

Утверждаю
директор МАОУ «Нурлатская гимназия
им. М.Е. Сергеева» г.Нурлат
Х.Р.Алимов
Приказ № 230 -ОД
от 20.05.2025 г

Программа производственного контроля МАОУ «Нурлатская гимназия им. М.Е. Сергеева» г.Нурлат

1. 1. Цель производственного контроля.

Обеспечение безопасности и безвредности для гимназии и всех участников образовательного процесса влияния школьной столовой путем производственного контроля должного выполнения и соблюдения, санитарных правил, санитарно-противоэпидемических мероприятий.

1. 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 официально изданных нормативных документов

- 3.1. Закон № 52-ФЗ от 30 марта 1999 года «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- 3.2. СанПиН 2.4.2.2821-10 «Гигиенические требования к условиям обучения в общеобразовательных учреждениях»;
- 3.3. СанПиН 2.2.2/2.4.1340-03 «Гигиенические требования к персональным электронно-вычислительным машинам и организации работы»;
- 3.4. СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий»;
- 3.5. СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;
- 3.6. СанПиН 2.3.2.569-96 «Профилактика паразитических заболеваний на территории РФ»;
- 3.7. СанПиН 3.1.1117-02 «Профилактика острых кишечных заболеваний»;
- 3.8. СанПиН 3.1.958-99 «профилактика вирусного гепатита»;
- 3.9. СанПиН 3.1.1321-03-03 «Профилактика менингококковой инфекции»;
- 3.10. СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в ОУ, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

1. 4. **Ответственный за осуществление производственного контроля**
Макарова Е.В.– Зам.директора по АХЧ.

1. 5. **Перечень должностных лиц, на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля**

- 5.1. Алимов Халим Руфхатович– директор гимназии.
5.2. Макарова Екатерина Витальевна– заместитель директора по АХЧ.
5.3. Гарифуллина Миляуша Валияровна – заведующая школьной столовой.
5.4. Чумакова Ольга Николаевна – медицинский работник.
5.5. Евлейкина Татьяна Юрьевна — заместитель директора по воспитательной работе.

1. 6. **Перечень должностей и список работников, подлежащих медицинским осмотрам и профессиональной гигиенической подготовке:**

Медицинскому осмотру подлежат		Профессиональной гигиенической подготовке подлежат
Директор школы	Сторож	Директор
Заместители директора	Повар	Заместители директора
Заведующий библиотекой	Уборщик служебных помещений	Учитель
Секретарь		
Рабочий по обслуживанию здания		
Заведующая школьной столовой		
Кухонный работник		
Лаборант		
Учитель		

Ф.И.О.	Дата рождения	Должность	Адрес	Периодичность осмотра
Алимов Халим Руфхатович	15.11.1973	Директор	г.Нурлат, ул. Садовая, д.1Б, кв.42 , 79375284015	Ежегодный
Тех персонал				
Макарова Екатерина Витальевна	09.12.1990	Заместитель директора по АХЧ	Г.Нурлат ,ул.Кариева, д.26 а, д.10	Ежегодный
Гарифуллина Милавша Валияровна	15.01.1968	Старший повар	Ул.Челнинская, д. 4	1 раз в три месяца

1. 7. **Перечень контролируемых показателей и периодичность проведения производственного контроля**

Контролируемый показатель	Периодичность контроля	ФИО, должность
Водоснабжение и канализация	Постоянно, еженедельно	Зам.директора по АХЧ.– Макарова Е.В.
Санитарное состояние и содержание учреждения (проверка качества и	Ежедневно	Зам.директора по АХЧ.– Макарова Е.В.

своевременности уборки помещений, соблюдение режима дезинфекции, соблюдение правил личной гигиены обучающихся)		Мед. работник – Чумакова О.Н. Зам. директора по ВР- Евлейкина Т.Ю.
Организация питания обучающихся	Ежедневно	Зав. школьной столовой – Гарифуллина М.В. Мед. работник – Чумакова О.Н. бракеражная комиссия
Сбор и утилизация отходов	Договор возмездного оказания услуг по утилизации ТБО	Зам.директора по АХЧ.– Макарова Е.В.
Проведение дезинфекции и дератизации	Договор на обработку	Зам.директора по АХЧ.– Макарова Е.В.
Медицинский осмотр и гигиеническое обучение персонала	Постоянно	Директор –Алимов Х.Р. Зам.директора по АХЧ.– Макарова Е.В.
Проведение профилактической иммунизации	В соответствии с национальным прививочным календарем	Мед. работник – Чумакова О.Н.
Наличие санитарно-эпидемических заключений, сертификатов качества сырья, полуфабрикатов, готовой продукции	Ежедневно	Зав. школьной столовой – Гарифуллина М.В. Мед. работник- Чумакова О.Н.
Соблюдение технологии приготовления блюд	Ежедневно	Зав. школьной столовой – Гарифуллина М.В. Мед.работник- Чумакова О.Н. бракеражная комиссия
Соблюдение санитарного состояния пищеблока	Ежедневно	Зав. школьной столовой – Гарифуллина М.В. Мед. работник- Чумакова О.Н., Ответственный по питанию – Евлейкина Т.Ю бракеражная комиссия
Контроль суточной пробы	Ежедневно (специальные контейнеры, температура хранения)	мед.работник – Чумакова О.Н.
Соответствие веса отпускаемой готовой продукции утвержденному меню.	Раздача 1 раз в месяц	Бракеражная комиссия, мед.работник – Чумакова О.Н.
Условия хранения поставленной продукции	Ежедневно (холодильное оборудование, подсобные помещения)	Бракеражная комиссия, мед.работник – Чумакова О.Н.
Соблюдение санитарных правил при мытье посуды	1 раз в неделю (Посудомоечный цех)	мед.работник – Чумакова О.Н. Зав. школьной столовой- Гарифуллина М.В.
Контроль за организацией приема пищи обучающихся	1 раз в неделю (обеденный зал, обслуживание, самообслуживание)	Мед. работник – Чумакова О.Н. Зам. директора по ВР – Евлейкина Т.Ю.
Контроль за отходами	Ежедневно (маркировка тары, своевременный вывоз)	мед.работник – Чумакова О.Н.

		Зав. Школьной столовой-Гарифуллина М.В.
Качество поставленных сырых продуктов или контроль за качеством поступающего сырья и выращенных на приусадебных участках плодовоовощных культур и т .д.	Ежедневно - (сертификаты на поставляемую продукцию, накладные, ветеринарное удостоверение)	мед, работник – Чумакова О.Н.Зав. школьной столовой - Гарифуллина М.В., Бракеражная комиссия.
Устройство и планировка пищеблока	1 раз в год (соответствие плану размещения технологического оборудования)	Зам.директора по АХЧ.– Макарова Е.В.
Качество готовой продукции	Ежедневно (внешний вид, цвет, запах, вкус)	мед.работник – Чумакова О.Н.Зав. школьной столовой-Гарифуллина М.В. Ответственный по питанию –Евлейкина Т.Ю.
Состояние здоровья обучающихся пользующихся питанием	В течении года (медицинские карты)	мед.работник – Чумакова О.Н.
Соблюдение личной гигиены учащихся перед приемом пищи	Ежедневно (холл перед столовой)	Классные руководители 1-11 кл.

1. 8. Организация лабораторных исследований и контроля

Лабораторные исследования производятся в соответствии и согласно договору от « _____ » _____ 20 _____ года ФБУЗ.

Объект исследования и контроля	Контролируемый показатель	Периодичность проведения исследования
Вода на вводе	Перед открытием ЛДП 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

9. Организация инструментальных исследований и контроля.

Лабораторно-инструментальные исследования производятся аккредитованной лабораторией в соответствии и согласно договору от « _____ » _____ 20 _____ года № _____ ФБУЗ.

Точки контроля уточняются и согласовываются с ТО ТУ Роспотребнадзора

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,	Эффективность работы вентиляции	1 раз в 2 года

информатики, санузлах.		
Электромагнитные поля по ПЭВМ	Величина электромагнитных излучений	1 раз в 2 года и после смены ПЭВМ
Дератизация		Договор на обработку от 01.01. 20__ г.

10. Формы учета и отчетности.

Все контролируемые показатели регистрируются в производственном журнале. Формы учета установлены действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля.

11. Перечень возможных аварийных ситуаций и информирование соответствующих организаций:

- 11.1. Аварийные ситуации на водопроводных сетях – 8 84345 2-13-80;
- 11.2. Авария канализационной системы – 8 84345 2-13-80;
- 11.3. Отключение электросетей – 8 84345 2-07-36;
- 11.4. Инфекционные заболевания – 8 84345 2-26-91;
- 11.5. Случаи отравления, в том числе, связанном с употреблением приготовленных блюд – 8 84345 2 19 71;

При возникновении аварийных ситуаций следует немедленно информировать ТО ТУ Роспотребнадзор по телефонам: 8 84345 2 19 71.

12. Прогноз ожидаемых с результатов и оценка эффективности реализации Программы

- формирование культуры и навыков здорового питания учащихся;
- 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 обучающихся школы, в том числе льготным питанием детей из социально незащищенных семей;
- оснащение пищеблока школы современным высокотехнологичным оборудованием;
- создание системы производственного контроля за качеством и безопасностью используемого сырья и производимой продукции

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