

**УПРАВЛЕНИЕ ОБРАЗОВАНИЯ АДМИНИСТРАЦИИ БАЗАРНО-КАРАБУЛАКСКОГО  
МУНИЦИПАЛЬНОГО РАЙОНА  
САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ**

**муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение  
«Средняя общеобразовательная школа №1  
р. п. Базарный Карабулак Саратовской области»  
(МБОУ «СОШ №1 р. п. Базарный Карабулак Саратовской области»)**

Ленина ул., д. 92а, Саратовская область, р. п. Базарный Карабулак, 412602  
Тел./факс (84591)7-22-09; e-mail: [sc1bazarkarb@mail.ru](mailto:sc1bazarkarb@mail.ru); <https://www.sc1-bk.gosuslugi.ru>  
ОКПО 36162161; ОГРН 1026400557039; ИНН/КПП 6404004058/640401001

**УТВЕРЖДЕНО**  
приказом директора школы  
от 30.08.2024 г. № 200



О.П. Козырева

**ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ  
организации питания  
в муниципальном бюджетном общеобразовательном учреждении  
«Средняя общеобразовательная школа №1 р. п. Базарный Карабулак Саратовской  
области»  
на 2024-2025 учебный год**

**Базарный Карабулак**

**2024**

## **Задачи производственного контроля:**

Контролируется:

- правильность оформления сопроводительной документации;
- 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.

## **Характеристика условий размещения объекта питания В МБОУ «СОШ №1 р.п. Базарный Карабулак»**

|  |  |
|--|--|
| Название объекта                                   | Школьная столовая  |
| Адрес  | р. п. Базарный Карабулак, ул. Ленина, дом 92а                    |
| ФИО директора школы                                | Козырева Ольга Петровна  |
| ФИО завхоза  | Шадрин В.П.  |
| Бракеражная комиссия (приказ, состав)              | Приказ № 220 от 01.09.2022                                       |
| Размещение объекта                                 | Столовая размещена в здании школы                                |
| Холодное водоснабжение                             | Централизованное водоснабжение                                   |
| Горячее водоснабжение                              | Установлено 2 водонагревателя                                    |
| Отопление  | Централизованное теплоснабжение                                  |
| Вентиляция   | Приточно-вытяжная  |
| Освещение  | Комбинированное  |
| Набор производственных и вспомогательных помещений | Пищеблок, обеденный зал на 120 мест, продуктовый склад, моченные |

### **1. Общие положения**

1.1. Программа устанавливает порядок организации и осуществление производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических мероприятий, обязательных для выполнения всеми работниками.

1.2. Организация производственного контроля в МБОУ «СОШ №1 р. п. Базарный Карабулак Саратовской области» возлагается на директора школы Козыреву Ольгу Петровну

1.3. Целью производственного контроля (ПК) является обеспечение безопасности и безвредности для человека и среды обитания вредного влияния факторов производственной среды, путем должного выполнения требований нормативно-правовых актов санитарного законодательства, осуществление санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий, организации и осуществления контроля за их соблюдением.

1.4. Общее руководство осуществлением производственного контроля за соблюдением санитарных правил, санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий возлагается на директора школы.

### **2. Порядок организации и проведения производственного контроля**

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

2.2. Объектами производственного контроля являются: производственные, общественные помещения, рабочие места, готовая продукция, водопроводная вода, инженерные сети и системы, оборудование, учебно-воспитательный процесс.

2.3. Производственный контроль включает:

2.3.1. Наличие официально изданных санитарных правил, системы их внедрения и контроля их реализации, методов, методик контроля факторов в соответствии с осуществляемой деятельностью.

2.3.2. Организация медицинских осмотров.

2.3.3. Контроль за наличием сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений, иных документов, подтверждающих качество продукции.

2.3.4. Ведение учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с производственным контролем.

2.3.5. Своевременное информирование органов местного самоуправления, органов и учреждений государственной санитарно-эпидемиологической службы Российской Федерации.

2.3.6. Визуальный контроль специалистами за выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий, соблюдением санитарных правил, разработкой и реализацией мер, направленных на устранение выявленных нарушений.

2.4. Необходимые изменения, дополнения в Программу вносятся при изменении вида деятельности, требованиях законодательства или других существенных изменениях.

### **3. Функции ответственного за осуществление производственного контроля**

3.1. Оказывать помощь в проведении контроля по соблюдению работниками и специалистами требований санитарных правил.

3.2. Принимать участие в разработке санитарно-противоэпидемических мероприятий.

3.3. Иметь в наличии санитарные правила.

3.4. Оформлять всю необходимую документацию по производственному контролю и отвечать за ее сохранность.

3.5. Принимать участие в проведении проверок по соблюдению санитарных правил.

3.6. Поддерживать связь с медицинскими учреждениями по вопросам прохождения обучающимися и работниками учреждения обязательных медицинских осмотров.

3.7. Контролировать выполнение предписаний Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека.

### **4. Перечень должностных лиц, на которых возлагаются функции по осуществлению производственного контроля**

#### **Директор – Козырева Ольга Петровна**

- за соблюдением санитарно-гигиенических и противоэпидемических мероприятий, соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, за организацию производственного контроля;

- за своевременным прохождением медосмотров, флюорографии, организацию питания;

- за состоянием территории, своевременную дератизацию и дезинсекцию помещений, проведение лабораторных исследований по программе производственного контроля;

- за температурой воздуха в холодное время года.

#### **Ответственный за питание - Горелова И.Д.**

- за организацией питания: составления графика приема пищи, графика приема молока, графика дежурства учителей в столовой;

- за организацией родительского контроля;

- учет обучающихся, имеющих право на льготное питание.

#### **Заведующий хозяйством школы – Шадрин В.П.**

- за исправность технологического оборудования;

- за санитарное состояние пищеблока;

- за поставку сертифицированных продуктов питания.

#### **Специалист по ОТ Балбашова С.Ю.**

- за профилактикой травматических и несчастных случаев.

### **5. Перечень контингента работников, подлежащих медицинским осмотрам, согласно приказу Минздравсоцразвития РФ № 302 н от 12.04.2011 и профессионально-гигиенической подготовке**

| № п/п | Профессия | Количество работающих | Характер производимых работ и вредный фактор | Кратность периодического мед-осмотра | Кратность профессионально-гигиенической подготовки |
|-------|-----------|-----------------------|--|--------------------------------------|--|
| 1.    | Повара    | 4                     | Работа в школьном образовательном учреждении | 1 раз в год                          | 1 раз в год  |
|       |           |                       | Хлор и его соединения.                       |                                      |  |
|       |           |                       | Работа, связанная с мышечным напряжением     |                                      |  |

|   |                       |   |   |             |             |
|---|-----------------------|---|---|-------------|-------------|
|   |                       |   | Подъём и перемещение груза вручную.                               |             |             |
|   |                       |   | Работы при повышенных температурах                                |             |             |
|   |                       |   | Работа, связанная с мышечным напряжением, с напряжением внимания. |             |             |
| 2 | Заведующий хозяйством | 1 | Работа в школьном образовательном учреждении                      | 1 раз в год | 1 раз в год |

**6. Лицами, ответственными за осуществление производственного контроля, производятся следующие мероприятия:**

| № п/п | Наименование мероприятий  | Периодичность   | Ответственный                     |
|-------|---|---|-----------------------------------|
| 1.    | Контроль за соблюдением санитарно-гигиенических требований  | постоянно   | Заведующий хозяйством Шадрин В.П. |
| 2.    | Организация и проведение профилактических медицинских осмотров работников   | при приеме на работу и в соответствии с перечнем согласно п.9 | Директор школы Козырева О.П.      |
| 3.    | Проведение профилактических работ по дезинсекции, дератизации и дезинфекции.  | постоянно   | Директор школы Козырева О.П.      |
| 4.    | Проверка качества и своевременности уборки помещений, территории.   | постоянно   | Завхоз школы Шадрин В.П.          |
| 5.    | Контроль за качеством поступающих продуктов питания, соблюдение условий транспортировки, хранения и реализации пищевых продуктов.   | постоянно   | Кладовщик Соколова Н.А.           |
| 6.    | Контроль за организацией рационального питания детей, качественным приготовлением пищи, организацией питьевого режима обучающихся, проведения витаминизации, хранением суточных проб. | постоянно   | Медицинская сестра                |
| 7.    | Своевременное проведение профилактических прививок детей и персонала в соответствие с национальным календарем прививок.   | постоянно   | Директор школы Козырева О.П.      |
| 8.    | Санпросветработа  | постоянно   | Директор школы Козырева О.П.      |
| 9.    | Профилактика травматизма и несчастных случаев   | постоянно   | Специалист по ОТ Балбашова С.Ю.   |

### План производственного контроля организации питания

| № п/п | Объект контроля | Периодичность контроля | Ответственный исполнитель | Учетно-отчетная документация |
|-------|-----------------|------------------------|---------------------------|------------------------------|
| 1     | 2               | 3                      | 4                         | 5                            |

*1. Входной контроль качества и безопасности поступающего на пищеблок продовольственного сырья и пищевых продуктов*

|      |   |                          |  |  |
|------|---|--------------------------|--|--|
| 1.1. | Документация поставщика на право поставок продовольствия. | При заключении договоров | Руководитель образовательного учреждения | Договор с поставщиками продуктов питания |
| 1.2. | Сопроводительная  | Каждая                   | Комиссия по                              | Товарно-                                 |

|      |                                  |                           |  |   |
|------|----------------------------------|---------------------------|--|---|
|      | документация на пищевые продукты | поступающая партия        | контролю за организацией и качеством питания             | транспортные накладные.<br>Журнал бракеража сырой продукции |
| 1.3. | Условия транспортировки          | Каждая поступающая партия | Комиссия по контролю за организацией и качеством питания | Акт (при выявлении нарушений условий транспортировки)       |

*2. Контроль качества и безопасности выпускаемой готовой продукции*

|      |  |            |   |  |
|------|--|------------|---|--|
| 2.1. | Соответствие объема вырабатываемой продукции перспективному меню и производственным мощностям пищеблока. | Ежемесячно | Комиссия по контролю за организацией и качеством питания              | Примерное 10-ти дневное перспективное меню |
| 2.2. | Качество готовой продукции   | Ежедневно  | Бракеражная комиссия по контролю за организацией и качеством питания. | Журнал бракеража готовой продукции.        |
| 2.3. | Суточная проба   | Ежедневно  | Медицинская сестра  | Журнал бракеража готовой продукции.        |

*3. Контроль рациона питания учащихся, соблюдение санитарных правил в технологическом процессе.*

|      |  |                   |   |  |
|------|--|-------------------|---|--|
| 3.1. | Рацион питания   | 1 раз в 10 дней   | Комиссия по контролю за организацией и качеством питания  | Примерное меню   |
| 3.2. | Наличие нормативно технической и технологической документации. | 1 раз в 6 месяцев | Комиссия по контролю за организацией и качеством питания  | Сборник рецептов. Технологические и калькуляционные карты, ГОСТы   |
| 3.3. | Первичная и кулинарная обработка продукции.                    | Каждая партия     | Комиссия по контролю за организацией и качеством питания  | Сертификат соответствия и санитарно-эпидемиологическое заключение на пищеблок. Инструкции, журналы, графики. |
| 3.4. | Контроль достаточности тепловой обработки блюд.                | Каждая партия     | Комиссия по контролю за организацией и качеством питания. | Журнал бракеража готовой продукции.  |
| 3.5. | Контроль за потоками сырья, готовой продукции, за              | Ежедневно         | Комиссия по контролю за организацией и качеством          | Сертификат соответствия и санитарно-эпидемиологическое   |

|  |                                   |  |          |                         |
|--|-----------------------------------|--|----------|-------------------------|
|  | потоками чистой и грязной посуды. |  | питания. | заключение на пищеблок. |
|--|-----------------------------------|--|----------|-------------------------|

4. Контроль за соблюдением условий и сроков хранения продуктов сырья

|      |   |           |   |   |
|------|---|-----------|---|---|
| 4.1. | Помещение для хранения продуктов, соблюдение условий и сроков хранения продуктов. | Ежедневно | Комиссия по контролю за организацией и качеством питания. | Журнал учета температурного режима холодильного оборудования. Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях |
| 4.2. | Холодильное оборудование (холодильные и морозильные камеры).                      | Ежедневно | Комиссия по контролю за организацией и качеством питания. | Журнал учета температурного режима холодильного оборудования.   |

5. Контроль за условиями труда сотрудников и состоянием производственной среды пищеблоков.

|      |   |           |                       |                     |
|------|---|-----------|-----------------------|---------------------|
| 5.1. | Условия труда. Производственная среда пищеблоков. | Ежедневно | Заведующий хозяйством | Визуальный контроль |
|------|---|-----------|-----------------------|---------------------|

6. Контроль за состоянием помещений пищеблоков (производственных, складских, подсобных), инвентаря и оборудования

|      |  |                 |   |                     |
|------|--|-----------------|---|---------------------|
| 6.1. | Производственные, складские, подсобные помещения и оборудования в них. | Ежедневно       | Заведующий хозяйством                                     | Визуальный контроль |
| 6.2. | Инвентарь и оборудование пищеблока.                                    | 1 раз в неделю. | Комиссия по контролю за организацией и качеством питания. | Визуальный контроль |

7. Контроль за выполнением санитарно-противоэпидемических мероприятий на пищеблоке

|      |                                       |                |   |  |
|------|---------------------------------------|----------------|---|--|
| 7.1. | Сотрудники пищеблоков                 | Ежедневно      | Медицинская сестра  | Медицинские книжки сотрудников.  |
| 7.2. | Санитарно-противоэпидемический режим. | 1 раз в неделю | Комиссия по контролю за организацией и качеством питания. | Инструкции режима обработки оборудования инвентаря, тары, столовой посуды. |

8. Контроль за контингентом питающихся, режимом питания и гигиеной приема пищи обучающихся.,

|      |                             |           |   |  |
|------|-----------------------------|-----------|---|--|
| 8.1. | Контингент питающихся детей | Ежедневно | Ответственный за организацией питания, классные руководители. | Приказ об организации питания обучающихся. Списки детей, нуждающихся в бесплатном питании. |
| 8.2. | Режим питания               | Ежедневно | Комиссия по   | График приема  |

|      |                      |           |   |  |
|------|----------------------|-----------|---|--|
|      |                      |           | контролю за организацией и качеством питания              | пищи.  |
| 8.3. | Гигиена приема пищи. | Ежедневно | Комиссия по контролю за организацией и качеством питания. | Акты по проверке организации питания школьной комиссии |

**Номенклатура, объем и периодичность проведения лабораторных и инструментальных исследований**

| Вид исследований   | Объект исследования   | Количество, не менее             | Кратность, не реже   |
|--|---|----------------------------------|--|
| Микробиологические исследования проб готовых блюд соответствие требованиям санитарного законодательства  | Гарниры, второе блюдо   | 1 блюдо исследуемого приема пищи | 1 раз в год  |
| 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                          | 1 раз в год  |
| Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП)  | Объекты производственного окружения, руки и спецодежда  | 5 смывов                         | 1 раз в год  |
| Микробиологические исследования смывов на наличие возбудителей иерсиниозов   | Оборудование, инвентарь в овощехранилищах и складах хранения овощей, цехе обработки овощей                        | 3 смыва                          | 1 раз в год  |
| Исследования смывов на наличие яиц гельминтов  | Оборудование, инвентарь, тара, руки, спецодежда персонала, сырые пищевые продукты( рыба, мясо, зелень)            | 5 смывов                         | 1 раз в год  |
| Исследование питьевой воды на соответствие требованиям санитарных норм, правил и гигиенических нормативов по химическим и микробиологическим показателям | Питьевая вода из разводящее сети помещений; моечных столовой и кухонной посуды; цехах: овощном, холодном, горячем | 2 пробы                          | По химическим показателям -1 раз в месяц;<br>микробиологическим показателям- 1 раз в месяц |
| Исследование параметров микроклимата производственных помещений  | Рабочее место   | 1                                | 1 раза в год   |
| Исследование уровня искусственной освещенности в производственных помещениях   | Рабочее место   | 1                                | 1 раз в темное время суток   |
| Исследование дезинфицирующих средств   | растворы  | 2 пробы                          | 2 раза в год   |