

УТВЕРЖДАЮ:
Директор ГОБОУ ЦППРК
В.Н. Брайтфельд
12.09.2017 г.

Программа производственного контроля ГОБОУ ЦППРК

1. Цель производственного контроля

Обеспечение безопасности и безвредности для ГОБОУ ЦППРК 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 нормативных документов

3.1. СанПиН 2.4.2.3286-15 "Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения и воспитания в организациях, осуществляющих образовательную деятельность по адаптированным основным общеобразовательным программам для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья";

3.2. СанПиН 2.4.2.2821-10 «Гигиенические требования к условиям обучения в общеобразовательных учреждениях»;

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

- 4.1. Брайтфельд В.Н. – директор ГОБОУ ЦППРК;
- 4.2. Алексеева О.Г. – заведующий хозяйством ГОБОУ ЦППРК;
- 4.3. Кудрявцева В.П. – заведующая школьной столовой;
- 4.4. Лобко А.А. – медицинский работник;
- 4.5. Фёдорова М.Э. – ответственная за организацию питания обучающихся ГОБОУ ЦППРК;

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

Медицинскому осмотру подлежат		Профессиональной гигиенической подготовке подлежат			
Директор ГОБОУ ЦППРК	Секретарь учебной части	Директор			
Заместители директора		Педагог психолог		Заместители директора	
Заведующий библиотекой		Учитель логопед		Учитель	
Бухгалтера		Социальный педагог		И другие сотрудники по штатному расписанию	

Рабочий по обслуживанию здания	Сторож	
Заведующая школьной столовой	Повар	
Кухонный работник	Уборщик служебных помещений	
Лаборант	Дворник	
Учитель	Сотрудники ТИМПК	

6. Перечень контролируемых показателей и периодичность проведения производственного контроля

Контролируемый показатель	Периодичность контроля	ФИО, должность
Водоснабжение и канализация	Постоянно, еженедельно	Заведующий хозяйством ГОБОУ ЦППРК – Алексеева О.Г.
Санитарное состояние и содержание учреждения (проверка качества и своевременности уборки помещений, соблюдение режима дезинфекции, соблюдение правил личной гигиены обучающихся)	Ежедневно	Заведующий хозяйством Алексеева О.Г. Медицинский работник – Лобко А.А.
Организация питания обучающихся	Ежедневно	Бракеражная комиссия: Фёдорова М.Э. Кудрявцева В.П. Лобко А.А.
Сбор и утилизация отходов	Договор оказания услуг по вывозу и захоронению ТБО № 3039/16 от 01.01.2016	Заведующая хозяйством ГОБОУ ЦППРК – Алексеева О.Г.
Проведение дезинфекции и дератизации	Договор на обработку № 640 от 01.04.2016г.	Заведующая хозяйством ГОБОУ ЦППРК – Алексеева О.Г.
Медицинский осмотр и гигиеническое обучение персонала	Постоянно	Медицинский работник – Лобко А.А.
Проведение профилактической иммунизации	В соответствии с национальным прививочным календарем	Медицинский работник – Лобко А.А.
Наличие санитарно-эпидемических заключений, сертификатов качества сырья, полуфабрикатов, готовой продукции	Ежедневно	Зав. школьной столовой – Кудрявцева В.П. Медицинский работник – Лобко А.А.
Соблюдение технологии приготовления блюд	Ежедневно	Бракеражная комиссия: Фёдорова М.Э. Кудрявцева В.П. Лобко А.А.

Соблюдение санитарного состояния пищеблока	Ежедневно	Заведующая хозяйством ГОБОУ ЦППРК Алексеева О.Г. Зав. школьной столовой - Кудрявцева В.П. Медицинский работник - Лобко А.А.
Контроль суточной пробы	Ежедневно (специальные контейнеры, температура хранения)	мед.работник - Лобко А.А.
Соответствие веса отпускаемой готовой продукции утвержденному меню.	Раздача 1 раз в месяц	Бракеражная комиссия. мед.работник - Лобко А.А.
Условия хранения поставленной продукции	Ежедневно (холодильное оборудование, подсобные помещения)	мед.работник - Лобко А.А.
Соблюдение санитарных правил при мытье посуды	1 раз в неделю (Посудомоечный цех)	мед.работник - Лобко А.А. зав. школьной столовой - Кудрявцева В.П.
Контроль за организацией приема пищи обучающихся	1 раз в неделю (обеденный зал, обслуживание, самообслуживание)	Ответственная за организацию питания обучающихся - Фёдорова М.Э. медицинский работник - Лобко А.А.
Контроль за отходами	Ежедневно (маркировка тары, своевременный вывоз)	мед.работник - Лобко А.А. зав. школьной столовой - Кудрявцева В.П.
Качество поставленных сырых продуктов	Ежедневно - (сертификаты на поставляемую продукцию, накладные, ветеринарное удостоверение)	мед. работник - Лобко А.А. зав. школьной столовой - Кудрявцева В.П.,
Устройство и планировка пищеблока	1 раз в год (соответствие плану размещения технологического оборудования)	Заведующий хозяйством - Алексеева О.Г.
Качество готовой продукции	Ежедневно (внешний вид, цвет, запах, вкус)	Бракеражная комиссия
Состояние здоровья обучающихся пользующихся питанием	В течении года (медицинские карты)	мед.работник - Лобко А.А.
Соблюдение личной гигиены учащихся перед приемом пищи	Ежедневно (ходл перед столовой)	Классный руководитель

7. Организация лабораторных исследований и контроля

Объект исследования и контроля	Контролируемый показатель	Периодичность проведения исследования
Вода на вводе	Перед открытием летнего лагеря дневного пребывания 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

8. Организация инструментальных исследований и контроля.

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, информатики, санузлах.	Эффективность работы вентиляции	1 раз в 2 года
Электромагнитные поля по ПЭВМ	Величина электромагнитных излучений	1 раз в 2 года и после смены ПЭВМ
Дезагрегация		Договор на обработку № 640 от 01.04.2016г.

9. Формы учета и отчетности.

Все контролируемые показатели регистрируются в производственном журнале.

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

10. Перечень возможных аварийных ситуаций и информирование соответствующих организаций:

- 10.1. Аварийные ситуации на водопроводных сетях
- 10.2. Авария канализационной системы
- 10.3. Отключение электросетей
- 10.4. Инфекционные заболевания
- 10.5. Случаи отравления, в том числе, связанном с употреблением приготовленных блюд

При возникновении аварийных ситуаций следует немедленно информировать ТО ТУ Роспотребнадзор.

11. Прогноз ожидаемых результатов и оценка эффективности реализации Программы

- формирование культуры и навыков здорового питания обучающихся;

- 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 всех обучающихся ГОБОУ ЦППРК;

- оснащение пищеблока школы современным высокотехнологичным оборудованием;

- создание системы производственного контроля за качеством и безопасностью используемого сырья и производимой продукции

Реализация Программы открывает перспективы для решения вопросов, связанных с сохранением и укреплением здоровья детей, снижением риска возникновения заболеваний.