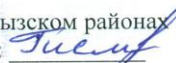


Согласовано:  
Зам. начальника ТОУ Роспотребнадзора  
по РТ (Татарстан)  
в Елабужском, Агрызском районах  
Р.Т. Гисматуллина: 



Утверждаю:  
Директор муниципального бюджетного  
образовательного учреждения  
Кичкетанской средней  
образовательной школы Агрызского  
муниципального района РТ  
Н.М. Зиннатов  
« 1 »  2020 год.



## ПРОГРАММА

### ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ ПО ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ УЧАЩИХСЯ МУНИЦИПАЛЬНОГО БЮДЖЕТНОГО ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ КИЧКЕТАНСКОЙ СРЕДНЕЙ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ШКОЛЫ АГРЫЗСКОГО МУНИЦИПАЛЬНОГО РАЙОНА РЕСПУБЛИКИ ТАТАРСТАН НА 2020-2021 УЧЕБНЫЙ ГОД

Кичкетан, 2020

**Наименование учреждения:** Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение Кичкетанская средняя общеобразовательная школа Агрызского муниципального района Республики Татарстан

**Юридический адрес:**  
422213, Республика Татарстан, Агрызский район, село Кичкетан, ул.Т.Гиззата, 31  
тел. 3-82-52

**Фактический адрес:**  
422213, Республика Татарстан, Агрызский район, село Кичкетан, ул.Т.Гиззата, 31  
тел. 3-82-52

## 1. Перечень нормативных документов, в том числе официально изданных санитарных правил в соответствии с осуществляемой деятельностью

- 1.1. Федеральный Закон от 30.03.1999 г. №52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- 1.2. СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»;
- 1.3. СП 1.1.2193-07 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»;
- 1.4. СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»;
- 1.5. СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях»;
- 1.6. СанПиН 2.4.2.1178-02 "Гигиенические требования к условиям обучения в общеобразовательных учреждениях";
- 1.7. СанПиН 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья»;
- 1.8. Методические указания «Об организации работы педагогических, медицинских работников РТ по рациональному питанию учащихся общеобразовательных школ» 2.4.2.005-96;
- 1.9. СП 3.1/3.2.3146-13 "Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней" - Санитарные правила от 15.05.2014 № СП 3.1/3.2.3146-13;
- 1.10. СанПиН 3.1.1117-02 «Профилактика острых кишечных заболеваний»;
- 1.11. СП 3.5.3.1129-02 «Санитарно-эпидемиологические требования к проведению дератизации»;
- 1.12. СанПиН 2.2.4.548-96 "Гигиенические требования к микроклимату производственных помещений";
- 1.13. СанПиН 2.2.1/2.1.1.1278-03 «Гигиенические требования к естественному, искусственному и совмещенному освещению жилых и общественных зданий»
- 1.14. СанПиН 2.2.4/2.1.8.562-96 "Шум на рабочих местах, в помещениях жилых, общественных зданий и на территории жилой застройки";
- 1.15. СанПиН 2.4.4.969-00. "Гигиенические требования к устройству, содержанию и организации режима в оздоровительных учреждениях с дневным пребыванием детей в период каникул"

- 1.16. СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;
- 1.17. Федеральный закон от 02.01.2001г. №29 ФЗ «О качестве безопасности пищевых продуктов»
- 1.18. СанПиН 2.1.4.1074-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды центральных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества».
- 1.19. СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования к качеству и безопасности производства сырья и пищевых продуктов»
- 1.20. СанПиН 2.2.1.1278-03 «Гигиенические требования к естественному, искусственному и совмещенному освещению жилых и общественных зданий».
- 1.21. СанПиН 3.1.3.2.558-96 «Общие требованиям по профилактике инфекционных паразитных заболеваний»

## 2. Перечень должностных лиц (работников), на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля

- 2.1. Зиннатов Н.М. – директор школы;
- 2.2. Гарифуллина В.М. – завхоз;
- 2.3. Шакирова Г.К. – заместитель директора по ВР;
- 2.4. Сахабутдинова Э.Ф. – повар;
- 2.5. Саматова С.С. – председатель профкома, член бракеражной комиссии;
- 2.6. Ганиева Т.И. - член бракеражной комиссии;
- 2.7. Ибрагимова Ф.Ф. - член бракеражной комиссии.
- 2.8. Закирова А.И. – член бракеражной комиссии.

## 3. Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам, профессиональной гигиенической подготовке и аттестации.

- 3.1. Директор школы;
- 3.2. Заместитель директора школы;
- 3.3. Учитель;
- 3.4. Завхоз;
- 3.5. Библиотекарь;
- 3.6. Делопроизводитель;
- 3.7. Повар;
- 3.8. Уборщица;
- 3.9. Сторож;
- 3.10. Водитель.

Все работники школы подлежат проведению профилактических прививок согласно национальному календарю прививок.

## СПИСОК

### должностных лиц, должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам, профессионально-гигиенической подготовке

№	Ф.И.О	Должность	Медосмотр по плану
1	Зиннатова Назиля Мехаматнуровна	директор	1 раз в год
2	Зиннатуллина Эльмира Хайдаровна	з/д по УВР	1 раз в год
3	Шакирова Гульнара Климовна	з/д по ВР, учитель	1 раз в год
4	Галиев Инсаф Замирович	учитель	1 раз в год
5	Гарифуллина Насима Мехаматнуровна	учитель	1 раз в год
6	Ганиева Танзиля Ильдусовна	учитель	1 раз в год
7	Нуретдинова Алсу Мансуровна	учитель	1 раз в год
8	Гарифуллина Рамзалия Искандаровна	учитель	1 раз в год
9	Филиппова Ирина Геннадьевна	учитель	1 раз в год
10	Ибрагимова Фарида Фрасовна	учитель	1 раз в год
11	Минхузова Адиля Фанилевна	учитель	1 раз в год
12	Ижболдин Алексей Денисович	учитель	1 раз в год
13	Сулейманова Наиля Хамзовна	учитель	1 раз в год
14	Шаймухаметова Альфия Искандаровна	учитель	1 раз в год
15	Зиннатов Алмаз Албиртович	учитель	1 раз в год
16	Ахметзянова Аида Бдертдиновна	учитель	1 раз в год
17	Гарифуллина Венера Миннахметовна	Библиотекарь, завхоз	1 раз в год
18	Филиппова Ирина Геннадьевна	учитель	1 раз в год
19	Гиззатова Файруза Вазировна	уборщица	1 раз в год
20	Любимова Валентина Абрамовна	уборщица	1 раз в год
21	Маннапова Ляйсан Рахиповна	уборщица	1 раз в год
22	Исмоилов Шавкат Шухратович	сторож	1 раз в год
23	Сахабутдинова Эльза Фаисовна	Повар	1 раз в год
24	Закирова Айгуль Илдусовна	Делопроизводитель, библиотекарь	1 раз в год
25	Юсупов Рамиль Рашидович	Сторож	1 раз в год
26	Нуретдинов Рифат Рифкатович	Водитель	1 раз в год
27	Шарафиев Вазир Вакифович	Водитель	1 раз в год
28	Саматова Сария Салимгараевна	воспитатель	1 раз в год
29	Сипова Альфия Фаатовна	младший воспитатель	1 раз в год
30	Салахова Лариса Ахматлатиповна	Повар	1 раз в год
31	Нуриманов Радик Равилович	Сторож	1 раз в год
32	Гарифуллин Ринат Хазиевич	сторож	1 раз в год
33	Зигангараева Резеда Райсовна	Подсобный рабочий кухни	1 раз в год

4. Перечень осуществляемых организацией работ и услуг, выпускаемой продукции, а также видов деятельности, представляющих потенциальную опасность для человека и подлежащих санитарно-эпидемиологической оценке, сертификации, декларированию, лицензированию.

а ) Уровень естественного и искусственного освещения

Ответственность за состояние естественного и искусственного освещения возложена на завхоза Гарифуллина В.М. Во всех помещениях проводится ежедневный осмотр состояния освещения с заменой ламп, вышедших из строя.

б ) Состояние санитарно-технического оборудования, оборудование помещений.

Ответственность за материально-техническую базу школы возложена на завхоза Гарифуллина В.М. В учебных классах, коридорах, пищеблоке и спортзалах ежедневно проводится влажная уборка с применением моющих, дезинфицирующих средств в соответствии с санитарными нормами и правилами. Ответственность за состояние санитарно-технического оборудования несет завхоз.

в ) Организация режима учебно-воспитательного процесса

Расписание занятий в школе составляется зам.директора по УР Зиннатуллиной Э.Х. Оно соответствует гигиеническим нормам. Перемены между уроками составляют 10-20 минут. Учитываются психолого-возрастные особенности детского организма. У каждого возраста свои благоприятные и трудные дни в течение недели. Там, где это возможно, менее трудные уроки и меньшее количество уроков поставлены к концу недели, когда у всех учеников накапливается усталость. При составлении расписания учитывается коэффициент трудности предметов.

г ) Физическое воспитание, закаливание и другие оздоровительные мероприятия

Уроки физического воспитания проводятся с 1 по 11 класс по 3 часа в неделю. Контроль и руководство за состоянием физического воспитания осуществляется зам.директора по УР Зиннатуллиной Э.Х. через организацию работы методического объединения и планирования работы МО. Осуществляется планирование внеклассных мероприятий по физическому воспитанию, организация спортивных соревнований, эстафет, спортивных игр, пропаганда здорового образа жизни. Особое внимание уделяется по обеспечению техники безопасности на уроках.

д ) Организация питания

В школе организовано одноразовое питание за счет средств бюджета и дополнительно за счет средств родителей. Контроль за организацией питания учащихся осуществляется комиссией в составе директора школы Н.М.Зиннатовой, зам.директора по ВР, председателем профкома Саматовой С.С. Приказом по школе утверждается режим работы столовой, организация обеспечения питания учащихся. Комиссия осуществляет контроль охвата горячим питанием учащихся и качеством приготовления блюд.

5. Мероприятия, предусматривающие обоснование безопасности для человека и окружающей среды продукции и технологии ее производства, критериев безопасности и (или) безвредности факторов производственной и окружающей среды и разработка методов контроля, в том числе при хранении, транспортировке, реализации и утилизации продукции, а также безопасности процесса выполнения работ, оказания услуг.

-организация гигиенического обучения лиц декретированной группы:

№ п/п	Ф.И.О.	Должность	Краткость
1.	Гарифуллина В.М.	завхоз	1 раз в год
2.	Сахабутдинова Э.Ф.	повар	1 раз в год
3.	Зигангареева Р.Р.	Помощник повара	1 раз в год
3.	Любимова В.А.	уборщица	1 раз в год
4.	Гиззатова Ф.В.	уборщица	1 раз в год
5.	Маннапова Л.Р.	уборщица	1 раз в год

Проведений мероприятий по технике безопасности и профилактике работников школы и детского контингента:

-дважды в год проводится инструктаж работников на рабочем месте, вводный инструктаж при поступлении на работу. Вопросы безопасности и охраны труда рассматриваются на производственных совещаниях и педагогических советах. С учащимися в начале учебного года и на каждом уроке, где существует потенциальная опасность получения травм - на уроках физкультуры, технологии, химии, физики, биологии, информатики и ИКТ - проводятся занятия по технике безопасности. В начале учебного года комиссия по охране труда проверяет оборудование, всю технику и кабинеты на предмет безопасности.

-проведение комплекса профилактических работ по дезинфекции, дезинсекции, дератизации в соответствии с действующими санитарными правилами.

6. Перечень форм учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля.

- бракеражный журнал;
- журнал осмотра персонала пищеблока на гнойничковые заболевания;
- журнал сроков хранения сырой продукции;
- санитарный журнал;
- журнал по технике безопасности.

7. Перечень возможных аварийных ситуаций, связанных с остановкой производства, нарушениями технологических процессов, иных создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения ситуаций, при возникновении которых осуществляется информирование населения, органов местного самоуправления, органов Роспотребнадзора.

- 7.1. Аварийные ситуации на водопроводных сетях;
- 7.2. Авария канализационной системы;
- 7.3. Отключение электросетей;
- 7.4. Инфекционные заболевания;
- 7.5. Случаи отравления, в том числе, связанном с употреблением приготовленных блюд .

8. Перечень контролируемых показателей и периодичность проведения производственного контроля

Контролируемый показатель	Периодичность контроля	ФИО, должность
Водоснабжение и канализация	Постоянно, еженедельно	Завхоз Гарифуллина В.М.
Санитарное состояние и содержание учреждения (проверка качества и своевременности уборки помещений, соблюдение режима дезинфекции, соблюдение правил личной гигиены обучающихся)	Ежедневно	Завхоз Гарифуллина В.М., классные руководители
Организация питания обучающихся	Ежедневно	Повар Сахабутдинова Э.Ф., бракеражная комиссия
Сбор и утилизация отходов	Договор возмездного оказания услуг по вывозу и захоронению с ООО «Удмуртвторресурс» №457 от 15.01.2015 г.	Директор школы
Проведение дезинфекции и дератизации	Договор на обслуживание объектов по профилактике и борьбе с инфекционными заболеваниями №13 от 28.12.2014 с ООО «Специализированное малое предприятие-39»	Завхоз Гарифуллина В.М.
Медицинский осмотр и гигиеническое обучение персонала	Постоянно	Завхоз Гарифуллина В.М.
Проведение профилактической иммунизации	В соответствии с национальным прививочным календарем	
Наличие санитарно-эпидемических заключений, сертификатов качества сырья, полуфабрикатов, готовой продукции	Ежедневно	Завхоз Гарифуллина В.М.
Соблюдение технологии приготовления блюд	Ежедневно	Завхоз Гарифуллина В.М. Повар Сахабутдинова Э.Ф., бракеражная комиссия

Соблюдение санитарного состояния пищеблока	Ежедневно	Завхоз Гарифуллина В.М. Повар Сахабутдинова Э.Ф., бракеражная комиссия
Контроль суточной пробы	Ежедневно (специальные контейнеры, температура хранения)	Завхоз Гарифуллина В.М. Повар Сахабутдинова Э.Ф., бракеражная комиссия
Соответствие веса отпускаемой готовой продукции утвержденному меню.	Раздача 1 раз в месяц	Завхоз Гарифуллина В.М. Повар Сахабутдинова Э.Ф., бракеражная комиссия
Условия хранения поставленной продукции	Ежедневно (холодильное оборудование, подсобные помещения)	Завхоз Гарифуллина В.М. Повар Сахабутдинова Э.Ф., бракеражная комиссия
Соблюдение санитарных правил при мытье посуды	1 раз в неделю	Завхоз Гарифуллина В.М. Повар Сахабутдинова Э.Ф.,
Контроль за организацией приема пищи обучающихся	1 раз в неделю (обеденный зал, обслуживание, самообслуживание)	Завхоз Гарифуллина В.М. Повар Сахабутдинова Э.Ф., бракеражная комиссия
Контроль за отходами	Ежедневно (маркировка тары, своевременный вывоз)	Завхоз Гарифуллина В.М. Повар Сахабутдинова Э.Ф.
Качество поставленных сырых продуктов	Ежедневно - (сертификаты на поставляемую продукцию, накладные, ветеринарное удостоверение)	Завхоз Гарифуллина В.М. Повар Сахабутдинова Э.Ф., бракеражная комиссия
Устройство и планировка пищеблока	1 раз в год (соответствие плану размещения технологического оборудования)	Завхоз Гарифуллина В.М.
Качество готовой продукции	Ежедневно (внешний вид, цвет, запах, вкус)	Бракеражная комиссия
Состояние здоровья обучающихся, пользующихся питанием	В течении года (медицинские карты)	Зам.директора по ВР
Соблюдение личной гигиены учащихся перед приемом пищи	Ежедневно (холл перед столовой)	Классный руководитель



**Список лиц, на которых возложены обязанности по осуществлению  
производственного контроля**

Ф.И.О.	Должность	Возложенные обязанности
Зиннатова Н.М.	Директор	Организация производственного контроля, контроль условий образовательно-воспитательного процесса, организация питания, медицинского обслуживания.
Сахабутдинова Э.Ф., бракеражная комиссия	Повар	Осуществление постоянного контроля, за качеством сырья, поступающего на пищеблок, сроком годности, по соблюдению товарного соседства, сроком реализации. Ежедневные проведения бракеража, готовой продукции, выставление контрольных готовых блюд, за оставлением суточных проб. Осуществление контроля за правильной эксплуатацией, содержанием и сохранностью кухонного оборудования, маркировкой кухонного инвентаря в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями
Гарифуллина В.М.	Завхоз	Организация производственной и хозяйственной деятельности. Осуществляет контроль, за хозяйственным обслуживанием и надлежащим состоянием учреждения. Контролирует рациональные расходования материалов и финансовых средств учреждения. Координирует работу подчиненных ей служб и структурных подразделений. Принимает меры по расширению хозяйственной самостоятельностью учреждения, своевременного заключения необходимых договоров. Осуществление постоянного контроля, за качеством сырья, поступающего на пищеблок, сроком годности, по соблюдению товарного соседства, сроком реализации. Осуществление контроля за правильной эксплуатацией, содержанием и сохранностью холодильного оборудования. Обеспечивает соблюдение санитарно-гигиенических требований на пищеблоке.

**Рекомендуемая номенклатура, объем и периодичность  
проведения лабораторных и инструментальных исследований  
в организациях питания образовательных учреждений**

Вид исследований	Объект исследования (обследования)	Количество, не менее	Кратность, не реже
Микробиологические исследования проб готовых блюд на соответствие требованиям санитарного законодательства	Напитки, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные блюда	2 - 3 блюда исследуемого приема пищи	2 раза в год
Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре	Суточный рацион питания	2	1 раз в год
Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП)	Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала	15 смывов	1 раз в год
Исследования смывов на наличие яиц гельминтов	Оборудование, инвентарь, тара, руки, спецодежда персонала, сырые пищевые продукты (рыба, мясо, зелень)	10 смывов	1 раз в год
Исследования питьевой воды на соответствие требованиям санитарных норм, правил и гигиенических нормативов по химическим и микробиологическим показателям	Питьевая вода из разводящей сети помещений: моечных столовой и кухонной посуды; цехах: овощном, холодном, горячем, доготовочном (выборочно)	2 пробы	По химическим показателям - 2 раза в год, микробиологическим показателям - 2 раза в год
Исследование параметров микроклимата производственных помещений	Рабочее место	3	2 раза в год (в холодный и теплый периоды)
Исследование уровня искусственной освещенности в производственных помещениях	Рабочее место	3	1 раз в год в темное время суток
Исследование уровня шума в производственных помещениях	Рабочее место	1	1 раз в год, а также после реконструкции систем вентиляции; ремонта оборудования, являющегося источником шума
Дезсредства	Рабочее место	1	1 раз в год