

Утверждаю
Директор МБОУ «Наурская СОШ№1»
_____ М.Р. Лабазанова
_____._____.2022г.

**ПРОГРАММА
ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ
МБОУ «Наурской СОШ№1»
на 2022-2023 учебный год.**

2022 год.

ВВЕДЕНИЕ

Настоящая Программа регламентирует организацию и осуществление производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических /профилактических/ мероприятий при осуществлении хозяйственной и иной деятельности. Выполнения работ и оказания услуг, а также в производстве, хранении, реализации продукции, товара и устанавливает требования к объектам, точкам контроля, срокам /периодичности/ и видам /формам/ контроля, а также определяет лиц и /или/ организации, ответственных за осуществление тех или иных видов контроля.

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Общие сведения об объекте производственного контроля.

Наименование предприятия: Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение « Наурская СОШ№1 »

Юридический адрес: 366128, ЧР, Наурский район, ул. Х.Батырова ,46.

Фактический адрес: 366128, ЧР, Наурский район, ул.Батырова ,46.

Год постройки ОУ – 1975 г.

Директор школы: Лабазанова Милана Руслановна

**Программа производственного контроля организации горячего питания обучающихся
школы на 2022-2023 учебный год.**

Задачи производственного контроля.

Контролируется:

- Правильность оформления сопроводительной документации, правильность маркировки на продукты питания;
- 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 и т.д.

В программе четко определено:

- Что контролируется и проверяется;
- Периодичность проверок;
- Кем проверяется, выполняется;
- Ответственные.

Программа производственного контроля организации питания обучающихся

№ п/п	Объект производственного контроля	Место контроля, нормативные документы	Периодичность	Ответственный
1	Устройство и планировка пищеблока	Соответствие плану размещения технологического оборудования	1 раз в год	Директор
2	Соблюдение санитарного состояния пищеблока	Подсобные помещения пищеблока, обеденный зал	Ежедневно	Медсестра
3	Условия хранения поставленной продукции	Холодильное оборудование, подсобные помещения	Ежедневно 2 раза в неделю	Медсестра
4	Качество поставленных сырых продуктов	Сертификаты на поставляемую продукцию, накладные, гигиенические заключения	Ежедневно	Медсестра
5	Контроль суточной пробы	Специальные контейнеры, температура хранения	Ежедневно	Медсестра
6	Качество готовой продукции	Внешний вид, цвет, запах, вкус	Ежедневно	Медсестра
7	Соответствие веса	Раздача	1 раз в месяц	Замдиректора по

	отпускаемой готовой продукции утвержденному меню			БЖ
8	Соответствие рациона питания обучающихся примерному 2-х недельному меню	Ежедневное меню, 2-х недельное меню	1 раз в месяц	Медсестра
9	Контроль за ассортиментом вырабатываемой продукции, качеством полуфабрикатов и готовой продукции	Номенклатура продукции, внешний вид, цвет, запах, вкус.	2 раза в год	Технолог, Медсестра
10	Продукты, блюда, кулинарные, салаты из вареных овощей. Компоты, кисели, напитки собственного приготовления	Санитарное бактериологическое исследование: - Микробиологические Показатели безопасности продукции - БГКП	1 раз в год 2 раза в год	ФГУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии»
11	Инвентарь, оборудование, столовая посуда	Смывы с инвентаря и оборудования БГКП	1 раз в год	ФГУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии»
12	Поточность производственных процессов	Отсутствие или наличие пересечений обработки и потоков сырья, полуфабрикатов, чистой и грязной посуды, инвентаря, тары.	1 раз в полгода	Технолог, Медсестра
13	Соблюдение личной гигиены учащихся перед приемом пищи	Холл перед столовой	Ежедневно	Классный руководитель
14	Целевое использование готовой продукции в соответствии с предварительным заказом	Накладные, журнал учета отпущенной продукции	Ежедневно	Технолог, Медсестра
15	Соблюдение санитарных правил при мытье посуды	Моечная посуды	1 раз в неделю	Медсестра
16	Проверка организации эксплуатации технологического и холодильного оборудования	Пищеблок	Ежеквартальн о	Зам. дир. по АХР
16	Состояние здоровья	Медицинские карты	В течение	Медсестра

	обучающихся, пользующихся питанием		года	
17	Контроль за организацией приема пищи обучающимися	Санитарное состояние обеденного зала, обслуживание, самообслуживание	1 раз в неделю	Медсестра
18	Контроль за отходами	Маркировка тары, своевременный вывоз	В течение года	Технолог, зам. дир. по АХЧ

Перечень форм учета и отчетности, установленный действующим законодательством, связанный с осуществлением производственного контроля:

- поименный список лиц, подлежащих периодическим и предварительным медицинским осмотрам;
- «Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья»;
- «Журнал бракеража готовой кулинарной продукции»;
- «Журнал здоровья»;
- «Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд»;
- «Журнал учета температурного режима холодильного оборудования»;

Г Р А Ф И К
проведения генеральной уборки столовой

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

**Список
работников столовой МБОУ «Наурская СОШ№1»**

№ п/п	ФИО	Дата рождения	Должность	Стаж работы	Дата последнего медосмотра	Дата последнего гигиенического обучения
1.	Бахаева Лида Султановна	24.03.1960	Повар	36	август 2022	-
2.	Алиева Хава Вахидовна	21.11.1987	Помощник повара	6	август 2022	-
3.						
4.						

П А С П О Р Т
санитарно-технического состояния
общеобразовательной школы

Основные показатели	По проекту	Фактически
Кол-во школьных зданий, сооружений	1	1
Контингент обучающихся /чел/	735	735
Полезная площадь здания на одно ученическое место	--	--
Наличие оборудованного изолированного земельного участка	+	+
- удаленность от транспортных магистралей, промышленных, коммунальных и др. предприятий, которые могут служить источником шума и загрязнения воздуха	10км	10км
- площадь озеленения участка	50%	50%
- наличие зонирования территории	----	----
- площадь пришкольного участка на одно ученическое место	--- га	--- га

Набор основных помещений:	Количество	Площадь	Количество мест	
	в единицах	м ²	норма	фактически
Классные комнаты: а) для 1-4 классов	10	431,8	200	414

Пищеблок

Общая характеристика производства:

Пищеблок не соответствует требованиям СанПин из-за отсутствия условий.

Обеденный зал располагается в помещении здания, занимает площадь – 80,6 м²

Поточность технологических процессов соблюдается.

Пищеблок укомплектован квалифицированными кадрами. Повышение квалификации кадров проводится в соответствии с установленными требованиями.

Наполняемость обеденного зала – 60 человек из расчета 0,7 м²×1 чел

Транспортные мощности предприятия: Продукты питания доставляются автотранспортом поставщика.

Санитарно-техническая характеристика помещений школы

№ п/п	Характеристика	Наличие
1.	Год постройки	1971
2.	Школа расположена в нетиповом здании (приспособленное помещение бывшего пришкольного интерната)	
3.	Год проведения последнего капитального ремонта	2022
4.	Наличие акта об аварийном состоянии	-
5.	Внутренняя отделка помещений: - соответствует действующим нормам - не соответствует действующим нормам	Да -
6.	Инженерное обеспечение	
7.	Холодное водоснабжение (централизованное)	Да
8.	Горячее водоснабжение (централизованное)	нет
9.	Отопление (централизованное)	Да
10.	Канализация (централизованная)	нет
11.	Вентиляция (естественная)	нет
12.	Электроснабжение	Да
	Телефонная связь	Да
13.	Санитарно-техническое обеспечение зданий Обеспечение санитарно-технических приборов и устройств /краны, раковины, унитазы и т.д./ - соответствуют нормативам	Да

Гигиеническое содержание помещений

1.	Освещенность на рабочих местах /подтвердить данные лабораторными исследованиями/ соответствует нормативам не соответствует нормативам	соответствует "Естеств. и искусств. освещенн."	
	Естественное/с/к/ Искусственное /д/к/м ²		
2.	Микроклиматические условия данных лабораторных исследований		
3.	Вентиляция	Норма	Фактически
	естественная площадь фрамуг /форточек/ механическая воздухообмен /м ³ /час/ температура °С относительная влажность		
4.	Уровни излучения от существующей аппаратуры /в кабинете ИВТ/ Электромагнитные поля статическое излучение ионизация воздуха Влияние деятельности учреждения на окружающую среду		ВЫВОЗЯТСЯ
5.	Сбор хранения, твердых бытовых и пищевых отходов		

