



УТВЕРЖДАЮ:
Директор МКОУ «Кировский лицей»
им. Уборцева Ю.Е.
Н.Н. Дедушкина

Приказ № 21 от 04.04.2019г.

**Программа производственного контроля
муниципального казенного общеобразовательного учреждения
"Кировский лицей" имени Заслуженного учителя РФ
Уборцева Юрия Егоровича**

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. Сырье;
- 2.2. Готовая продукция

3. Перечень официально изданных нормативных документов

- 3.1. Закон №29-ФЗ от 02.01.2000года «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
- 3.2. Закон № 52-ФЗ от 30 марта 1999 года «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- 3.3. СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий»;
- 3.4. СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;
- 3.5. СанПиН 2.3.2.569-96 «Профилактика паразитических заболеваний на территории РФ»;
- 3.6. СанПиН 3.1.1117-02 «Профилактика острых кишечных заболеваний»;
- 3.7. СанПиН 3.1.958-99 «профилактика вирусного гепатита»;
- 3.8. СанПиН 3.1.1321-03-03 «Профилактика менингококковой инфекции»;
- 3.9. СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в ОУ, учреждениях начального и среднего профессионального образования».
- 3.10. ТР ТС 033/2013. Технический регламент Таможенного союза. О безопасности молока и молочной продукции
- 3.11. ТР ТС 021/2011. Технический регламент Таможенного союза. О безопасности пищевой продукции

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

4. Ответственный за осуществление производственного контроля

Завхоз Хазикова Т.Н.

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

5.1 Завхоз Хазикова Т.Н

5.2. Зам. директора по ВР Слесарева Е.В

5.3 Зав. производством Прокопова Н.Д.

5.4.Медсестра Никишина Т.А.

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

Медицинскому осмотру подлежат		Профессиональной гигиенической подготовке подлежат
Директор школы	Секретарь учебной части	Директор
Заместители директора	Педагог психолог	Заместители директора
Заведующий библиотекой	Социальный педагог	Учитель
Бухгалтер	Сторож	
Рабочий по обслуживанию здания	Повар	
Старший повар детского питания	Уборщик служебных помещений	
Кухонный работник	Дворник	
Учитель	Вожатая	

7. Перечень контролируемых показателей и периодичность проведения производственного контроля

Контролируемый показатель	Периодичность контроля	ФИО, должность
Водоснабжение и канализация	Постоянно	Завхоз Хазикова Т.Н.
Санитарное состояние и содержание учреждения (проверка качества и своевременности уборки помещений, соблюдение режима дезинфекции, соблюдение правил личной гигиены обучающихся)	Ежедневно	Завхоз Хазикова Т.Н

Организация питания обучающихся	Ежедневно	Зам. директора по ВР Слесарева Е.В.
Сбор и утилизация отходов	Договор возмездного оказания услуг по вывозу и ТБО	Завхоз Хазикова Т.Н
Проведение дезинфекции и дератизации	Контракт на обработку	Завхоз Хазикова Т.Н
Медицинский осмотр и гигиеническое обучение персонала	Постоянно	Медсестра Никишина Т.А.
Проведение профилактической иммунизации	В соответствии с национальным прививочным календарем	Медсестра Никишина Т.А.
Наличие санитарно-эпидемических заключений, сертификатов качества сырья, полуфабрикатов, готовой продукции	Ежедневно	Зав. производством Прокопова Н.Д.
Соблюдение технологии приготовления блюд	Ежедневно	Зав. производством Прокопова Н.Д.
Соблюдение санитарного состояния пищеблока	Ежедневно	Зав. производством Прокопова Н.Д.
Контроль суточной пробы	Ежедневно (специальные контейнеры, температура хранения)	Медсестра Никишина Т.А.
Соответствие веса отпускаемой готовой продукции утвержденному меню.	Раздача 1 раз в месяц	Зам. директора по ВР Слесарева Е.В.
Условия хранения поставленной продукции	Ежедневно (холодильное оборудование, подсобные помещения)	Зав. производством Прокопова Н.Д.
Соблюдение санитарных правил при мытье посуды	1 раз в неделю (Посудомоечный цех)	Зав. производством Прокопова Н.Д.
Контроль за организацией приема пищи обучающихся	1 раз в неделю (обеденный зал, обслуживание, самообслуживание)	Зам. директора по ВР Слесарева Е.В.
Контроль за отходами	Ежедневно (маркировка тары, своевременный вывоз)	Завхоз Хазикова Т.Н
Качество поставленных сырых продуктов	Ежедневно - (сертификаты на поставляемую продукцию, накладные, ветеринарное удостоверение)	Зав. производством Прокопова Н.Д.
Устройство и планировка пищеблока	1 раз в год (соответствие плану размещения технологического оборудования)	Зав. производством Прокопова Н.Д.
Качество готовой продукции	Ежедневно (внешний вид, цвет, запах, вкус)	Медсестра Никишина Т.А.
Состояние здоровья обучающихся пользующихся питанием	В течении года (медицинские карты)	Медсестра Никишина Т.А.
Соблюдение личной гигиены учащихся перед приемом пищи	Ежедневно (холл перед столовой)	Классный руководитель

8. Организация лабораторных исследований и контроля

Лабораторные исследования производятся в соответствии и согласно Муниципальному контракту, заключенному с ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Калужской области в Кировском районе» № 92 от «08» апреля 2019года.

Объект исследования и контроля	Контролируемый показатель	Периодичность проведения исследования	Учетно-отчетная форма
Два готовых блюда на микробиологические показатели	КМАФАнМ, БГКП, протей, ЭПБ, стафилококк	1 раз в год	Акт проверки
Сыр по микробиологическим показателям	БГКП, листерии, ЭПБ, стафилококк	1 раз в год	Акт проверки

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