

Утверждаю

Директор МОУ «Основная  
общеобразовательная школа»  
село Совхоз «Чаусово»  
Н.А. Мартынова



## Программа производственного контроля

### 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. Помещения учреждения;
- 2.2. Помещения 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

- ФЗ от 30 03 1999 № 52-ФЗ " О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения "
- СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно - эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборото способности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья».
- СП 2.4.4.969-00 «Гигиенические требования к устройству, содержанию и организации режима в оздоровительном учреждении с дневным пребыванием детей в период каникул "
- Сан Пин 2.4.5. 2409-08 " Санитарно – эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования ".

### 4. Ответственные за осуществление производственного контроля

Ф.И.О.	Должность
Мартынова Наталья Александровна	Директор
Меликян Анна Михитаровна	Заместитель директора по УВР Завхоз
Исмаилова Светлана Михайловна	

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

1. Директор школы
2. сотрудники по штатному расписанию

**6. Перечень контролируемых показателей и периодичность проведения производственного контроля**

Контролируемый показатель	Периодичность контроля	Должность
Водоснабжение и канализация	Постоянно, еженедельно	Завхоз
Санитарное состояние и содержание учреждения (проверка качества и своевременности уборки помещений, соблюдение режима дезинфекции, соблюдение правил личной гигиены обучающихся)	Ежедневно	Завхоз
Организация питания обучающихся	Ежедневно	повар школьной столовой, бракеражная комиссия
Сбор и утилизация отходов	Ежедневно	Завхоз
Проведение дезинфекции и дератизации	Ежемесячно	Завхоз
Медицинский осмотр и гигиеническое обучение персонала	Постоянно	Зам. директора по УВР, повара, Завхоз
Наличие санитарно-эпидемических заключений, сертификатов качества сырья, полуфабрикатов, готовой продукции	Ежедневно	Завхоз, повара школьной столовой, брокер
Соблюдение технологии приготовления блюд	Ежедневно	повара школьной столовой, бракеражная комиссия

Соблюдение санитарного состояния пищеблока	Ежедневно	Завхоз, повара школьной столовой, бракеражная комиссия
Контроль суточной пробы	Ежедневно (специальные контейнеры, температура хранения)	бракеражная комиссия
Условия хранения поставленной продукции	Ежедневно (холодильное оборудование, подсобные помещения)	Бракеражная комиссия

Лабораторные исследования готовых блюд 3 пробы – 1р. в квартал; вода водопроводная – 1р. в квартал; смывы БГКП – 10 шт. 1р. в квартал.

### 7. Организация лабораторных и инструментальных исследований и контроля.

Лабораторно-инструментальные исследования производятся аккредитованной лабораторией ФБУЗ «Центр гигиены и Эпидемиологии в Боровском, Жуковском, Малоярославецком, Тарусском районах», расположенного по адресу: г. Таруса ул. Энгельса д.16

### 8. Формы учета и отчетности.

Все контролируемые показатели регистрируются в производственном журнале.

Формы учета установлены действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля.

Договоры (номер договора, дата его заключения и наименование организации, с которой договор заключен):

1. Договор на проведение дезинсекционных, дератизационных работ;
2. Договор Энергоснабжения;
3. Договор на техническое обслуживание внутренних инженерных сетей;
4. Договор на вывоз твердых коммунальных отходов;
5. Комплект СанПин;
6. Личная медицинская книжка;
7. Программа производственного контроля;
8. Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья;
9. Журнал бракеража готовой кулинарной продукции;
10. Журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
11. Журнал проверок юридического лица;
12. Утвержденное Роспотребнадзором примерное цикличное меню;

13. Ежедневное меню;

14. Приходные накладные, сопроводительная документация (декларации, вет. справки на скоропортящуюся продукцию).

**9. Перечень возможных аварийных ситуаций и информирование соответствующих организаций:**

Единая диспетчерская служба (ЕДДС) МР «Жуковский район»	8-48432-56-205, -112, +7(910)520-21-22
Дежурный ФСБ	
Дежурный по МОВО «город Обнинск	8(48439)5-11-11
Оперативный дежурный ГО ЧС	+7(484)325-61-15
МЧС (с мобильного)	001, 010, 112
Дежурному ОМВД по Жуковскому району (Полиция)	02, 002, 102
УМП «ЖКХ Чаусово»	8-48432-228-13
Строительная компания ЯРС	89031140440

При возникновении аварийных ситуаций следует немедленно информировать ТОУ Роспотребнадзора по Калужской области в Боровском, Жуковском, Малоярославецком, Тарусском районах», расположенного по адресу: г. Таруса ул. Энгельса д.16.