Баранова Елена Александровна
Подписано цифровой подписью: Баранова Елена Александровна
Дата: 2023.09.12 11:37:48 +03'00'

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
средняя общеобразовательная школа города Южи
155630, Ивановская обл., г. Южа, ул. Пушкина, 2
тел. 8(49347) 2-12-10, e-mail: sosh2_yuja@ivreg.ru

УТВЕРЖДАЮ:
Директор МБОУСОШ г. Южи
_____ Баранова Е.А.
Приказ от 31.08.2023 г. № 224/1

Программа производственного контроля за соблюдением санитарных правил и норм, проведением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий при организации питания обучающихся МБОУСОШ г. Южи на 2023 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 МБОУСОШ г.Южи

Название объекта	Школьная столовая
Адрес	г.Южа, площадь Ленина, д. 1
ФИО директора школы	Баранова Елена Александровна
ФИО заведующая столовой	Бурнакина Алла Николаевна
Бракеражная комиссия (приказ, состав)	Приказ от 31.08.2023 г. № 223 Состав: Бурнакина А.Н., зав. столовой, Жбанова И.Н., зам. директора по ВР, Панфилова Н.Н., мед.сестра
Размещение объекта	Столовая размещена в здании МБОУСОШ г. Южи
Холодное водоснабжение	Централизованное водоснабжение
Горячее водоснабжение	Установлено 5 водонагревателей,3 электрокипятильникаКНЭ-100
Отопление	Центральное
Вентиляция	Естественная,приточно-вытяжная(3вентилятора)
Освещение	Комбинированное
Набор производственных и вспомогательных помещений	Пищеблок, обеденный зал на 160 мест, продуктовый склад, моечный цех,хлеборезка,мяснойцех,овощной цех.

1. Общие положения

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

1.2. Организация производственного контроля в МБОУСОШ г.Юживозлагается на заведующего столовой Бурнакину Аллу Николаевну.

1.3. 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.

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

2. Порядок организации и проведения производственного контроля

2.1. Производственный контроль за соблюдением санитарных правил и выполнением противоэпидемических (профилактических) мероприятий (далее производственный контроль) осуществляется юридическими лицами и индивидуальными предпринимателями всоответствии с осуществляемой ими деятельностью по обеспечению контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, выполнением противоэпидемических (профилактических) мероприятий).

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

2.3. Производственный контроль включает:

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

2.3.2. Организация медицинских осмотров.

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

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

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

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

2.3.7. 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 привлечением лаборатории, аккредитованной в установленном порядке.

3. Функции ответственного за осуществление производственного контроля

3.1. Оказывать помощь в проведении контроля по соблюдению работниками и специалистами требований санитарных правил.
3.2. Принимать участие в разработке санитарно-противоэпидемических мероприятий.
3.3. Иметь в наличии санитарные правила.
3.4. Оформлять всю необходимую документацию по производственному контролю и отвечать за ее сохранность.
3.5. Принимать участие в проведении проверок по соблюдению санитарных правил.
3.6. Поддерживать связь с медицинскими учреждениями по вопросам прохождения обучающимися и работниками учреждения обязательных медицинских осмотров.
3.7. 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

Заведующий столовой – Бурнакина А.Н.
- за соблюдение санитарно-гигиенических и противоэпидемических мероприятий, санитарных правил и гигиенических нормативов, за организацию производственного контроля;
- за своевременное прохождение медосмотров, флюорографии, организацию питания;
- за состояние территории, своевременную дератизацию и дезинсекцию помещений, проведение лабораторных исследований по программе производственного контроля;
- за температуру воздуха в холодное время года;
- за санпросветработу.

Ответственные за организацию питание Жбанова И.Н. и Виноградова М.В.
- за организацию питания и качественное приготовление пищи.

5. Перечень контингента работников, подлежащих медицинским осмотрам, согласно приказу Минздрава России от 28.01.2021 № 29н и профессионально-гигиенической подготовке

№ п/п	Профессия	Количество работающих	Характер производимых работ и вредный фактор	Кратность периодического медосмотра	Кратность профессионально-

					гигиенич еской подготов ки
1. 2. 3. 4. 5. 6. 7. 8. 9. 10. 11. 12.	Зав.столов. Зам.зав.стол. Повар Кондитер Рабоч. кухни Рабоч.зала Кассир Буфетчик Мойщик посуды Подсоб.рабочий Водитель Уборщик	1 1 2 1 4 1 1 2 3 1 1 1	Работа в школьном образовательном учреждении (столовая)	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		

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

№ п/п	**Наименование мероприятий**	**Периодичность**	**Ответственный**
1.	Контроль за соблюдением санитарно-гигиенических требований	постоянно	Ответственные за орг-цию питание Жбанова И.Н., Виноградова М.В. Бурнакина А.Н.
2.	Организация и проведение профилактических медицинских осмотров работников	при приеме на работу и в соответствии с перечнем согласно п.25 и п.23	Заведующий столовой Бурнакина А.Н.
3.	Проведение профилактических работ по дезинсекции, дератизации и дезинфекции.	постоянно	Заведующий столовой Бурнакина А.Н.
4.	Проверка качества и своевременности уборки помещений, столовой.	постоянно	Заведующий столовой Бурнакина А.Н.
5.	Контроль за качеством поступающих продуктов питания, соблюдение условий транспортировки, хранения и реализации пищевых продуктов.	постоянно	Заведующий столовой Бурнакина А.Н.
6.	Контроль за организацией рационального питания детей, качественным приготовлением пищи, организацией питьевого режима воспитанников, проведения витаминизации, хранением суточных	постоянно	Заведующий столовой Бурнакина А.Н.

	проб.		
7.	Своевременное проведение профилактических прививок персонала в соответствие с национальным календарем прививок.	постоянно	Заведующий столовой Бурнакина А.Н.

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 поставщиками продуктов питания
1.2.	Сопроводительная документация на пищевые продукты	Каждая поступающая партия	Заведующий столовой Бурнакина А.Н.	Товарно-транспортные накладные. Журнал бракеража сырой продукции
1.3.	Условия транспортировки	Каждая поступающая партия	Заведующий столовой Бурнакина А.Н.	Акт (при выявлении нарушений условий транспортировки)

2. Контроль качества и безопасности выпускаемой готовой продукции

2.1.	Соответствие объема вырабатываемой продукции перспективному меню и производственным мощностям пищеблока.	Ежемесячно	Заведующий столовой Бурнакина А.Н. Бракеражная комиссия	Примерное 10-ти дневное перспективное меню
2.2.	Качество готовой продукции	Ежедневно	Бракеражная комиссия	Журнал бракеража готовой продукции
2.3.	Суточная проба	Ежедневно	Бракеражная комиссия	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	1 раз в 6 месяцев	Заведующий столовой Бурнакина А.Н.	Сборник рецептур. Технологические и калькуляционные

	технологической документации.			карты, ГОСТы
3.3.	Первичная и кулинарная обработка продукции	Каждая партия	Заведующий столовой Бурнакина А.Н.	Сертификат соответствия и санитарно-эпидемиологическое заключение на пищеблок. Инструкции, журналы, графики
3.4.	Контроль достаточности тепловой обработки блюд.	Каждая партия	Бракеражная комиссия	Журнал бракеража готовой продукции
3.5.	Контроль за потоками сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, за потоками чистой и грязной посуды.	Ежедневно	Заведующий столовой Бурнакина А.Н.	Сертификат соответствия и санитарно-эпидемиологическое заключение на пищеблок

4.Контроль за соблюдением условий и сроков хранения продуктов (сырья, полуфабрикатов и готовой кулинарной продукции)

4.1.	Помещение для хранения продуктов, соблюдение условий и сроков хранения продуктов.	Ежедневно	Заведующая столовой Бурнакина А.Н.	Журнал учета температурного режима холодильного оборудования Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях
4.2.	Холодильное оборудование (холодильные и морозильные камеры).	Ежедневно	Заведующая столовой Бурнакина А.Н.	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	Заведующая столовой Бурнакина А.Н.	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	Заведующая столовой Бурнакина А.Н.	Визуальный контроль

6.2.	Инвентарь и оборудование пищеблока	1 раз в неделю.	Заведующая столовой Бурнакина А.Н.	Визуальный контроль

7. Контроль за выполнением санитарно-противоэпидемических мероприятий на пищеблоке

7.1.	Сотрудники пищеблоков	Ежедневно	Заведующая столовой Бурнакина А.Н.	Медицинские книжки сотрудников
7.2.	Санитарно-противоэпидемический режим	1 раз в неделю	Заведующая столовой Бурнакина А.Н.	Инструкции режима обработки оборудования инвентаря, тары, столовой посуды

8. Контроль за контингентом питающихся, режимом питания и гигиеной приема пищи обучающихся

8.1.	Режим питания	Ежедневно	Ответственные за орг-цию питание Жбанова И.Н., Виноградова М.В.	График приема пищи.
8.2.	Гигиена приема пищи	Ежедневно	Ответственные за орг-цию питание Жбанова И.Н., Виноградова М.В.	Акты по проверке организации 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 готовых блюда соответствие требованиям санитарного законодательства	Гарниры, второе блюдо из мяса,рыбы,птицы	1 блюда исследуемого приема пищи	3 раза в год
Исследование готовых блюд на калорийность(из трех блюд)	3 блюда	1 блюдо	3 раза в год
Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП)	Объекты производственного окружения, руки и спецодежда	10 смывов	3 раза в год
Исследование питьевой воды на соответствие требованиям санитарных норм, правил и гигиенических нормативов по химическим и микробиологическим	Питьевая вода из разводящее сети помещений; моечных столовой и кухонной посуды; цехах: овощном, холодном, горячем	2 пробы	По химическим показателям -4 раза в год; микробиологическим показателям- 4 раза в год

показателям			
Исследование параметров микроклимата производственных помещений	Рабочее место	1	1 раз в 5лет
Исследование уровня искусственной освещенности в производственных помещениях	Рабочее место	1	1 раз в 5 лет
Отбор проб воды на бак анализ	Вода	1	4 раза в год
Отбор проб пищевых продуктов	Пищевые продукты	1	3 раза в год
Взятие смывов с объектов внешней среды		1	3 раза в год