

Программа
производственного контроля
Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
"Средняя общеобразовательная школа №1 имени Героя Советского
Союза Недошивина Вениамина Георгиевича" села Ермолаево
муниципального района Куюргазинский район
Республики Башкортостан

1. Ответственными за осуществление производственного контроля являются:

- 1.1. заместитель директора по АХР – Нестрогаева О.С.
- 1.2. заместитель директора по ВР – Ульянова Е.А.
- 1.3. заместитель директора по УВР – Кирюшина Е.П.
- 1.4. заместитель директора по УВР – Каржанина О.В.
- 1.5. председатель профкома – Бычкова Т.А.
- 1.6. медсестра – Комиссарова О.С.

2. В учреждении имеются следующие нормативные документы:

- 2.1. Федеральный закон № 273 – ФЗ от 29.12.2012 г. «Об образовании в Российской Федерации» в редакции от 25 июля 2022 года ст. 37 «Организация питания обучающихся»
- 2.2. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»
- 2.3. СанПин 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»
- 2.4. Приказ Минздравсоцразвития России № 213н и Минобрнауки России 3 178 от 11.-3.2012 г. «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений»
- 2.5. Федеральный закон № 29-ФЗ от 02.01.2000 г. «О качестве и безопасности пищевых продуктов»(в редакции от 1 января 2022).
- 2.6. СП.1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно - противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий» (с изменениями);
- 2.7. Санитарные правила и нормы СанПин 3.3686-21 «Санитарно-эпидемиологический требования по профилактике инфекционных болезней»

Предварительным и периодическим медицинским осмотрам, а также профессиональной гигиенической подготовке подлежат следующие сотрудники:

№ п/п	Фамилия, инициалы сотрудника	Занимаемая должность
1	Работники столовой	Повар Помощник повара Кухонный работник
2	Работники школы согласно штатному расписанию	Все должности

3. Объектами производственного контроля являются:

- 3.1. классные помещения;
- 3.2. спортивный зал;
- 3.3. комбинированная мастерская;
- 3.4. кабинет обслуживающего труда;
- 3.5. медицинский кабинет, процедурный кабинет;
- 3.6. стоматологический кабинет;
- 3.7. столовая, пищеблок;
- 3.8. служебно-бытовые помещения;
- 3.9. территория школы;
- 3.10. спортивная площадка, стадион;
- 3.11. хозяйственная зона.

4. Мероприятия по проведению производственного контроля, периодичность их исполнения и перечень должностных лиц, ответственных за их проведение:

№ п/п	Мероприятия	Периодичность проведения	Ответственные лица
1.	Проверка санитарного состояния классных помещений и мест общего пользования	ежедневно	Нестрогаева О.С.
2.	Проверка санитарного состояния территории школы и спортивной площадки	ежедневно	Нестрогаева О.С., Ульянова Е.А.
3.	Проверка температуры воздуха в помещениях	ежедневно	Комиссарова О.С.
4.	Проверка качества проведения влажной уборки классных помещений и мест общественного пользования	ежедневно	Комиссарова О.С., Нестрогаева О.С.
5.	Проверка качества проведения генеральной уборки	ежедневно	Комиссарова О.С.
6.	Контроль над проведением дезинсекции, дератизации, дезинфекции	при проведении	Нестрогаева О.С. Комиссарова О.С.
7.	Обследование детей при поступлении в школу на гельминтозы	при поступлении в школу	Комиссарова О.С.
8.	Проверка организации режима дня и учебных занятий в 1 -11 классах	ежедневно	Ульянова Е.А., Комиссарова О.С.
9.	Проверка организации режима дня в группах продлённого дня	ежедневно	Ульянова Е.А., Комиссарова О.С.
10.	Проверка организации физического воспитания	ежедневно	Ульянова Е.А., Комиссарова О.С.
11.	Контроль над осмотром на педикулёз	1 раз в неделю	Комиссарова О.С.
12.	Контроль за соблюдением правил личной гигиены воспитанниками и персоналом	ежедневно	Комиссарова О.С.
13.	Ведение документации	постоянно	Комиссарова О.С.
14.	Контроль за организацией курсовой гигиенической подготовки по программе гигиенического обучения	1 раз в год	Комиссарова О.С.
15.	Прием на работу лиц, имеющих допуск по состоянию здоровья, прошедших профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию	При приёме на работу	А.С.Самсоненко
16.	Контроль за своевременным прохождением периодических медицинских обследований всеми работниками МБОУ СОШ №1 им. В.Г. Недошивина с.Ермолаево	1 раз в год (летний период)	А.С.Самсоненко
17.	Контроль за наличием личных медицинских книжек у каждого работника	постоянно	А.С.Самсоненко
18.	Контроль за наличием медицинских аптек для оказания первой медицинской помощи и их своевременное пополнение в кабинетах физики, химии, технологии, спортивном зале	постоянно	Комиссарова О.С., Яруллина А.Р., Идрисова Р.Р.
19.	Контроль за исправной работой технологического и холодильного оборудования	постоянно	Нестрогаева О.С.
20.	Контроль за организацией горячего питания учащихся	постоянно	О.С.Нестрогаева, Ульянова Е.А.
21.	Контроль за наличием сертификатов	постоянно	Нестрогаева О.С. (при приёме продуктов) Комиссарова О.С.
22.	Контроль за хранением продовольственного сырья, сроков его реализации и ведение документации	постоянно	Комиссарова О.С.
23.	Проверка температуры внутри холодильного оборудования	ежедневно	Комиссарова О.С., повар
24.	Контроль за соответствием факторов производственной среды санитарным требованиям: микроклимат, шум, освещенность и электромагнитное излучение	1 раз в год	ФГУЗ «ЦГИЭ» (по договору), Нестрогаева О.С.

25	Визуальный контроль за выполнением санитарно-противоэпидемических мероприятий, соблюдением санитарных правил; оценка качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции перед раздачей	постоянно	Комиссарова О.С.
26	Ведение документация по организации питания	постоянно	повар, Комиссарова О.С., Ульянова Е.А.
27	Отбор и хранение суточной пробы готовой продукции	постоянно	Повар, Комиссарова О.С.
28	Проведение углубленного медицинского осмотра обучающихся	1 раз в год	А.С.Самсоненко,
29	Проведение лечебно-профилактических мероприятий нуждающимся учащимся	по мере необходимости	Комиссарова О.С.
30	Контроль за соблюдением гигиенических основ трудовой деятельности учащимися	постоянно	Комиссарова О.С.
31	Санитарно-просветительская работа	постоянно	Комиссарова О.С.
32	Контроль за обеспечением дезинфекционными средствами в достаточном количестве	постоянно	Нестрогаева О.С., Комиссарова О.С.
33	Проверка соответствия энергетической ценности суточных рационов питания энергозатратам обучающихся	сентябрь, февраль	Нестрогаева О.С., Идрисова Р.Р., Комиссарова О.С.
34	Проверка сбалансированности и максимального разнообразия рациона питания по всем пищевым факторам, включая белки и аминокислоты, пищевые жиры и жирные кислоты, витамины, минеральные соли и микроэлементы, а также минорные компоненты пищи (флавоноиды, нуклеотиды и др.);	октябрь, март	Ульянова Е.А., Нестрогаева О.С., Бычкова Т.А., Комиссарова О.С.
35	Проверка оптимального режима питания	ноябрь, апрель	Е.А.Ульянова, Е.П. Кирюшина
36	Проверка обеспечения в процессе технологической и кулинарной обработки продуктов питания их высоких вкусовых качеств и сохранения исходной пищевой ценности;	ежедневно	Комиссарова О.С.
37	Учет индивидуальных особенностей обучающихся и воспитанников образовательных учреждений (потребность в диетическом питании, пищевая аллергия и прочее);	сентябрь, январь	Е.А.Ульянова
38	Контроль обеспечения санитарно-гигиенической безопасности питания, включая соблюдение всех санитарных требований к состоянию пищеблока, поставляемым продуктам питания, их транспортировке, хранению, приготовлению и раздаче блюд;	декабрь, февраль	Нестрогаева О.С., Комиссарова О.С.
39	Контроль соответствия сырья и продуктов, используемых в питании обучающихся и воспитанников образовательных учреждений, гигиеническим требованиям к качеству и безопасности продуктов питания, предусмотренным техническим регламентом о безопасности пищевой продукции, техническим регламентом на соковую продукцию из фруктов и овощей, техническим регламентом на масложировую продукцию.	Ежедневно	Комиссарова О.С.
40	Контроль организации питьевого режима (питьевые кулеры)	Ежедневно	Нестрогаева О.С.
41	Осуществление лабораторных испытаний готовой продукции: <ul style="list-style-type: none"> • Микробиологические исследования проб готовых блюд на соответствие 	1 раз в квартал	ФГУЗ «ЦГИЭ» (по договору) Нестрогаева О.С.

	<p>требованиям санитарного законодательства</p> <ul style="list-style-type: none"> • Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре • Контроль проводимой витаминизации блюд • Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП) • Микробиологические исследования смывов на наличие возбудителей иерсиниозов • Исследования смывов на наличие яиц гельминтов • Исследования питьевой воды на соответствие требованиям санитарных норм, правил и гигиенических нормативов по химическим показателям • Исследования питьевой воды на соответствие требованиям санитарных норм, правил и гигиенических нормативов по микробиологическим показателям • Исследование параметров микроклимата производственных помещений • Исследование уровня искусственной освещенности в производственных помещениях • Исследование уровня шума в производственных помещениях 	<p>1 раз в год</p> <p>2 раза в год</p> <p>1 раз в год</p> <p>1 раз в год</p> <p>1 раз в год</p> <p>1 раз в год</p> <p>1 раз в год</p> <p>2 раза в год (в холодный и тёплый периоды)</p> <p>1 раз в год в тёмное время суток</p> <p>1 раз в год</p>	
--	---	--	--

5. **При изменении вида деятельности, технологии, производства, внедрения новых видов продукции вносятся необходимые изменения и дополнения в данную программу производственного контроля.**
6. **По запросу Роспотребнадзора по РБ в г.Кумертау МБОУ СОШ №1 им. В.Г. Недошивина с.Ермолаево представляет информацию о результатах производственного контроля.**
7. **При возникновении следующих ситуаций следует немедленно известить Кумертауский ТО Управления Роспотребнадзора по РБ (по телефону 4-48-18):**
 - 7.1. выход из строя технологического холодильного оборудования;
 - 7.2. отсутствие водопроводной горячей и холодной воды;
 - 7.3. авария канализационной системы с растеканием сточных вод в складские и производственные помещения;
 - 7.4. сообщение о кишечно-инфекционном заболевании, отравлении, связанном с употреблением изготовленных блюд.

Директор:

А.С. Самсоненко