой воды по органолептическим и бактериологическим показателям |                               | Март (2 раза в год по 2 пробы)            |
| Лабораторный контроль за качеством продукции   | Микробиологические показатели | Март, ноябрь ( 2 раза в год по 5 месяцев) |
| Смывы с технологических поверхностей, инвентаря, рук поваров   | На БГКП, паразитология        | Март, ноябрь (2 раза в год по 5 смывов)   |

## 9. Организация инструментальных исследований и контроля

Лабораторно-инструментальные исследования производятся аккредитованной лабораторией в соответствии с таблицей №2 согласно договора № \_\_\_\_\_ от « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ года ФБУЗ «Центра гигиены и эпидемиологии в РТ»

Таблица №2

| Объект исследования и контроля | Контролируемый показатель                 | Периодичность проведения исследования          |
|--------------------------------|---|--|
| Учебные помещения              | Параметры микроклимата                    | 1 раз в год (переходный и зимний периоды года) |
| Учебные помещения              | Искусственная и естественная освещенность | 1 раз в год                                    |

## 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. Отключение электросетей – 22 -432 (ВРЭС «Восточные электросети» Скалозубов Т.В.)
- 11.2. Инфекционные заболевания – 22-245 (врач-инфекционист МУЗ ЦКБ – Хертек А.О.)
- 11.3. Случаи отравления, в том числе связанном с употреблением приготовленных блюд – 22-245 (врач-инфекционист МУЗ ЦКБ – Хертек А.О.)

## **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.