

СОГЛАСОВАНО

на заседании Совета школы

Протокол №1 от 28 августа 2018 г.

УТВЕРЖДАЮ:

Директор МОУ «Зашижемская СОШ»



А. Р. Ишмухаметов А.Р. Ишмухаметов

Приказ № 74/1 от 01 сентября.2018 г.

ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ

муниципального общеобразовательного учреждения «Зашижемская средняя общеобразовательная школа»

Настоящая Программа регламентирует организацию и осуществление производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических /профилактических/ мероприятий при осуществлении хозяйственной и иной деятельности. Выполнения работ и оказания услуг, а также в производстве, хранении, реализации продукции, товара и устанавливает требования к объектам, точкам контроля, срокам /периодичности/ и видам /формам/ контроля, а также определяет лиц и /или/ организации, ответственных за осуществление тех или иных видов контроля.

Общие сведения об объекте производственного контроля.

Наименование предприятия: Муниципальное общеобразовательное учреждение «Зашижемская средняя общеобразовательная школа»

Юридический адрес: 425452, РМЭ, Сернурский район, с.Зашижемье, ул.Центральная,14

Фактический адрес: 425452, РМЭ, Сернурский район, с.Зашижемье, ул.Центральная,14

Год постройки – 1986 г.

Директор школы: Ишмухаметов Александр Римович

Программа производственного контроля организации питания обучающихся школы на 2018-2019 учебный год.

Целью производственного контроля является обеспечение безопасности и безвредности для человека и среды обитания оказываемой услуги по организации питания путем должного выполнения санитарных правил.

Объектом производственного контроля являются производственные помещения пищеблока, технологические процессы приготовления пищи, рабочие места, также сырье, полуфабрикаты, готовая продукция.

Производственный контроль включает:

- наличие санитарных правил;
- организация медицинских осмотров, профессиональной, гигиенической подготовки и аттестации работников пищеблока;
- контроль за наличием сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений, личных медицинских книжек, санитарных паспортов на транспорт, иных документов, подтверждающих качество и безопасность сырья, полуфабрикатов;
- ведение учета и отчетности;
- своевременное информирование органов местного самоуправления, учреждений госсанэпидслужбы об аварийных ситуациях, нарушениях технологических процессов, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию на объекте;
- визуальный контроль специально уполномоченными работниками учреждения за выполнением санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий, соблюдением санитарных правил, разработку и реализацию мер, направленных на устранение выявленных нарушений.

Приказом по учреждению назначается лицо (лица) ответственные за производственный контроль (в целом или за отдельные его элементы). Конкретные функции по производственному контролю включаются в должностную инструкцию этих уполномоченных специалистов. Специалисты, ответственные за производственный контроль, проходят соответствующую гигиеническую подготовку и аттестацию.

Осуществление лабораторных исследований и испытаний сырья, полуфабрикатов, готовой продукции, воды, других факторов окружающей среды и соблюдения противоэпидемического и дезинфекционного режима на пищеблоках образовательных учреждений проводят работники Роспотребнадзора.

Номенклатура, объем и периодичность лабораторных исследований в порядке производственного контроля определяется с учетом санитарно-эпидемиологической характеристики объекта и результатов лабораторных исследований.

Программа (план) производственного контроля составляется руководителем учреждения перед началом учебного года. Программа (план) производственного контроля составляется в произвольной форме в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.5.2409-082.4.5.2409-08.

Мероприятия по проведению производственного контроля осуществляются учреждением, на которое возлагается ответственность за своевременность организации, полноту и достоверность осуществляемого производственного контроля.

Задачи производственного контроля.

Контролируется:

- Правильность оформления сопроводительной документации, правильность маркировки на продукты питания;
- 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 и т.д.

В программе четко определено:

- Что контролируется и проверяется;
- Периодичность проверок;
- Кем проверяется, выполняется;
- Ответственные.

Организация контроля за питанием

Руководитель образовательного учреждения обеспечивает:

- санитарные правила 2.4.5.2409-08
- выполнение требований санитарных правил всеми работниками пищеблока;
- должное санитарное состояние нецентрализованных источников водоснабжения и качества воды в них;
- организацию производственного контроля;
- необходимые условия для соблюдения санитарных требований на всех этапах приготовления и реализации блюд и изделий;
- приём на работу лиц, имеющих допуск по состоянию здоровья, прошедших профессиональную, гигиеническую подготовку и аттестацию;
- наличие медицинских книжек на каждого работника;
- своевременное прохождение предварительных при поступлении и периодических медицинских обследований всеми работниками;
- организацию курсовой гигиенической подготовки по программе гигиенического обучения не реже одного раза в два года;
- выполнение постановлений и предписаний респотребнадзора;
- ежедневное ведение необходимой документации;
- условие труда работников в соответствии с действующим законодательством и санитарными правилами;
- исправную работу технологического, холодильного и другого оборудования;
- наличие достаточного количества производственного инвентаря, посуды, моющих, дезинфицирующих средств и других предметов материально-технического оснащения;
- проведение мероприятий по дезинфекции, дезинсекции и деротизации;

- наличие аптек для оказания первой медицинской помощи и их систематическое пополнение.

Надзор за соблюдением санитарных правил и организацией питания в плановом порядке с использованием лабораторных методов осуществляет респотребнадзор.

Организация производственного контроля

Производственный контроль за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических, профилактических мероприятий проводится юридическими лицами в соответствии с осуществляемой ими деятельностью.

Программа производственного контроля организации питания обучающихся

№ п\п	Объект производственного контроля	Место контроля, нормативные документы	Периодичность	Ответственный
1	Устройство и планировка пищеблока	Соответствие плану размещения технологического оборудования	1 раз в год	Директор
2	Соблюдение санитарного состояния пищеблока	Подсобные помещения пищеблока, обеденный зал	Ежедневно	Повар
3	Условия хранения поставленной продукции	Холодильное оборудование, подсобные помещения	Ежедневно 2 раза в неделю	Зав.склад
4	Качество поставленных сырых продуктов	Сертификаты на поставляемую продукцию, накладные, гигиенические заключения	Ежедневно	Зав.склад
5	Контроль суточной пробы	Специальные контейнеры, температура хранения	Ежедневно	Повар
6	Качество готовой продукции	Внешний вид, цвет, запах, вкус	Ежедневно	Повар
7	Соответствие веса отпускаемой готовой продукции утвержденному меню	Раздача	1 раз в месяц	Повар
8	Соответствие рациона питания обучающихся примерному 2-х недельному меню	Ежедневное меню, 2-х недельное меню	1 раз в месяц	Повар
9	Контроль за ассортиментом вырабатываемой	Номенклатура продукции, внешний вид, цвет, запах, вкус.	2 раза в год	Повар

	продукции, качеством полуфабрикатов и готовой продукции			
10	Продукты, блюда, кулинарные, салаты из вареных овощей. Компоты, кисели, напитки собственного приготовления	Санитарное бактериологическое исследование: - Микробиологические Показатели безопасности продукции - БГКП	1 раз в год	ФГУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии»
11	Инвентарь, оборудование, столовая посуда	Смывы с инвентаря и оборудования БГКП	1 раз в год	ФГУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии»
12	Поточность производственных процессов	Отсутствие или наличие пересечений обработки и потоков сырья, полуфабрикатов, чистой и грязной посуды, инвентаря, тары.	1 раз в полгода	Повар
13	Соблюдение личной гигиены учащихся перед приемом пищи	Холл перед столовой	Ежедневно	Классный руководитель
14	Целевое использование готовой продукции в соответствии с предварительным заказом	Накладные, журнал учета отпущенной продукции	Ежедневно	Повар
15	Соблюдение санитарных правил при мытье посуды	Моечная посуды	Ежедневно	Кухонный работник
16	Проверка организации эксплуатации технологического и холодильного оборудования	Пищеблок	Ежеквартально	Завхоз
17	Контроль за организацией приема пищи обучающимися	Санитарное состояние обеденного зала, обслуживание, самообслуживание	Ежедневно	Повар
18	Контроль за отходами	Маркировка тары, своевременный вывоз	Ежедневно	Завхоз

Перечень форм учета и отчетности, установленный действующим законодательством, связанный с осуществлением производственного контроля:

- «Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья»;

- «Журнал бракеража готовой кулинарной продукции»;
- «Журнал здоровья»;
- «Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд»;
- «Журнал учета температурного режима холодильного оборудования»;

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 раза в месяц