**Раздел 2.5. Программа производственного контроля:**

**Цель производственного контроля.**

Обеспечение безопасности и безвредности для учреждения и всех участников образовательного процесса влияния столовой путем производственного контроля должного выполнения и соблюдения, санитарных правил, санитарно-противоэпидемических мероприятий.

1. **Объекты производственного контроля**
2. Помещения учреждения.
3. Помещения столовой.
4. Технологическое оборудование.
5. Рабочие места.
6. Сырье, полуфабрикаты.
7. Готовая продукция.
8. Отходы производства и потребления.
9. **Перечень официально изданных нормативных документов**
10. Закон № 52-ФЗ от 30 марта 1999 года «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения».
11. СанПиН 2.4.2.2821-10 «Гигиенические требования к условиям обучения в общеобразовательных учреждениях».
12. СанПиН 2.2.2/2.4.1340-03 ««Гигиенические требования к персональным электронно-вычислительным машинам и организации работы».
13. СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий».
14. СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов;
15. СанПиН 2.3.2.569-96 «Профилактика паразитических заболеваний на территории РФ».
16. СанПиН 3.1.1117-02 «Профилактика острых кишечных заболеваний».
17. СанПиН 3.1.958-99 «профилактика вирусного гепатита».
18. СанПиН 3.1.1321-03-03 «Профилактика менингококковой инфекции».
19. СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в ОУ, учреждениях начального и среднего профессионального образования».
20. **Ответственный за осуществление производственного контроля**

**Каргаполова М.В.** –заместитель директора по воспитательной работе

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

1. Силантьев А.Н. – директор учреждения;
2. Соколова М.В.– повар;
3. Королева О.И. — заместитель директора по учебно-воспитательной работе

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

|  |  |
| --- | --- |
| **Медицинскому осмотру подлежат** |  |
| Директор учреждения | Сторож |  |
| Заместители директора | Учителя |
| Воспитатели |  |
| Бухгалтер |  |
| Повар |  |
| Технические работники |  |

**Список работников, подлежащих медицинскому осмотру** (прилагается).

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

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Контролируемый показатель** | **Периодичность контроля** | **ФИО, должность** |  |
| Водоснабжение и канализация | Постоянно, еженедельно | И.О завхоза – Соколова В.П. |  |
| Санитарное состояние и содержание |  | Зам. директора по ВВР – Каргаполова М.В |  |
| учреждения (проверка качества и своевременности уборки помещений, соблюдение режима дезинфекции, соблюдение правил личной гигиены обучающихся) | Ежедневно | И.О завхоза – Соколова В.П.И.О завхоза – Соколова В.П. |  |
| Организация питания обучающихся | Ежедневно | Зам. директора по ВВР, повар, бракеражная комиссия |  |
| Сбор и утилизация отходов | Договор возмездного оказания услуг по вывозу и захоронению | И.О завхоза – Соколова В.П. |  |
| Проведение дезинфекции и дератизации | **Договор № 2/000277 от 10.09.2019г.** | И.О завхоза – Соколова В.П. |  |
| Соответствие веса отпускаемой готовой продукции утвержденному меню. | Раздача1 раз в месяц | Бракеражная комиссия |
| Наличие санитарно-эпидемических заключений, сертификатов качества сырья, полуфабрикатов, готовой продукции | Ежедневно | повар |  |
| Соблюдение технологии приготовления блюд | Ежедневно | Повар, бракеражная комиссия |  |
| Соблюдение санитарного состояния пищеблока | Ежедневно | Повар, бракеражная комиссия |  |
| Контроль суточной пробы | Ежедневно (специальные контейнеры, температура хранения) | Ежедневно (специальные контейнеры, |  |
| Условия хранения поставленной продукции | Ежедневно (холодильное оборудование, подсобные помещения) | Бракеражная комиссия |  |
| Соблюдение санитарных правил при мытье посуды | 1 раз в неделю (посудомоечный цех) | повар |  |
| Контроль за организацией приема пищи обучающихся | 1 раз в неделю (обеденный зал, обслуживание, самообслуживание) | Зам. директора по УВР, зам. директора по ВВР |
| Контроль за отходами | Ежедневно (маркировка тары, своевременный вывоз) | повар |  |
| Качество поставленных сырых продуктов | Ежедневно - (сертификаты на поставляемую продукцию, накладные,  | повар |  |
| Устройство и планировка пищеблока | 1 раз в год (соответствие плануразмещения технологического оборудования) | И.О завхоза – Соколова В.П. |  |
|  |  |  |
| Качество готовой продукции | Ежедневно (внешний вид, цвет, запах, вкус) | Зам. директора по ВВР, повар |  |
| Соблюдение личной гигиены учащихся перед приемом пищи | Ежедневно (холл перед столовой) | Учитель,  |  |

1. **Организация лабораторных исследований и контроля**

Лабораторные исследования производятся в соответствии и согласно **договору** «02.04.2019г» № 2/000176 ФБУЗ.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  | **Периодичность** |
| **Объект исследования и контроля** | **Контролируемый показатель** | **проведения** |
|  |  | **исследования** |
| Вода на вводе | Перед открытием ЛДП детей | Июнь |
| Готовая продукция (в соответствии с утверждением ассортимента) | Микробиологические показатели | 2 раза в год |
| Смывы с технологических поверхностей, инвентаря, рук поваров | На БГКП, паразитология | 2 раза в год |
| Исследование калорийности готовых блюд |  | 2 раза в год |
| Готовая продукция (мясные и рыбные блюда) | Эффективность термической обработки | 2 раза в год |

**9. Организация инструментальных исследований и контроля.**

Лабораторно-инструментальные исследования производятся аккредитованной лабораторией в соответствии и согласно договору от «02.04.2019г» № 2/000176 ФБУЗ.

Точки контроля уточняются и согласовываются с ТО ТУ Роспотребнадзора.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Объект исследования и контроля** | **Контролируемый показатель** | **Периодичность проведения исследования** |  |
| Учебные помещения | Параметры микроклимата | 2 раза в год (переходный и зимний периоды года) |  |
| Учебные помещения | Искусственная и естественная освещенность | 1 раз в год |  |
| Работа вентиляционных систем в спортивном зале, актовом зале, информатике, санузлах. | Эффективность работы вентиляции | 1 раз в 2 года |  |
| Дератизация |  | **Договор № 2/000277 от 10.09.2019г.** |

**10. Формы учета и отчетности.**

Все контролируемые показатели регистрируются в производственном журнале.

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

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

1. Аварийные ситуации на водопроводных сетях – \_\_\_\_\_\_\_\_
2. Авария канализационной системы – \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_
3. Отключение электросетей – \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_
4. Инфекционные заболевания – \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_
5. Случаи отравления, в том числе, связанном с употреблением приготовленных блюд – \_\_\_\_\_\_\_\_\_

При возникновении аварийных ситуаций следует немедленно информировать И.О. обязанности завхоза – Соколова В.П.

 **12. Прогноз ожидаемых результатов и оценка эффективности реализации Программы**

* формирование культуры и навыков здорового питания обучающихся, воспитанников;

- 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, в том числе льготным питанием детей из социально незащищенных семей;

**Реализация Программы откроет перспективы** для решения вопросов,связанных с сохранением и укреплениемздоровья детей, снижением риска возникновения заболеваний.