

Директор МКОУ «Бисертская средняя школа №2»

Утверждаю

Г.Т. Хадиуллина



Программа производственного
контроля
в МКОУ «Бисертская средняя
школа №2»
2024 год

Характеристика условий размещения объекта питания ОУ

Название объекта	Школьная столовая
Адрес	Свердловская область, Нижнесергинский район, пгт. Бисертъ, ул. Чапаева, дом 7
ФИО руководителя школы	Хадиулина Галия Гаптульяновна
ФИО шеф-повара столовой	Петкевич Светлана Ивановна
Бракеражная комиссия (приказ, состав)	Приказ № 60Б от 01.09.2023, состав: Суровцев Никита Сергеевич, Петкевич Светлана Ивановна, Черникова Наталья Владимировна
Размещение объекта	МКОУ «Бисертская средняя школа №2»
Холодное водоснабжение	Центральное, водопровод
Горячее водоснабжение	Электрскипяльник КНЭ – 1 шт , электроводонагреватель на 100 л – 7 шт
Отопление	Центральное
Вентиляция	Естественная
Освещение	Комбинированное
Набор производственных и вспомогательных помещений	Обеденный зал, горячий цех, овощной цех, моечный цех, санузел, складское помещение
Доставка продуктов	ООО «Бисертский хлеб», ООО «Дионис», ООО «СервисПродукт», ИП Бриткаръ М.Н.

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 Нормативные документы

- 3.1. Закон № 52-ФЗ от 30 марта 1999 года «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- 3.2. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»
- 3.3. СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
- 3.4. СанПиН 2.2.2/2.4.1340-03 «Гигиенические требования к персональным электронно-вычислительным машинам и организации работы»;
- 3.5. СП 1.1.1058-01 «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 паразитических 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. Федеральный закон от 26.12.2008 г. №294 – ФЗ «О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при осуществлении государственного контроля (надзора) и муниципального контроля»
- 3.12. Федеральный закон от 27.12.2002 г. №184 – ФЗ «О техническом регулировании»
- 3.13. Федеральный закон от 23.02.2013 г. №15 – ФЗ «Об охране здоровья граждан от воздействия окружающего табачного дыма и последствий потребления табака»;
- 3.14. Федеральный закон от 02.01.2000 г. №29 – ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
- 3.15. Федеральный закон от 17.09.1998 г. №157 – ФЗ «Об иммунопрофилактике инфекционных болезней»;
- 3.16. ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»;
- 3.17. ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию»;
- 3.18. ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки»;
- 3.19. ТР ТС 007/2011 «О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков»;
- 3.20. ТР ТС 008/2011 «О безопасности игрушек»;
- 3.21. ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»;
- 3.22. ТР ТС 023/2011 «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей»;
- 3.23. ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»;
- 3.24. ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции»;
- 3.25. ТР ЕАЭС 040/2016 «О безопасности рыбы и рыбной продукции»;
- 3.26. СанПиН 2.1.4.1074-01 Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества. Гигиенические требования к обеспечению безопасности систем горячего водоснабжения. С изменениями по СанПиН 2.1.4.2496-09;
- 3.27. СанПиН 2.1.7.1322-03 Гигиенические требования к размещению и обеззараживанию отходов производства и потребления;
- 3.28. СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов» С изменениями по СанПиН 2.3.2.2888-11;
- 3.29. СанПиН 2.3.2.1940-05 Организация детского питания;
- 3.30. СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»
- 3.31. СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья. С изменениями по СП 2.3.6. 1254-03;
- 3.32. СанПиН 2.4.4.2599-10 Гигиенические требования к устройству, содержанию и организации режима в оздоровительных учреждениях с дневным пребыванием детей в период каникул;
- 3.33. СанПиН 3.5.2.3472-17 Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дезинсекционных мероприятий в борьбе с членистоногими, имеющими эпидемиологическое и санитарно-гигиеническое значение;
- 3.34. СП 3.5.3.3223-14 Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дератизационных мероприятий;
- 3.35. СП 3.1/3.2.3146-13 Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней;
- 3.36. СП 3.5.1378-03 Санитарно-эпидемиологические требования к организации и осуществлению дезинфекционной деятельности.
- 3.37. СП 3.1.1.3108-13 Профилактика острых кишечных инфекций;
- 3.38. СП 3.1.2.3114-13 Профилактика туберкулеза;
- 3.39. СП 3.1.2.3109-13 Профилактика дифтерии;
- 3.40. СП 3.1.2.2952-11 Профилактика кори, краснухи, эпидемического паротита;
- 3.41. СП 3.1.3.2352-08 Профилактика клещевого вирусного энцефалита;
- 3.42. СП 3.1.7.2616-10 Профилактика сальмонеллеза;
- 3.43. СП 3.3.2367-08 Организация иммунопрофилактики инфекционных болезней;
- 3.44. СанПиН 3.2.3215-14 Профилактика паразитарных болезней на территории Российской Федерации;

- 3.45. СП 3.1.2.3113-13 Профилактика столбняка;
- 3.46. СП 3.1.3310-15 Профилактика инфекций, передающихся иксодовыми клещами»;
- 3.47. СП 3.1.958-00 Профилактика вирусных гепатитов. Общие требования к эпидемиологическому надзору за вирусными гепатитами;
- 3.48. СП 3.1.2825-10 Профилактика вирусного гепатита А;
- 3.49. СП 3.1.1.2341-08 Профилактика вирусного гепатита В;
- 3.50. МР 2.4.4. 0127-18 Методика оценки эффективности оздоровления в стационарных организациях отдыха и оздоровления детей»
- 3.51. МР 2.4.4. 0128-18 Организация питания детей при проведении массовых мероприятий
- 3.52 МР 2.4.5.0131-18 Практические аспекты организации рационального питания детей и подростков, организация мониторинга питания
- 3.53 МР 2.4.0130-18 Оборудование и организация работы детских игровых комнат, размещаемых в торговых и культурно-досуговых центрах, павильонах и прочих объектах нежилого значения
- 3.54 МР 2.4.0150-19 Методические рекомендации об использовании устройств мобильной связи в общеобразовательных организациях
- 3.55 СП 3.1.3597-20 Профилактика новой коронавирусной инфекции (COVID-19)
- 3.56 СП 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)
- 3.57. Приказ Минсоцразвития РФ от 12.04.2011 №302н «Об утверждении перечня вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования), и Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров (обследований) работников, занятых на тяжелых работах и на работах с вредными и (или) опасными условиями труда»;
- 3.58. Приказ Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 20.05.2005 № 402 «О личной медицинской книжке и санитарном паспорте»;
- 3.59. Постановление Правительства Российской Федерации от 03.09.2010 г. №681 «Об утверждении Правил обращения с отходами производства и потребления в части осветительных устройств, электрических ламп, ненадлежащий сбор, накопление, использование, обезвреживание, транспортирование и размещение которых может повлечь причинение вреда жизни, здоровью граждан, вреда животным, растениям и окружающей среде».

4. Ответственный за осуществление производственного контроля

Суровцев Никита Сергеевич – заместитель директора по АХЧ

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

- 5.1. Хадиулина Галия Гаптульяновна – директор школы;
- 5.2. Суровцев Никита Сергеевич – заместитель директора по АХЧ;
- 5.3. Петкевич Светлана Ивановна – шеф - повар;
- 5.4. Черникова Наталья Владимировна – медицинский работник;
- 5.5. Васева Лариса Викторовна – учитель, начальник ЛОП

**Список
работников столовой**

№ п/п	ФИО	Дата рождения	Должность	Дата последнего медосмотра	Дата последнего гигиенического обучения
1.	Щербинина И.Г.	07.05.1987	кладовщик	02.11.2023	26.03.2024
2.	Петкевич С.И.	24.05.1962	шеф-повар	01.11.2023	26.03.2024
3.	Мельникова Л.М.	01.04.1977	повар	01.11.2023	26.03.2024
4.	Некрасова Е.И.	12.11.1990	мойщица посуды	31.08.2023	26.03.2024
5	Зарубина Н.А.	27.03.1989	повар	01.11.2023	26.03.2024
6.	Сарапулова М.И.	25.09.1973	кух. работник	01.11.2023	26.03.2024

План производственного контроля организации питания

№	Вид исследований	Объект исследования (обследования)	Периодичность	Ответственный	Учетно-отчетная форма
1	Соблюдение санитарного состояния помещения столовой	Обеденный зал, пищеблок, подсобные помещения	Ежедневно	шеф-повар	
2	Оформление столовой	Обеденный зал	1 раз в смену	Комиссия по питанию	Книга протоколов заседаний комиссии
3	Контроль над устройством и планировкой столовой в соответствии плану размещения технологического и холодильного оборудования	Пищеблок	1 раз в год	Комиссия по приемке лагеря	Акт готовности к новому сезону
4	Качество поставленных сырых продуктов	Сертификаты на поставляемую продукцию, накладные, гигиенические заключения	Ежедневно	шеф-повар	Бракеражный журнал
5	Условия хранения поставленной продукции	Холодильное оборудование, подсобные	Ежедневно	Шеф-повар	Журнал учета температурного режима

		помещения			холодильного оборудования
6	Контроль суточной пробы	Специальные контейнеры, температура хранения,	Ежедневно	шеф-повар	
7	Соблюдение санитарных правил при мытье посуды	Посудомоечный цех	1 раз в неделю	шеф-повар	Акт проверки
8	Осмотр персонала пищеблока на гнойничковые заболевания	Персонал пищеблока	Ежедневно	шеф-повар медработник	Журнал «Здоровье»
9	Соблюдение личной гигиены учащихся перед приемом пищи	Холл перед столовой	Ежедневно		
10	Проверка организации эксплуатации технологического и холодильного оборудования	Пищеблок	1 раз в смену	Зам. директора по АХЧ шеф-повар	Акт проверки
11	Контроль за организацией приема пищи обучающимися	Санитарное состояние обеденного зала, обслуживание	1 раз в месяц	Комиссия по питанию	Протокол
12	Контроль за отходами	Маркировка тары, своевременный вывоз	В теч. смены		
13	Проверка сроков прохождения сотрудниками гигиенической подготовки и медицинских осмотров	Личные медицинские книжки	Медосмотр - 1 раз в год Гигиеническая подготовка - 1 раз в 2 года (сотрудники школы); ежегодно – работники столовой и начальник ЛОП	Зам. директора по АХЧ	Заключительный акт

Лабораторный контроль

Организация лабораторных исследований и контроля (договор №11/343 от 22.01.2024 г. , договор №11/348 от 15.01.2024 г., №11/218 от 22.01.2024 г., с ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области»)

Наименование	Ед. изм.	январь	февраль	апрель		май	июнь		сентябрь	октябрь	ноябрь	декабрь
4.1.22.2. Лабораторные исследования пищевой продукции. Определение жира методом Гербера (молоко и молочные продукты и др.), 1 исследование	шт		1									
4.1.49. Определение нитратов в плодовоовощной продукции, 1 исследование	шт		1			1			1		1	
4.1.6. Лабораторные исследования пищевой продукции. Определение белка титриметрическим методом, 1 исследование	шт		1									
4.1.7 Лабораторные исследования пищевой продукции. Определение влаги и сухих веществ гравиметрическим методом, 1 показатель	шт		1									
4.2.1.1. Лабораторные исследования воды. Определение запаха при 20 С, 1 исследование	шт		2			2			2		2	
4.2.1.3. Лабораторные исследования воды. Определение вкуса, привкуса, 1 исследование	шт		2			2			2		2	
4.2.1.4. Лабораторные исследования воды. Определение цветности, 1 исследование	шт		2			2			2		2	
4.2.1.5. Лабораторные исследования воды. Определение мутности, 1 исследование	шт		2			2			2		2	
4.3.1.2. Определение массовой доли действующего вещества в рабочих растворах дезинфицирующих	шт		1			1			1		1	

средств: Хлоросодержащие средства, 1 исследование												
5.1.1.1. Санитарно- бактериологические исследования пищевых продуктов: КМАФАнМ, 1 исследование	шт		3			3			3		3	
5.1.1.12. Санитарно- бактериологические исследования пищевых продуктов. Определение бактерий рода Proteus, 1 исследование	шт		2			2			2		2	
5.1.1.2. Санитарно- бактериологические исследования пищевых продуктов: БГКП, 1 исследование	шт		3			3			3		3	
5.1.1.3. Санитарно- бактериологические исследования пищевых продуктов. Определение патогенных микроорганизмов, в том числе сальмонелл, 1 исследование	шт		3			3			3		3	
5.1.1.5. Санитарно- бактериологические исследования пищевых продуктов. Определение стафилококк aureus, 1 исследование	шт		3			3			3		3	
5.1.2.1.1 Санитарно- бактериологические исследования воды питьевой. Определение ОМЧ, 1 исследование	шт		2			2			2		2	
5.1.2.1.2.2. Санитарно- бактериологические исследования воды питьевой. Определение общих колиформных бактерий, БГКП, Ecolі фильтрационным методом, 1 проба	шт		2			2			2		2	
5.1.2.1.7. Санитарно- бактериологические исследования воды питьевой. Определение колифагов (с обогащением), 1 исследование	шт		2			2			2		2	
5.1.2.1.2.2. Санитарно- бактериологические	шт		2			2			2		2	

исследования воды питьевой. Определение общих колиформных бактерий, термотолерантных бактерий, БГКП, E.coli фильтрационным методом, 1 исследование												
5.1.2.3.2. Санитарно-бактериологические исследования воды открытых водоемов, сточной. Определение энтерококков, 1 исследование	шт		2			2			2		2	
5.1.3.6. Санитарно-бактериологические исследования смывов. Определение БГКП с использованием среды Кода, 1 исследование	шт		7									
5.1.3.6. санитарно-бактериологические исследования смывов. Определение условно-патогенной микрофлоры, в том числе НФГОБ	шт		5									
5.5.2.9.1. Санитарно-паразитологические исследования смывов (пыли) с поверхностей: на яйца гельминтов (микроскопия), 1 проба	шт		40									
1.1.Проведение санитарно-эпидемиологических экспертиз (1 час)	Ед. изм.	январь	февраль	март	апрель	май	июнь	июль	сентябрь	октябрь	ноябрь	декабрь
7.2.1. Дезинсекция помещений против тараканов разовая 1м2				100			100		100			100
7.2.10. Обследование объекта на заселенность синатропными насекомыми (м2)		200	200	200	200	200	200	200	200	200	200	200
7.2.5 Дезинсекция помещений против мух разовая, 1 м2						100	100		100			
7.2.7. Акарицидная обработка против клещей 1 га						0,5						
7.2.9. Обследование территории на заклещевленность 1 га				0,54 0		1,08 0						

7.3.1. Дератизация помещений разовая, 1 м2		300			300			300		300		
7.3.4. Дератизационные работы на открытых территориях с приготовлением ядохимиката 1 га					0,5				0,5			
7.3.5. Определение объекта на заселенность грызунами на 1 кв.м.		300	300	300	300	300	300	300	300	300	300	300
Проведение исследований, работ	январь	февраль	март	апрель		май	июнь		июль	август	сентябрь	ноябрь
2.10.1. измерение параметров микроклимата в жилых и общественных помещениях, 1 точка		14 шт									14 шт	
2.8.1 измерение искусственной освещенности		56 шт										
2.1.2. измерение шума: непостоянный, 1 точка											3 шт	
2.3.2. измерение электромагнитного поля 50 Гц, 1 точка											7 шт	
3.5.11. измерение гамма-фона, 1 точка											25 шт	
3.5.7. измерение МЭД (мощности экспозиционной дозы), 1 точка											5 шт	
3.5.9. измерение в зданиях ЭРОА радона, 1 точка											5 шт	

10. Формы 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. Аварийные ситуации на водопроводных сетях – 8 343 98 6 24 60;

11.2. Авария канализационной системы – 8 343 98 6 24 60;

11.3. Отключение электросетей – 8 343 98 6 16 22;

11.4. Инфекционные заболевания – 8 343 9 245215, 8 343 98 61670;

11.5. Случаи отравления, в том числе, связанном с употреблением приготовленных блюд – 343 9 245215, 8 343 98 61670;

При возникновении аварийных ситуаций следует немедленно информировать Роспотребнадзор по телефону: 343 9 245215.

12. 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