муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
города Ростова – на – Дону
«Школа № 37 имени Героя Советского Союза Гурвича С.И.»
(МБОУ «Школа № 37»)

«Утверждаю
Директор МБОУ «Школа №37
Приказ от 30.08.2024 №
_____ И.Н.Цыганенко

ПРОГРАММА

производственного контроля
организации питания
обучающихся

МБОУ «Школа №37»

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.

Характеристика условий размещения объекта питания в МБОУ «Школа № 37»

Название объекта	Школьная столовая
Адрес	Г. Ростов-на-Дону, ул.2-я Краснодарская, 68
ФИО руководителя школы	Цыганенко Ирина Николаевна
ФИО заведующая производством	Казаченко Анна Александровна
Бракеражная комиссия (приказ, состав)	Приказ №_____ от 30.08.2024
Размещение объекта	Столовая размещена в здании МБОУ «Школа № 37»
Холодное водоснабжение	Централизованное водоснабжение
Горячее водоснабжение	Централизованное водоснабжение
Отопление	Централизованное
Вентиляция	Комбинированная
Освещение	Комбинированное
Набор производственных и вспомогательных помещений	Пищеблок, обеденный зал на 150 мест, продуктовый склад, цех по первичной обработке сырой продукции, 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 МБОУ «Школа № 37» возлагается на директора школы Цыганенко Ирину Николаевну.

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 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. Контролировать критерии безопасности и безвредности условий обучения и воспитания и условий работ с источниками физических и химических факторов воздействия на человека.

3.7. Поддерживать связь с медицинскими учреждениями по вопросам прохождения обучающимися и работниками учреждения обязательных медицинских осмотров.

3.8. 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 — Цыганенко Ирина Николаевна:

- 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 стоянием территории, своевременную дератизацию и дезинсекцию помещений, проведение лабораторных исследований по программе производственного контроля;
- за температурой воздуха в холодное время года;
- за сан. просвет. работой;

Ответственный за питание Гончарова Дарья Александровна:

- за организацией питания и качественного приготовления пищи;

Заместитель директора по ВР Ермоленко Лариса Васильевна:

- за профилактикой травматических и несчастных случаев.

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

№ п/п	Профессия	Количество работающих	Характер производимых работ и вредный фактор	п.п приказа и объем предварительного осмотра при поступлении на работу	Кратность периодического медосмотра	Кратность профессионально-гигиенической подготовки
1.	Педагогические работники		Работы в школьных образовательных учреждениях	п. 18 приложения №2 к приказу № 302н от 12.04.2011 г.	1 раз в год	1 раз в 2 года
			Перенапряжение голосового аппарата, обусловленное профессиональной деятельностью	п. 4.3 приказа № 302н от 12.04.2011 г.		
2.	Директор	1	Работы в школьных образовательных учреждениях	п. 18. приложения № 2 к приказу № 302н от 12.04.2011 г.	1 раз в год	1 раз в 2 года
			Зрительно-напряженные работы, связанные с непрерывным слежением за экраном видеотерминала	п. 4.4.3 приложения № 1 приказ 302н от 12.04.2011 г.		
3.	Воспитатель	1	Работы в	п. 18.	1 раз в год	1 раз в 2 года

			школьных образовательных учреждениях	приложения № 2 к приказу № 302н от 12.04.2011 г.		
			Перенапряжение голосового аппарата, обусловленное профессиональной деятельностью	п. 4.3 приказа № 302н от 12.04.2011 г.		
4.	Уборщик служебных помещений		Работы в школьных образовательных учреждениях	п. 18 приложения №2 к приказу № 302н от 12.04.2011 г.	1 раз в год	1 раз в 2 года
			Синтетические моющие средства	п. 1.3.3. приложение №1 приказа №302н от 12.04.2011 г.		
			Хлор и его соединения	п. 1.3.2.13. приложение №1 к приказу №302н от 12.04.2011г.		
			Работа связанная с мышечным напряжением	п. 4.1.2. приложения №1 приказа №302н от 12.04.2011г.		
5.	Работники столовой		Работы в школьных образовательных учреждениях	п. 18 приложения №2 к приказу № 302н от 12.04.2011 г.	1 раз в год	1 раз в год
			Хлор и его соединения	п. 1.3.2.13. приложение №1 к приказу №302н от 12.04.2011г.		
			Работа связанная с мышечным напряжением	п. 4.1.2. приложения №1 приказа №302н от 12.04.2011г.		
			Подъём и перемещение груза вручную	п. 4.1. приложения №1 к приказу №302н от 12.04.2011г.		
			Работы при повышенных температурах	п. 3.9. приложения №1 к приказу №302н от 12.04.2011г.		
			Работа связанная с мышечным напряжением, с напряжением внимания.			

6.	Рабочий по ремонту и обслуживанию здания	1	Работы в школьных образовательных учреждениях	п. 18 приложения №2 к приказу № 302н от 12.04.2011 г.	1 раз в год	1 раз в год
7.	Заведующий хозяйством	1	Работы в школьных образовательных учреждениях	п. 18 приложения №2 к приказу № 302н от 12.04.2011 г.	1 раз в год	1 раз в год
			Хлор и его соединения	п. 1.3.2.13. приложение №1 к приказу №302н от 12.04.2011г.		
			Работа связанная с мышечным напряжением	п. 4.1.2. приложения №1 приказа №302н от 12.04.2011г.		

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

№ п/п	Наименование мероприятий	Периодичность	Ответственный
1.	Контроль за соблюдением санитарно-гигиенических требований	постоянно	Ответственный за питание Болдырева Н.И.
2.	Организация и проведение профилактических медицинских осмотров работников	при приемке на работу и в соответствии с перечнем согласно п.9	Директор школы Цыганенко И.Н.
3.	Проведение профилактических работ по дезинсекции, дератизации и дезинфекции.	постоянно	Директор школы Цыганенко И.Н.
4.	Проверка качества и своевременности уборки помещений, территории.	постоянно	Зам. дир. по АХЧ Михайлов П.А.
5.	Контроль за качеством поступающих продуктов питания, соблюдение условий транспортировки, хранения и реализации продуктов.	постоянно	Ответственный за питание Болдырева Н.И.
6.	Контроль за организацией рационального питания детей, качественным приготовлением пищи, питание организацией питьевого режима воспитанников, проведения витаминизации, хранением суточных проб.	постоянно	Ответственный за питание Болдырева Н.И.
7.	Своевременное проведение профилактических прививок детей и персонала в соответствие с национальным календарем прививок.	постоянно	Директор школы Цыганенко И.Н.
8.	Контроль за температурным режимом помещений для пребывания детей и режимом проветривания.	постоянно	Директор школы Цыганенко И.Н., учителя
9.	Контроль за наличием сертификатов безопасности на поступающие товары детского обихода, отделочные и строительные материалы при проведении косметических ремонтов.	постоянно	Директор школы Цыганенко И.Н.
10.	Обеспечение СИЗ, спецодеждой персонал	постоянно	Директор школы

	образовательного учреждения.		Цыганенко И.Н.
11.	Сан. прсвет. работа.	постоянно	Директор школы Цыганенко И.Н.
12.	Профилактика травматизма и несчастных случаев.	постоянно	Заместитель директора по ВР Ермоленко Л.В.

7. Перечень форм учета и отчетности по производственному контролю

1. Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции.
2. Журнал бракеража готовой пищевой продукции.
3. Гигиенический журнал /сотрудники/.
4. Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд.
5. Журнал учета температурного режима холодильного оборудования.
6. Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях.

Г Р А Ф И К проведения генеральной уборки столовой

№	Мероприятия	Сроки
1	Уборка столовой проводится после каждого приема пищи.	Ежедневно
2	Уборка столов производится после приема пищи. Мытье столов с горячим мыльным раствором.	Ежедневно
3	Мытье посуды осуществляется после приема пищи по схеме согласно сан. минимума.	Ежедневно
4	Мочалки, щетки для мытья инвентаря обрабатываются после использования, согласно сан. правилам.	Ежедневно
5	Остатки пищи обеззараживаются и удаляются.	Ежедневно
6	Борьба с мухами и грызунами.	Постоянно
7	Влажная уборка варочного зала и подсобных помещений.	Ежедневно
8	Генеральная уборка помещений с мытьем окон.	1 раз в месяц (последняя пятница месяца)

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 общеобразовательного учреждения	Договор с предприятием питания
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	Ежемесячно	Комиссия по	Ассортиментный

	вырабатываемой продукции ассортиментному перечню и производственным мощностям пищеблока		контролю за организацией и качеством питания	перечень вырабатываемой продукции
2.2.	Качество готовой продукции	Ежемесячно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания, медсестра.	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 рецептур. 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 и 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	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 продуктов	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Журнал учета температурного режима холодильного оборудования Журнал учета 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 условиями труда сотрудников и состоянием производственной среды пищеблоков.				
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