

УТВЕРЖДАЮ

Директор школы

Н.А.Гарахина

«23» сентября 2018 года



## Программа производственного контроля МБОУ «Высокоосельская ОШ»

1. Ответственным за осуществление производственного контроля является директор школы  
Н.А. Гарахина телефон(831)6538121

2. При осуществлении производственного контроля используются следующие документы:
- Федеральный закон № 52-ФЗ от 30.03.1999г. «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» с изменениями и дополнениями;
  - Федеральный закон № 29-ФЗ от 2.01.2000г. «О качестве и безопасности продуктов питания»;
  - закон № 2300-1 от 21.12.2004г. от 07.02.1992 N 2300-1 (ред. от 18.04.2018)
  - «О защите прав потребителей» с дополнениями и изменениями;
  - Федеральный закон № 294-ФЗ от 26.12.2008г. «О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при осуществлении государственного контроля (надзора) и муниципального контроля»;
  - СанПиН 2.4.2. 2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в образовательных учреждениях»;
  - СанПиН 2.4.4.2599-10 «Гигиенические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в оздоровительных учреждениях с дневным пребыванием детей в период каникул»;
  - СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»;
  - СанПиН 2.1.4. 1074-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества. Гигиенические требования к обеспечению безопасности систем горячего водоснабжения» (с изменениями);
  - СанПиН 2.3.2. 1078-01 «Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов»;
  - СанПиН 2.2.1/2. 1. 1278-03 «Гигиенические требования к естественному, искусственному и совмещенному освещению жилых и общественных зданий» (с изменениями);
  - СанПиН 2.2.4. 548-96 «Гигиенические требования к микроклимату производственных помещений»;
  - СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий» (сизм.);
  - СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;
  - СанПиН 2.2.2./2.4. 13.40-03 «Гигиенические требования к персональным электронно-вычислительным машинам и организации работы», изменения №1, №2, №3;
  - ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»;
  - ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции»;
  - ТР ТС 023/2011 «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей»;
  - ТР ТС 007/2011 «О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков»;
  - ТР ТС 008/2011 «О безопасности игрушек»;
  - ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»;
  - ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию»;
  - ТР ТС 025/2012 «О безопасности мебельной продукции»;
  - СанПиН 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья»;

- СанПиН 3.2.3215-14 «Профилактика паразитарных болезней на территории Российской Федерации»;
- СанПиН 3.1.2. 3117-13 «Профилактика гриппа и других острых респираторных вирусных инфекций»;
- СанПиН 3.5.3. 3223-14 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дератизационных мероприятий»;
- Методические указания МУК 4.3. 2194-07 «Методы контроля. Физические факторы. Контроль уровня шума на территории жилой застройки в жилых общественных зданиях и помещениях».

3. Функции по осуществлению производственного контроля возложены на:

- директора школы;
- председателя профкома;
- членов бракеражной комиссии;

4. Периодическим медицинским осмотрам подлежат следующие сотрудники:

Должность	Кол-во	Кратность
-Директор школы;	1	1
-Зам директора;	1	1
-Старшая вожатая;	1	1
-Библиотекарь;	1	1
-Повар;	1	2
-Кухонный работник;	1	1
-Учителя;	9	1
-Водитель;	1	1
-Уборщик помещений;	2	1
-Сторож;	2	1
-Кочегар;	2	1

5. Потенциальную опасность представляют: перебои холодного водоснабжения, электроснабжения, выход из строя технологического и холодильного оборудования; неблагоприятные условия проживания: мебель, несоответствующая росту обучающихся, недостаточный двигательный режим, низкий уровень искусственной освещенности; нерационально организованный режим дня без учета соматического и психологического состояния здоровья детей, нерациональное питание, реализуемые особо скоропортящиеся продукты (молочные продукты, готовые блюда, приготовленные в учреждении) с нарушением сроков реализации, персонал, не прошедший медицинский осмотр и не владеющий знаниями по профессиональной гигиенической подготовке.

6. Лицом, ответственным за осуществление производственного контроля осуществляются следующие мероприятия:

<i>№ п/п</i>	<i>Наименование мероприятий</i>	<i>Периодичность</i>	<i>Исполнитель</i>
1.	Проверка сроков прохождения сотрудниками медицинских осмотров.	Перед началом учебного года	Директор
2.	Проверка качества и своевременности уборки помещений, соблюдения режима дезинфекции, соблюдения правил личной гигиены.	ежедневно	завхоз
3.	Контроль за рациональной организацией режима дня, прогулок, занятий по интересам и желанию, длительностью занятий в кружках.	1 раз в неделю	Зам. директора по ВР
4.	Контроль за соответствием мебели росту и возрасту детей, правильностью ее расстановки	перед началом учебного года	Директор
5.	Контроль за использованием помещений учреждения в соответствии с их назначением.	ежедневно	Директор
6.	Контроль за приобретением игрового и физкультурного оборудования и инвентаря	Перед началом учебного года	Директор
7.	Контроль за соблюдением гигиенических требований к естественному и искусственному освещению, световому режиму помещений.	ежедневно	Директор
8.	Контроль за состоянием системы водоснабжения.	ежедневно	Завхоз
9.	Контроль за соблюдением гигиенических требований к воздушно-тепловому режиму, проветриванию помещений.	ежедневно	Завхоз
10.	Контроль за содержанием земельного участка, состоянием оборудования, выгребных ям, вывозом мусора	ежедневно	Завхоз
11.	Контроль за длительностью просмотра телепередач, фильмов, игр за компьютером.	ежедневно	Классные руководители
12.	Контроль за соблюдением техники безопасности при организации трудовой деятельности	перед началом работ	Комиссия по охране труда
13.	Прием продовольственного сырья при наличии документов гарантирующих качество и безопасность пищевых продуктов.	Регулярно при поступлении	Повар
14.	Контроль за доброкачественностью и безопасностью приготовленной пищи.	ежедневно	бракеражная комиссия

	Соблюдение сроков и условий транспортировки, хранения и реализации. Заполнение журналов в соответствии с СанПиН (приложения)		
15.	Проверка температуры воздуха внутри холодильных камер, другого холодильного оборудования.	ежедневно	повар
16.	Контроль за соблюдением утвержденного директором школы и согласованного органами Роспотребнадзора примерного меню на период учебного года. Соблюдение норм закладки. Наличие ежедневного утвержденного меню, меню требований, журнала прихода и расхода продуктов питания, технологических карточек.	ежедневно	бракеражная комиссия
17.	Контроль за соблюдением гигиенических требований при организации питания.	По плану	Бракеражная комиссия
18.	Контроль заведением технологической документации по контролю за организацией питания.	ежедневно	бракеражная комиссия
19.	Контроль за состоянием столовой и кухонной посуды и инвентаря, технологического и холодильного оборудования внутри производственных цехов, мытьем посуды (наличие инструкций) и оборудования.	ежедневно	бракеражная комиссия
20.	Контроль за использованием производственных цехов столовой в соответствии с их назначением.	ежедневно	бракеражная комиссия
21.	Контроль за приобретением моющих средств и уборочного инвентаря. Наличие инструкций по использованию дезинфицирующих растворов.	постоянно	завхоз
22.	Отбор суточной пробы на пищеблоке. контроль за ее хранением.	ежедневно	повар
23.	Контроль за технологией приготовления и качеством готовой пищи. Бракераж готовой пищи.	ежедневно передраздачей пищи.	бракеражная комиссия
24.	Ежедневный осмотр персонала пищеблока.	ежедневно	Директор
25.	Контроль за организацией питьевого режима	ежедневно	Повар
26.	Медицинский контроль за	ежедневно	Директор

	организацией физического воспитания, проведением спортивных занятий, оздоровительных процедур, присутствие на всех спортивно- массовых мероприятиях, за состоянием мест занятий физической культурой.		
27.	Контроль за проведением экскурсий, туристских походов (ознакомление с маршрутом, осмотр детей, проверка одежды, обуви, наличия головных уборов, санитарной сумки), проведение бесед о режиме в походе.	Перед походом, экскурсией	Зам директора по В.Р.
28.	Систематический контроль за состоянием здоровья детей, особенно имеющих отклонения, активное выявление заболевших.	ежедневно	Классные руководители
29.	Контроль за соблюдением правил личной гигиены детьми персоналом.	ежедневно	Директор Классные руководители
30.	Контроль за обеспечением дезинфекционными средствами в достаточном количестве	ежедневно	Директор
31.	Микробиологические исследования проб готовых блюд на соответствие требованиям санитарного законодательства ( салаты, сладкие блюда, напитки, вторые блюда) (2-3 блюда исследуемого приема).	1 раз в год	Директор, повар
32.	Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно- показательной микрофлоры (объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала) (10 смывов)	1 раз в год	Директор, повар
33.	Исследования питьевой воды на соответствие требованиям санитарных норм по микробиологическим показателям (1 проба)	1 раз в год	Директор, повар
32.	Проведение дератизации и дезинфекции	1 раз в квартал	Директор

7. При возникновении следующих ситуаций следует немедленно известить органы ТОУ Роспотребнадзора по Нижегородской области в Лысковском, Воротынском, Княгининском, Спасском районах 8(831)6421721, Роспотребнадзора по телефону 8 (831) 436-77-92, МУП Спасское ЖКХ 8 (83165) 2 54 67.

- выход из строя холодильного оборудования и технологического оборудования;
- отсутствие водопроводной холодной воды;
- отсутствие горячей воды;
- авария канализационной системы с растеканием сточных вод в складские и производственные помещения;
- сообщение о кишечном инфекционном заболевании, отравлении, связанном с употреблением изготовленных блюд.

8. Перечень учетных форм:

1. Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья
2. Журнал бракеража готовой кулинарной продукции
3. Журнал здоровья
4. Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд
6. Ведомость контроля за рационом питания
7. Журнал учета неисправностей технологического и холодильного оборудования