

УТВЕРЖДАЮ

Директор БОУ г. Омска «Средняя
общеобразовательная школа № 138»

Ратушняк Е.Н.

«29» августа 2023 г.



**ПРОГРАММА
ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ**

**бюджетного общеобразовательного учреждения
города Омска «Средняя общеобразовательная школа № 138»
на 2023-2024 год**

Настоящая Программа регламентирует организацию и осуществление производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно – противоэпидемических /профилактических/ мероприятий при организации питания воспитанников, обеспечение безопасной жизнедеятельности всех участников воспитательного и образовательного процесса.

В Программе определены лица, организации, лабораторно – испытательные центры, задействованные в осуществлении и организации производственного контроля.

Общие сведения об объекте производственного контроля.

Наименование предприятия: бюджетное общеобразовательное учреждение города Омска «Средняя общеобразовательная школа № 138»

Юридический адрес: г. Омск 644079, 22- Рабочая, 80

ФИО руководителя, телефон: Ратушняк Екатерина Николаевна

Количество работающих 30 чел.,

из них относящихся к декретированному контингенту 1 чел.

1. Задачи производственного контроля.

1.1. Контролируется: - Правильность оформления сопроводительной документации, правильность маркировки на продукты питания - 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;

- Санитарное состояние пищеблока.

В программе четко определено:

- Что контролируется и проверяется;

- Периодичность проверок;

- Кем проверяется, выполняется;

- Ответственные.

2. Ответственность за производственный контроль.

Ответственность за проведение производственного контроля по образовательному учреждению возлагается на директора. Функции по осуществлению производственного контроля возложены на:

- заместителя директора;

- Завхоза;

- Старшего воспитателя;

- Медицинскую сестру;

- Ответственного по ОТ и ТБ;

- Бухгалтера.

3. В соответствии с осуществляемой деятельностью по производственному контролю используются следующие нормативно - методические документы и методики контроля:

1.Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273 - ФЗ « Об образовании в Российской Федерации».

2.Федеральный закон от 30 марта 1999 г. № 52- ФЗ (ред. от 19 июля 2011 г.) «О санитарно – эпидемиологическом благополучии населения».

3.Федеральный закон от 2 января 2000 г. № 29 –ФЗ (ред. от 19 июля 2011 г.) «О качестве безопасности пищевых продуктов».

4.Федеральный закон № 89 – ФЗ от 24. 06. 1998 г. «Об отходах производства и потребления».

5.Федеральный закон № 426 – ФЗ от 28.12. 2013 г. «О специальной оценки условий труда».

6.Федеральный закон № 2 – ФЗ от 09.01.1996 г. «О защите прав потребителей».

7.Федеральный закон № 184 – ФЗ от 27.12.2002 г. «О техническом регулировании».

8.Федеральный закон от 5 апреля 2013 г. № 44 – ФЗ (ред. от 13 июля 2015 г.) « О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд.

9.Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки».

10.Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 023/2011 «Технический регламент соковую продукцию из фруктов и овощей».

11.Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию».

12.Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции.

13.Технический регламент таможенного союза ТРТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции»

14.Закон Российской Федерации от 14.05.1993 г. № 4979 – 1 «О ветеринарии».

15. СанПин 2.04.05 – 91 «Отопление, вентиляция и кондиционирование».

16.СанПин 3.05.01 – 85 «Внутренние санитарно – технические системы».

17.СанПин 2.04.01 – 85 «Внутренний водопровод и канализация зданий».

18. СанПин 2.4.1.3648-20 «Санитарно – эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи».

19. Приказ Минздрав России № 29н от 28.01.2021 г. (ред. От 01.02.2022) «Об утверждении Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников, предусмотренных частью четвертой статьи 213 Трудового кодекса Российской Федерации, перечня медицинских противопоказаний к осуществлению работ с вредными и (или) опасными производственными факторами, а также работам, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры» (Зарегистрирован в Минюсте России 29.01.2021 № 62277)

20. МР № 2.4.4.02-09 «Об организации внутреннего и внешнего контроля за безопасностью и физиологической полноценностью горячего питания в учреждениях образования и оздоровления».

21. МР № 2.4.4.01 – 10 «По контролю за организацией питания в организованных коллективах. Отбор проб, экспертиза образцов, подготовка заключений».

22. СанПин 2.3./2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

23. МР 2.3.1.2432 – 08. «Нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для различных групп населения Российской Федерации. Методические рекомендации»

План производственного контроля

№ п.п.	Виды исследований	Объект исследования (обследования), нормативные документы	Периодичность	Ответственный	Учетноотчетная форма
1	Соблюдение санитарного состояния помещения пищеблока	Пищеблок, подсобные помещения	Ежеднев но	Медицинская сестра Алешина Т.С.	
2	Устройство	Соответствие плану технологического оборудования	1 раз в год	Завхоз Чендылова Н.Г.	Акт готовности к новому учебному году
3	Условия хранения поставленной продукции	Холодильное оборудование, подсобные помещения	Ежеднев но 2 раза в неделю	Кладовщик Роженок Г.И.	Журнал учета t-режима холодного оборуд-ния
4	Качество поставленных сырых	Декларации, сертификаты и ветеринарные	Ежеднев но	Кладовщик Роженок Г.И., Медсестра	Бракеражный журнал продуктов

		справки на поставляемую продукцию, накладные		Алешина Т.С.	
5	Контроль суточной пробы	Специальные контейнеры, температура хранения	Ежеднев но	Медицинская сестра Алешина Т.С.	
6	Качество готовой продукции	Сенсорный анализ	Ежеднев но	Медицинская сестра Алешина Т.С.	Бракеражный журнал продуктов
7	Соответствие выхода отпускаемой готовой продукции	Раздача	утвержденному меню 1 раз в месяц	Лебедева В.А. Губина О.А. Алешина Т.С. Салко А.О.	Акт проверки
8	Соответствие рациона питания воспитанников примерно 2-х недельному меню	Ежедневное меню, 2-х недельное меню	1 раз в месяц	Лебедева В.А. Губина О.А. Алешина Т.С. Салко А.О.	Акт проверки
9	Контроль за ассортиментом вырабатываемой продукции	Номенклатура продукции	2 раза в год	Ведущий бухгалтер	Акт проверки
10	Поточность производственных процессов 1 раз в полгода Старшая медсестра Неворова Н.С. Акт проверки	Отсутствие или наличие пересечений обработки и потоков сырья, полуфабрикатов, чистой и грязной посуды, инвентаря, тары.	1 раз в полгода	Медицинская сестра Алешина Т.С.	Акт проверки
11	Соблюдение санитарных правил при мытье посуды	Моечная посуда	1 раз в неделю	Медицинская сестра Алешина Т.С.	Акт проверки
12	Осмотр персонала пищеблока на гнойничковые заболевания Старшая медсестра Неворова Н.С.	Персонал пищеблока	Ежеднев но	Медицинская сестра Алешина Т.С.	Журнал «Здоровье»
13	Проверка организации эксплуатации технологического и холодильного оборудования	Пищеблок	Ежеквар тально	кладовщик Роженок Г.И.	Акт проверки
14	Состояние здоровья воспитанников, пользующихся питанием	Медицинские карты	В течение года	Медицинская сестра Алешина Т.С.	
15	Контроль за отходами	Маркировка тары, своевременный вывоз	В течение года	Завхоз	
16	Проверка сроков	Личные	1 раз в год	Завхоз	

прохождения сотрудниками гигиенической подготовки и медицинских осмотров	медицинские книжки			
---	-----------------------	--	--	--

Лабораторный контроль

№ п.п.	Вид исследований	Объект исследования (обследования)	Количество, не менее	Периодичность	Ответственный	Учетноотчетная форма
1	Качество готовой продукции микробиологические исследования проб готовых блюд	Салаты, сладкие блюда, напитки, первые, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные блюда, овощные блюда.	2-3 блюда исследуемого приема пищи	При плановой проверке Роспотребнадзора		Акт проверки
2	Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре	Суточный рацион питания.	1 блюдо	1 раз в год декабрь 2023	Лаборатория ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Омской области»	Акт проверки
3	Исследование уровня искусственной освещенности в производственных помещениях	Рабочее место	2	1 раз в год в темное время суток декабрь 2023 год		Акт проверки
4	Исследование уровня шума в производственных помещениях	Рабочее место	2	1 раз в год а также после реконструкции систем вентиляции ремонта оборудования являющегося источником шума Апрель 2024		Акт проверки

Указанные должностные лица несут ответственность за своевременную полноту достоверность осуществления производственного контроля (по своему профилю): осуществляют визуальный контроль за выполнением санитарно – противоэпидемических, профилактических мероприятий, соблюдением санитарных правил.

Осуществляют разработку и реализацию мер, направленных на устранение выявленных нарушений:

- ведут учет и отчетность, установленную действующим законодательством по вопросам, связанными с осуществлением производственного контроля

- завхоз БОУ контролирует своевременность проведения лабораторного контроля и необходимых замеров;

- своевременно информируют органы местного самоуправления, учреждение государственной санитарно – эпидемической службы об аварийных ситуациях, создающих угрозу санитарно- эпидемическому благополучию;

- образовательное учреждение представляет информацию о результатах производственного контроля по запросам и согласно приложения.

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

- поименный список лиц, подлежащих периодическим и предварительным медицинским осмотрам;

- «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»;

- «Журнал неисправности технологического оборудования».

ГРАФИК проведения генеральной уборки пищеблока

№ п.п	Мероприятия	сроки
1	Уборка столов производится после приготовления пищи.	Ежедневно
2	Мытье столов с применение моющих средств.	Ежедневно
3	Мытье посуды осуществляется после раздачи пищи по схеме согласно сан. минимума	Ежедневно
4	Ветошь, 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 пищеблока и подсобных помещений.	Ежедневно
8	Генеральная уборка помещений с мытьем окон.	2 раза в месяц

**Список работников пищеблока БОУ г. Омска
«Средняя общеобразовательная школа № 138»**

№ п.п.	ФИО	Дата рождения	Должность	Дата последнего медосмотра	Дата последнего гигиенического обучения
1	Афони́на Галина Геннадьевна	05.08.1971	Зав. производством	19.06.2023	13.03.2023
2	Роженко́в Илларионовна Галина	16.12.1958		19.06.2023	10.03.2023

5. Перечень ситуаций, требующих информирования учреждений государственной санитарно – эпидемиологической службы Российской Федерации.

- прекращение или приостановление деятельности;
- получение нестандартных анализов при производственном контроле;
- нарушениями технологических процессов.