

**Программа производственного контроля**  
за соблюдением требований санитарных правил и выполнением  
санитарно-эпидемических (профилактических) мероприятий  
в МКОУ СОШ п.Светлополянск  
Верхнекамского района Кировской области.

**Цель программы производственного контроля:** Обеспечение безопасности и безвредности для всех участников образовательного учреждения путем производственного контроля выполнения и соблюдения санитарных правил, проведением санитарно - противоэпидемических мероприятий.

### **1. Основанием для проведения производственного контроля является:**

- Закон РФ «Об образовании» в последней редакции;
- СанПиН 2.3/2.4 3590-20 «санитарно – эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»
- СанПиН 2.4.3648-20 «Санитарно – эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи».
- СанПиН 1.2.3685-21 Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности, для человека факторов среды обитания.
- Методические рекомендации по проведению оценки соответствия меню обязательным требованиям. МР2.4.0260-21.

### **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:

- Наличие официально изданных санитарных правил, системы их внедрения и контроля их реализации, методов, методик контроля факторов в соответствии с осуществляемой деятельностью.
- Организация медицинских осмотров.
- Контроль за наличием сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений, иных документов, подтверждающих качество продукции.



- Ведение учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с производственным контролем.
- Своевременное информирование органов местного самоуправления, органов и учреждений государственной санитарно-эпидемиологической службы Российской Федерации.
- Визуальный контроль специалистами за выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий, соблюдением санитарных правил, разработкой и реализацией мер, направленных на устранение выявленных нарушений.
- 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.

### Контроль за организацией питания

№ п/п	Наименование объекта производственного контроля	Периодичность производственного контроля	Ответственное лицо
1	2	3	4
1	Проверка сроков прохождения сотрудниками гигиенической подготовки и медицинских осмотров.	перед началом учебного года	Директор школы-Тарасова Т.Н Школьный фельдшер
2	Лабораторные исследования готовой продукции на калорийность и химический состав и воды.	Апрель	Директор школы-Тарасова Т.Н Школьный фельдшер
3	Входной контроль показателей качества и безопасности поступающего сырья и пищевой продукции.	Каждая партия поступивших сырья и пищевых продуктов	Школьный фельдшер Турушева М.А
4	Контроль на этапе технологических процессов.	Ежедневно	Школьный фельдшер члены бракеражной комиссии
5	Санитарно-эпидемиологический режим.	ежедневно	школьный фельдшер

6	Организация питания учащихся	ежедневно	Тарасова Т.Н
7	Соблюдение санитарного состояния пищеблока, качества и своевременности уборки помещений, соблюдения режима дезинфекции, использования средств индивидуальной защиты, соблюдения правил личной гигиены.	ежедневно	Директор школы Тарасова Т.Н
8	Проверка качества поступающей на реализацию продукции – документальная и органолептическая, а также сроков и условий её транспортирования, хранения и реализации.	Ежедневно По мере поступления	Кладовщик Поздеева Е. К.
9	Проверка выполнения натуральных норм по продуктам питания.	1 раз в 7 дней	Зав.столовой Падери на О.Н. Школьный фельдшер Турушева М.А
10	Контроль качества готовой продукции.	Перед каждым приемом пищи	Директор школы Тарасова Т.Н Школьный фельдшер.
11	Соответствие веса отпускаемой готовой продукции утвержденному меню.	1 раз в 7 дней	Директор школы Школьный фельдшер.
12	Соответствие рациона питания детей и подростков примерному меню.	1 раз в 7 дней	Директор школы Школьный фельдшер.
13	Соблюдение личной гигиены детей и подростков перед приемом пищи.	ежедневно	Школьный фельдшер. Турушева М.А
14	Контроль за организацией приема пищи детьми и подростками.	ежедневно	Классные руководители Школьный фельдшер.
15	Контроль за количеством отходов.	ежедневно	Завхоз – Селезнев Л.В
16	Проверка ведения документации пищеблока.	ежедневно	Зав столовой Школьный фельдшер
17	Производственная среда.	ежедневно	Зав столовой Школьный фельдшер.



## План производственного контроля организации питания

№ п/п	Объект контроля	Периодичность контроля	Ответственный исполнитель	Учетно-отчетная документация
1	2	3	4	5
<i>1. Входной контроль качества и безопасности поступающего на пищеблок продовольственного сырья и пищевых продуктов</i>				
1.1.	Документация поставщика на право поставок продовольствия.	При заключении договоров.	Директор школы Калькулятор	Договор
1.2.	Сопроводительная документация на пищевые продукты.	Каждая поступающая партия.	Кладовщик Директор школы	Товарно-транспортные накладные. Журнал бракеража сырой продукции.
1.3.	Условия транспортировки.	Каждая поступающая партия	Кладовщик Директор школы	Акт (при выявлении нарушений условий транспортировки)
<i>2. Контроль качества и безопасности выпускаемой готовой продукции</i>				
2.1.	Соответствие объема вырабатываемой продукции ассортиментному перечню и производственным мощностям пищеблока.	Ежемесячно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Ассортиментный перечень вырабатываемой продукции, согласованный с Роспотребнадзором
2.2	Витаминизация третьих блюд	Ежедневно	Зав.столовой Шк. фельдшер	Журнал витаминизации блюд.
2.2.	Качество готовой продукции	Каждая партия	Директор школы	Журнал бракеража готовой продукции.
2.3.	Суточная проба	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.	Журнал бракеража готовой продукции.
<i>3. Контроль рациона питания учащихся, соблюдение санитарных правил в технологическом процессе.</i>				
3.1.	Рацион питания	1 раз в 7 дней	Директор школы Школьный фельдшер	Примерное меню, согласованное с ССЭС, ассортиментный перечень.
3.2.	Наличие нормативно	Ежедневно	Директор школы	Сборник рецептур. Технологические и

	технической и технологической документации.		Школьный фельдшер	калькуляционные карты, ГОСТы.
3.3.	Первичная кулинарная обработка продукции.	Каждая партия	Директор школы Школьный фельдшер	Сертификат соответствия и санитарно-эпидемиологическое заключение на пищеблок. Инструкции, журналы.
3.4.	Тепловое технологическое оборудование.	Ежедневно	Директор школы Зав.столовой	Журнал регистрации температуры теплового оборудования.
3.5.	Контроль достаточности тепловой обработки блюд.	Каждая партия	Директор школы Зав.столовой	Журнал бракеража готовой продукции.
3.6.	Контроль за потоками сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.	Ежедневно	Директор школы Зав.столовой	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	Директор школы Кладовщик	Санитарный журнал пищеблока. Журнал температурного режима и относительной влажности.
4.2.	Холодильное оборудование (холодильные и морозильные камеры).	Ежедневно	Директор школы Кладовщик Зав.столовой	Журнал температурного режима и относительной влажности.
5. Контроль за условиями труда сотрудников и состоянием производственной среды пищеблоков.				
5.1.	Условия труда. Производственная среда пищеблоков.	Ежедневно	Директор школы Школьный фельдшер	Визуальный контроль
6. Контроль за состоянием помещений пищеблоков (производственных, складских, подсобных), инвентаря и оборудования				
6.1.	Производственные	Ежедневно	Директор	Визуальный контроль



	складские, подсобные помещения и оборудования в них.		школы Кладовщик	
6.2.	Инвентарь и оборудование пищеблока.	1 раз в неделю.	Директор школы	Визуальный контроль
<i>7. Контроль за выполнением санитарно-противоэпидемических мероприятий на пищеблоке</i>				
7.1.	Сотрудники пищеблоков.	Ежедневно	Директор школы Школьный фельдшер	Медицинские книжки сотрудников. Журнал осмотра на гнойничковые заболевания.
7.2.	Санитарно-противоэпидемический режим.	1 раз в неделю	Директор школы Школьный фельдшер	Инструкции режима обработки оборудования инвентаря, тары, столовой посуды. Инструкция по мытью столовой посуды.
<i>8. Контроль за контингентом питающихся, режимом питания и гигиеной приема пищи обучающихся.</i>				
8.1.	Контингент питающихся детей.	Ежедневно	Директор школы Школьный фельдшер	Приказ об организации питания.
8.2.	Режим питания.	Ежедневно	Директор школы Школьный фельдшер	График приема пищи.
8.3.	Гигиена приема пищи.	Ежедневно	Директор школы Школьный фельдшер	Акты по проверке организации питания школьной комиссии.
<i>9. Родительский контроль за качеством, режимом питания и гигиеной приема пищи учащимися</i>				
9.1	Контроль за качеством питания	1 раз в четверть	Родительский комитет	Акт по итогам проведения общественного контроля
9.2	Анкетирование родителей учащихся «Организация питания учащихся»	1 раз в год	Директор школы	Акт по итогам анкетирования родителей