



УТВЕРЖДЕНО
Директор МБОУ СОШ с. Владимировка
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 2 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:

Санчат Айдыжана Александровна – 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 – Санчат А.А.
Санитарное состояние и содержание учреждения (проверка качества и своевременности уборки помещений, соблюдение режима дезинфекции, соблюдение правил личной гигиены обучающихся)	Ежедневно	Медработник – Тараачы М.А. Начальник лагеря – Санчат А.А.
Организация питания обучающихся	Ежедневно	Начальник лагеря – Санчат А.А. 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. Начальник лагеря – Санчат А.А.

		Повар Нажмуудинова З.О. Медработник - Тараачы М.А.
Соблюдение технологии приготовления блюд	ежедневно	Повар Нажмуудинова З.О.
Соблюдение санитарного состояния пищеблока	ежедневно	Уборщица служебных помещений – Чамбал В.В. Повар- Нажмуудинова З.О. Кухонный работник – Ойдуп-оол А.А.
Соответствие веса отпускаемой готовой продукции утвержденному меню	Раздача 1 раз в месяц	Повар Нажмуудинова З.О. Медработник - Тараачы М.А.
Условия хранения поставляемой продукции	Ежедневно (холодильное оборудование, подсобные помещения)	Начальник лагеря – Санчат А.А. Повар - Нажмуудинова З.О. Медработник - Тараачы М.А.
Соблюдение санитарных правил при мытье посуды	1 раз в неделю	Повар - Нажмуудинова З.О. Медработник - Тараачы М.А. Кухонный работник – Ойдуп-оол А.А.
Контроль за организацией приема пищи обучающихся	1 раз в неделю (обеденный зал, обслуживание, самообслуживание)	Медработник - Тараачы М.А. Кухонный работник – Ойдуп-оол А.А. Начальник лагеря Санчат А.А..
Контроль за отходами	Ежедневно (маркировка тары, своевременный вывоз)	Повар - Нажмуудинова З.О. Медработник - Тараачы М.А. Уборщица служебных помещений Чамбал В.В.
Качество поставленных сырых продуктов	Ежедневно (сертификаты на поставляемую продукцию, накладные)	Повар - Нажмуудинова З.О. Медработник - Тараачы М.А.
Устройство и планировка пищеблока	1 раз в год (соответствие по плану размещения технологического оборудования)	Уборщица служебных помещений Чамбал В.В. Начальник лагеря Санчат А.А.
Качество готовой продукции	Ежедневно (внешний вид, цвет, запах, вкус)	Повар - Нажмуудинова З.О. 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.