

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
Кара-Хаакская средняя общеобразовательная школа
муниципального района «Кызылский кожуун»
Республики Тыва

Программа производственного контроля

МБОУ Кара-Хаакской СОШ

за 2024-2025 уч.год

с.Кара-Хаак

№. Директор МБОУ Кара-Хаакской СОШ

от «___» марта 2025 года



ПРОГРАММА
производственного контроля над качеством и безопасностью приготовляемых блюд
пришкольного лагеря с дневным пребыванием детей «Эрестер»
МБОУ Кара-Хаакской СОШ

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, санитарно – противоэпидемических 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. Перечень официально изданных нормативных документов:

3.1. Закон № 52-ФЗ от 30 марта 1990 года «О санитарно – эпидемиологическом благополучии населения»;

3.2. СанПиН 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;

3.3. 3.1/2.4.3598-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)";

3.4. СанПиН 2.2.2./2.41340-03 «Гигиенические требования к персональным электронно – вычислительным машинам и организации работы»;

3.5. СП 1.1.10558-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно – противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий»;

3.6. СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;

3.7. СанПиН 2.3.2.569-96 «Профилактика паразитарных заболеваний на территории РФ»;

3.8. СанПиН 3.1.1117-02 «Профилактика острых кишечных заболеваний»;

- 3.9. СанПиН 3.1.958-99 «Профилактика вирусного гепатита»;
- 3.10. СанПиН 3.1.1321-03-03 «Профилактика менингококковой инфекции»;
- 3.11. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"

4. Ответственный за осуществление производственного контроля:

- начальник пришкольного лагеря

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

- 5.1. начальник пришкольного лагеря;
- 5.2. повар школьной столовой;
- 5.3. медицинский работник.

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

Медицинскому осмотру подлежат	Профессиональной гигиенической подготовке подлежат
Начальник лагеря	Повар
Воспитатели	Кухонный работников
Уборщик служебных помещений	

7. Перечень контролируемых показателей и периодичность проведения производственного контроля

Контролируемый показатель	Периодичность контроля	ФИО, должность
Водоснабжения	Постоянно, еженедельно	Начальник лагеря
Санитарное состояние и содержание учреждения (проверка качества и своевременности уборки помещений, соблюдение режима дезинфекции, соблюдение правил личной гигиены обучающихся)	Еженедельно	Начальник лагеря Медработник
Организация питания обучающихся	Еженедельно	Начальник лагеря Повар
Сбор и утилизация отходов	По договору	Начальник лагеря
Проведение дезинфекции и дератизации	Договор на обработку	Медицинский работник
Медицинский осмотр и гигиеническое обучение персонала	Постоянно	Начальник лагеря
Проведение профилактической иммунизации	В соответствии с национальным прививочным календарем	Медицинский работник
Наличие санитарно-эпидемиологических заключений, сертификатов качества сырья,	Ежедневно	Начальник лагеря

полуфабрикат, готовой продукции		
Соблюдение технологии приготовления блюд	Ежедневно	Повар
Соблюдение санитарного состояния пищеблока	Ежедневно	Повар Помощник повара
Контроль суточной пробы	Ежедневно (банки, температура хранения)	Медицинский работник
Соответствие веса отпускаемой готовой продукции утвержденному меню	Раздача 1 раз в месяц	Повар Медицинский работник
Условия хранения поставленной продукции	Ежедневно (холодильное оборудование, подсобные помещения)	Начальник лагеря Повар Медицинский работник
Соблюдение санитарных правил при мытье посуды	1 раз в неделю	Повар Медицинский работник Помощник повара
Контроль за организацией при приеме пищи обучающимися	1 раз в неделю (обеденный зал, обслуживание, самообслуживание)	Начальник лагеря Повар Воспитатели
Контроль за отходами	Ежедневно (маркировка тары, своевременный вывоз)	Повар Медицинский работник
Качество поставленных сырых продуктов	Ежедневно (сертификаты на поставляемую продукцию, накладные)	Повар Медицинский работник
Устройство и планировка пищеблоков	1 раз в год (соответствие плану размещения технологического оборудования)	Заместитель директора по АХЧ Начальник лагеря
Качество готовой продукции	Ежедневно (внешний вид, цвет, запах, вкус)	Повар Медицинский работник
Состояние здоровья обучающихся пользующихся питанием	В течение года	Медицинский работник
Соблюдением личной гигиены учащихся перед приемом пищи	Ежедневно	Воспитатели Медицинский работник

8. Организация лабораторных исследований и контроль

Лабораторные исследования производятся в соответствии с таблицей № 1 согласно договору ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в РТ»

Объект исследования и контроль	Контролируемый показатель	Периодичность проведения исследования
Лабораторный контроль за качеством питьевой воды по органолептическим и бактериологическим показателям		Март (2 пробы 1 раз в год)

Лабораторный контроль за качеством готовой продукции	Микробиологические показатели	Март, ноябрь (2 раза в год по 2 пробы)
Смывы с технологических поверхностей, инвентаря, рук поваров	На БГКП, паразитология	Март, ноябрь (2 раза в год по 5 смывов)

9. Организация инструментальных исследований и контроля

Лабораторно – инструментальные исследования производится аккредитованной лабораторией в соответствии с таблицей № 2 согласно договору ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в РТ»

Объект исследования и контроля	Контролируемый показатель	Периодичность проведения исследования
Учебные помещения	Параметры микроклимата	1 раз в год
Учебные помещения	Искусственная и естественная освещенность	1 раз в год

10. Форма учета и отчетности

Все контролируемые показатели регистрируются в производственном журнале. Формы учета установлены действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля.

11. Перечень возможных аварийных ситуаций и информирование соответствующих организаций:

- 11.1. Отключение электросетей – 22 – 432 (ВРЭС «Восточные электросети»)
- 11.2. Инфекционные заболевания – 22-245 (Врач – инфекционист ЦКБ «Кызылская»)
- 11.3. Случаи отравления, в том числе, связанном с употреблением приготовленных блюд- 212-245 (Врач – инфекционист ЦКБ «Кызылская»)

12. Прогноз ожидаемых с результатов и оценки 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;
- улучшения состояния здоровья детей по показателям заболеваний, зависящих от качества потребляемой пищи;
- увеличение охвата горячим питанием обучающихся школы, в том числе льготным питанием детей из числа семей, находящихся в трудной жизненной ситуации;
- оснащение школьного пищеблока высокотехнологическим оборудованием;
- создание системы производственного контроля за качеством и безопасностью используемого сырья и производимой продукции.