

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

**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, санитарнопротивоэпидемических 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:

Емельянова Ирина Васильевна. – директор

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

- 4.1. Емельянова Ирина Васильевна – директор школы;
- 4.2. Емельянова Валентина Ивановна – член бракеражной комиссии;
- 4.3. Мясникова Жанна Николаевна – повар;
- 4.4. Подшивалова Марина Валерьевна – ответственная за организацию питания.

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

Медицинский осмотр	Гигиеническое обучение
Директор	Директор
Учителя	Учителя
УСП	УСП
Повар	Повар
Дворник	
Подсобный рабочий	
Сторожа	
Библиотекарь	

6. Перечень контролируемых показателей и периодичность проведения производственного контроля

Контролируемый показатель	Периодичность контроля	Ответственный
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)	Бракеражная комиссия

	контейнеры, температура хранения)	
Соответствие веса отпускаемой готовой продукции утвержденному меню	Раздача 1 раз в месяц	Бракеражная комиссия
Условия хранения поставленной продукции	Ежедневно(холодильное оборудование, подсобные помещения)	Бракеражная комиссия
Соблюдение санитарных правил при мытье посуды	1 раз в неделю	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 течение года (медицинские карты)	Фельдшер ФАП
Соблюдение личной гигиены учащихся перед приемом пищи	Ежедневно (холл перед столовой)	Классные руководители

7. Организация лабораторных исследований и контроля.

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

Объект исследования и контроля	Контролируемый показатель	Периодичность проведения исследования
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 поваров	На БГКП, паразитология	2 раза в год
Исследование калорийности	Готовые блюда	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)
Учебные помещения	Искусственная и естественная освещённость	1 раз в год
Работа вентиляционных систем в спортивном зале, актовом зале, кабинете информатики, санузлах	Эффективность работы вентиляции	1 раз в 2 года
Электромагнитные поля ПЭВМ	Величина электромагнитных излучений	1 раз в 2 года и после смены
Дератизация	Договор на обработку	1 раз в год

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.