

Утверждаю:

И.о.директора ГБОУ СОШ с. Мордово-Аделяково
муниципального района Исаклинский
Самарской области

_____ /Ю.И.Лопатин/

Программа производственного контроля

государственного бюджетного общеобразовательного учреждения Самарской области
средней общеобразовательной школы с.Мордово-Аделяково муниципального района Исаклинский

Самарской 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. 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 1999 года «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- 3.2. СанПиН 2.4.2.2821-10 «Гигиенические требования к условиям обучения в общеобразовательных учреждениях»;
- 3.3. СанПиН 2.2.2/2.4.1340-03 «Гигиенические требования к персональным электронно-вычислительным машинам и организации работы»;
- 3.4. СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий»;
- 3.5. СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;
- 3.6. СанПиН 2.3.2.569-96 «Профилактика паразитических заболеваний на территории РФ»;
- 3.7. СанПиН 3.1.1117-02 «Профилактика острых кишечных заболеваний»;
- 3.8. СанПиН 3.1.958-99 «профилактика вирусного гепатита»;
- 3.9. СанПиН 3.1.1321-03-03 «Профилактика менингококковой инфекции»;
- 3.10. СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в ОУ, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

4. Ответственный за осуществление производственного контроля:

Лопатин Юрий Иванович – исполняющий обязанности директора школы

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

- 5.1. Лопатин Юрий Иванович – исполняющий обязанности директора школы;
- 5.2. Осипова Надежда Леонидовна – повар;

5.3. Коновалова Светлана Юрьевна— ответственный за питание

5.4. Кочемазова Лариса Викторовна – ответственный за воспитательную работу

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

Медицинскому осмотру подлежат	
Директор школы	Повар
Учитель	Рабочий по обслуживанию здания
Бухгалтер	Водитель

Ф.И.О.	Дата рождения	Должность	Адрес	Периодичность осмотра
Николаева Галина Васильевна	20.04.64 г.	Учитель	с. Мордово-Аделяково ул.Куйбышева,71	Ежегодный
Лукьянова Ольга Николаевна	18.02.63 г.	Учитель	с. Мордово-Аделяково ул.Садовая, 2	Ежегодный
Потапова Наталия Сергеевна	21.05.63 г.	Учитель	с.Мордово-Аделякво ул. Октябрьская, 23	Ежегодный
Осипова Надежда Леонидовна	06.05.68 г.	Повар	с. Мордово-Аделяково ул.Куйбышева39	Ежегодный
Лопатин Юрий Иванович	16.01.54 г.	И.о. директора	с. Мордово-Ишуткино ул.Первомайская, 7	Ежегодный
Кузнецова Татьяна Николаевна	09.03.65 г.	Учитель	с. Мордово-Ишуткино ул. Молодежная, 7	Ежегодный
Федулова Майя Петровна	01.05.65 г.	Учитель	с. Мордово-Аделяково пер.Комсомольский, 15	Ежегодный
Кочемазова Лариса Викторовна	07.06.76 г.	Директор	с. Мордово-Аделяково ул.Куйбышева, 22	Ежегодный
Коновалова Светлана Юрьевна	18.04.76 г.	Учитель	с. Мордово-Ишуткино ул.Первомайская, 9	Ежегодный
Ромаданова Ольга Ивановна	20.04.64 г.	Гл.бухгалтер	с. Мордово-Аделяково ул.Куйбышева,91	Ежегодный
Михайлов Сергей Акимович	20.01.69 г.	Водитель	с. Мордово-Аделяково ул.Ленина 2 кв.2	Ежегодный
Дашина Светлана Ивановна	18.04.74 г.	Рабочий по комплексному обслуживанию	с. Мордово-Аделяково ул.Стахановская,41	Ежегодный

Федулова Светлана Николаевна	18.02.63 г.	зданий Рабочий по комплексному обслуживанию зданий	с. Мордово-Аделяково ул.Стахановская, 71	Ежегодный
------------------------------	-------------	---	---	-----------

7. Перечень контролируемых показателей и периодичность проведения производственного контроля

Контролируемый показатель	Периодичность контроля	ФИО, должность
Водоснабжение и канализация	Постоянно, еженедельно	И.о.директора – Лопатин Ю.И.
Санитарное состояние и содержание учреждения (проверка качества и своевременности уборки помещений, соблюдение режима дезинфекции, соблюдение правил личной гигиены обучающихся)	Ежедневно	ответственный за учебно-воспитательную работу – Кочемазова Л.В.
Организация питания обучающихся	Ежедневно	бракеражная комиссия
Сбор и утилизация отходов	Договор возмездного оказания услуг по вывозу и захоронению ТБО	И.о.директора – Лопатин Ю.И.
Проведение дезинфекции и дератизации	Договор на обработку	И.о.директора – Лопатин Ю.И.
Медицинский осмотр и гигиеническое обучение персонала	Постоянно	И.о.директора – Лопатин Ю.И.
Проведение профилактической иммунизации	В соответствии с национальным прививочным календарем	Медицинский работник – Трифонова Т.А.
Соблюдение технологии приготовления блюд	Ежедневно	бракеражная комиссия
Соблюдение санитарного состояния пищеблока	Ежедневно	бракеражная комиссия
Контроль суточной пробы	Ежедневно (специальные контейнеры, температура хранения)	Повар – Осипова Н.Л.
Соответствие веса отпускаемой готовой продукции утвержденному меню.	Раздача 1 раз в месяц	Бракеражная комиссия,
Соблюдение санитарных правил при мытье посуды	1 раз в неделю	Повар – Осипова Н.Л.
Контроль за организацией приема пищи обучающихся	1 раз в неделю (обеденный зал, обслуживание, самообслуживание)	Кл. руководители
Качество поставленных сырых продуктов	Ежедневно - (сертификаты на поставляемую	Повар – Осипова Н.Л.

	продукцию, накладные, ветеринарное удостоверение)	
Устройство и планировка пищеблока	1 раз в год (соответствие плану размещения технологического оборудования)	И.о.директора – Лопатин Ю.И.
Качество готовой продукции	Ежедневно (внешний вид, цвет, запах, вкус)	Бракеражная комиссия
Соблюдение личной гигиены учащихся перед приемом пищи	Ежедневно (холл перед столовой)	Классный руководитель

8. Организация лабораторных исследований и контроля.

Объект исследования и контроля	Контролируемый показатель	Периодичность проведения исследования
Вода на вводе		1 раз в год
Готовая продукция (мясные и рыбные блюда)	Эффективность термической обработки	1 раз в год

9. Формы учета и отчетности.

Все контролируемые показатели регистрируются в производственном журнале.

Формы учета установлены действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля.

10. Перечень возможных аварийных ситуаций и информирование соответствующих организаций:

- 11.1. Аварийные ситуации на водопроводных сетях – 3-23-20;
- 11.2. Авария канализационной системы – 2-18-80;
- 11.3. Отключение электросетей – 2-13-16
- 11.4. Инфекционные заболевания – 2-18-64;
- 11.5. Случаи отравления, в том числе, связанном с употреблением приготовленных блюд – 2-18-64;

11. 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 открывает перспективы для решения вопросов, связанных с сохранением и укреплением здоровья детей, снижением риска возникновения заболеваний.