 Утверждаю

Директор МКОУ «СОШ№11»

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Шахамирова А Ш.

## Программа производственного контроля организации горячего питания учащихся 1-4 классов МКОУ СОШ 11 на 2020-2021 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 МКОУ « СОШ 11»

|  |  |
| --- | --- |
| Название объекта | Школьная столовая |
| Адрес | Г.Избербаш, ул.Маяковского 119 |
| ФИО руководителя школы | Шахамирова Анжела Шахамировна |
| ФИО заведующий хозяйством | Магомедов Рустам Чамсулварович |
| Бракеражная комиссия (приказ, со-  став) | Приказ № 126 от 01.09.2020 г |
| Размещение объекта | Столовая размещена в здании СПДС |
| Холодное водоснабжение | Централизованное водоснабжение |
| Горячее водоснабжение | Установлено 2 водонагревателя |
| Отопление | Централизованное |
| Вентиляция | Естественная |
| Освещение | Комбинированное |
| Набор производственных и вспомо- гательных помещений | Пищеблок, обеденный зал на 145 мест, продуктовый склад, цех по первичной обработке сырой продукции,  моечные |

1. **Общие положения**
   1. Программа устанавливает порядок организации и осуществление производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических мероприятий, обязательных для выполнения всеми работниками.
   2. Организация производственного контроля в МКОУ «СОШ 11» возлагается на директора школы -Шахамирову Анжелу Шахамировну .
   3. Целью производственного контроля (ПК) является обеспечение безопасности и без- вредности для человека и среды обитания вредного влияния факторов производственной среды, путем должного выполнения требований нормативно-правовых актов санитарного законода- тельства , осуществление санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий, организации и осуществления контроля за их соблюдением.
   4. Общее руководство осуществлением производственного контроля за соблюдением санитарных правил, санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий возла- гается на директора школы.

## Порядок организации и проведения производственного контроля

* 1. Производственный контроль за соблюдением санитарных правил и выполнением противоэпидемических (профилактических) мероприятий (далее производственный контроль) осуществляется юридическими лицами и индивидуальными предпринимателями в соответст-

вии с осуществляемой ими деятельностью по обеспечению контроля за соблюдением санитар- ных правил и гигиенических нормативов, выполнением противоэпидемических (профилактиче- ских) мероприятий).

* 1. Объектами производственного контроля являются: производственные, обществен- ные помещения, рабочие места, готовая продукция, водопроводная вода, инженерные сети и системы, оборудование, учебно-воспитательный процесс.
  2. **Производственный контроль включает:**

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

* + 1. Организация медицинских осмотров.
    2. Контроль за наличием сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений, иных документов, подтверждающих качество продукции.
    3. Ведение учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с производственным контролем.
    4. Своевременное информирование органов местного самоуправления, органов и уч- реждений государственной санитарно-эпидемиологической службы Российской Федерации.
    5. Визуальный контроль специалистами за выполнением санитарно- эпидемиологических (профилактических) мероприятий, соблюдением санитарных правил, раз- работкой и реализацией мер, направленных на устранение выявленных нарушений.
    6. Номенклатура, объем и периодичность лабораторных исследований определяются с учетом наличия вредных производственных факторов, степени их влияния на здоровье чело- века и среду его обитания. Лабораторные исследования и испытания осуществляются с привле- чением лаборатории, аккредитованной в установленном порядке.
  1. Необходимые изменения, дополнения в Программу вносятся при изменении вида деятельности, требованиях законодательства или других существенных изменениях.

## Функции ответственного за осуществление производственного контроля

* 1. Оказывать помощь в проведении контроля по соблюдению работниками и специали- стами требований санитарных правил.
  2. Принимать участие в разработке санитарно-противоэпидемических мероприятий.
  3. Иметь в наличии санитарные правила.
  4. Оформлять всю необходимую документацию по производственному контролю и от- вечать за ее сохранность.
  5. Принимать участие в проведении проверок по соблюдению санитарных правил.
  6. Контролировать критерии безопасности и безвредности условий обучения и воспи- тания и условий работ с источниками физических и химических факторов воздействия на чело- века.
  7. Поддерживать связь с медицинскими учреждениями по вопросам прохождения обу- чающимися и работниками учреждения обязательных медицинских осмотров.
  8. Контролировать выполнение предписаний Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека.

## Перечень должностных лиц, на которых возлагаются функции по осуществле- нию производственного контроля

Директор – Шахамирова Анжела Шахамировна

* за соблюдением санитарно-гигиенических и противоэпидемических мероприятий, со- блюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, за организацию производственно- го 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 санпросветработой;

Ответственный за питание.- Гайдарова Л.Г.

* за организацией питания и качественного приготовления пищи;

Председатель профкома.: Гайдарова Л.Г.

**-** за профилактикой травматических и несчастных случаев.

## Перечень контингента работников, подлежащих медицинским осмотрам, соглас- но приказу Минздравсоцразвития РФ № 302 н от 12.04.2011 и профессионально-

**гигиенической подготовке**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Профессия | Количество работающих | Характер произво- димых работ и вред- ный фактор | п.п. приказа и объем предварительного осмотра при поступ- лении на работу | Кратность периодиче- ского мед- осмотра | Кратность профессио- нально- гигиенической  подготовки |
| 1. | Учителя- предмет- ники | 6 | Работы в школьных  образовательных уч- реждениях | п. 18. приложения №  2 к приказу № 302н от 12.04.2011г. | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |
| Перенапряжение го- лосового аппарата, обусловленное про- фессиональной дея-  тельностью | п. 4.3 приказа № 302н от 12.04.2011 г. |
| 2. | Директор | 1 | Работы в школьных  образовательных уч- реждениях | п. 18. приложения №  2 к приказу № 302н от 12.04.2011г. | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |
| Зрительно- напряженные рабо- ты, связанные с не- прерывным слеже- нием за экраном ви-  деотерминала. | п. 4.4.3. приложения  №1 приказ № 302н от 12.04.2011г. |
| 4 | Уборщик служебных помещений | 2 | Работы в школьных  образовательных уч- реждениях | п. 18. приложения №  2 к приказу № 302н от 12.04.2011г. | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |
| Синтетические моющие средства | п. 1.3.3. |
| приложение 1 приказа № 302н от 12.04.2011 г. |  |  |
| Хлор и его соедине- ния | п.1.3.2.13. приложе- ние 1 к приказу  №302н от  12.04.2011г. |
| Работа, связанная с  мышечным напря- жением | п. 4.1.2. приложение  1 приказа № 302н от 12.04.2011 г. |
| 5. | Повар | 1 | Работа в школьном образовательном уч- реждении | п. 18. приложения № 2 к приказу № 302н от 12.04.2011г. | 1 раз в год | 1 раз в год |
| Хлор и его соедине- ния. | пункт 1.3.2.13. при- ложение 1 к приказу  №302н от  12.04.2011г. |
| Работа, связанная с  мышечным напря- жением | п. 4.1.2. приложение  1 приказа №302н от 12.04.2011 г. |
| Подъём и перемеще- ние груза вручную. | п. 4.1. приложение 1  к приказу №302н от 12.04.2011г. |
| Работы при повы- шенных температу- рах | п. 3.9. приложения № 1 к приказу № 302н от 12.04.2011г. |
| Работа, связанная с мышечным напря- жением, с напряже-  нием внимания. |  |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  | Хлор и его соедине- ния. | пункт 1.3.2.13. при- ложение 1 к приказу  №302н от  12.04.2011г. |  |  |
| Работа, связанная с мышечным напря-  жением | п. 4.1.2. приложение 1 приказа №302н от  12.04.2011 г. |  |  |
| Подъём и перемеще- ние груза вручную. | п. 4.1. приложение 1  к приказу №302н от 12.04.2011г. |  |  |
| 7 | Рабочий по ремонту и обслужи- ванию зда-  ния | 1 | Работа в школьном образовательном уч- реждении | п. 18. приложения № 2 к приказу № 302н от 12.04.2011г. | 1 раз в год |  |
| 8 | Заведую- щий хозяй-  ством | 1 | Работы в школьных образовательных уч-  реждениях | п. 18. приложения № 2 к приказу № 302н  от 12.04.2011г. | 1 раз в год | 1 раз в год |
|  |  |  | Хлор и его соедине- ния. | пункт 1.3.2.13. при- ложение 1 к приказу  №302н от  12.04.2011г. |  |  |
|  |  |  | Работа, связанная с мышечным напря-  жением | п. 4.1.2. приложение 1 приказа №302н от  12.04.2011 г. |  |  |

## Лицами, ответственными за осуществление производственного контроля, произ- водятся следующие мероприятия:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№**  **п/п** | **Наименование мероприятий** | **Периодичность** | **Ответственный** |
| 1. | Контроль за соблюдением санитарно- гигиенических требований | постоянно | Ответственный за пи- тание-  Гайдарова Л.Г. |
| 2. | Организация и проведение профилактических медицинских осмотров работников | при приемке на работу  и в соответствии  с перечнем со- гласно п.9 | Директор школы –Шахамирова А.Ш. |
| 3. | Проведение профилактических работ по дезин-  секции, дератизации и дезинфекции. | постоянно | Директор школы  Шахамирова А.Ш.. |
| 4. | Проверка качества и своевременности уборки  помещений, территории. | постоянно | Завхоз школы Магомедов Р.Ч. |
| 5. | Контроль за качеством поступающих продуктов питания, соблюдение условий транспортировки,  хранения и реализации пищевых продуктов. | постоянно | Ответственный за пи- тание  . |
| 6. | Контроль за организацией рационального пита- | постоянно | Ответственный за пи- |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | ния детей, качественным приготовлением пищи, организацией питьевого режима воспитанников, проведения витаминизации, хранением суточных  проб. |  | тание. Гайдарова Л.Г. |
| 7. | Своевременное проведение профилактических прививок детей и персонала в соответствие с на- циональным календарем прививок. | постоянно | Директор школы  Шахамирова А.Ш.. |
| 8. | Контроль за температурным режимом помеще-  ний для пребывания детей и режимом проветри- вания. | постоянно | Директор школы  , учителя |
| 9. | Контроль за наличием сертификатов безопасно- сти на поступающие товары детского обихода, отделочные и строительные материалы при про-  ведении косметических ремонтов. | постоянно | Директор школы  Шахамирова А.Ш. |
| 10. | Обеспечение СИЗ, спецодеждой персонал обра-  зовательного учреждения. | постоянно | Директор школы  Шахамирова А.Ш.. |
| 11. | Санпросветработа | постоянно | Директор школы  Шахамирова А.Ш.. |
| 12. | Профилактика травматизма и несчастных случаев | постоянно | Председатель проф-  кома. |

1. **Перечень форм учета и отчетности по производственному контролю**
2. Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции.
3. Журнал бракеража готовой пищевой продукции.
4. Гигиенический журнал /сотрудники/.
5. Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд.
6. Журнал учета температурного режима холодильного оборудования.
7. 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. Мы- тье столов с горячим мыльным раствором. | Ежедневно |
| 3 | Мытье посуды осуществляется после приема пищи по схеме согласно сан. минимума. | 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 помеще- ний. | Ежедневно |
| 8 | Генеральная уборка помещений с мытьем окон. | 1 раз в месяц (последняя пятница месяца) |

## План производственного контроля организации питания

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Объект контро- ля | Периодичность контроля | Ответственный ис- полнитель | Учетно-отчетная доку- ментация |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| 1*. Входной контроль качества и безопасности поступающего на пищеблок продовольст- венного сырья и пищевых продуктов* | | | | |
| 1.1. | Документация поставщика на право поставок продовольствия. | При заключении договоров | Руководитель обра- зовательного учреж- дения | Договор с предприятием питания |
| 1.2. | Сопроводитель- ная документа- ция на пищевые продукты | Каждая посту- пающая партия | Комиссия по контро- лю за организацией и качеством питания | Товарно-транспортные накладные.  Журнал бракеража сы- рой продукции |
| 1.3. | Условия транс- портировки | Каждая посту- пающая партия | Комиссия по контро- лю за организацией и качеством питания | Акт (при выявлении на- рушений условий транспортировки) |
| 2. *Контроль качества и безопасности выпускаемой готовой продукции* | | | | |
| 2.1. | Соответствие объема выраба- тываемой про- дукции ассор- тиментному пе- речню и произ- водственным мощностям пи- щеблока. | Ежемесячно | Комиссия по контро- лю за организацией и качеством питания | Ассортиментный пере- чень вырабатываемой продукции |
| 2.2. | Качество гото- вой продукции | Ежемесячно | Комиссия по контро- лю за организацией и качеством питания. медсестра. | Журнал бракеража го- товой продукции. |
| 2.3. | Суточная проба | Ежедневно | Комиссия по контро- лю за организацией и качеством питания. | Журнал бракеража го- товой продукции. |
| 3. *Контроль рациона питания учащихся, соблюдение санитарных правил в технологиче- ском процессе.* | | | | |
| 3.1. | Рацион питания | 1 раз в 10 дней | Комиссия по контро- лю за организацией и качеством питания | Примерное меню |
| 3.2. | Наличие норма- тивно техниче- ской и техноло- гической доку- ментации. | 1 раз в 6 меся- цев | Комиссия по контро- лю за организацией и качеством питания | Сборник рецептур. Тех- нологические и кальку- ляционные карты, ГОС- Ты |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 3.3. | Первичная и ку- линарная обра- ботка продук-  ции. | Каждая партия | | Комиссия по контро- лю за организацией и качеством питания | Сертификат соответст- вия и санитарно-  эпидемиологическое заключение на пище-  блок. Инструкции, жур- налы, графики. |
| 3.4. | Контроль доста- точности тепло- вой обработки  блюд. | Каждая партия | | Комиссия по контро- лю за организацией и качеством питания. | Журнал бракеража го- товой продукции. |
| 3.5. | Контроль за по- токами сырья, полуфабрикатов и готовой про- дукции, за пото- ками чистой и грязной. | Ежедневно | | Комиссия по контро- лю за организацией и качеством питания. | Сертификат соответст- вия и санитарно-  эпидемиологическое заключение на пище- блок. |
| 4. *Контроль за соблюдением условий и сроков хранения продуктов (сырья, полуфабрикатов и готовой кулинарной продукции).* | | | | | |
| 4.1. | Помещение для хранения про- дуктов, соблю- дение условий и сроков хранения продуктов. | Ежедневно | | Комиссия по контро- лю за организацией и качеством питания. | Журнал учета темпера- турного режима холо-  дильного оборудования.  Журнал учета темпера- туры и влажности в складских помещениях |
| 4.2. | Холодильное оборудование (холодильные и морозильные камеры). | Ежедневно | | Комиссия по контро- лю за организацией и качеством питания. | Журнал учета темпера- турного режима холо-  дильного оборудования. |
| 5. *Контроль за условиями труда сотрудников и состоянием производственной среды пи- щеблоков.* | | | | | |
| 5.1. | Условия труда. Производствен- ная среда пище- блоков. | | Ежедневно | Комиссия по контро- лю за организацией и качеством питания. | Визуальный контроль |
| *6. Контроль за состоянием помещений пищеблоков (производственных, складских, подсоб- ных), инвентаря и оборудования* | | | | | |
| 6.1. | Производствен- ные, складские, подсобные по- мещения и обо- рудования в них. | | Ежедневно | Комиссия по контро- лю за организацией и качеством питания. | Визуальный контроль |
| 6.2. | Инвентарь и обо- рудование пище- блока. | | 1 раз в неделю. | Комиссия по контро- лю за организацией и качеством питания. | Визуальный контроль |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 7. *Контроль за выполнением санитарно-противоэпидемических мероприятий на пищеблоке* | | | | |
| 7.1. | Сотрудники пищеблоков | Еже- днев- но | Комиссия по контролю за орга- низацией и качеством питания. | Медицинские книжки сотрудников. |
| 7.2. | Санитарно- противоэпиде- мический ре- жим. | 1 раз в не- делю | Комиссия по контролю за орга- низацией и качеством питания. | Инструкции режима об- работки оборудования инвентаря, тары, столо- вой посуды. |
| 8. *Контроль за контингентом питающихся режимом питания и гигиеной приема пищи обучающихся.,* | | | | |
| 8.1. | Контингент пи- тающихся детей | Еже- днев- но | Комиссия по контролю за орга- низацией и качеством питания. | Приказ об организации питания обучающихся. Списки детей, нуждаю- щихся в бесплатном пи- тании. |
| 8.2. | Режим питания | Еже- днев- но | Комиссия по контролю за орга- низацией и качеством питании | График приема пищи. |
| 8.3. | Гигиена приема пищи. | Еже- днев- но | Комиссия по контролю за орга- низацией и качеством питания. | Акты по проверке орга- низации питания школьной комиссии. |

**Номенклатура, объем и периодичность проведении лабораторных и инструментальных исследований**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Вид исследований | Объект исследования | Количество,  не менее | Кратность, не реже |
| Микробиологические исследования проб го- товых блюда  соответствие требова- ниям санитарного за- | Салаты, гарниры, второе блюдо | 1 блюдо исследуе- мого прие- ма пищи | 1 раз в год |
| Калорийность, выход блюд и соответствие  химического состава | Суточный ра- цион питания | 1 | 1 раз в год |
| Контроль прово- димой витаминизации | Третьи блюда | 1 блюдо | 1 раз в год |
| Микробиологические  исследования смывов на наличие са-  нитарно-показательной микрофлоры (БГКП) | Объекты  производственного окружения, руки и  спецодежда | 5 смывов | 1 раз в год |
| Микробиологические исследования смывов на наличие возбу- дителей иерсиниозов | Оборудование, ин- вентарь  в овощехранилищах и складах  хранения овощей, цехе обработки ово- | 3 смыва | 1 раз в год |
| Исследования смывов на наличие яиц гель-  минтов | Оборудование, ин- вентарь, тара, ру- ки, спецодежда  персонала, сырые пищевые продукты( рыба, мясо, зелень) | 5 смывов | 1 раз в год |
| Исследование питьевой воды на соответствие требова- ниям санитарных норм, правил  и гигиенических нор- мативов по хими- ческим и микро- | Питьевая вода из разводящее  сети помещений; моечных столовой и кухонной посу-  ды; цехах:  овощном, холод- ном, горячем, дого- | 2 пробы | По химиче- ским показателям -  1 раз в год;  микробиологиче-  ским показателям- 1 раз в год |
| Исследование пара- метров микроклимата производственных по-  мещений | Рабочее место | 1 | 1 раза в год |
| Исследование  уровня искусственной освещенности  в производственных помещениях | Рабочее место | 1 | 1 раз в темное время суток |
| Исследование дезин- фицирующих средств  /Ника-хлор 0,03 %/ | растворы | 2 пробы | 2 раза в год |

# Ш.