

р. МОУ «СОШ №1» с.п.К. ИЗ.Тох

**Программа производственного контроля
МОУ «СОШ №1»
с.п.Куба-Таба на
2025-2026 учебный 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.

Название объекта

Адрес

ФИО директора школы

ФИО завхоза

Бракеражная комиссия (приказ)

Размещение объекта

Холодное водоснабжение

Горячее водоснабжение

Отопление

Вентиляция

Освещение

Набор производственных и вспомогательных помещений

Школьная столовая

Ул.Советская,3А

Тохтамышева И.З.

Кунашев А.С.

Приказ № 347 от 02.09.2025

Столовая размещена в здании школы

Централизованное водоснабжение

Установлен 1 водонагреватель

Котельная школы

Естественная

Комбинированное

Пищеблок, обеденный зал на 80 мест, продуктовый склад, моечные

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 МОУ «СОШ №1» с.п.Куба-Таба возлагается на директора школы Тохтамышеву И.З.

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 в соответствии 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, учебно-воспитательный процесс.

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 человека и среду его обитания. Лабораторные исследования и испытания осуществляются с привлечением лаборатории, аккредитованной в установленном порядке.

2.4. Необходимые изменения, дополнения в Программу вносятся при изменении вида деятельности, требованиях законодательства или других существенных изменениях.

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

Директор – Тохтамышева И.З.

- за соблюдением санитарно-гигиенических и противоэпидемических мероприятий, соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, за организацию производственного контроля;
- за своевременным прохождением медосмотров, флюорографии, организацию питания;
- за состоянием территории, своевременную дератизацию и дезинсекцию помещений, проведение лабораторных исследований по программе производственного контроля;
- за температурой воздуха в холодное время года;
- за санпросветработой;

Ответственный за питание-Кажарова М.З.

- за организацией питания и качественного приготовления пищи;

Председатель профкома –Кочесокова Х.М.

- за профилактикой травматических и несчастных случаев.

5. Перечень контингента работников, подлежащих медицинским осмотрам, согласно приказу Минздравсоцразвития РФ № 302 н от 12.04.2011 и профессионально-гигиенической подготовке

№ п/п	Профессия	Количество работающих	Характер производимых работ и вредный фактор	Кратность периодического медицинского осмотра	Кратность профессионально-гигиенической подготовки
1.	Повар	1	Работа в школьном образовательном учреждении	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.		
2	Заведующий хозяйством	1	Работа в школьном образовательном учреждении	1 раз в год	1 раз в год
			Хлор и его соединения.		

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

№ п/п	Наименование мероприятий	Периодичность	Ответственный
1.	Контроль за соблюдением санитарно-гигиенических требований	постоянно	Тохтамышева И.З.
2.	Организация и проведение профилактических медицинских осмотров работников	при приемке на работу и в соответствии с перечнем согласно п.9	Тохтамышева И.З.
3.	Проведение профилактических работ по дезинсекции, дератизации и дезинфекции.	постоянно	Тохтамышева И.З.
4.	Проверка качества и своевременности уборки помещений, территории.	постоянно	Кунашев А.С.
5.	Контроль за качеством поступающих продуктов питания, соблюдение	постоянно	Кажарова М.З.

	условий транспортировки, хранения и реализации пищевых продуктов.		
6.	Контроль за организацией рационального питания детей, качественным приготовлением пищи, организацией питьевого режима, проведения витаминизации, хранением суточных проб.	постоянно	Кажарова М.З.
7.	Своевременное проведение профилактических прививок детей и персонала в соответствие с национальным календарем прививок.	постоянно	Тохтамышева И.З.
8.	Санпросветработа	постоянно	Тохтамышева И.З.
9.	Профилактика травматизма и несчастных случаев	постоянно	Кочесокова Х.М.

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 поставщиком
1.2.	Сопроводительная документация на пищевые продукты	Каждая поступающая партия	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Товарно-транспортные накладные. Журнал бракеража сырой продукции
1.3.	Условия транспортировки	Каждая поступающая партия	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	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	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Примерное 10-ти дневное перспективное меню
------	--	------------	--	--

2.2.	Качество готовой продукции	Ежедневно	Бракеражная комиссия по контролю за организацией и качеством питания.	Журнал бракеража готовой продукции.
2.3.	Суточная проба	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.	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 технологической документации.	1 раз в 6 месяцев	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Сборник рецептов. Технологические и калькуляционные карты, ГОСТы
3.3.	Первичная и кулинарная обработка продукции.	Каждая партия	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Сертификат соответствия и санитарно-эпидемиологическое заключение на пищеблок. Инструкции, журналы, графики.
3.4.	Контроль достаточности тепловой обработки блюд.	Каждая партия	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.	Журнал бракеража готовой продукции.
3.5.	Контроль за потоками сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, за потоками чистой и грязной посуды.	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.	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	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.	Журнал учета температурного режима холодильного оборудования. Журнал учета
------	--	-----------	---	--

	продуктов.			температуры и влажности в складских помещениях
4.2.	Холодильное оборудование (холодильные и морозильные камеры).	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.	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	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.	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	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.	Визуальный контроль
6.2.	Инвентарь и оборудование пищеблока.	1 раз в неделю.	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.	Визуальный контроль

7. Контроль за выполнением санитарно-противоэпидемических мероприятий на пищеблоке

7.1.	Сотрудники пищеблоков	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.	Медицинские книжки сотрудников.
7.2.	Санитарно-противоэпидемический режим.	1 раз в неделю	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.	Инструкции режима обработки оборудования инвентаря, тары, столовой посуды.

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

8.1.	Контингент питающихся детей	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.	Приказ об организации питания обучающихся. Списки детей, нуждающихся в бесплатном
------	-----------------------------	-----------	---	---

				питании.
8.2.	Режим питания	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	График приема пищи.
8.3.	Гигиена приема пищи.	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.	Акты по проверке организации питания школьной комиссии

9. Номенклатура, объем и периодичность проведения лабораторных и инструментальных исследований

Вид исследований	Объект исследования	Количество, не менее	Кратность, не реже
9.1 Микробиологические исследования проб готовых блюд соответствие требованиям санитарного законодательства	Гарниры, второе блюдо	1 блюдо исследуемого приема пищи	1 раз в год
9.2 Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре	Суточный рацион питания	1	1 раз в год
9.3 Контроль проводимой витаминизации блюд	Третьи блюда	1 блюдо	1 раз в год
9.4 Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП)	Объекты производственного окружения, руки и спецодежда	5 смывов	1 раз в год
9.5. Микробиологические исследования смывов на наличие возбудителей иерсиниозов	Оборудование, инвентарь в овощехранилищах и складах хранения овощей, цехе обработки овощей	3 смыва	1 раз в год
9.6 Исследования смывов на наличие яиц гельминтов	Оборудование, инвентарь, тара, руки, спецодежда персонала, сырые пищевые продукты (рыба, мясо, зелень)	5 смывов	1 раз в год

9.10. Исследование питьевой воды на соответствие требованиям санитарных норм, правил и гигиенических нормативов по химическим и микробиологическим показателям	Питьевая вода из разводящей сети помещений; моечных столовой и кухонной посуды; цехах: овощном, холодном, горячем	2 пробы	По химическим показателям - 1 раз в год; микробиологическим показателям - 1 раз в год
9.11. Исследование параметров микроклимата производственных помещений	Рабочее место	1	1 раз в год
9.12. Исследование уровня искусственной освещенности в производственных помещениях	Рабочее место	1	1 раз в темное время суток
9.13. Исследование дезинфицирующих средств	Растворы	2 пробы	2 раза в год