


«Утверждаю»
Директор МОУ «СОШ № 1 г. Петровска»
Н.Н. Киреев
приказ № 133-ОД от «4» августа 2020 г.

Программа производственного контроля над качеством и безопасностью приготовляемых блюд МОУ «СОШ № 1 г. Петровска Саратовской области»

Наименование юридического лица: Муниципальное общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа № 1 г. Петровска Саратовской области»

Юридический адрес юридического лица:

412541, Саратовская область, г. Петровск, ул. Чернышевского, д.205а.

Адреса ведения образовательной деятельности:

412541, Саратовская область, г. Петровск, ул. Чернышевского, д.205а;

412541, Саратовская область, г. Петровск, ул. Чернышевского, д.205б.

1. Цель производственного контроля

Обеспечение безопасности и безвредности для школы 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.

3. Перечень официально изданных нормативных документов:

- 3.1. Федеральный закон от 30.03.1999 года № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения».
- 3.2. Федеральный закон от 02.01.2000 года №29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов».
- 3.3. СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья».
- 3.4. СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального

и среднего профессионального образования».

3.5. СП 3.1.3597-20 «Профилактика новой коронавирусной инфекции COVID-19».

3.6. СП 3.1/2.4.3598-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19), утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 30.06.2020 г. № 16.

3.7. СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях», утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 29.12.2010 г. № 189.

3.8. Постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 13.07.2020 г. № 20 «О мероприятиях по профилактике гриппа и острых респираторных вирусных инфекций, в том числе новой коронавирусной инфекции (COVID-19).

Перечень должностных лиц (работников), на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля:

1. Директор – Н.Н. Киреев
2. Заместитель директора по УР – Н.Н. Мокрецова
3. Заместитель директора по ВР – И.А. Потапова
4. Заместитель директора по АХР – О.В. Потапова
5. Старший повар – Т.Н. Решетникова
6. Повар – Н.В. Чижова, Ю.В. Батуркина
7. Медицинская сестра – М.В. Болдырева
8. Специалист по кадрам – И.Е. Корсакова
9. Классные руководители

4. Контроль за выполнением требований к размещению, устройству, содержанию и организации режима работы

№ п/п	Объект производственного контроля	Кратность	Ответственный
1	Уведомление об открытии организации территориальный орган федерального органа исполнительной власти в условиях распространения COVID-19	перед открытием	Директор
2	Проведение термометрии с занесением ее результатов в журнал в отношении лиц с температурой тела 37,1 °С	ежедневно	Дежурный администратор
3	Контроль регулярного обеззараживания воздуха и проветривания помещений в соответствии с графиками	ежедневно	Заместитель директора по АХР

4	Уведомление родителей о питьевом режиме учащихся с использованием бутилированной воды, принесенной из дома (в условиях распространения COVID-19)	постоянно	Классные руководители
5	Контроль закрепления за каждым классом отдельного учебного кабинета за исключением занятий, требующих специального оборудования	постоянно	Заместитель директора по УР
6	Контроль осуществления работы учреждения по специальному расписанию уроков, перемен, составленному с целью минимизации контактов обучающихся	ежедневно	Заместитель директора по УР
7	Контроль за соблюдением гигиенических требований к воздушно-тепловому режиму	ежедневно	Заместитель директора по АХР
8	Контроль за соблюдением гигиенических требований к естественному и искусственному освещению	ежедневно	Заместитель директора по АХР
9	Контроль за содержанием помещений и участка, состоянием оборудования, вывозом мусора	ежедневно	Заместитель директора по АХР
10	Контроль за своевременностью уборки всех помещений с применением дезинфицирующих средств с обработкой всех контактных поверхностей	ежедневно	Заместитель директора по АХР
11	Контроль за проведением генеральных уборок	1 раз в неделю	Заместитель директора по АХР
12	Контроль за постоянным наличием в санитарных узлах для детей и сотрудников мыла, а также кожных антисептиков для обработки рук	ежедневно	Заместитель директора по АХР
5. Контроль за организацией питания			
13	Контроль за использованием производственных цехов пищеблока по назначению	ежедневно	Заместитель директора по АХР
14	Контроль за соблюдением требований к содержанию помещений пищеблока	ежедневно	Заместитель директора по

			АХР
15	Проверка качества поступающего на реализацию продовольственного сырья и пищевой продукции по документам, органолептическим показателям, условиям ее транспортировки, хранения и реализации	ежедневно	Ст. повар
16	Проверка температуры воздуха внутри холодильников, холодильных камер и другого холодильного оборудования	ежедневно	Ст. повар
17	Контроль за исправностью и работы систем: - холодильного оборудования - технологического оборудования.	ежедневно	Ст. повар
18	Контроль за приобретением и использованием моющих средств, уборочного инвентаря	ежедневно	Заместитель директора по АХР
19	Контроль за состоянием столовой, кухонной посуды, столовых приборов, соблюдением правил мытья посуды	ежедневно	Ст. повар
20	Контроль за соблюдением требований к обработке сырья и производству продукции	ежедневно	Ст. повар
21	Контроль за соблюдением технологии приготовления и качеством готовых блюд	ежедневно	Ст. повар, бракеражная комиссия
22	Отбор суточной пробы и контроль условий хранения	ежедневно	Повар
23	Проверка качества и своевременности уборки помещений пищеблока, соблюдения режима дезинфекции, соблюдения правил личной гигиены	ежедневно	Заместитель директора по АХР
24	Контроль за ведением медицинской документации по организации питания	постоянно	Медицинская сестра
25	Осмотр персонала пищеблока на гнойничковые заболевания	ежедневно	Медицинская сестра
26	Организация работы сотрудников, участвующих в приготовлении пищи, обслуживающего персонала с	ежедневно	Заместитель директора по АХР

	использованием средств индивидуальной защиты органов дыхания (одноразовых масок или многоразовых масок со сменными фильтрами), а также перчаток (смена одноразовых масок – не реже чем через три часа, фильтров – в соответствии с инструкцией)		
27	Организация мытья посуды ручным способом с обработкой столовой посуды и приборов дезинфицирующими средствами в соответствии с инструкциями по их применению	ежедневно	Ст. повар
28	Организация приема пищи обучающимися в столовой по графику, составленному с целью минимизации контактов	ежедневно	Зам. директора по ВР
6. Контроль за состоянием медицинского обслуживания			
29	Проверка личных медицинских книжек на сотрудников	постоянно	Специалист по кадрам
30	Контроль за состоянием здоровья детей	постоянно	Медицинская сестра

Ведение учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным осуществлением производственного контроля:

1. Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья.
2. Журнал бракеража готовой кулинарной продукции.
3. Журнал здоровья.
4. Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд.
5. Журнал учета температурного режима холодильного оборудования.
6. Ведомость контроля за рационом питания.

Своевременное информирование ТУ Роспотребнадзора, органов местного самоуправления при возникновении перечисленных ситуаций:

отключение электроэнергии;
 выхода из строя холодильного и технологического оборудования;
 отсутствия горячей воды;
 аварии канализационной системы;
 сообщение об инфекционном заболевании, отравлении и др.