

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	<a href="mailto:ulkanshkola@mail.ru">ulkanshkola@mail.ru</a>
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:*

<b>№</b>	<b>Наименование мероприятий</b>	<b>Периодичность</b>
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

---