

Приказ № 01-05-101-од

от 01.09.2021

Об утверждении Программы производственного контроля
на 2021-2022 учебный год

В целях организации полноценного, качественного, соответствующего требованиям нормативных документов питания обучающихся центра образования и воспитанников дошкольной разновозрастной группы,

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Утвердить Программу производственного контроля на 2021-2022 учебный год
(приложение 1)
2. Комиссии по контролю за питанием в своей работе руководствоваться Программой производственного контроля на 2021-2022 учебный год, утверждённой настоящим приказом.
3. Контроль исполнения настоящего приказа оставляю за собой.

Директор

Н.В. Козловская



С приказом ознакомлены:

01.09.21 Р.Ю. Лейта

01.09.21 И.А. Житникова

01.09.21 В.Г. Кипутка

01.09.21 В.А. Астраханцева

01.09.21 А.Н. Мокрушников

В дело № 01-05 за 2021 год
Документовед

01.09.2021

ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ МБОУ «ЦО с. Уэлькаль»

Наименование юридического лица: муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Центр образования села Уэлькаль имени первой Краснознамённой перегоночной авиадивизии» (МБОУ «ЦО с. Уэлькаль») городского округа Эгвекинот Чукотского автономного округа

Место нахождения Учреждения (юридический адрес): 689210, Чукотский автономный округ, Иультинский район, с. Уэлькаль, ул. Вальгиргина, д. 1.

Должностные лица, на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля:

- директор МБОУ «ЦО с. Уэлькаль»: Козловская Надежда Васильевна,
- заместитель директора по учебно - методической и воспитательной работе: Лейта Римма Юрьевна,
- медицинские работники: Астраханцева В.А., Мокрушников А.Н.
- заведующий складом: Житникова И. А.

Производственный контроль за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно - противоэпидемических (профилактических) мероприятий (далее - производственный контроль) проводится должностными лицами в соответствии с осуществляемой ими деятельностью по обеспечению контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, выполнением санитарно -противоэпидемических (профилактических) мероприятий.

Целью производственного контроля является обеспечение безопасности и (или) безвредности для человека и среды обитания вредного влияния объектов производственного контроля путем должного выполнения санитарных правил, санитарно - противоэпидемических (профилактических) мероприятий, организации и осуществления контроля за их соблюдением.

Объектами производственного контроля являются производственные, общественные помещения, здания, сооружения, санитарно - защитные зоны, зоны санитарной охраны, оборудование, технологическое оборудование, технологические процессы, рабочие места, используемые для выполнения работ, оказания услуг, а также сырье, полуфабрикаты, готовая продукция, отходы производства и потребления.

Производственный контроль включает:

- а) наличие официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью;
- б) организацию медицинских осмотров, профессиональной гигиенической подготовки и аттестации должностных лиц и работников МБОУ «ЦО с. Уэлькаль»;
- в) контроль за наличием сертификатов, санитарно - эпидемиологических заключений, личных медицинских книжек, иных документов, подтверждающих качество, безопасность сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и технологий их производства;
- г) ведение учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля;
- д) своевременное информирование населения, органов местного самоуправления, органов и учреждений государственной санитарно - эпидемиологической службы Российской Федерации об аварийных ситуациях, остановках производства, о нарушениях технологических процессов, создающих угрозу санитарно - эпидемиологическому благополучию населения;
- е) визуальный контроль специально уполномоченными должностными лицами (работниками) организации за выполнением санитарно - противоэпидемических

(профилактических) мероприятий, соблюдением санитарных правил, разработку и реализацию мер, направленных на устранение выявленных нарушений.

Перечень нормативных документов:

- СП 3.1/2.4.3598-20 «Санитарно - эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)»;

- Санитарно - эпидемиологические требования и нормы к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» СП 2.4.3648-20 от 28.09.2020 № 28,

- Санитарно - эпидемиологические требования и организация общественного питания населения» СП 2.3/2.4.3590-20 от 27.10.2020 № 32,

1. Контроль за допуском лиц к работе в МБОУ «ЦО с. Уэлькаль».

№ п/п	Объект производственного контроля	Основание	Периодичность	Ответственный
1	Личные медицинские книжки сотрудников центра образования	1. Приказ Министерства здравоохранения РФ от 29 июня 2000 г. № 229 «О профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организаций» 2. Приказ Минздравсоцразвития России от 12.04.2011 № 302н	Ежегодно – медосмотры, гигиеническая подготовка (питание дошкольников) 1 раз в 2 года – гигиеническая подготовка (остальные категории работников)	директор центра образования, зам. директора по УМиВР, медицинские работники

2. Контроль за гигиеническими требованиями к режиму дня.

№ п/п	Объект производственного контроля	Основание	Периодичность	Ответственный
1	Организация работы дошкольного отделения (прием детей, режим пребывания, комплектование групп)	СП 2.4.3648-20 от 28.09.2020 № 28	перед началом нового учебного года, по мере поступления воспитанников	директор центра образования, зам.директора по УМиВР
2	Организация работы школы (прием обучающихся, режим образовательной деятельности, комплектование классов)	СП 2.4.3648-20 от 28.09.2020 № 28	перед началом нового учебного года, по мере поступления обучающихся, воспитанников	директор центра образования, зам.директора по УМиВР
3	Контроль за режимом дня, образовательной деятельностью, наполняемостью групп	СП 2.4.3648-20 от 28.09.2020 № 28	ежедневно	зам.директора по УМиВР,

4	Контроль за режимом дня, образовательной деятельностью режимом занятий с использованием компьютерной техники, наполняемостью классов, групп	СП 2.4.3648-20 от 28.09.2020 № 28	ежедневно	директор центра образования, зам.директора по УМиВР
---	---	-----------------------------------	-----------	--

3. Контроль за гигиеническими требованиями к организации физического воспитания.

№ п/п	Объект производственного контроля	Основание	Периодичность	Ответственный
1	Распределение воспитанников и обучающихся на основную, подготовительную и спец. мед. группы, для учебных занятий, участия в физкультурно - оздоровительных и спортивно - массовых мероприятиях	СП 2.4.3648-20 от 28.09.2020 № 28	в начале учебного года, по мере поступления воспитанников и обучающихся	медицинские работники, воспитатели дошкольных групп, классные руководители

4. Контроль за требованиями к территории центра образования.

№ п/п	Объект производственного контроля	Основание	Периодичность	Ответственный
1	Визуальный контроль территории (хозяйственной зоны, игровой зоны)	СП 2.4.3648-20 от 28.09.2020 № 28	ежедневно	зам.директора по УМиВР, заведующий хозяйством
2	Визуальный контроль территории школы (хозяйственной зоны, физкультурно - спортивной зоны)	СП 2.4.3648-20 от 28.09.2020 № 28	ежедневно	директор центра образования, заведующий хозяйством
3	Визуальный контроль за площадкой для сбора мусора и пищевых отходов на территории хозяйственной зоны	СП 2.4.3648-20 от 28.09.2020 № 28	ежедневно	заведующий хозяйством

5. Контроль за требованиями к зданию, помещениям и оборудованию.

№ п/п	Объект производственного контроля	Основание	Периодичность	Ответственный
1	Контроль за количеством рабочих мест, маркировкой учебной мебели	СП 2.4.3648-20 от 28.09.2020 № 28	ежедневно	зам.директора по УМиВР
2	Оборудование спальных помещений в дошкольном отделении	СП 2.4.3648-20 от 28.09.2020 № 28	ежедневно	зам.директора по УмиВР, заведующий хозяйством
3	Расстановка мебели в учебных помещениях, рассадка воспитанников и обучающихся, профилактика нарушений осанки	СП 2.4.3648-20 от 28.09.2020 № 28	в соответствии с СанПиН по мере необходимости	зам.директора по УмиВР педагогические работники
4	Оснащение кабинетов медицинскими аптечками	СП 2.4.3648-20 от 28.09.2020 № 28	в начале учебного года	директор центра образования, медицинские работники
4	Организация медицинского обслуживания	СП 2.4.3648-20 от 28.09.2020 № 28	в начале учебного года	директор центра образования, медицинские работники
5	Организация соблюдения правил личной гигиены воспитанниками и обучающимися	СП 2.4.3648-20 от 28.09.2020 № 28	ежедневно	медицинские работники, педагогические работники, заведующий хозяйством
6	Контроль за искусственной освещенностью	СП 2.4.3648-20 от 28.09.2020 № 28	ежедневно	зам.директора по УМиВР заведующий хозяйством, педагогические работники
7	Организация хранения и обработки уборочного инвентаря	СП 2.4.3648-20 от 28.09.2020 № 28	ежедневно	зам.директора по УМиВР заведующий хозяйством

6. Контроль за требованиями к воздушно - тепловому режиму.

№ п/п	Объект производственного контроля	Основание	Периодичность	Ответственный
1	Контроль за температурным режимом	СП 2.4.3648-20 от 28.09.2020 № 28	ежедневно	директор центра образования, зам.директора по УмиВР, заведующий хозяйством
2	Соблюдение гигиенических требований к режиму проветривания	СП 2.4.3648-20 от 28.09.2020 № 28	ежедневно	педагогические работники

7. Контроль за требованиями к естественному и искусственному освещению.

№ п/п	Объект производственного контроля	Основание	Периодичность	Ответственный
1	Соблюдение гигиенических требований к естественному и искусственному освещению	СП 2.4.3648-20 от 28.09.2020 № 28	ежедневно	директор центра образования, зам.директора по УМиВР, заведующий хозяйством

8. Контроль за требованиями к водоснабжению, канализации и организации питьевого режима.

№ п/п	Объект производственного контроля	Основание	Периодичность	Ответственный
1	Соблюдение гигиенических требований к питьевому режиму	СП 2.4.3648-20 от 28.09.2020 № 28	ежедневно	директор центра образования, зам.директора по УмиВР, заведующий хозяйством
2	Контроль за системами хозяйственно - питьевого водоснабжения, Канализацией и водостоками в соответствии с требованиями к общественным зданиям и сооружениям в части хозяйственно - питьевого водоснабжения и водоотведения	СП 2.4.3648-20 От 28.09.2020 №28	ежедневно	заведующий хозяйством

9. Контроль за требованиями к санитарному содержанию территории и помещений.

№ п/п	Объект производственного контроля	Основание	Периодичность	Ответственный
1	Контроль за содержанием территории, вывоза мусора	СП 2.4.3648-20 от 28.09.2020 № 28	ежедневно	заведующий хозяйством
2	Контроль за своевременностью уборки помещений	СП 2.4.3648-20 от 28.09.2020 № 28	ежедневно	заведующий хозяйством
3	Уборочный инвентарь	СП 2.4.3648-20 от 28.09.2020 № 28	ежедневно	заведующий хозяйством
4	Проведение дез. работ	СП 2.4.3648-20 от 28.09.2020 № 28	1 раз в полугодие	директор центра образования

10. Контроль за требованиями к организации здорового питания в школе.

№ п/п	Объект производственного контроля	Основание	Периодичность	Ответственный
1	Разработка, согласование и утверждение примерного меню	СП 2.3/2.4.3590-20	до начала нового учебного года	директор центра образования, повар, медицинский работник
2	Контроль за примерным меню	СП 2.3/2.4.3590-20	ежедневно	Директор, медицинский работник, повар
3	Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья	СП 2.3/2.4.3590-20	по мере поступления	заведующий складом, заведующий хозяйством
4	Контроль за использованием производственных цехов пищеблока по назначению	СП 2.3/2.4.3590	ежедневно	зам.директора по УмиВР, медицинский работник, общественная комиссия
5	Контроль за соблюдением требований к содержанию помещений пищеблока	СП 2.3/2.4.3590	ежедневно	зам.директора по УмиВР, медицинский работник, повар
6	Проверка температуры воздуха внутри холодильников, холодильных камер и другого холодильного оборудования.	СП 2.3/2.4.3590	ежедневно	медицинский работник, повар, заведующий складом
7	Контроль за исправностью и работы систем: Холодильного оборудования, - технологического оборудования	СП 2.3/2.4.3590	ежедневно	директор, заведующий хозяйством

8	Контроль за приобретением, использованием моющих средств уборочного инвентаря	СП 3.1/2.4.3598-20	ежедневно	заведующий хозяйством
9	Контроль за состоянием столовой, кухонной посуды, столовых приборов, соблюдением правил мытья посуды.	СП 3.1/2.4.3598-20	ежедневно	зам.директора по УмиВР, медицинский работник, общественная комиссия
10	Контроль за соблюдением требований к обработке сырья и производству продукции	СП 2.3/2.4.3590	ежедневно	зам.директора по УмиВР, медицинский работник, повар
11	Контроль за соблюдением норм питания по нормам продуктов и ассортимента основных продуктов питания.	СП 2.3/2.4.3590	ежедневно	зам.директора по УмиВР, медицинский работник, повар общественная комиссия
12	Контроль за соблюдением технологии приготовления и качеством готовых блюд.	СП 2.3/2.4.3590	ежедневно	зам.директора по УмиВР, медицинский работник, бракеражная комиссия
13	Отбор суточной пробы и контроль условий хранения.	СП 2.3/2.4.3590	ежедневно	медицинский работник, повар
14	Проверка качества и своевременности уборки помещений пищеблока, соблюдения режима дезинфекции, соблюдения правил личной гигиены.	СП 2.3/2.4.3590	ежедневно	директор, повар, медицинский работник
15	Контроль за ведением медицинской документации по организации питания	СП 2.3/2.4.3590	ежедневно	зам.директора по УМиВР
16	Осмотр персонала пищеблока и дежурных детей на гнойничковые заболевания	СП 2.3/2.4.3590	ежедневно	медицинский работник
17	Витаминация готовых блюд	СП 2.3/2.4.3590	ежедневно	медицинский работник

18	Маркировка оборудования, разделочного инвентаря, кухонной посуды	СП 2.3/2.4.3590	в соответствии с СанПиН	повар
----	---	--------------------	----------------------------	-------

11. Контроль за требованиями к организации здорового питания (дошкольная разновозрастная группа).

№ п/п	Объект производственного контроля	Основание	Периодичность	Ответственный
1	Разработка и утверждение примерного меню	СП 2.3/2.4.3590	до начала нового учебного года	Директор, медицинский работник
2	Контроль за примерным меню	СП 2.3/2.4.3590	ежедневно	медицинский работник
3	Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья	СП 2.3/2.4.3590	по мере поступления	заведующий складом, заведующий хозяйством
4	Контроль за использованием производственных цехов пищеблока по назначению	СП 2.3/2.4.3590	ежедневно	зам.директора по УМиВР, медицинский работник, общественная комиссия
5	Контроль за соблюдением требований к содержанию помещений пищеблока	СП 2.3/2.4.3590	ежедневно	зам.директора по УМиВР, медицинский работник,
6	Проверка температуры воздуха внутри холодильников, холодильных камер и другого холодильного оборудования	СП 2.3/2.4.3590	ежедневно	медицинский работник, заведующий складом
7	Контроль за исправностью и работы систем: - холодильного оборудования, - технологического оборудования	СП 2.3/2.4.3590	ежедневно	заведующий складом
8	Контроль за приобретением, использованием моющих средств уборочного инвентаря	СП 2.3/2.4.3590 СП 3.1/2.4.3598-20	ежедневно	зам.директора по УМиВР, заведующий хозяйством

9	Контроль за состоянием столовой, кухонной посуды, столовых приборов, соблюдением правил мытья посуды	СП 2.3/2.4.3590	ежедневно	Медицинский работник
10	Контроль за соблюдением требований к обработке сырья и производству продукции	СП 2.3/2.4.3590	ежедневно	зам.директора по УмиВР, медицинский работник,
11	Контроль за соблюдением норм питания по нормам продуктов и ассортимента основных продуктов питания	СП 2.3/2.4.3590	ежедневно	зам.директора по УмиВР, медицинский работник
12	Контроль за соблюдением технологии приготовления и качеством готовых блюд.	СП 2.3/2.4.3590	ежедневно	Назначенные ответственные, медицинский работник
13	Отбор суточной пробы и контроль условий хранения.	СП 2.3/2.4.3590	ежедневно	медицинский работник
14	Проверка качества и своевременности уборки помещений пищеблока, соблюдения режима дезинфекции, соблюдения правил личной гигиены.	СП 2.3/2.4.3590	ежедневно	зам.директора по УМиВР, медицинский работник
15	Контроль за ведением медицинской документации по организации питания	СП 2.3/2.4.3590	ежедневно	зам. директора по УМиВР
16	Осмотр персонала пищеблока и персонала раздачи пищи на гнойничковые заболевания.	СП 2.3/2.4.3590	ежедневно	медицинский работник
17	Витаминизация готовых блюд	СП 2.3/2.4.3590	ежедневно	медицинский работник
18	Маркировка оборудования, разделочного инвентаря, кухонной посуды	СП 2.3/2.4.3590	в соответствии с СанПиН	Кухонный рабочий

12. Контроль за документацией пищеблока в школе.

№ п/п	Объект производственного контроля	Основание	Периодичность	Ответственный
1	форма 1. Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья	СП 2.3/2.4.3590	по мере поступления продуктов и продовольственного сырья	заведующий складом
2	форма 2. Журнал бракеража готовой кулинарной продукции	СП 2.3/2.4.3590	ежедневно	бракеражная комиссия
3	форма 3. Журнал здоровья	СП 2.3/2.4.3590	ежедневно	медицинский работник
4	форма 4. Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд	СП 2.3/2.4.3590	ежедневно	медицинский работник
5	форма 5. Журнал учета температурного режима холодильного оборудования	СП 2.3/2.4.3590	ежедневно	медицинский работник, заведующий складом
6	форма 6. Ведомость контроля за рационом питания	СП 2.3/2.4.3590	ежедневно	медицинский работник

13. Контроль за документацией пищеблока (дошкольное отделение):

№ п/п	Объект производственного контроля	Основание	Периодичность	Ответственный
1	Журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок	СП 2.3/2.4.3590	по мере поступления продуктов и продовольственного сырья	Заведующий складом
2	Журнал бракеража готовой кулинарной продукции	СП 2.3/2.4.3590	ежедневно	бракеражная комиссия
3	Журнал здоровья	СП 2.3/2.4.3590	ежедневно	медицинский работник
4	Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд	СП 2.3/2.4.3590	ежедневно	медицинский работник
5	Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании	СП 2.3/2.4.3590	ежедневно	медицинский работник, заведующий складом

Рекомендуемая номенклатура, объём и периодичность проведения лабораторных и инструментальных исследований.

Вид исследований	Объект исследования (обследования)	Количество, не менее	Кратность, не реже
Микробиологические исследования проб готовых блюд на соответствие требованиям санитарного законодательства	салаты, сладкие блюда, напитки, вторые блюда, гарниры, соусы, яичные, овощные блюда	2 - 3 блюда исследуемого приема пищи	1 раз в квартал
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	2 раза в год
Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП)	объекты производствен.о кружения, руки и спецодежда персонала	10 смывов	1 раз в год
Микробиологические исследования смывов на наличие возбудителей иерсиниозов	оборудование, инвентарь в овоще - хранилищах и складах хранения овощей, цехе обработки овощей	5 - 10 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:	2 пробы	По химическим показателям - 1 раз в год, микробиологич. показателям - 2 раза в год

	овощном, холодном, горячем, доготовочном (выборочно)		
Исследование параметров микроклимата производственных помещений	рабочее место	2	2 раза в год (в холодный и теплый периоды)
Исследование уровня искусственной освещенности в производственных помещениях	рабочее место	2	1 раз в год в темное время суток
Исследование уровня шума в производственных помещениях	рабочее место	2	1 раз в год, а также после реконструкции систем вентиляции, ремонта оборудования, являющегося источником шума

14. Прогноз ожидаемых результатов и оценка эффективности реализации Программы:

- Формирование культуры и навыков здорового питания обучающихся;
- 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