

Приказ №51/10

по МОУ «СОШ №9 Сонковского района Тверской области»

от 25 августа 2021 года

«Об утверждении программы производственного контроля»

Утвердить программу производственного контроля с 01 сентября 2021 года, согласно приложению.

Директор школы:



/Вахромова Т.А./



«УТВЕРЖДАЮ»

Директор Вахромова Т.А.

Приказ №51/10 от 25 августа 2021 года

**ПРОГРАММА
ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ
муниципального общеобразовательного учреждения
«Средняя общеобразовательная школа №9
Сонковского района Тверской области»**

**пгт.Сонково
2021 год**

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.

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Общие сведения об объекте производственного контроля

Наименование учреждения: муниципальное общеобразовательное учреждение «Средняя общеобразовательная школа №9 Сонковского района Тверской области»

Юридический адрес: 171450, Тверская область, Сонковский район, пгт. Сонково, проспект Ленина, дом 14

Фактический адрес: 171450, Тверская область, Сонковский район, пгт. Сонково, проспект Ленина, дом 14

Год постройки ОУ – 1954/1997 г.

Директор школы: Вахромова Т.А.

Программа производственного контроля организации питания обучающихся школы на 2021 - 2022 учебный год

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.

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	Медсестра
3	Условия хранения поставленной продукции	Холодильное оборудование, подсобные помещения	Ежедневно 2 раза в неделю	Медсестра
4	Качество поставленных сырых продуктов	Сертификаты на поставляемую продукцию, накладные, гигиенические заключения	Ежедневно	Медсестра
5	Контроль суточной пробы	Специальные контейнеры, температура хранения	Ежедневно	Медсестра
6	Качество готовой продукции	Внешний вид, цвет, запах, вкус	Ежедневно	Медсестра
7	Соответствие веса отпускаемой готовой продукции утвержденному меню	Раздача	1 раз в месяц	Комиссия
8	Соответствие рациона питания обучающихся примерному 10-и дневному меню	Ежедневное меню, 10-и дневное меню	1 раз в месяц	Медсестра
9	Контроль за ассортиментом вырабатываемой продукции, качеством полуфабрикатов и готовой продукции	Номенклатура продукции, внешний вид, цвет, запах, вкус.	2 раза в год	Медсестра, кладовщик
10	Продукты, блюда,	Санитарное		ФГУЗ «Центр

	кулинарные, салаты из вареных овощей. Компоты, кисели, напитки собственного приготовления	бактериологическое исследование: - Микробиологические Показатели безопасности продукции - БГКП	1 раз в год 2 раза в год	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	Медсестра
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	Медсестра Комиссия
15	Соблюдение санитарных правил при мытье посуды	Моечная посуды	1 раз в неделю	Медсестра
16	Проверка организации эксплуатации технологического и холодильного оборудования	Пищеблок	Ежеквартальн о	Завхоз
16	Состояние здоровья обучающихся, пользующихся питанием	Медицинские карты	В течение года	Медсестра
17	Контроль за организацией приема пищи обучающимися	Санитарное состояние обеденного зала, обслуживание, самообслуживание	1 раз в неделю	Медсестра
18	Контроль за отходами	Маркировка тары, своевременный вывоз	В течение года	Завхоз

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»;

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.минимуму.	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.	2 раза в месяц

Список работников столовой

№ п/п	ФИО	Должность	Стаж работы	Дата последнего медосмотра	Дата последнего гигиенического обучения
1.	Коняшина О.Е	Повар			
2.	Конакова Л.В.	Повар			
3.	Вихорева Л.Е.	Кух.рабочий			
4.	Пивкина И.В.	Кладовщик			

П А С П О Р Т

санитарно-технического состояния общеобразовательной школы

Основные показатели	По проекту	Фактически
Кол-во школьных зданий, сооружений	1	1
Контингент обучающихся /чел/	600	341
Полезная площадь здания на одно ученическое место	---	---
Наличие оборудованного изолированного земельного участка	+	+
<ul style="list-style-type: none"> ☞ удаленность от транспортных магистралей, промышленных, коммунальных и др. предприятий, которые могут служить источником шума и загрязнения воздуха 	500м	500 м
<ul style="list-style-type: none"> ☞ площадь озеленения участка 	20%	20%
<ul style="list-style-type: none"> ☞ наличие зонирования территории 	имеется	имеется
<ul style="list-style-type: none"> ☞ площадь пришкольного участка на одно ученическое место 		

Набор основных помещений:	Количество	Площадь м ²	Количество мест	
	в единицах		норма	фактически
Классные комнаты:				
а) для 1-4 классов	8	Согласно техническому	25	25
б) для 5-11 классов				

кабинеты:		паспорту		
физики	1		25	25
химии/география	1		25	25
биологии	1		25	25
иностранного языка	2		25	25
математики	2		25	25
русского языка	2		25	25
истории	1		25	25
информатики	2		25	25
лаборантские	3		25	25
спортзалы:	2			
большой с/зал	1			
малый с/зал	3			
раздевалка	2			
медицинский кабинет	1			
процедурный кабинет	1			
гардеробная	1			

Пищеблок

Общая характеристика производства:

На пищеблоке имеются следующие структурные подразделения: (перечень цехов) варочный зал, мясорыбный цех, цех первичной обработки овощей, моечная кухонной посуды и столовой посуды. При пищеблоке, находятся холодильные камеры для хранения молочной, гастрономической и мясной продукции, овощей. Склад расположен в комплексе, имеет неохлаждаемые помещения для хранения сыпучих продуктов, кондитерских изделий.

Обеденный зал располагается в помещении пищеблока, занимает площадь – 152,2 м²

Пищеблок оснащен технологическим и холодильным оборудованием в соответствии с производственными мощностями.

Поточность технологических процессов соблюдается.

Пищеблок укомплектован кадрами. Повышение квалификации кадров будет проводиться в соответствии с установленными требованиями в 2021 году.

Наполняемость обеденного зала – 100 человек из расчета 0,7 м²×1 чел

Транспортные мощности

предприятия:

доставляются автотранспортом поставщика.

Продукты питания

Пищеблок	Площадь м ²	Число посадочных мест	
		норма	фактически
Помещение столовой:			
а) обеденный зал	152,2	217	100
б) кухня	32,8	(0,7м ² ×1чел)	
моечная посуды	16,2		
кладовая овощей	2		
кладовые	19,1		
гардеробная, бельевая	5,8		
туалет	3		

Санитарно-техническая характеристика помещений школы

№ п/п	Характеристика	Наличие
1.	Год постройки	1954/1997
2.	Школа построена по типовому проекту	1954/1997
3.	Год проведения последнего капитального ремонта	
4.	Наличие акта об аварийном состоянии	
5.	Внутренняя отделка помещений: - соответствует действующим нормам - не соответствует действующим нормам	Да
Инженерное обеспечение		
6.	Холодное водоснабжение (централизованное)	Да
7.	Горячее водоснабжение (водонагреватели)	Да
8.	Отопление (газовое)	Да
9.	Канализация	Да
10.	Вентиляция (естественная)	Да
11.	Электроснабжение	Да
12.	Телефонная связь	Да
Санитарно-техническое обеспечение зданий		
13.	Обеспечение санитарно-технических приборов и устройств /краны, раковины, унитазы и т.д./ - соответствуют нормативам	Да

Гигиеническое содержание помещений

1.	Освещенность на рабочих местах /подтвердить данные лабораторными исследованиями/ соответствует нормативам не соответствует нормативам		
Естественное /с/к/ Искусственное /д/к/м ²			
2.	Микроклиматические условия данных лабораторных исследований		
3.	Вентиляция	Норма	Фактически
	естественная площадь фрагуг /форгочек/ механическая воздухообмен /м ³ /час/ температура °С относительная влажность		
4.	Уровни излучения от существующей аппаратуры /в кабинете ИВТ/ Электромагнитные поля статическое излучение ионизация воздуха Влияние деятельности учреждения на окружающую среду		
5.	Сбор хранения, твердых бытовых и пищевых отходов		ВЫВОЗЯТСЯ

