

Муниципальное общеобразовательное бюджетное учреждение
средняя общеобразовательная школа № 10 станицы Советской
муниципального образования Новокубанский район

«Утверждаю»

Пр. № ____ от _____ 2012г.

Директор МОБУСОШ №10
станицы Советской

Л.Д.Попова

«__» _____ 2012г.

**Программа
производственного контроля в МОБУСОШ №10**

1. Цель производственного контроля

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

2. Объекты производственного контроля

Помещения учреждения;
Помещения школьной столовой;
Технологическое оборудование;
Рабочие места;
Сырье, полуфабрикаты;
Готовая продукция;
Отходы производства и потребления.

3. Перечень официально изданных нормативных документов

Закон №52-ФЗ от 30 марта 1999 года «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
СанПиН 2.4.2.2821-10 «Гигиенические требования к условиям обучения в общеобразовательных учреждениях»;
СанПиН 2.2.2/2.4.1340-03 «Гигиенические требования к персональным электронно-вычислительным машинам и организации работы»;
СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий»;
СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;
СанПиН 2.3.2.569-96 «Профилактика паразитических заболеваний на территории РФ»;
СанПиН 3.1.1117-02 «Профилактика острых кишечных заболеваний»;
СанПиН 3.1.958-99 «Профилактика вирусного гепатита»; №

СанПиН 3.1.1321-03-03 «Профилактика менингококковой инфекции»;
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

Савченко Ольга Алексеевна- заместитель директора по АХЧ

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

Попова Людмила Дмитриевна- директор школы;
Савченко Ольга Алексеевна- заместитель директора по АХЧ
Плюхина Наталья Васильевна - повар;
Тимова Наталья Николаевна- медицинский работник;
Коробкова Оксана Николаевна- заместитель директора по ВР;
Трофименко Светлана Николаевна- социальный педагог.

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

Медицинскому осмотру подлежат

**Профессиональной гигиенической
подготовке подлежат**

7. Перечень контролируемых показателей и периодичность проведения производственного контроля

Контролируемый показатель	Периодичность контроля	ФИО ответственного, должность	Отметка о выполнении
Водоснабжение и канализация	Постоянно, еженедельно	Зам. директора по АХЧ	
Санитарное состояние и содержание учреждения (проверка качества и своевременности уборки помещений, соблюдение режима дезинфекции, соблюдение правил личной гигиены обучающихся)	ежедневно	Зам. директора по АХЧ Медработник Зам. директора по ВР	
Организация питания обучающихся	ежедневно	Повар Медработник Социальный педагог Бракеражная комиссия	
Сбор и утилизация отходов	Договор возмездного оказания услуг по вывозу и захоронению ТБО № от	Зам. директора по АХЧ	
Проведение дезинфекции и дератизации	Договор на обработку № от	Зам. директора по АХЧ	
Медицинский осмотр и гигиеническое обучение персонала	постоянно	Зам. директора по АХЧ	
Проведение профилактической иммунизации	В соответствии с национальным прививочным календарем	Медработник	
Наличие санитарно- эпидемиологических заключений, сертификатов качества сырья, готовой продукции	ежедневно	Зам. директора по АХЧ, повар Медработник	
Соблюдение технологии приготовления блюд	ежедневно	Повар	
Соблюдение санитарного состояния пищеблока	ежедневно	Зам. директора по АХЧ, повар Медработник	
Контроль суточной пробы	Ежедневно (спец. контейнеры, температура хранения)	Медработник	
Соответствие веса отпускаемой готовой продукции утвержденному меню	Раздача 1 раз в месяц	Медработник Бракеражная комиссия	
Условия хранения поставленной	Ежедневно	Зам. директора по	

продукции	(холодильное оборудование, подсобные помещения)	АХЧ, медработник	
Соблюдение санитарных правил при мытье посуды	1 раз в неделю	Повар, медработник	
Контроль за организацией приема пищи обучающимися	1 раз в неделю (обеденный зал, обслуживание, самообслуживание)	Зам. директора по АХЧ, зам. директора по ВР, медработник	
Контроль за отходами	Ежедневно (маркировка тары, своевременный вывоз)	Повар, медработник	
Качество поставленных сырых продуктов	Ежедневно (сертификаты на поставляемую продукцию, накладные, вет. удостоверение)	Повар, медработник	
Устройство и планировка пищеблока	1 раз в год (соответствие плану размещения технологического оборудования)	Зам. директора по АХЧ	
Качество готовой продукции	Ежедневно (внешний вид, цвет, запах, вкус)	Медработник, повар	
Состояние здоровья обучающихся, пользующихся питанием	В течение года (мед. карты)	Медработник	
Соблюдение личной гигиены учащихся перед приемом пищи	ежедневно	Классный руководитель	