

Утверждаю
Директор школы

МБОУ СОШ с. Успенка

 /Серен Ш.К./



**Программа производственного
контроля
организации горячего питания
МБОУ СОШ с. Успенка для 1-4
классов
на 2023-2024 учебный год.**

Задачи производственного контроля:

Контролируется:

- правильность оформления сопроводительной документации;
- микробиологические показатели качества и безопасности продуктов;
- полнота и правильность ведения и оформления соответственной документации на пищеблоке;
- качество мытья посуды;
- условия и сроки хранения продуктов;
- исправность холодильного и технологического оборудования;
- контроль личной гигиены и своевременное прохождение необходимых осмотров;
- дезинфицирующие мероприятия.

Характеристика условий размещения объекта питания в МБОУ СОШ с. Успенка Тандинского кожууна Республики Тыва

Название объекта	Школьная столовая
Адрес	с. Успенка ул.Оюн Сенгижик 22
ФИО руководителя школы	Серен Шончалай Калдар - ооловна
ФИО заведующий хозяйством	Монгуш Дадар Дадар - ооловна
Бракеражная комиссия (приказ, состав)	Приказ № 49/1 от 01.09.2023г Состав комиссии: Председательствующий – Оюн М.А. – зам дир по ВР Члены: Монгуш Д.С. – Фельдшер ФАПа Оюн Л.Т. – социальный педагог Монгуш Д.Д. – педагог – библиотекарь Кара – Сал А.М. - повар
Размещение объекта	Столовая размещена в здании школы
Холодное водоснабжение	Местное водоснабжение
Горячее водоснабжение	Установлено 1 водонагреватель
Отопление	печное
Вентиляция	Естественная
Освещение	электрическое
Набор производственных и вспомогательных оборудования	Пищеблок, обеденный зал на 30 мест, продуктовый склад, стол по первичной обработке сырой продукции, моечные ванны для посуды, машина для мойки посуды.

1.Общие положения

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

Организация производственного контроля в МБОУ СОШ с. Успенка возлагается на директора школы – Серен Шончалай Калдар - ооловну.

Целью производственного контроля (ПК) 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.

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

2. Порядок организации и проведения производственного контроля

Порядок 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).

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

Производственный контроль включает:

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

Организация медицинских осмотров.

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

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

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

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

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.

Необходимые изменения, дополнения в Программу вносятся при изменении вида деятельности, требованиях законодательства или других существенных изменениях.

3. Функции ответственного за осуществление производственного контроля

Оказывать помощь в проведении контроля по соблюдению работниками и специалистами требований санитарных правил.

Принимать участие в разработке санитарно-противоэпидемических мероприятий.

Иметь в наличии санитарные правила.

Оформлять всю необходимую документацию по производственному контролю и отвечать за ее сохранность.

Принимать участие в проведении проверок по соблюдению санитарных правил.

Контролировать критерии безопасности и безвредности условий обучения и воспитания и условий работ с источниками физических и химических факторов воздействия на человека.

Поддерживать связь с медицинскими учреждениями по вопросам прохождения обучающимися и работниками учреждения обязательных медицинских осмотров.

Контролировать выполнение предписаний Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека.

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

Директор – Серен Шончалай Калдар - ооловна

- за соблюдением санитарно-гигиенических и противоэпидемических мероприятий.

соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, за организацию производственного контроля;

- за своевременным прохождением медосмотров, флюорографии, организацию питания;

- за состоянием территории, своевременную дератизацию и дезинсекцию помещений, проведение лабораторных исследований по программе производственного контроля;

- за температурой воздуха в холодное время года;

- за сан просветительской работой;

Ответственный за питание - Оюн Л.Т.

- за организацией питания и качественного приготовления пищи;

Председатель профкома – Монгуш Л.К.

- за профилактикой травматических и несчастных случаев.

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

№п/п	Профессия	Количество работающих	Характер производимых работ и вредный фактор	Кратность периодического медосмотра	Кратность профессионально-гигиенической подготовки
1.	Учителя-предметники	18	Работы в школьных образовательных учреждениях Перенапряжение голосового аппарата, обусловленное профессиональной деятельностью	1 раз в год	1 раз в 2 года
2.	Директор	1	Работы в школьных образовательных учреждениях Зрительно-напряженные работы, связанные с непрерывным слежением за экраном видеотерминала.	1 раз в год	1 раз в 2 года

3	Уборщик служебных помещений	2	Работы в школьных образовательных учреждениях	1 раз в год	1 раз в 2 года
			Синтетические моющие средства		
			Хлор и его соединения		
4.	Повар	1	Работа в школьном образовательном учреждении	1 раз в год	1 раз в год
			Хлор и его соединения.		
			Работа, связанная с мышечным напряжением		
			Подъём и перемещение груза вручную.		
			Работы при повышенных температурах		
			Работа, связанная с мышечным напряжением, с напряжением внимания.		

			Хлор и его соединения.		
			Работа, связанная с мышечным напряжением		
			Подъём и перемещение груза вручную.		
5	Рабочий по ремонту и обслуживанию здания	1	Работа в школьном образовательном учреждении	1 раз в год	
6	Заведующий хозяйством	1	Работы в школьных образовательных учреждениях	1 раз в год	1 раз в год
			Хлор и его соединения.		
			Работа, связанная с мышечным напряжением		

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

№ п/п	Наименование мероприятий	Периодичность	Ответственный
1.	Контроль за соблюдением санитарно-гигиенических требований	постоянно	Ответственный за питание- Оюн Л.Т.
2.	Организация и проведение профилактических медицинских осмотров работников	при приеме на работу и в соответствии с перечнем согласно п.9	Директор школы – Серен Ш.К.
3.	Проведение профилактических работ по дезинсекции, дератизации и дезинфекции.	постоянно	Директор школы Серен Ш.К.
4.	Проверка качества и своевременности уборки помещений, территории.	постоянно	Завхоз школы Кужугет А.К.
5.	Контроль за качеством поступающих продуктов питания, соблюдение условий транспортировки, хранения и реализации пищевых продуктов.	постоянно	Ответственный за питание Монгуш Д.Д.
6.	Контроль за организацией рационального пита-	постоянно	Ответственный за пи-

	ния детей, качественным приготовлением пищи, организацией питьевого режима воспитанников, проведения витаминизации, хранением суточных проб.		танне. Оюн Л.Т.
7.	Своевременное проведение профилактических прививок детей и персонала в соответствие с календарем прививок.	постоянно	Директор школы Серен Ш.К.
8.	Контроль за температурным режимом помещений для пребывания детей и режимом проветривания.	постоянно	Директор школы учителя
9.	Контроль за наличием сертификатов безопасности на поступающие товары детского обихода, отделочные и строительные материалы при проведении косметических ремонтов.	постоянно	Директор школы Серен Ш. К.
10.	Обеспечение СИЗ, спецодеждой персонал образовательного учреждения.	постоянно	Директор школы Серен Ш.К.
11.	Санпросветработа	постоянно	Директор школы Серен Ш.К.
12.	Профилактика травматизма и несчастных случаев	постоянно	Председатель профкома.

7. Перечень форм учета и отчетности по производственному контролю

1. Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции.
2. Журнал бракеража готовой пищевой продукции.
3. Гигиенический журнал /сотрудники/.
4. Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд.
5. Журнал учета температурного режима холодильного оборудования.
6. Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях.

Г Р А Ф И К проведения генеральной уборки столовой

№	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 с мытьем окон.	1 раз в месяц (последняя пятница месяца)

План производственного контроля организации питания

№ 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	Руководитель образовательного учреждения	Договор с предприятием питания
1.2.	Сопроводительная документация на пищевые продукты	Каждая поступающая партия	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Товарно-транспортные накладные. Журнал бракеража сырой продукции
1.3.	Условия транспортировки	Каждая поступающая партия	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Акт (при выявлении нарушений условий транспортировки)
2. Контроль качества и безопасности выпускаемой готовой продукции				
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
2.2.	Качество готовой продукции	Ежемесячно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания. медсестра.	Журнал бракеража готовой продукции.
2.3.	Суточная проба	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.	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	Примерное меню
3.2.	Наличие нормативно-технической и технологической документации.	1 раз в 6 месяцев	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Сборник рецептов. Технологические и калькуляционные карты. ГОС-Ты

3.3.	Первичная и кулинарная обработка продукции.	Каждая партия	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Сертификат соответствия и санитарно-эпидемиологическое заключение на пищеблок. Инструкции, журналы, графики.
3.4.	Контроль достаточности тепловой обработки блюд.	Каждая партия	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.	Журнал бракеража готовой продукции.
3.5.	Контроль за потоками сырья, полуфабрикатов готовой продукции, за потоками чистой и грязной.	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.	Сертификат соответствия и санитарно-эпидемиологическое заключение на пищеблок.
4. Контроль за соблюдением условий и сроков 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.	Журнал учета температурного режима холодильного оборудования. Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях
4.2.	Холодильное оборудование (холодильные и морозильные камеры).	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.	Журнал учета температурного режима холодильного оборудования.
5. Контроль за условиями труда сотрудников и состоянием производственной среды пищеблоков.				
5.1.	Условия труда. Производственная среда пищеблоков.	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.	Визуальный контроль
6. Контроль за состоянием помещений пищеблоков (производственных, складских, подсобных), инвентаря и оборудования				
6.1.	Производственные, складские, подсобные помещения и оборудования в них.	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.	Визуальный контроль
6.2.	Инвентарь и оборудование пищеблока.	1 раз в неделю.	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.	Визуальный контроль

7. Контроль за выполнением санитарно-противоэпидемических мероприятий на пищеблоке				
7.1.	Сотрудники пищеблоков	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.	Медицинские книжки сотрудников.
7.2.	Санитарно-противоэпидемический режим.	1 раз в неделю	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.	Инструкции режима обработки оборудования инвентаря, тары, столовой посуды.
8. Контроль за контингентом питающихся режимом питания и гигиеной приема пищи обучающихся,				
8.1.	Контингент питающихся детей	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.	Приказ об организации питания обучающихся. Списки детей, нуждающихся в бесплатном питании.
8.2.	Режим питания	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	График приема пищи.
8.3.	Гигиена приема пищи.	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.	Акты по проверке организации питания школьной комиссией.