

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
средняя общеобразовательная школа
с. Суг-Бажы Каа-Хемского района Республики Тыва



ПРОГРАММА

производственного контроля над качеством и безопасностью приготовляемых блюд школьного буфета МБОУ СОШ с. Суг-Бажы Каа-Хемского района Республики Тыва на 2023-2024 учебный год.

1. Цель производственного контроля.

Обеспечение безопасности и безвредности для детей в МБОУ СОШ с. Суг-Бажы влияние школьной столовой путем производственного контроля, должного выполнения и соблюдения санитарных правил, санитарно - противоэпидемических мероприятий.

2. Объекты производственного контроля.

- 2.1. Помещение учреждения;
- 2.2. Помещение 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 1999года «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 осуществлении производственного контроля: Ондар Сергей Делгероолович- зам. директора по хозяйственной части.

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

- 5.1. Саая Саяна Седийооловна- медицинский работник школы.
- 5.2. Санмал Азиймаа Петровна – повар школьной столовой.
- 5.3. Хажыкы Лариса Николаевна – кладовщик школы.

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

Медицинскому осмотру подлежат	Профессиональной гигиенической подготовке подлежат
Директор школы	Повар
Учителя	Кухонный работник
Уборщик служебных помещений	Помощник повара

7. Перечень контролируемых показателей и периодичность проведения производственного контроля

Контролируемый показатель	Периодичность контроля	ФИО, должность
Водоснабжение	Постоянно, еженедельно	Заместитель директора по ХЧ-Ондар С.Д.
Санитарное состояние и содержание учреждения (проверка качества и своевременности уборки помещений, соблюдение режима дезинфекции, соблюдение правил личной гигиены обучающихся)	ежедневно	Директор школы: Наксыл М.Х. Социальный работник: Чамбалдо Л.Н.
Организация питания обучающихся	ежедневно	Классные руководители Социальный работник
Сбор и утилизация отходов	По договору	Заместитель директора по ХЧ-Ондар С.Д.
Проведение дезинфекции и дератизации	Договор на обработку	Заместитель директора по ХЧ-Ондар С.Д.
Проведение профилактической иммунизации	В соответствии с национальным прививочным календарём	Медицинский работник: Тумей С.С.
Наличие санитарно-эпидемических заключений, сертификатов качества сырья, полуфабрикатов, готовой продукции	ежедневно	Кладовщик-Хажыкы Л.Н.
Соблюдение технологии приготовления блюд	ежедневно	Повар-Санмал Азиймаа Петровна
Соблюдение санитарного состояния пищеблока	ежедневно	Повар- Санмал А.П. Кухонный работник-Бичекей В.И.
Отбор суточной пробы	Ежедневно (банки, температура хранения)	Повар-Санмал А.П.
Соответствие веса отпускаемой готовой продукции утвержденному продукци	Раздача 1 раз в месяц	Повар – Санмал А.П. Кладовщик – Хажыкы Л.Н.
Условия хранения поставленной продукции	Ежедневно (холодильное оборудование) подсобные помещения	Повар – Санмал А.П. Кладовщик – Хажыкы Л.Н.
Соблюдение санитарных правил при мытье посуды	1 раз в неделю	Повар- Санмал А.П. Кухонный работник-Бичекей В.И.
Контроль за организацией приема пищи обучающихся	1 раз в неделю (обеденный зал, обслуживание, самообслуживание)	Директор школы: Наксыл М.Х. Социальный работник: Чамбалдо Л.Н.
Контроль за отходами	Ежедневно (маркировка тары, своевременный вывоз)	Повар-Санмал А.П.
Качество поставленных сырых продуктов	Ежедневно (сертификаты на поставляемую	Директор школы: Наксыл М.Х.

Устройство и планировка пищеблока	продукцию, накладные) 1 раз в год (соответствие плану размещения технологического оборудования)	Директор школы: Наксыл М.Х.
Качество готовой продукции	Ежедневно (внешний вид, цвет, запах, вкус)	Повар-Санмал А.П. Кладовщик- Хажыкы Л.Н.
Состояние здоровья обучающихся пользующихся питанием	В течение года (медицинские карты)	Директор школы: Наксыл М.Х.
Соблюдение личной гигиены учащихся перед приемом пищи	Ежедневно (холл перед столовой)	Учителя школы

8. Организация лабораторных исследований и контроля

Лабораторные исследования производятся в соответствии с таблицей № 1 согласно договора № _____ от « ____ » _____ 20__ года ФБУЗ «Центра гигиены и эпидемиологии в РТ».

Объект исследования и контроля	Контролируемый показатель	Периодичность проведения исследования
Лабораторный контроль за качеством питьевой воды по органолептическим и бактериологическим показателям		
Лабораторный контроль за качеством готовой продукции	Микробиологические показатели	Суточные пробы каждый день
Смывы с технологических поверхностей, инвентаря, рук поваров	На БГКП, паразитология	

9. Организация инструментальных исследований и контроля.

Лабораторно-инструментальные исследования производятся аккредитованной лабораторией в соответствии с таблицей №2 согласно договора № ____ от « ____ » _____ 20__ года ФБУЗ «Центра гигиены и эпидемиологии в РТ» .

Объект исследования и контроля	Контролируемый показатель	Периодичность проведения исследования
Игровая комната	Параметры микроклимата	Каждый день
Актный зал	Искусственная и естественная освещенность	Каждый день

10. Формы учета и отчетности.

Все контролируемые показатели регистрируются в производственном журнале. Формы учета установлены действующим законодательством по вопросам, связанные с осуществлением производственного контроля.

11. перечень возможных аварийных ситуаций и информирование соответствующих организаций:

- 11.1. отключение электросетей – 22-432 (ВРЕС «Восточные электросети» - Скалазубов Т.В.)
- 11.2. Инфекционные заболевания – 22-432 (врач – инфекционист МУЗ ЦКБ – Хертек А.О.)
- 11.3. Случай отравления, в том числе, связанном с употреблением приготовленных блюд – 22 -245 (врач инфекционист МУЗ ЦКБ – Хертек А.О.)

12. прогноз ожидаемых 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 высокотехнологическим оборудованием;
- создание системы производственного контроля за качеством и безопасностью используемого сырья и производимой продукции.

Реализация Программы откроет перспективы для решения вопросов, связанных с сохранением и укреплением здоровья детей, снижением риска возникновения заболеваний.