

**УТВЕРЖДАЮ**  
Директор МКОУ «Кашарская СОШ»  
Е.Н.Малахова  
приказ №107 от 26.11.2024

**Программа производственного контроля  
организации питания обучающихся  
МКОУ «Кашарская  
СОШ» на 2024-2025  
учебный год**

### **Задачи производственного контроля:**

Контролируется:

- правильность оформления сопроводительной документации;
- 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.

### **Характеристика условий размещения объекта питания в МКОУ «Кашарская СОШ»**

|  |   |
|--|---|
| Название объекта                                   | Школьная столовая                                   |
| Адрес  | Д.Кашара  |
| ФИО директора школы                                | Малахова Елена Николаевна                           |
| ФИО завхоза  | Кузнецов А.С.                                       |
| Бракеражная комиссия (приказ, состав)              | Приказ № от   |
| Размещение объекта                                 | Столовая размещена в здании школы                   |
| Холодное водоснабжение                             | Централизованное водоснабжение                      |
| Горячее водоснабжение                              | Установлен водонагреватель                          |
| Отопление  | Котельная школы                                     |
| Вентиляция   | Естественная  |
| Набор производственных и вспомогательных помещений | Пищеблок, обеденный зал, продуктовый склад, моечные |

### **1. Общие положения**

1.1. Программа устанавливает порядок организации и осуществление производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических мероприятий, обязательных для выполнения всеми работниками.

1.2. Организация производственного контроля в МКОУ «Кашарская СОШ» возлагается на директора школы Малахову Елену Николаевну

1.3. Целью производственного контроля (ПК) является обеспечение безопасности и безвредности для человека и среды обитания вредного влияния факторов производственной среды, путем должного выполнения требований нормативно-правовых актов санитарного законодательства, осуществление санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий, организации и осуществления контроля за их соблюдением.

1.4. Общее руководство осуществлением производственного контроля за соблюдением санитарных правил, санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий возлагается на директора школы.

### **2. Порядок организации и проведения производственного контроля**

2.1. Производственный контроль за соблюдением санитарных правил и выполнением противоэпидемических (профилактических) мероприятий (далее производственный контроль) осуществляется юридическими лицами и индивидуальными предпринимателями в соответствии с осуществляемой ими деятельностью по обеспечению контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, выполнением противоэпидемических (профилактических) мероприятий).

2.2. Объектами производственного контроля являются: производственные, общественные помещения, рабочие места, готовая продукция, водопроводная вода, инженерные сети и системы, оборудование, учебно-воспитательный процесс.

2.3. Производственный контроль включает:

2.3.1. Наличие официально изданных санитарных правил, системы их внедрения и контроля их реализации, методов, методик контроля факторов в соответствии с осуществляемой деятельностью.

2.3.2. Организация медицинских осмотров.

2.3.3. Контроль за наличием сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений, иных документов, подтверждающих качество продукции.

2.3.4. Ведение учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с производственным контролем.

2.3.5. Своевременное информирование органов местного самоуправления, органов и учреждений государственной санитарно-эпидемиологической службы Российской Федерации.

2.3.6. Визуальный контроль специалистами за выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий, соблюдением санитарных правил, разработкой и реализацией мер, направленных на устранение выявленных нарушений.

2.4. Необходимые изменения, дополнения в Программу вносятся при изменении вида деятельности, требованиях законодательства или других существенных изменениях.

### **3. Функции ответственного за осуществление производственного контроля**

3.1. Оказывать помощь в проведении контроля по соблюдению работниками и специалистами требований санитарных правил.

3.2. Принимать участие в разработке санитарно-противоэпидемических мероприятий.

3.3. Иметь в наличии санитарные правила.

3.4. Оформлять всю необходимую документацию по производственному контролю и отвечать за ее сохранность.

3.5. Принимать участие в проведении проверок по соблюдению санитарных правил.

3.6. Поддерживать связь с медицинскими учреждениями по вопросам прохождения обучающимися и работниками учреждения обязательных медицинских осмотров.

3.7. Контролировать выполнение предписаний Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека.

### **4. Перечень должностных лиц, на которых возлагаются функции по осуществлению производственного контроля**

**Директор – Малахова Елена Николаевна**

- за соблюдением санитарно-гигиенических и противоэпидемических мероприятий, соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, за организацию производственного контроля;

- за своевременным прохождением медосмотров, флюорографии, организацию питания;

- за состоянием территории, своевременную дератизацию и дезинсекцию помещений, проведение лабораторных исследований по программе производственного контроля;

- за температурой воздуха в холодное время года;

- за санпросветработой;

**Ответственный за питание- Кузнецов Артем Станиславович**

- за организацией питания и качественного приготовления пищи;

**Председатель профкома Копылова Л.А.**

- за профилактикой травматических и несчастных случаев.

**5. Перечень контингента работников, подлежащих медицинским осмотрам, согласно приказу Минздравсоцразвития РФ № 302 н от 12.04.2011 и профессионально-гигиенической подготовке**

| № п/п | Профессия             | Количество работающих | Характер производимых работ и вредный фактор                      | Кратность периодического медицинского осмотра | Кратность профессионально-гигиенической подготовки |
|-------|-----------------------|-----------------------|---|---|--|
| 1.    | Повар                 | 2                     | Работа в школьном образовательном учреждении                      | 1 раз в год                                   | 1 раз в год  |
|       |                       |                       | Хлор и его соединения.  |   |  |
|       |                       |                       | Работа, связанная с мышечным напряжением                          |   |  |
|       |                       |                       | Подъём и перемещение груза вручную.                               |   |  |
|       |                       |                       | Работы при повышенных температурах                                |   |  |
|       |                       |                       | Работа, связанная с мышечным напряжением, с напряжением внимания. |   |  |
| 2     | Заведующий хозяйством | 1                     | Работа в школьном образовательном учреждении                      | 1 раз в год                                   | 1 раз в год  |
|       |                       |                       | Хлор и его соединения.  |   |  |

**6. Лицами, ответственными за осуществление производственного контроля, производятся следующие мероприятия:**

| № п/п | Наименование мероприятий   | Периодичность  | Ответственный                             |
|-------|--|--|---|
| 1.    | Контроль за соблюдением санитарно-гигиенических требований                   | постоянно  | Ответственный за питание<br>Кузнецов А.С. |
| 2.    | Организация и проведение профилактических медицинских осмотров работников    | при приемке на работу и в соответствии с перечнем согласно п.9 | Директор школы<br>Малахова Е.Н.           |
| 3.    | Проведение профилактических работ по дезинсекции, дератизации и дезинфекции. | постоянно  | Директор школы<br>Малахова Е.Н.           |
| 4.    | Проверка качества и своевременности уборки помещений, территории.            | постоянно  | Завхоз школы<br>Кузнецов А.С.             |
| 5.    | Контроль за качеством поступающих продуктов питания, соблюдение              | постоянно  | Ответственный за питание                  |

|    |   |           |  |
|----|---|-----------|--|
|    | условий транспортировки, хранения и реализации пищевых продуктов.   |           | Кузнецов А.С.                          |
| 6. | Контроль за организацией рационального питания детей, качественным приготовлением пищи, организацией питьевого режима воспитанников, проведения витаминизации, хранением суточных проб. | постоянно | Ответственный за питание Кузнецов А.С. |
| 7. | Своевременное проведение профилактических прививок детей и персонала в соответствие с национальным календарем прививок.   | постоянно | Директор школы Малахова Е.Н.           |
| 8. | Санпросветработа  | постоянно | Директор школы Малахова Е.Н.           |
| 9. | Профилактика травматизма и несчастных случаев   | постоянно | Председатель профкома Копылова Л.А.    |

### План производственного контроля организации питания

| № п/п | Объект контроля | Периодичность контроля | Ответственный исполнитель | Учетно-отчетная документация |
|-------|-----------------|------------------------|---------------------------|------------------------------|
| 1     | 2               | 3                      | 4                         | 5                            |

#### 1. Входной контроль качества и безопасности поступающего на пищеблок продовольственного сырья и пищевых продуктов

|      |   |                           |  |  |
|------|---|---------------------------|--|--|
| 1.1. | Документация поставщика на право поставок продовольствия. | При заключении договоров  | Руководитель образовательного учреждения | Договор с предприятием питания                                   |
| 1.2. | Сопроводительная документация на пищевые продукты         | Каждая поступающая партия | Ответственный за организацией питания    | Товарно-транспортные накладные. Журнал бракеража сырой продукции |
| 1.3. | Условия транспортировки                                   | Каждая поступающая партия | Ответственный за организацией питания    | Акт (при выявлении нарушений условий транспортировки)            |

#### 2. Контроль качества и безопасности выпускаемой готовой продукции

|      |  |            |                       |  |
|------|--|------------|-----------------------|--|
| 2.1. | Соответствие объема вырабатываемой продукции перспективному меню и производственным мощностям пищеблока. | Ежемесячно | Родительский контроль | Примерное 10-ти дневное перспективное меню |
|------|--|------------|-----------------------|--|

|      |                            |           |                      |                                     |
|------|----------------------------|-----------|----------------------|-------------------------------------|
| 2.2. | Качество готовой продукции | Ежедневно | Бракеражная комиссия | Журнал бракеража готовой продукции. |
| 2.3. | Суточная проба             | Ежедневно | Повара               | Журнал бракеража готовой продукции. |

2. *Контроль рациона питания учащихся, соблюдение санитарных правил в технологическом процессе.*

|      |  |                   |                      |  |
|------|--|-------------------|----------------------|--|
| 3.1. | Рацион питания   | 1 раз в 10 дней   | Бракеражная комиссия | Примерное меню   |
| 3.2. | Наличие нормативно технической и технологической документации.                                       | 1 раз в 6 месяцев | По требованию        | Сборник рецептов. Технологические и калькуляционные карты, ГОСТы   |
| 3.3. | Первичная и кулинарная обработка продукции.  | Каждая партия     | Бракеражная комиссия | Сертификат соответствия и санитарно-эпидемиологическое заключение на пищеблок. Инструкции, журналы, графики. |
| 3.4. | Контроль достаточности тепловой обработки блюд.  | Каждая партия     | Бракеражная комиссия | Журнал бракеража готовой продукции.  |
| 3.5. | Контроль за потоками сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, за потоками чистой и грязной посуды. | Ежедневно         | Бракеражная комиссия | Сертификат соответствия и санитарно-эпидемиологическое заключение на пищеблок.                               |

3. *Контроль за соблюдением условий и сроков хранения продуктов (сырья, полуфабрикатов и готовой кулинарной продукции).*

|      |  |           |                          |  |
|------|--|-----------|--------------------------|--|
| 4.1. | Помещение для хранения продуктов, соблюдение условий и сроков хранения | Ежедневно | Ответственный по питанию | Журнал учета температурного режима холодильного оборудования. Журнал учета |
|------|--|-----------|--------------------------|--|

|      |  |           |                          |   |
|------|--|-----------|--------------------------|---|
|      | продуктов.   |           |                          | температуры и влажности в складских помещениях                |
| 4.2. | Холодильное оборудование (холодильные и морозильные камеры). | Ежедневно | Ответственный по питанию | Журнал учета температурного режима холодильного оборудования. |

4. Контроль за условиями труда сотрудников и состоянием производственной среды пищеблоков.

|      |   |           |                |                     |
|------|---|-----------|----------------|---------------------|
| 5.1. | Условия труда. Производственная среда пищеблоков. | Ежедневно | Директор школы | Визуальный контроль |
|------|---|-----------|----------------|---------------------|

5. Контроль за состоянием помещений пищеблоков (производственных, складских, подсобных), инвентаря и оборудования

|      |  |                 |                          |                     |
|------|--|-----------------|--------------------------|---------------------|
| 6.1. | Производственные, складские, подсобные помещения и оборудования в них. | Ежедневно       | Заведующий хозяйством    | Визуальный контроль |
| 6.2. | Инвентарь и оборудование пищеблока.                                    | 1 раз в неделю. | Ответственный по питанию | Визуальный контроль |

7. Контроль за выполнением санитарно-противоэпидемических мероприятий на пищеблоке

|      |                                       |                |                          |  |
|------|---------------------------------------|----------------|--------------------------|--|
| 7.1. | Сотрудники пищеблоков                 | Ежедневно      | Директор школы           | Медицинские книжки сотрудников.  |
| 7.2. | Санитарно-противоэпидемический режим. | 1 раз в неделю | Ответственный по питанию | Инструкции режима обработки оборудования инвентаря, тары, столовой посуды. |

8. Контроль за контингентом питающихся, режимом питания и гигиеной приема пищи обучающихся.,

|      |                             |           |                |   |
|------|-----------------------------|-----------|----------------|---|
| 8.1. | Контингент питающихся детей | Ежедневно | Директор школы | Приказ об организации питания обучающихся. Списки детей, нуждающихся в бесплатном |
|------|-----------------------------|-----------|----------------|---|

|      |                      |           |                |  |
|------|----------------------|-----------|----------------|--|
|      |                      |           |                | питании.   |
| 8.2. | Режим питания        | Ежедневно | Директор школы | График приема пищи.                                    |
| 8.3. | Гигиена приема пищи. | Ежедневно | Директор школы | Акты по проверке организации питания школьной комиссии |

**Номенклатура, объем и периодичность проведения лабораторных и инструментальных исследований**

| Вид исследований  | Объект исследования   | Количество, не менее             | Кратность, не реже  |
|---|---|----------------------------------|---|
| Микробиологические исследования проб готовых блюд соответствие требованиям санитарного законодательства                   | Гарниры, второе блюдо   | 1 блюдо исследуемого приема пищи | 1 раз в год   |
| Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре  | Суточный рацион питания   | 1                                | 1 раз в год   |
| Контроль проводимой витаминизации блюд  | Третьи блюда  | 1 блюдо                          | 1 раз в год   |
| Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП)                               | Объекты производственного окружения, руки и спецодежда  | 5 смывов                         | 1 раз в год   |
| Микробиологические исследования смывов на наличие возбудителей иерсиниозов  | Оборудование, инвентарь в овощехранилищах и складах хранения овощей, цехе обработки овощей                        | 3 смыва                          | 1 раз в год   |
| Исследования смывов на наличие яиц гельминтов   | Оборудование, инвентарь, тара, руки, спецодежда персонала, сырые пищевые продукты( рыба, мясо, зелень)            | 5 смывов                         | 1 раз в год   |
| Исследование питьевой воды на соответствие требованиям санитарных норм, правил и гигиенических нормативов по химическим и | Питьевая вода из разводящее сети помещений; моечных столовой и кухонной посуды; цехах: овощном, холодном, горячем | 2 пробы                          | По химическим показателям -1 раз в год; микробиологическим показателям- 1 раз в год |

|  |               |         |                            |
|--|---------------|---------|----------------------------|
| микробиологическим показателям   |               |         |                            |
| Исследование параметров микроклимата производственных помещений              | Рабочее место | 1       | 1 раза в год               |
| Исследование уровня искусственной освещенности в производственных помещениях | Рабочее место | 1       | 1 раз в темное время суток |
| Исследование дезинфицирующих средств   | растворы      | 2 пробы | 2 раза в год               |