

Утверждаю: _____
Директор школы: Иванова Е.В.
29.08.2023 г.

Приказ № 109-а от 29.08.2023 год

**Программа производственного контроля
за соблюдением санитарных правил и выполнением
санитарно-противоэпидемиологических
(профилактических) мероприятий
МАОУ СОШ №2 п. Энергетик**

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. 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 паразитических заболеваний на территории РФ»;
- 3.7. СанПиН 3.1.1117-02 «Профилактика острых кишечных заболеваний»;
- 3.8. СанПиН 3.1.958-99 «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

Иванова Елена Викторовна – директор школы.

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

Производственный контроль. Приказ № 109 от 29.08.2023 г.

- 5.1. Иванова Е.В. – директор школы;
- 5.2. Тимофеева В.М. – заместитель директора по АХЧ;
- 5.3. Пащенко О.Г. – председатель родительского комитета.
- 5.4. Шевцова Л.В. – медицинский работник;
- 5.5. Шинкаренко Ю.И. – председатель профкома.

Бракеражная комиссии . Приказ № 14 от 01.09.2023г.

- 5.6. Попова Г.С. – старший повар.
- 5.7. Шевцова Л.В. – медицинский работник.
- 5.8. Попова Т.Н. – социальный педагог.

Ответственные лица по питанию. Приказ № 17.от 01.09.2023 г.

- 5.9. Попова Г.С. – старший повар.
- 5.10. Попова Т.Н. – Социальный педагог.

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

Медицинскому осмотру подлежат		Профессиональной гигиенической подготовке подлежат
Директор школы	Секретарь	Директор
Заместители директора	Педагог психолог	Заместители директора
Заведующий библиотекой		Учитель
Бухгалтер	Социальный педагог	Технический персонал
Рабочий по обслуживанию здания	гардеробщик	
Старший повар		

Кухонный работник повар (Торговый дом)	Уборщик служебных помещений	
	Дворник	
Учитель	электрик	

7. Перечень контролируемых показателей и периодичность проведения производственного контроля

Контролируемый показатель	Периодичность контроля	ФИО, должность
Водоснабжение и канализация	Постоянно, еженедельно	Зам. директора по АХЧ
Санитарное состояние и содержание учреждения (проверка качества и своевременности уборки помещений, соблюдение режима дезинфекции, соблюдение правил личной гигиены обучающихся)	Ежедневно	Зам. директора по АХЧ Медицинский работник Директор
Организация питания обучающихся	Ежедневно	Старший повар Медицинский работник Бракеражная комиссия
Сбор и утилизация отходов	Договор возмездного оказания услуг по вывозу и ТБО ООО Природа	Зам. директора по АХЧ
Проведение дезинфекции и дератизации	Договор на обработку	Зам. директора по АХЧ
Медицинский осмотр и гигиеническое обучение персонала	1 раз в год 1 раз в 2 года	Зам. директора по АХЧ Зам. директора по АХР
Проведение профилактической иммунизации	В соответствии с национальным прививочным календарем и новыми постановлениями.	Медицинский работник
Наличие санитарно-эпидемических заключений, сертификатов качества сырья,	Ежедневно	Старший повар Медицинский работник

полуфабрикатов, готовой продукции		
Соблюдение технологии приготовления блюд	Ежедневно	Старший повар Медицинский работник бракеражная комиссия
Соблюдение санитарного состояния пищеблока	Ежедневно	Зам. директора по АХЧ Старший повар Медицинский работник
Контроль суточной пробы	Ежедневно (специальные контейнеры, температура хранения)	Медицинский работник
Соответствие веса отпускаемой готовой продукции утвержденному меню.	Раздача 1 раз в месяц	Бракеражная комиссия, Медицинский работник Социальный педагог
Условия хранения поставленной продукции	Ежедневно (холодильное оборудование, подсобные помещения)	Бракеражная комиссия, Медицинский работник
Соблюдение санитарных правил при мытье посуды	1 раз в неделю (Посудомоечный цех)	Бракеражная комиссия, Медицинский работник Старший повар
Контроль за организацией приема пищи обучающихся	1 раз в неделю (обеденный зал, обслуживание)	Зам. директора по АХЧ Медицинский работник Социальный педагог
Контроль за отходами	Ежедневно (маркировка тары, своевременный вывоз)	Медицинский работник Старший повар

Качество поставленных сырых продуктов	Ежедневно - (сертификаты на поставляемую продукцию, накладные, ветеринарное удостоверение)	Медицинский работник Старший повар Бракеражная комиссия.
Устройство и планировка пищеблока	1 раз в год (соответствие плану размещения технологического оборудования)	Зам.директора по АХЧ
Качество готовой продукции	Ежедневно (внешний вид, цвет, запах, вкус)	Медицинский работник Старший повар Социальный педагог Председатель родительского комитета.
Состояние здоровья обучающихся, пользующихся питанием	В течение года (медицинские карты)	Медицинский работник
Соблюдение личной гигиены учащихся перед приемом пищи	Ежедневно	Классный руководитель

8. Организация лабораторных исследований и контроля

Лабораторные исследования производятся в соответствии и согласно договора (заключает Стрельцова Л.А. - Ириклинский Торговый Дом).

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

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

9. Организация инструментальных исследований и контроля.

Лабораторно-инструментальные исследования производятся аккредитованной лабораторией в соответствии и согласно договора. Точки контроля уточняются и согласовываются с Роспотребнадзором.

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
Электромагнитные поля по ПЭВМ	Величина электромагнитных излучений	1 раз в 2 года и после смены ПЭВМ
Дератизация		Договор на обработку

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. Аварийные ситуации на водопроводных сетях - **891984321474**;
- 11.2. Авария канализационной системы - **89198432147**;
- 11.3. Отключение электросетей - **5-11-28**;
- 11.4. Инфекционные заболевания - **89619144427 (медик)**;
- 11.5. Случаи отравления, в том числе, связанным с употреблением приготовленных блюд **директор школы - 89123418703**;

При возникновении аварийных ситуаций следует немедленно информировать Роспотребнадзор по телефону: **7 – 16 – 29**;

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.
- защита здоровья работников школы.

Реализация Программы откроет перспективы для решения вопросов, связанных с сохранением и укреплением здоровья детей и работников, снижением риска возникновения заболеваний.

Результаты проведения контроля за 2023 – 2024 год.

Контролируемый показатель	Периодичность контроля (план)	Ф.И.О. проверяющего (по плану).
Водоснабжение и канализация	Постоянно, еженедельно	Тимофеева В.М.
Санитарное состояние и содержание учреждения (проверка качества и своевременности уборки помещений, соблюдение режима дезинфекции, соблюдение правил личной гигиены обучающихся)	Ежедневно	Тимофеева В.М. Попова Г.С. Шевцова Л.В. Иванова Е.В. Классные руководители
Организация питания обучающихся	Ежедневно	Попова Г.С. Шевцова Л.В. Бракеражная комиссия: Попова Г.С. Попова Т.Н. Шевцова Л.В.
Сбор и утилизация отходов	Договор возмездного оказания услуг по вывозу и ТБО ООО Природа	Тимофеева В.М.
Проведение дезинфекции и дератизации	Договор на обработку	Тимофеева В.М.
Медицинский осмотр и гигиеническое обучение персонала	1 раз в год 1 раз в 2 года	Тимофеева В.М., Попова Г.С. Тимофеева В.М.
Проведение профилактической иммунизации	В соответствии с национальным прививочным	Шевцова Л.В.

	календарем и новыми постановлениями.	
Наличие санитарно-эпидемических заключений, сертификатов качества сырья, полуфабрикатов, готовой продукции	Ежедневно	Попова Г.С. Шевцова Л.В.
Соблюдение технологии приготовления блюд	Ежедневно	Попова Г.С. Шевцова Л.В. Бракеражная комиссия: Попова Г.С. Попова Т.Н. Шевцова Л.В.
Соблюдение санитарного состояния пищеблока	Ежедневно	Тимофеева В.М. Попова Г.С. Шевцова Л.В.
Контроль суточной пробы	Ежедневно (специальные контейнеры, температура хранения)	Шевцова Л.В.
Соответствие веса отпускаемой готовой продукции утвержденному меню.	Раздача 1 раз в месяц	Бракеражная комиссия: Попова Г.С. Попова Т.Н. Шевцова Л.В. Попова Т.Н.
Условия хранения поставленной продукции	Ежедневно (холодильное оборудование, подсобные помещения)	Бракеражная комиссия: Попова Г.С. Попова Т.Н.

		Шевцова Л.В.
Соблюдение санитарных правил при мытье посуды	1 раз в неделю (Посудомоечный цех)	Бракеражная комиссия: Попова Г.С. Попова Т.Н. Шевцова Л.В.
Контроль за организацией приема пищи обучающихся	1 раз в неделю (обеденный зал, обслуживание)	Тимофеева В.М. Шевцова Л.В. Попова Т.Н.
Контроль за отходами	Ежедневно (маркировка тары, своевременный вывоз)	Шевцова Л.В. Попова Г.С. Пащенко О.Г.
Качество поставленных сырых продуктов	Ежедневно - (сертификаты на поставляемую продукцию, накладные, ветеринарное удостоверение)	Шевцова Л.В. Попова Г.С. Бракеражная комиссия: Попова Г.С. Попова Т.Н. Шевцова Л.В.
Устройство и планировка пищеблока	1 раз в год (соответствие плану размещения технологического оборудования)	Тимофеева В.М.
Качество готовой продукции	Ежедневно (внешний вид, цвет, запах, вкус)	Шевцова Л.В. Попова Г.С. Попова Г.С.

Состояние здоровья обучающихся, пользующихся питанием	В течение года (медицинские карты)	Шевцова Л.В.
Соблюдение личной гигиены учащихся перед приемом пищи	Ежедневно	Классный руководитель