

УТВЕРЖДАЮ

Директор МКОУ «*Ольжонская основная общеобразовательная школа*»

«31» ав

Р.О. Агабекян

«31» августа 2022г.

(приказ №110 от 01.09.22г.)

(протокол № 1 от 31.08.22г.)

**Муниципального казенного общеобразовательного
учреждения
«Нижне-Кокуйская основная общеобразовательная
школа»**

Настоящая Программа регламентирует организацию и осуществление производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических /профилактических/ мероприятий при осуществлении хозяйственной и иной деятельности. Выполнения работ и оказания услуг, а также в производстве, хранении, реализации продукции, товара и устанавливает требования к объектам, точкам контроля, срокам /периодичности/ и видам /формам/ контроля, а также определяет лиц и /или/ организации, ответственных за осуществление тех или иных видов контроля.

Цель программы:

Обеспечение для человека и среды его обитания безопасности и безвредности факторов внешней среды путем полного выполнения требований санитарных правил.

Главные задачи:

1. Формирования здоровья ребенка, внедрение оздоровительных технологий в деятельности школы.
2. Обеспечение соблюдения правил и других нормативных документов в целях сохранения и укрепления здоровья учащихся.
3. Обеспечение выполнения необходимых санитарно-противоэпидемических мероприятий в целях предупреждения инфекционных и неинфекционных заболеваний среди учащихся.

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Общие сведения об объекте производственного контроля.

Наименование предприятия: Муниципальное казенное общеобразовательное учреждение «Нижне-Кокуйская основная общеобразовательная школа»

Юридический адрес: 673431, Российская Федерация, Забайкальский край, Балецкий район, с.Нижний Кокуй, ул. Партизанская, 6^а. Тел. 5-19-17

Фактический адрес: 673431, Российская Федерация, Забайкальский край, Балецкий район, с.Нижний Кокуй, ул. Партизанская, 6^а. Тел. 5-19-17

Год постройки ОУ – 1983 г.

Директор школы: Агабекян Рубен Оганесович

Программа производственного контроля организации питания обучающихся школы на 2022-2023 учебный год.

Задачи производственного контроля.

Контролируется:

- Правильность оформления сопроводительной документации, правильность маркировки на продукты питания;
- Микробиологические показатели качества и безопасности продуктов;
- Полнота и правильность ведения и оформления соответственной документации на пищеблоке;
- Качество мытья посуды;
- Условия и сроки хранения продуктов;
- Исправность холодильного и технологического оборудования;
- Контроль личной гигиены и своевременное прохождение необходимых осмотров;
- Дезинфицирующие мероприятия и т.д.

В программе четко определено:

- Что контролируется и проверяется;
- Периодичность проверок;
- Кем проверяется, выполняется;
- Ответственные.

Программа производственного контроля организации питания обучающихся

№ п\п	Объект производственного контроля	Место контроля, нормативные документы	Периодичес- ность	Ответствен- ный
1	Устройство и планировка пищеблока	Соответствие плану размещения технологического оборудования	1 раз в год	Директор
2	Соблюдение санитарного состояния пищеблока	Подсобные помещения пищеблока, обеденный зал	Ежедневно	Директор
3	Условия хранения поставленной продукции	Холодильное оборудование, подсобные помещения	Ежедневно 2 раза в неделю	Воспитатель
4	Качество поставленных сырых продуктов	Сертификаты на поставляемую продукцию, накладные, гигиенические заключения	Ежедневно	Воспитатель
5	Контроль суточной пробы	Специальные контейнеры, температура хранения	Ежедневно	Воспитатель

6	Качество готовой продукции	Внешний вид, цвет, запах, вкус	Ежедневно	Директор или повар
7	Соответствие веса отпускаемой готовой продукции утвержденному меню	Раздача	1 раз в месяц	Зам. директора по УВР
8	Соответствие рациона питания обучающихся, воспитанников пришкольного интерната примерному 2-х недельному меню	Ежедневное меню, 2-х недельное меню	1 раз в месяц	Воспитатель ООО «Самородка» Директор
9	Контроль за ассортиментом вырабатываемой продукции, качеством полуфабрикатов и готовой продукции	Номенклатура продукции, внешний вид, цвет, запах, вкус.	2 раза в год	Директор <i>Воспитатель</i>
10	Продукты, блюда, кулинарные, салаты из вареных овощей. Компоты, кисели, напитки собственного приготовления	Санитарное бактериологическое исследование: - Микробиологические Показатели безопасности продукции - БГКП	1 раз в год 2 раза в год	ФГУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии»
11	Инвентарь, оборудование, столовая посуда	Смывы с инвентаря и оборудования БГКП	1 раз в год	ФГУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии»
12	Поточность производственных процессов	Отсутствие или наличие пересечений обработки и потоков сырья, полуфабрикатов, чистой и грязной посуды, инвентаря, тары.	1 раз в полгода	Воспитатель
13	Соблюдение личной гигиены учащихся перед приемом пищи	Холл перед столовой	Ежедневно	Классный руководитель
14	Целевое использование готовой продукции в соответствии с предварительным заказом	Накладные, журнал учета отпущенной продукции	Ежедневно	Директор
15	Соблюдение санитарных правил при мытье посуды	Моечная посуды	1 раз в неделю	Директор

16	Проверка организации эксплуатации технологического и холодильного оборудования	Пищеблок	Ежеквартальн о	Директор
16	Состояние здоровья обучающихся, пользующихся питанием	Медицинские карты	В течение года	Фельдшер
17	Контроль за организацией приема пищи обучающимися	Санитарное состояние обеденного зала, обслуживание, самообслуживание	1 раз в неделю	Директор Дежурный учитель
18	Контроль за отходами	Маркировка тары, своевременный вывоз	В течение года	Директор

Перечень форм учета и отчетности, установленный действующим законодательством, связанный с осуществлением производственного контроля:

- поименный список лиц, подлежащих периодическим и предварительным медицинским осмотрам;
- «Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья»;
- «Журнал бракеража готовой кулинарной продукции»;
- «Журнал здоровья»;
- «Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд»;
- «Журнал учета температурного режима холодильного оборудования»;

Г Р А Ф И К
проведения генеральной уборки столовой

№	Мероприятия	Сроки
1	Уборка столовой проводится после каждого приема пищи.	Ежедневно
2	Уборка столов производится после приема пищи. Мытье столов с горячим мыльным раствором.	Ежедневно
3	Мытье посуды осуществляется после приема пищи по схеме согласно сан. минимуму.	Ежедневно
4	Мочалки, щетки для мытья инвентаря обрабатываются после использования, согласно сан. правилам.	Ежедневно
5	Остатки пищи обеззараживаются и удаляются.	Ежедневно
6	Борьба с мухами и грызунами.	Постоянно
7	Влажная уборка варочного зала и подсобных помещений.	Ежедневно

8	Генеральная уборка помещений с мытьем окон.	2 раза в месяц
---	---	----------------

**Список
работников столовой МКОУ «Н-Кокуйская ООШ»**

№ п/п	ФИО	Дата рождения	Должность	Стаж работы	Дата последнего медосмотра	Дата последнего гигиенического обучения
1.	Михаленко Виктория Валерьевна	24.04.1976	Повар	2г 4 мес.	август 2022	25.08.2022
2.	Чупрова Ирина Владимировна	06.04.1976	Повар (пришкольный интернат)	10	Май 2022	25.08.2022
3.	Баранова Ольга Георгиевна	10.11.1960	Кух. рабочий	27	Май 2022	25.08.2022
4.						

П А С П О Р Т
санитарно-технического состояния
общеобразовательной школы

Основные показатели	По проекту	Фактически
Кол-во школьных зданий, сооружений	1	1
Контингент обучающихся /чел/	192	50
Полезная площадь здания на одно ученическое место	--	--
Наличие оборудованного изолированного земельного участка	+	+
- удаленность от транспортных магистралей, промышленных, коммунальных и др. предприятий, которые могут служить источником шума и загрязнения воздуха	7 км	7 км
- площадь озеленения участка	40%	40%
- наличие зонирования территории	имеется	имеется
- площадь пришкольного участка на одно ученическое место	--- га	--- га

Набор основных помещений:	Количество	Площадь	Количество мест	
	в единицах	м ²	норма	фактически
Классные комнаты:				
а) для 1-4 классов	1	33	20	16
1-4 кл	1	32,6	20	16
б) для 5-9 классов				
кабинеты:				
физики	1	30	20	16
химии, биология	1	47		16
иностранного языка	1	44,4	20	16
математики, ОБЖ	1	33,6	20	16
русского языка (Н.В.)	1	44,9	20	16
русского языка (Н.Г)	1	33,3	20	16
истории, русского языка (Ю.В.)	1	32,4	20	16
информатики	1	33,6	20	16
лаборантские	1	7		
Технология, ИЗО, черчение	1	62,4	20	16
технология (швейный цех)	1	7	4	2
инструментальная	1	12		
спортзал	1	162	20	20
раздевалка	2	12	192	
мед. кабинет	1	13,6		
гардеробная	1	14,3		

Склад	3	37	20	
-------	---	----	----	--

Пищеблок

Общая характеристика производства:

На пищеблоке имеются следующие структурные подразделения: (перечень цехов) варочный зал, мясорыбный цех, цех первичной обработки овощей, моечная кухонной посуды и столовой посуды. При пищеблоке, находятся холодильные камеры для хранения молочной, гастрономической и мясной продукции, овощей. Склад расположен в комплексе, имеет неохлаждаемые помещения для хранения сыпучих продуктов, кондитерских изделий.

Обеденный зал располагается в помещении пищеблока, занимает площадь – 32м²

Пищеблок оснащен технологическим и холодильным оборудованием в соответствии с производственными мощностями.

Поточность технологических процессов соблюдается.

Пищеблок укомплектован квалифицированными кадрами. Повышение квалификации кадров проводится в соответствии с установленными требованиями.

Наполняемость обеденного зала по норме – 46 человек из расчета 0,7 м²×1 чел (Количество обучающихся-42 чел.)

Транспортные мощности предприятия: Продукты питания доставляются автотранспортом поставщика.

Пищеблок	Площадь	Число посадочных мест	
	м ²	норма	фактически
Помещение столовой:			
а) обеденный зал	32	46	28
б) кухня	24,5	(0,7м ² ×1чел)	
моечная посуды	5		
кладовая	6		
мясная	6		

Санитарно-техническая характеристика помещений школы

№ п/п	Характеристика	Наличие
1.	Год постройки	1983
2.	Школа построена по типовому проекту	1983
3.	Год проведения последнего капитального ремонта	-
4.	Наличие акта об аварийном состоянии	-
5.	Внутренняя отделка помещений:	
	- соответствует действующим нормам	Да
	- не соответствует действующим нормам	-

6.	Инженерное обеспечение Холодное водоснабжение Горячее водоснабжение (местное) Отопление (централизованное) Канализация (централизованная) Вентиляция (естественная) Электроснабжение Телефонная связь Видеонаблюдение Санитарно-техническое обеспечение зданий Обеспечение санитарно-технических приборов и устройств /краны, раковины, унитазы и т.д./ - соответствуют нормативам	Да
7.		Да
8.		Да
9.		Да
10.		Да
11.		Да
12.		Да
		Да
		Да
		Да
		Да
13.		Да
		Да

Гигиеническое содержание помещений

1.	Освещенность на рабочих местах /подтвердить данные лабораторными исследованиями/	соответствует "Естеств. и искусств. освещенн."	
	соответствует нормативам не соответствует нормативам		
	Естественное/с/к/ Искусственное /д/к/м ²		
2.	Микроклиматические условия данных лабораторных исследований		
3.	Вентиляция	Норма	Фактически
	естественная площадь фрамуг /форточек/ механическая воздухообмен /м ³ /час/ температура °C относительная влажность		
4.	Уровни излучения от существующей аппаратуры /в кабинете ИВТ/ Электромагнитные поля статическое излучение ионизация воздуха Влияние деятельности учреждения на окружающую среду		ВЫВОДЯТСЯ
5.	Сбор хранения, твердых бытовых и пищевых отходов		