



ИДАЮ:

МКОУ «СОШ №7»

Е.А. Скитихина

Приказ № 1/11 от 28.08.2019 г.

**Программа производственного контроля
Муниципального казённого общеобразовательного учреждения
«Средняя общеобразовательная школа № 7»
город Киров Калужской области**

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. Сырье;
- 2.2. Готовая продукция.

3. Перечень официально изданных нормативных документов

- 3.1. Закон №29-ФЗ от 02.01.2000года «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
- 3.2.Закон № 52-ФЗ от 30 марта 1999 года «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- 3.3. СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий»;
- 3.4. СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;
- 3.5. СанПиН 2.3.2.569-96 «Профилактика паразитических заболеваний на территории РФ»;
- 3.6. СанПиН 3.1.1117-02 «Профилактика острых кишечных заболеваний»;
- 3.7. СанПиН 3.1.958-99 «профилактика вирусного гепатита»;
- 3.8. СанПиН 3.1.1321-03-03 «Профилактика менингококковой инфекции»;
- 3.9. СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в ОУ, учреждениях начального и среднего профессионального образования».
- 3.10. ТР ТС 033/2013. Технический регламент Таможенного союза. О безопасности молока и молочной продукции.

3.11. ТР ТС 021/2011. Технический регламент Таможенного союза. О безопасности пищевой продукции.

3.12. ТР ТС 022/2011. Технический регламент Таможенного союза. Пищевая продукция в части ее маркировки.

4. Перечень должностей, на которые возложены функции по осуществлению производственного контроля

- Завхоз;
- Заместитель директора по ВР;
- Заведующий производством школьной столовой;
- Медицинский работник.

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

Медицинскому осмотру подлежат		Профессиональной гигиенической подготовке подлежат
Директор школы	Секретарь учебной части	Директор
Заместители директора	Педагог-психолог	Заместители директора
Библиотекарь	Социальный педагог	Учитель
Бухгалтер	Сторож	Завхоз
Заведующий производством школьной столовой	Повар	Заведующий производством школьной столовой
Кухонный работник	Уборщик служебных помещений	Повар
Учитель	Завхоз	Кухонный работник
		Уборщик служебных помещений
		Социальный педагог

6. Перечень контролируемых показателей и периодичность проведения производственного контроля

Контролируемый показатель	Периодичность контроля	ФИО, должность
Водоснабжение и канализация	Постоянно	завхоз
Санитарное состояние и содержание учреждения (проверка качества и своевременности уборки помещений, соблюдение режима дезинфекции, соблюдение правил личной гигиены обучающихся)	Ежедневно	завхоз
Организация питания обучающихся	Ежедневно	зам. директора по ВР
Сбор и утилизация отходов	Договор возмездного оказания услуг по вывозу и ТБО	завхоз

Проведение дезинфекции и дератизации	Контракт на обработку	завхоз
Медицинский осмотр и гигиеническое обучение персонала	Постоянно	медицинский работник
Проведение профилактической иммунизации	В соответствии с национальным прививочным календарем	медицинский работник
Наличие санитарно-эпидемических заключений, сертификатов качества сырья, полуфабрикатов, готовой продукции	Ежедневно	заведующий производством школьной столовой
Соблюдение технологии приготовления блюд	Ежедневно	заведующий производством школьной столовой
Соблюдение санитарного состояния пищеблока	Ежедневно	заведующий производством школьной столовой
Контроль суточной пробы	Ежедневно (специальные контейнеры, температура хранения)	медицинский работник
Соответствие веса отпускаемой готовой продукции утвержденному меню.	Раздача 1 раз в месяц	зам. директора по ВР
Условия хранения поставленной продукции	Ежедневно (холодильное оборудование, подсобные помещения)	заведующий производством школьной столовой
Соблюдение санитарных правил при мытье посуды	1 раз в неделю (Посудомоечный цех)	заведующий производством школьной столовой
Контроль за организацией приема пищи обучающихся	1 раз в неделю (обеденный зал)	заведующий производством школьной столовой
Контроль за отходами	Ежедневно (маркировка тары, своевременный вывоз)	завхоз
Качество поставленных сырых продуктов	Ежедневно - (сертификаты на поставляемую продукцию, накладные, ветеринарное удостоверение)	заведующий производством школьной столовой
Устройство и планировка пищеблока	1 раз в год (соответствие плану размещения технологического оборудования)	заведующий производством школьной столовой
Качество готовой продукции	Ежедневно (внешний вид, цвет, запах, вкус)	медицинский работник
Состояние здоровья обучающихся пользующихся питанием	В течении года (медицинские карты)	медицинский работник
Соблюдение личной гигиены учащихся перед приемом пищи	Ежедневно	классный руководитель

7. Организация лабораторных исследований и контроля

Лабораторные исследования производятся в соответствии и согласно Муниципальному контракту, заключенному с ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Калужской области в Кировском районе» №94 от 08.04.2019 г.

Объект исследования и контроля	Контролируемый показатель	Периодичность проведения исследования	Учетно-отчетная форма
Два готовых блюда на микробиологические показатели	КМАФАнМ, БГКП, протей, ЭПБ, стафилококк	1 раз в год	Акт проверки
Творог по хим. показателям	Определение сухих веществ и влаги весовым методом, СОМО, определение жира кислотным методом	1 раз в год	Акт проверки

8. 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.

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