

**Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение основная  
общеобразовательная школа с. Волочаевка**

**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 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. Ответственный за осуществление производственного контроля:**

Тумаева О.В. – директор

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

- 4.1. Тумаева Олеся Викторовна – директор школы;
- 4.2. Пузырева Наталья Ивановна – член бракеражной комиссии;
- 4.3. Дутова Ирина Гавриловна – повар;
- 4.4. Распопина Елена Викторовна – ответственная за организацию питания;

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

<b>Медицинский осмотр</b>	<b>Гигиеническое обучение</b>
Директор	Директор
Учителя	Учителя
УСП	УСП
Повар	Повар
Дворник	Водитель
Подсобный рабочий	
Водитель	
Сторожа	
Машинисты (кочегары) котельной	
Библиотекарь	

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

<b>Контролируемый показатель</b>	<b>Периодичность контроля</b>	<b>Ответственный</b>
Водоснабжение и канализация	Постоянно, еженедельно	Директор
Санитарное состояние и содержание учреждения (проверка качества и своевременности уборки помещений, соблюдение режима дезинфекции, соблюдение правил личной гигиены обучающихся)	Ежедневно	Директор
Организация питания обучающихся	Ежедневно	Повар бракеражная комиссия
Сбор и утилизация отходов	Договор возмездного оказания услуг по вывозу и захоронению	Директор
Проведение дезинфекции и дератизации	Договор на обработку	Директор
Медицинский осмотр и гигиеническое обучение персонала	Постоянно	Директор
Проведение профилактической иммунизации	В соответствии с национальным прививочным календарем	Директор
Наличие санитарно эпидемических заключений, сертификатов качества сырья, полуфабрикатов, готовой продукции	Ежедневно	Ответственный за питание
Соблюдение технологии приготовления блюд	Ежедневно	Повар бракеражная комиссия
Соблюдение санитарного состояния столовой	Ежедневно	Повар
Контроль суточной пробы	Ежедневно (специальные контейнеры, температура хранения)	бракеражная комиссия
Соответствие веса отпускаемой готовой	Раздача 1 раз в месяц	Бракеражная комиссия

продукции утвержденному меню.		
Условия хранения поставленной продукции	Ежедневно (холодильное оборудование, подсобные помещения)	Бракеражная комиссия
Соблюдение санитарных правил при мытье посуды	1 раз в неделю (Посудомоечный цех)	повар
Контроль за организацией приема пищи обучающихся	1 раз в неделю (обеденный зал, обслуживание, самообслуживание)	Классные руководители
Контроль за отходами	Ежедневно (маркировка тары, своевременный вывоз)	Повар
Качество поставленных сырых продуктов	Ежедневно - (сертификаты на поставляемую продукцию, накладные, ветеринарное удостоверение)	Бракеражная комиссия.
Устройство и планировка пищеблока	1 раз в год (соответствие плану размещения технологического оборудования)	Директор
Качество готовой продукции	Ежедневно (внешний вид, цвет, запах, вкус)	Бракеражная комиссия
Состояние здоровья обучающихся пользующихся питанием	В течении года (медицинские карты)	Фельдшер ФАПа
Соблюдение личной гигиены учащихся перед приемом пищи	Ежедневно (холл перед столовой)	Классный руководитель

\

### 7. Организация лабораторных исследований и контроля.

Лабораторные исследования производятся в соответствии с графиком проверок территориального отдела Роспотребнадзора по Нерчинскому району

<b>Объект исследования и контроля</b>	<b>Контролируемый показатель</b>	<b>Периодичность проведения исследования</b>
Вода на вводе	Перед открытием пришкольного лагеря	Июнь
Готовая продукция (В соответствии с утверждением ассортимента)	Микробиологические показатели	2 раза в год
Смывы с технологических поверхностей, инвентаря, рук	На БГКП, паразитология	2 раза в год

поваров		
Исследование калорийности готовых блюд	2 раза в год	
Готовая продукция (мясные и рыбные блюда)	Эффективность термической обработки	2 раза в год

### 8. Организация инструментальных исследований и контроля.

Лабораторно-инструментальные исследования производятся аккредитованной лабораторией СЭС согласно договора

Объект исследования и контроля	Контролируемый показатель	Периодичность проведения исследования
Учебные помещения	Параметры микроклимата	2 раза в год (переходный и зимний периоды года)
Учебные помещения	Искусственная и естественная освещенность	1 раз в год
Работа вентиляционных систем в спортивном зале, актовом зале, информатики, санузлах.	Эффективность работы вентиляции	1 раз в 2 года
Электромагнитные поля по ПЭВМ	Величина электромагнитных излучений	1 раз в 2 года и после смены ПЭВМ
Дератизация	Договор на обработку от	

### 9. Формы учета и отчетности.

Все контролируемые показатели регистрируются в производственном журнале.

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

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

#### 10.1 Отключение электросетей

#### 10.2. Инфекционные заболевания

#### 10.3. Случаи отравления

### 11. 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.