

Утверждаю

Директор МКОУ СОШ № 14
г. Майского



Г.В. Храмщина

« »

2022 г.

Программа

**производственного контроля за соблюдением санитарных
правил и выполнением санитарно-противоэпидемических
(профилактических) мероприятий**

**в Муниципальном казенном общеобразовательном учреждении
«Средняя общеобразовательная школа №14 г. Майского»:
КБР, Майский муниципальный район, г. Майский, ул. Комарова, 13а**

**и дошкольном отделении «Берёзка»:
КБР, Майский муниципальный район,
г. Майский, ул. Комарова, 13**

Наименование предприятия: Муниципальное казенное общеобразовательное учреждение «Средняя общеобразовательная школа № 14 г. Майского» (МКОУ СОШ № 14 г. Майского).

Юридический и фактический адрес:

I корпус - административно-учебный, расположенный по адресу: 361114, КБР, г. Майский, улица Комарова, 13 «а», телефон - (86633)21816;

II корпус – дошкольный корпус «Березка», расположенный по адресу: 361114, КБР, г. Майский, улица Комарова, 13, телефон - (86633) 23056.

Юридический адрес учреждения: 361114, КБР, г. Майский, улица Комарова, 13 «а», e-mail: mou-sosh14@mail.ru, адрес сайта – <https://mr-school14.ucoz.net>

Цель производственного контроля: обеспечение безопасности и безвредности для всех участников образовательных отношений влияния столовой школы и дошкольных корпусов, условий обучения путем производственного контроля, должного выполнения и соблюдения, санитарных правил, санитарно-противоэпидемических мероприятий.

Общая ответственность за осуществление программы производственного контроля возлагается на директора учреждения.

Перечень сотрудников, на которых возлагается проведение производственного контроля в МКОУ СОШ №14 г. Майского (ОУ):

- Храмшина Галина Валерьевна, директор ОУ;
- Голиков Сергей Васильевич, заведующий хозяйственной частью;
- Васина Валентина Васильевна, шеф-повар столовой школы;
- Канищева Эделина Эрвиновна, шеф-повар дошкольного корпуса «Берёзка»;
- Алистратенко Марина Валентиновна, шеф-повар дошкольного корпуса «Казачок»;
- Тюрина Алла Дмитриевна, медицинская сестра дошкольного корпуса «Березка»;
- Сенаторова Екатерина Александровна, старший воспитатель дошкольного корпуса «Берёзка».

В ОУ имеются все необходимые документы, в т.ч. имеется доступ через портал «Гарант+»

Приложение № 1

**Перечень должностей, подлежащих медосмотрам
и профессиональной гигиенической подготовки**

№п/п	должность	Медицинский осмотр	Профессионально- гигиеническая подготовка
1	директор	1 раз в год	1 раз в 2 года
2	старший воспитатель	1 раз в год	1 раз в 2 года
3	учитель	1 раз в год	1 раз в 2 года
4	повар	1 раз в год	1 раз в год
5	кухонный работник	1 раз в год	1 раз в года
6	уборщик служебных помещений	1 раз в год	1 раз в 2 года
7	воспитатель	1 раз в год	1 раз в 2 года
8	библиотекарь	1 раз в год	1 раз в 2 года
9	заведующий хозяйством	1 раз в год	1 раз в 2 года
10	бухгалтер	1 раз в год	1 раз в 2 года
11	сторож	1 раз в год	1 раз в 2 года
12	кладовщик	1 раз в год	1 раз в 2 года
13	зав. столовой	1 раз в год	1 раз в год
14	прачка	1 раз в год	1 раз в 2 года

**План производственного контроля организации питания
в МКОУ СОШ № 14 г. Майского**

№ п/п	Объект контроля	Периодич- ность кон- троля	Ответственный исполнитель	Учетно-отчетная документация
1. Входной контроль качества и безопасности поступающего на пищеблок продовольственного сырья и пищевых продуктов				
1.1.	Контроль качества поступающих продуктов	Каждая поступающая партия	Шеф-повар, кладовщик	Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья (товарно-транспортные накладные, сертификаты соответствия, декларации соответствия, ветеринарные . свидетельства)
1.2.	Условия транспортировки	Каждая поступающая	Шеф-повар	Акт (при выявлении нарушений условий

		партия		транспортировки)
2. Контроль качества и безопасности приготовленной продукции				
2.1.	Качество готовой продукции	Ежедневно каждый прием пищи	Бракеражная комиссия	Журнал бракеража готовой продукции
2.2.	Суточные пробы дневного рациона	Ежедневно	Медицинский работник	Журнал бракеража готовой продукции
3. Контроль рациона питания обучающихся, соблюдение санитарных правил в технологическом процессе				
3.1.	Соблюдение рациона питания	1 раз в 10 дней	Бракеражная комиссия	Примерное меню, согласованное с ТОУ Роспотребнадзора по КБР в г. Прохладном
3.2.	Контроль за «С» витаминизацией	ежедневно	Медицинский работник	Журнал проведения витаминизации 3-х блюд
3.3.	Контроль за наличием йодированной соли	постоянно	Шеф-повар, кладовщик	Журнал производственного контроля
3.4.	Наличие нормативно технической и технологической документации	1 раз в 6 месяцев	Бракеражная комиссия	Сборник рецептур. Технологические и калькуляционные карты, ГОСТы
3.5.	Соблюдение технологии приготовления блюд	ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Журнал производственного контроля
3.6.	Контроль за потоками сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, за потоками чистой и грязной посуды	Ежедневно	Шеф-повар	Журнал производственного контроля
4. 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 продуктов	Ежедневно	Медицинская сестра	Журнал температурного режима и относительной влажности. Журнал бракеража пищевых продуктов и прод. сырья
4.2.	Холодильное оборудование (холодильные и морозильные камеры)	Ежедневно	Медицинская сестра	Журнал учета температурного режима холодильного оборудования
5. Контроль за условиями труда сотрудников и состоянием производственной среды пищеблоков				
5.1.	Условия труда. Производственная среда пищеблоков	Ежедневно	Бракеражная комиссия	Журнал производственного контроля
6. Контроль за состоянием помещений пищеблоков (производственных, складских, подсобных), инвентаря и оборудования				
6.1.	Производственные,	Ежедневно	Бракеражная ко-	Журнал производ-

	складские, подсобные помещения и оборудования в них		миссия	ственного контроля
6.2.	Санитарное состояние и содержание учреждения (проверка качества и своевременности уборки помещений, соблюдение режима дезинфекции, соблюдение правил личной гигиены сотрудников пищеблока)	1 раз в неделю	Бракеражная комиссия	Журнал производственного контроля
6.3	Контроль за наличием запаса дез. средств и правильностью приготовления дез. растворов	1 раз в неделю	Медсестра	Журнал производственного контроля
6.4	Соблюдение санитарных правил при мытье посуды, контроль за ее состоянием (трещины, сколы и т.д.)	1 раз в неделю	Медсестра, зам.дир. по АХЧ, ст. воспитатели	Журнал производственного контроля
7. Контроль за выполнением санитарно-противоэпидемических мероприятий на пищеблоке				
7.1.	Контроль за состоянием водоснабжения и канализации	Ежедневно	Зам. дир. по АХЧ	Журнал аварийных ситуаций систем водоснабжения и канализации
7.1.	Контроль за сотрудниками пищеблока	Ежедневно	Медицинская сестра	Журнал здоровья
7.2.	Санитарно-противоэпидемический режим.	1 раз в неделю	Бракеражная комиссия.	Инструкции режима обработки оборудования инвентаря, тары, столовой посуды.
7.3	Проведение дезинсекции и дератизации	В соответствии с договором	Завхоз	Договор на проведение дезинсекции и дератизации оговор
8. Контроль за контингентом питающихся, режимом питания и гигиеной приема пищи обучающихся				
8.1.	Контингент питающихся детей	Ежедневно (табель посещаемости столовой учащимися)	Классный руководитель, соц. педагог	Приказ об организации питания учащихся. Списки учащихся
8.2.	Режим питания	Ежедневно	Бракеражная комиссия	График приема пищи
8.3	Соответствие веса отпущаемой готовой	1 раз в месяц	Бракеражная комиссия	Ведомость контроля за рационом питания

	продукции утвер- жденному меню			
8.4	Контроль за организа- цией питьевого режи- ма	Ежедневно	Завхоз, медсестра Ст. воспитатель	Сертификаты соответ- ствия, декларации со- ответствия на воду и одноразовые стаканы
8.5	Состояние здоровья обучающихся поль- зующихся питанием	В течение го- да	Медсестра	Медицинские карты
8.6	Соблюдение личной гигиены учащихся пе- ред приемом пищи	Ежедневно (холл перед столовой ОУ, умывальные ДО)	Классный руково- дитель, воспита- тель	Журнал производ- ственного контроля

График проведения генеральной уборки столовой

№	Мероприятия	Сроки
1	Уборка столов производится после приема пищи. Мытье сто- лов с горячим мыльным раствором	Ежедневно
2	Мытье посуды осуществляется после приема пищи согласно сан. правилам	Ежедневно
3	Мочалки, щетки для мытья инвентаря обрабатываются после использования, согласно сан. правилам	Ежедневно
4	Остатки пищи обеззараживаются и удаляются	Ежедневно
5	Борьба с мухами и грызунами	Постоянно
6	Влажная уборка варочного зала и подсобных помещений	Ежедневно
7	Генеральная уборка помещений с мытьем окон	1 раз в месяц

Организация лабораторных исследований и контроля в МКОУ СОШ №14 г. Майского

Лабораторные исследования производятся в соответствии и согласно договору с соответствующими центрами гигиены и эпидемиологии в КБР

Показатели иссле- дования	Кратность	Количество проб в год	Примечание
Готовая продукция на микробиологиче- ские показатели – КМАФАнМ, БГКП	2 раз в год	4пр.	Салаты, сл.блюда, напитки, вторые блю- да, гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные блюда
Готовая продукция на соответствие ме- ню раскладке	1 раз в год	4пр.	1 рацион приема пищи
Готовая продукция на качество терми-	2 раза в год	4пр.	Мясные, рыбные

ческой обработки (на пероксидазу)			
Смывы на БКПП	1 раз в год	20 смывов - пищевые блоки	Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала
Вода питьевая – микробиологическое исследование	2 раза в год	2пр.	Пищевые блоки

Организация инструментальных исследований и контроля МКОУ СОШ № 14 г. Майского

Лабораторно-инструментальные исследования производятся
аккредитованной лабораторией в соответствии и согласно договору

Объект исследования и контроля	Контролируемый показатель	Периодичность проведе- ния исследования
Электромагнитные поля по ПЭВМ	Величина электромагнитных излучений	1 раз в 2 года и после смены ПЭВМ
Освещенность	Освещенность	1 раз в год 4 точки
Микроклимат	Температура воздуха внутри помещений (учебные каби- неты, групповые)	2 раза в год 4 точки

Контроль за соблюдением условий обучения и воспитания в МКОУ СОШ №14 г. Майского

<i>Мероприятие</i>	<i>Периодичность</i>	<i>Ответственный</i>
Участок		
Контроль за ограждением участка ОУ и дошкольных корпусов	Постоянно	завхоз, ст. воспитатели
Контроль за уровнем искусственной осве- щённости территорий ОУ и дошкольных корпусов	Постоянно	завхоз, ст. воспитатели
Контроль за отводом паводковых и ливне- вых вод от участков ОУ и дошкольных корпусов	Паводковый период	завхоз, ст. воспитатели
Контроль за оснащением и оборудованием спортивных площадок ОУ и дошкольных корпусов	Ежегодно	завхоз, ст. воспитатели
Смена песка на игровых площадках до- школьных корпусов	Ежегодно (весна)	завхоз, ст. воспитатели
Контроль за санитарным состоянием хо- зяйственной зоны ОУ и дошкольных кор- пусов	Постоянно	завхоз, ст. воспитатели
Контроль за площадками для сбора мусора и пищевых отходов ОУ и дошкольных	Ежедневно	завхоз, ст. воспитатели

корпусов		
Контроль за уборкой территории ОУ и дошкольных корпусов	Ежедневно	завхоз, ст. воспитатели
Контроль за оборудованием для очищения грязной обуви	Постоянно	завхоз,
<i>Здания</i>		
Контроль за обеспечением проветривания	Постоянно	Медсестра
Контроль за исправностью и обустройством ограждением лестниц и поручней для детей	Постоянно	завхоз, ст. воспитатели
Контроль за состоянием санитарно-технического оборудования, постоянным обеспечением туалетной бумагой, электрополотенцами или бумажными полотенцами, мылом санитарных узлов	Постоянно	завхоз, ст. воспитатели
Контроль за оснащением спортивных залов ОУ и дошкольных корпусов	Постоянно	Директор, ст. воспитатели
Контроль за оснащением и оборудованием медицинских кабинетов ОУ и дошкольных корпусов	Постоянно	Директор, ст. воспитатели, медсестра
Контроль за оснащением и оборудованием постирочной и гладильной помещений дошкольных корпусов	Постоянно	завхоз, ст. воспитатели
Контроль за внутренней отделкой помещений	Во время проведения ремонтных работ	Директор, ст. воспитатели, завхоз
<i>Оборудование помещений</i>		
Контроль за оборудованием раздевальных комнат ОУ и дошкольных корпусов	Постоянно	Заведующий хозяйством
Контроль за состоянием и маркировкой учебной и детской мебели, подбором ее согласно антропометрических показателей СОШ и ДО.	перед началом нового учебного года, затем 1 раз в месяц	Медсестра, старший воспитатель, кл. руководитель
Контроль за оборудованием групповой 28	Ежегодно	Медсестра, старший воспитатель
Контроль за состоянием и расстановкой учебной, детской мебели, кроватей(с учетом требований)	перед началом нового учебного года, затем 1 раз в месяц	Директор, Старший воспитатель, Медсестра
<i>Естественное и искусственное освещение</i>		
Контроль естественного и искусственного освещения помещений ОУ и дошкольных корпусов	Постоянно	завхоз, ст. воспитатели
Контроль использования и исправности осветительной ОУ и дошкольных корпусов	Постоянно	ОУ и дошкольных корпусов
Контроль установки штепсельных розеток на высоте 1,8 м., защитных устройств на светильниках в спортивном зале ОУ и дошкольных корпусов	Постоянно	завхоз

Контроль содержания источников искусственного освещения в исправном состоянии и правилами освещения школьных досок ОУ и дошкольных корпусов	Постоянно	завхоз
Контроль очищения стёкол, осветительной арматуры и светильников ОУ и дошкольных корпусов	Не менее 2 раз в год	завхоз, ст. воспитатели
<i>Отопление и вентиляция</i>		
Контроль функционирования центрального отопления ОУ и дошкольных корпусов	Отопительный сезон	завхоз,
Контроль за температурным режимом, учебных помещений, групповых (Наличие термометров в учебных помещениях и групповых) ОУ и дошкольных корпусов	Постоянно	классные руководители, воспитатели
<i>Водоснабжение и канализация</i>		
Контроль водоснабжения и канализации ОУ и дошкольных корпусов	Постоянно	завхоз,
<i>Санитарное состояние помещений и дезинфекционные мероприятия</i>		
Контроль санитарного содержания помещений и дезинфекционных мероприятий (проведение влажной уборки, чистка ковров, обеззараживание санитарно-технического оборудования) СОШ и ДО	Постоянно	завхоз, Медсестра
Контроль маркировки уборочного инвентаря в соответствие с применением ОУ и дошкольных корпусов	Еженедельно	завхоз, ст. воспитатели
Контроль хранения дезинфицирующих средств ОУ и дошкольных корпусов	Постоянно	завхоз
Контроль проведения ремонтных работ ОУ и дошкольных корпусов	По факту	Директор, ст. воспитатели, завхоз
Контроль дезинфекции и санитарной обработки игрушек дошкольных корпусов	Постоянно	Старший воспитатель медсестра
Контроль смены постельного белья, полотенц, маркировка, хранение ДО	Постоянно	Медсестра завхоз
Контроль процесса стирки белья ДО	Постоянно	Ст. воспитатели
Проветривание и просушивание постельных принадлежностей ДО	Ежегодно (лето)	Ст. воспитатели
Контроль проведения дезинфекции и дератизации ОУ и дошкольных корпусов	По мере необходимости	завхоз
<i>Профилактика контагиозных гельминтозов (энтеробиоз и гименолепидоз)</i>		
Разработка и обновление инструкций по применению моющих и дезинфицирующих средств, доведение их до всех сотрудников, использующих данное средство. ОУ и дошкольных корпусов	Ежегодно	Директор, старшие воспитатели, медсестра
Обследование всех детей и персонала ДОУ	Один раз в год	старший воспитатель
<i>Организация питания ДО</i>		
Контроль мытья кухонной посуды, инвен-	Постоянно	Медсестра

таря, обработка кухонного электрооборудования, металлического инвентаря, рабочих столов.		завхоз
Контроль мытья и хранения столовой посуды в группах.	Постоянно	Медсестра завхоз
Контроль обеззараживания посуды в период карантина в ДОУ	По факту случая	Медсестра завхоз
Контроль обработки, хранения мочалок, щёток, ветоши для протирания столов	Постоянно	завхоз, медсестра
Контроль сбора и утилизации пищевых отходов	Постоянно	Медсестра завхоз
Контроль уборки пищеблока	Постоянно	Медсестра завхоз
Контроль организации рационального питания детей	Ежемесячно	Ст. воспитатели Шеф-повар
Контроль ассортимента основных продуктов питания детей	Постоянно	Ст. воспитатели Медсестра
Контроль качества продуктов (бракераж сырых продуктов)	Постоянно	Кладовщики, медсестра
Контроль выполнения средне-суточной нормы выдачи продуктов на 1 ребёнка, проведение коррекции питания	1 раз в 10 дней	Ст. воспитатели медсестра
Подсчёт основных пищевых ингредиентов по итогам накопительной ведомости (калорийность, белки, жиры, углеводы)	1 раз в месяц	Медсестра
Контроль информатизации родителей о питании детей	Ежедневно	Старшие воспитатели
Контроль хранения скоропортящихся продуктов	Постоянно	Медсестра Кладовщик
Контроль выполнения правил при приготовлении пищи, гигиенических требований при кулинарной обработке пищевых продуктов в технологических процессах приготовления блюд	Постоянно	медсестра Повар
<i>Медицинское обеспечение и оценка состояния здоровья детей ДО</i>		
Контроль за утренним приемом детей	Постоянно	Медсестра Воспитатель группы
Оценка физического развития детей	2 раза в год (осень, весна)	Медсестра Воспитатель группы
Осмотр детей на педикулез ОУ и дошкольных корпусов	1 раз в неделю	Медсестра
Организация и проведение профилактических осмотров детей декретированных возрастов ОУ и дошкольных корпусов	По плану	Медсестра
Организация и проведение санитарно-противоэпидемиологических мероприятий при карантине	При необходимости	Медсестра
Контроль за организацией питьевого ре-	ежедневно	завхоз,

жима ОУ и дошкольных корпусов		воспитатели, медсестра
Организация режима дня и непосредственно образовательной деятельности		
Контроль за соответствием программ и технологий обучения и воспитания, методов и организации образовательного процесса возрастным и психофизиологическим возможностям детей ОУ и дошкольных корпусов	Постоянно	Директор, Старший воспитатель
Контроль за режимом учебно-воспитательного процесса (учебная нагрузка) ОУ и дошкольных корпусов	Ежегодно перед началом нового учебного года, затем 1 раз в месяц	Директор, Старший воспитатель
Организация физического воспитания в ДО		
Контроль организации физкультурных занятий, их длительность, кратность, наполняемость.	Ежеквартально	Старший воспитатель
Оценка эффективности физкультурного занятия (моторная плотность)	Ежеквартально	Медсестра
Приём детей в ДО		
Ежедневный утренний приём, контроль состояния здоровья ребёнка	Ежедневно	Воспитатели
Осмотр детей на педикулёз, ведение журнала	Еженедельно	Медсестра
Контроль приёма детей после болезни или отсутствия ребёнка в ДО более 5 дней, требование наличия справки врача-педиатра	По факту	Воспитатели
Медицинские осмотры и личная гигиена персонала		
Контроль прохождения медицинских осмотров ОУ и дошкольных корпусов	Ежегодно	Директор, Старший воспитатель
Контроль соблюдения персоналом правил личной гигиены ОУ и дошкольных корпусов	Постоянно	Директор, Старший воспитатель Медсестра
Организация курсовой гигиенической подготовки и переподготовки по программе гигиенического обучения	1 раз в два года, работники пищеблока и младшие воспитатели – 1 раз в год	Директор, Старший воспитатель
Контроль наличия и укомплектованности аптек для оказания медицинской помощи.	ежемесячно	Директор, Старший воспитатель, Медсестра

Перечень возможных аварийных ситуаций

Возможные аварийные ситуации	Последствия аварийной ситуации	Информирование об аварийной ситуации	Мероприятия по локализации аварийной ситуации
Отключение отопления	1. Температурный режим ниже нормы.	1. Администрацию Управления обра-	Временная остановка работы

	2.Размораживание системы отопления.	зования 2. Органы местного самоуправления. 3. Роспотребнадзор	
Авария систем хозяйственно – питьевого и горячего водоснабжения, их отсутствие	1.Пищевые отравления. 2. Вспышка острых кишечных заболеваний	1. Администрацию Управления образования. 2. Органы местного самоуправления. 3. Роспотребнадзор	1. Прекратить работу столовой. 2.Провести мероприятия по ремонту инженерных коммуникаций. 3.Провести дезинфекционные мероприятия.
Авария системы электроснабжения отсутствие электроэнергии длительное время	1. Инфицирование сырья, полуфабрикатов и продуктов патогенными микроорганизмами. 2.Пищевые отравления. 3. Вспышка острых кишечных заболеваний	1. Администрацию Управления образования. 2. Органы местного самоуправления, 3. Роспотребнадзор	1. Прекратить работу столовой. 2.Провести мероприятия по ремонту коммуникаций. 3.Провести экспертизу пищевых продуктов. 5.Провести лабораторные исследования продтоваров после ликвидации аварии
Выход из строя технологического и холодильного оборудования	1. Инфицирование сырья, полуфабрикатов и продуктов патогенными микроорганизмами. 2.Пищевые отравления. 3. Вспышка острых кишечных заболеваний	1. Администрацию Управления образования. 2. Органы местного самоуправления, 3. Роспотребнадзор	1.Ограничение ассортимента блюд. 2. Прекратить работу столовой. 2.Провести мероприятия по ремонту. 3.Провести экспертизу пищевых продуктов.

Перечень форм учета и отчетности по производственному контролю питания

1. Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья.
2. Журнал здоровья.
3. Журнал учета температурного режима холодильного оборудования.
4. Ведомость контроля за рационом питания.
5. Журнал производственного контроля.
6. Журнал учета влажности на складе.