

Рассмотрено и одобрено
общим собранием коллектива
от 12.01.2015 №1
Председатель ПК
И.А.Тимченко И.А.



***Программа производственного контроля:
Государственное бюджетное общеобразовательное
учреждение Республики Крым
«Ливадийская санаторная школа-интернат»***

1. Цель производственного контроля.

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

2. Объекты производственного контроля

- 2.1. Помещения учреждения;
- 2.2. Помещения 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»;

общим собранием коллектива
от 12.01.2015 №1
Председатель ПК
И.А.Тимченко И.А.

Директор ГБОУ РК
«Лиадийская санаторная
школа-интернат»
_____ М.И. Дорогина
Приказ от 12.01.2015 №19/1

***Программа производственного контроля:
Государственное бюджетное общеобразовательное
учреждение Республики Крым
«Ливадийская санаторная школа-интернат»***

1. Цель производственного контроля.

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

2. Объекты производственного контроля

- 2.1. Помещения учреждения;
- 2.2. Помещения 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».

4. Ответственный за осуществление производственного контроля

Куликова Виктория Петровна – заместитель директора по воспитательной работе

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

- 5.1. Дорогина М.И. – директор учреждения;
 5.2. Гапонов О.В. – заместитель директора по АХЧ;
 5.3. Цуканова О.Н. – шеф-повар;
 5.4. Петрова Т.И. – старшая медсестра;
 5.5. Цёма В.П. — заместитель директора по учебно-воспитательной работе

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

Медицинскому осмотру подлежат		Профессиональной гигиенической подготовке подлежат
Директор учреждения	Секретарь	Директор
Заместители директора	Педагог психолог	Заместители директора
Библиотекарь	Учитель логопед	Учитель БЖД
Бухгалтер	Социальный педагог	Воспитатели
Рабочий по обслуживанию здания	Сторож Дворник	
Зав.складом	Шеф-повар, Повар	
Кухонный работник	Уборщик , оператор котельной	
Главный бухгалтер, бухгалтера	Водитель	
Учителя	Воспитатели , руководители кружков	
Старший врач, врачи	Старшая медсестра, медсестры, санитарки	
Инженер по применению компьютеров	Старший инженер	
Машинист по стирке белья	Кастелянша	

Список работников, подлежащих медицинскому осмотру (прилагается).

7. Перечень контролируемых показателей и периодичность проведения производственного контроля

Контролируемый показатель	Периодичность контроля	ФИО, должность
Водоснабжение и канализация	Постоянно, еженедельно	Зам. директора по АХЧ – Гапонов О.В.
Санитарное состояние и содержание учреждения (проверка качества и своевременности уборки помещений, соблюдение режима дезинфекции, соблюдение правил личной гигиены обучающихся)	Ежедневно	Зам. директора по АХЧ – Гапонов О.В. Старшая медсестра – Петрова Т.И. Зам. директора по ВР Куликова В.П.
Организация питания обучающихся	Ежедневно	Зам.директора по ВР, шеф-повар, старший врач, старшая медсестра, бракеражная комиссия
Сбор и утилизация отходов	Договор возмездного оказания услуг по вывозу и захоронению ТБО № от	Зам. директора по АХЧ – Гапонов О.В.
Проведение дезинфекции и дератизации	Договор на обработку № от	Зам. директора по АХЧ – Гапонов О.В.
Медицинский осмотр и гигиеническое обучение персонала	Постоянно	Старшая медсестра – Петрова Т.И.
Проведение профилактической иммунизации	В соответствии с национальным прививочным календарем	Старшая медсестра – Петрова Т.И.
Наличие санитарно-эпидемических заключений, сертификатов качества сырья, полуфабрикатов, готовой продукции	Ежедневно	шеф-повар, зав.складом, медсестра по диетпитанию
Соблюдение технологии приготовления блюд	Ежедневно	шеф-повар, Медсестра по диетпитанию,

		бракеражная комиссия
Соблюдение санитарного состояния пищеблока	Ежедневно	Старший врач, шеф-повар, старшая медсестра, бракеражная комиссия
Контроль суточной пробы	Ежедневно (специальные контейнеры, температура хранения)	Петрова Т.И.
Соответствие веса отпускаемой готовой продукции утвержденному меню.	Раздача 1 раз в месяц	Бракеражная комиссия, медработник
Условия хранения поставленной продукции	Ежедневно (холодильное оборудование, подсобные помещения)	Бракеражная комиссия, медработник
Соблюдение санитарных правил при мытье посуды	1 раз в неделю (Посудомоечный цех)	медработник, шеф-повар
Контроль за организацией приема пищи обучающихся	1 раз в неделю (обеденный зал, обслуживание, самообслуживание)	Зам. директора по УВР, старший врач – Зам. директора по ВР
Контроль за отходами	Ежедневно (маркировка тары, своевременный вывоз)	Старшая медсестра шеф-повар
Качество поставленных сырых продуктов	Ежедневно (сертификаты на поставляемую продукцию, накладные, ветеринарное удостоверение)	-Зав.складом
Устройство и планировка пищеблока	1 раз в год (соответствие плану размещения технологического оборудования)	Зам.директора по АХЧ- Гапонов О.В.
Качество готовой продукции	Ежедневно (внешний вид, цвет, запах, вкус)	Старший врач, зам.директора по ВР Шеф-повар
Состояние здоровья	В течении года	Старший врач

обучающихся пользующихся питанием	(медицинские карты)	
Соблюдение личной гигиены учащихся перед приемом пищи	Ежедневно (холл перед столовой)	Учитель, воспитатель

8. Организация лабораторных исследований и контроля

Лабораторные исследования производятся в соответствии и согласно договору от 03.06. 2014года № 162/05.

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	Эффективность работы	1 раз в 2 года

систем в спортивном зале, вентиляции, актовом зале, информатики, санузлах.		
Электромагнитные поля по ПЭВМ	Величина электромагнитных излучений	1 раз в 2 года и после смены ПЭВМ
Дератизация		Договор на обработку № 21/2014 от 05.05.2014г.

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 – 342682;
- 11.2. Авария канализационной системы – 344880;
- 11.3. Отключение электросетей – 325033;
- 11.4. Инфекционные заболевания – ;323402
- 11.5. Случаи отравления, в том числе, связанном с употреблением приготовленных блюд – 343042;

При возникновении аварийных ситуаций следует немедленно информировать зам.директора по АХЧ Гапонова О.В..

12. Прогноз ожидаемых результатов и оценка эффективности реализации Программы

- формирование культуры и навыков здорового питания обучающихся, воспитанников;
- 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, в том числе льготным питанием детей из социально незащищенных семей;
- оснащение пищеблока 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.