

УТВЕРЖДАЮ:

Директор

МКОУ «Ульканская ООШ №1»



В.А. Рыкова В.А. Рыкова

«30» августа 2015 год

ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ

МКОУ «УЛЬКАНСКАЯ ООШ №1»

Казачинско-Ленский район, п.г.т. Улькан, улица Захара Тарасова, 7

Общие положения

1. Настоящая программа разработана в соответствии с Федеральным законом № 52 от 30.03.1999 года (ст.11) «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения».
2. Программа производственного контроля определяет порядок организации и проведения производственного контроля в Муниципальном казенном образовательном учреждении Ульканской основной общеобразовательной школы № 1.

Цель программы

Целью программы производственного контроля является обеспечение безопасности и безвредности деятельности, связанной с оказанием образовательных услуг, профессиональных заболеваний персонала путем должного выполнения санитарных правил и санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий.

Перечень нормативных документов, выполнение требований которых обязательно при осуществлении образовательных видов деятельности, выполнении работ и оказании услуг, представляющих потенциальную опасность для человека.

- Федеральный закон от 30.03.1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- Федеральный закон от 02.01.2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности / пищевых продуктов»;
- Постановление Минтруда от 14.03.1997 г. №12 «О проведении аттестации рабочих мест»;
- СанПиН 1.1.1058-01 Санитарные правила «О реализации и проведении производственного контроля за соблюдением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»;
- СанПиН 2.3.2. 1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;
- СанПиН 2.1.6 1074-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды центральных систем питьевого водоснабжения Контроль качества»;
- СанПиН 2.2.1/2.1.1. 1278-03 «Гигиенические требования к естественному, искусственному и совмещенному освещению жилых и общественных зданий»;
- СанПиН 2.2.4. 548-96 «Гигиенические требования к микроклимату производственных помещений»;
- СанПиН 3.5.2. 1378-03 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и осуществлению дезинфекционной деятельности»;
- СанПиН 3.5.3.1129-02 «Санитарно-эпидемиологические требования к проведению дератизации»;
- СанПиН 3.1/3.2.1379-03 «Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней».
- СанПиН 3.1.958-00 «Профилактика вирусных гепатитов. Общие требования к эпидемиологическому надзору за вирусными гепатитами»;
- СанПин 4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего - профессионального образования».
- СанПин 2.4.4.969-00 «Гигиенические требования устройства, содержанию и организации режима в оздоровительных учреждениях с дневным пребыванием детей в период каникул».

1. ПАСПОРТНЫЕ ДАННЫЕ

№	Наименование предприятия	МУНИЦИПАЛЬНОЕ КАЗЕННОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ «Ульканская основная общеобразовательная школа №1»
1	Юридический адрес	666534, п.г.т. Улькан, Казачинско-Ленский район, Иркутской области, ул.Захара Тарасова, 7
2	Факс	8 (39562) 3-20-63
3	Электронная почта	ulkanshkola@mail.ru
4	ОКВД	
3	ИНН	3828004610
4	КПП	382801001
5	Фамилия, имя, отчество руководителя школы – Завхоз -	Рыкова Валентина Алексеевна Васильева Елена Владимировна
6	Телефоны руководителей	8(395-62)3-20-63 тел. сот.89245391200
7	Численность работников школы (столовой)	3
8	Наименование лаборатории	Отсутствует
9		

2. ПЕРЕЧЕНЬ ДОЛЖНОСТНЫХ ЛИЦ (РАБОТНИКОВ), НА КОТОРЫХ ВОЗЛОЖЕНЫ ФУНКЦИИ ПО ОСУЩЕСТВЛЕНИЮ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ

Рыкова Валентина Алексеевна – директор школы, приказ № 216 от 31.12.2014г.

Васильева Елена Владимировна – завхоз, приказ №216 от 31.12.2014г.

Белова Ясира Гарифулловна – повар, приказ №216 от 31.12.2014г.

Светличная Елена Владимировна – медицинская сестра, приказ №216 от 31.12.2014г.

3. ПЕРЕЧЕНЬ ДОЛЖНОСТЕЙ РАБОТНИКОВ, КОТОРЫЕ ПОДЛЕЖАТ МЕДИЦИНСКИМ ОСМОТРАМ И ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ГИГИЕНИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКЕ

ПРОФЕССИЯ, ДОЛЖНОСТЬ	КОЛИЧЕСТВО РАБОТНИКОВ	ПЕРИОДИЧНОСТЬ	
		МЕДОСМОТРОВ	ГИГИЕНИЧЕСКОГО ОБУЧЕНИЯ
ПОВАР	1	2 РАЗА В ГОД	1 РАЗ В ГОД
КЛАДОВЩИК	1	2 РАЗА В ГОД	1 РАЗ В ГОД
КУХОННЫЙ РАБОТНИК	1	2 РАЗА В ГОД	1 РАЗ В ГОД

4. ОРГАНИЗАЦИЯ И ПРОВЕДЕНИЕ ЛАБОРАТОРНО-ИНСТРУМЕНТАЛЬНЫХ ИССЛЕДОВАНИЙ И ИСПЫТАНИЙ

Рекомендуемая номенклатура, объем и периодичность проведения лабораторных и инструментальных исследований на пищеблоке

Вид исследования	Объект исследования	Количество	Кратность
Микробиологические исследования проб готовых блюд на соответствие требованиям санитарного законодательства	Салаты, сладкие блюда, напитки, вторые блюда, гарниры, соусы, овощные блюда, яичные	2 блюда исследуемого приема пищи	2 раза в год
Калорийность, выход блюд, и соответствие химического состава блюд рецептуре	Суточный рацион питания	1	1 раз в год
Контроль, проводимой витаминизации блюд	Третьи блюда	1 блюдо	1 раз в год
Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-	Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала	10 смывов	1 раз в год

показательной микрофлоры (БГКП)			
Микробиологические исследования смывов на наличие возбудителей иерсиниозов	Оборудование, инвентарь в овощехранилищах и складах хранения овощей, цехе переработки овощей	-	1 раз в год
Исследование смывов на наличие яиц гельминтов	Оборудование, инвентарь, тара, руки, спецодежда персонала, сырые пищевые продукты (мясо, рыба, зелень)	10 смывов	1 раз в год
Исследование питьевой воды на соответствие требованиям санитарных норм, правил и гигиенических нормативов по химическим и микробиологическим показателям	Питьевая вода из разводящей системы помещений: моечных столовой, кухонной посуды, цехах: овощной, холодном, горячем, доготовочном	1 проба	По химическим показателям - 1 раз в год, по микробиологическим показателям – 1 раз в год
Исследование параметров микроклимата производственных помещений	Рабочее место	1	2 раза в год (в холодный и теплый периоды)
Исследование уровня искусственной освещенности в производственных помещениях	Рабочее место	1	1 раз в год с темное время суток
Исследование уровня шума в производственных помещениях	Рабочее время	1	1 раз в год, а также после реконструкции систем вентиляции, ремонта оборудования, являющегося источником шума
Качество термической обработки (визуальный метод)	Вторые блюда из мяса, рыбы, птицы (готовые)	1 блюдо	1 раз в год

5. МЕРОПРИЯТИЯ ПО ОСУЩЕСТВЛЕНИЮ ЭФФЕКТИВНОГО КОНТРОЛЯ ЗА СОБЛЮДЕНИЕМ САНИТАРНЫХ ПРАВИЛ

ЛИЦА, ОТВЕТСТВЕННЫЕ ЗА ОСУЩЕСТВЛЕНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ (В Т.Ч. МЕДРАБОТНИК), ОСУЩЕСТВЛЯЮТ СЛЕДУЮЩИЕ МЕРОПРИЯТИЯ:

№	Наименование мероприятий	Периодичность
1	Проверка температуры воздуха внутри холодильных камер и другого оборудования	Ежедневно
2	Проверка качества поступающей продукции и продовольственного сырья, сроков хранения и реализации, условий транспортировки	Постоянно
3	Проверка сроков прохождения сотрудниками гигиенической подготовки и медицинских осмотров. Организация проведения гигиенической подготовки и аттестации	Согласно графика
4	Проверка качества и своевременности уборки помещений. Соблюдение режима мытья и обработки технологического оборудования, инвентаря и тары. Соблюдение правил личной гигиены.	Ежедневно
5	Организация лабораторного контроля	Согласно графика
6	Осмотр работников на наличие гнойничковых заболеваний	Ежедневно
7	Мероприятия по дератизации и дезинсекции, согласно договора	Плановые
8	Проведение генеральных уборок	1 раз в месяц
9	Проведение санитарных часов	1 раз в неделю
10	Проведение бракеража блюд, кулинарных и кондитерских изделий	Ежедневно
11	Контроль наличия сертификатов на продукты	Постоянно

6. ПЕРЕЧЕНЬ ФОРМ УЧЕТА ПО ВОПРОСАМ, СВЯЗАННЫМ С ОСУЩЕСТВЛЕНИЕМ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ

- Журнал бракеража пищевых продуктов и производственного сырья
- Журнал бракеража готовой кулинарной продукции
- Журнал здоровья
- Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд
- Журнал учета температурного режима холодильного оборудования

- Ведомость контроля за рационом питания
- Протоколы санитарно-химического и микробиологического исследования продукции
- Протоколы санитарно-микробиологического исследования смывов
- Протоколы санитарно-химического и микробиологического исследования воды
- Протоколы измерений метеорологических факторов, освещенности, шума
- Личные медицинские книжки
- Санитарные паспорта на транспорт
- Журнал учета аварийных ситуаций

7. ПЕРЕЧЕНЬ ВОЗМОЖНЫХ АВАРИЙНЫХ СИТУАЦИЙ, ПОДЛЕЖАЩИХ ОБЯЗАТЕЛЬНОМУ ИНФОРМИРОВАНИЮ НАСЕЛЕНИЯ, ОРГАНОВ МЕСТНОГО САМОУПРАВЛЕНИЯ И ТЕРРИТОРИАЛЬНЫЙ ОТДЕЛ ТУ РОСПОТРЕБНАДЗОРА

1. Отсутствие водоснабжения.
2. Отсутствие электроснабжения с выводом из строя технологического и холодильного оборудования.
3. Авария на канализационных сетях с выходом сточных вод в производственные складские помещения.

Ответственные:

Директор школы _____  В.А.Рыкова

Завхоз школы _____  Е.В.Васильева
