

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«СРЕДНЯЯ ШКОЛА № 2 им. А.С. Пушкина»

ПРИКАЗ

11.01.2024

№ 3/12

г. Арзамас

Об утверждении программы производственного контроля

**В соответствии с вступлением в силу с 1 января 2021 г. Постановления
Главного государственного санитарного врача России от 27 октября 2020 г.
№32 СанПин 2.3/2.4.3590 – 20 «Санитарно – эпидемиологические требования к
организации общественного питания населения»**

П Р И К А З Ы В А Ю:

1. Утвердить программу производственного контроля за качеством и безопасностью приготовляемых блюд в МБОУ СШ №2 им. А.С. Пушкина. (Приложение 1)
2. Всем работникам учреждения необходимо использовать в работе данную программу.
3. Контроль за исполнением программы оставляю за собой.

Директор

Д.В. Сигачев

**Программа производственного контроля
за качеством и безопасностью приготовляемых
блюд в МБОУ СШ №2 им. А.С. Пушкина**

I. Ведомственная принадлежность и юридический адрес предприятия:

муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Средняя школа № 2 им. А.С. Пушкина»,
адрес: 607230, Нижегородская область, город Арзамас, улица
Парковая, дом 16/1

**II. Перечень официально изданных санитарных правил,
наличие которых необходимо на объекте:**

- ФЗ «Об образовании в РФ»;
- Санитарные правила СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.09.2020г. № 28;
- Сан.ПиН 2.3.2.1324-03 «Условия, сроки хранения особо скоропортящихся продуктов»;
- Сан.ПиН 2.1.4.1074-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества» (извлечение);
- Сан.ПиН 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»
- Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения – СанПиН 2.3/2.4.3590-20

- Санитарные правила и нормы СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания», утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.01.2021г. № 2

III. Перечень должностных лиц (работников), на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля:

Директор МБОУ СШ №2 им. А.С. Пушкина – Д.В. Сигачев;
 Заместитель директора – М.В. Тимкова;
 Заместитель директора – В.В. Белова;
 Заместитель директора – А.А. Вилков;
 Фельдшер – Т.Н. Колесова
 Заведующий столовой – О.М. Бекиева

IV. Перечень должностей работников, подлежащих предварительному при поступлении и периодическим медицинским осмотрам и профессиональной гигиенической подготовке:

№п/п	ФИО сотрудника	Занимаемая должность
1	Бекиева Ольга Михайловна	Заведующий столовой
2	Ярушинская Лидия Сергеевна	Повар
3	Петрова Марина Иордановна	Повар
4	Конова Мария Валерьевна	Повар
5	Алиференко Ирина Петровна	Повар
6	Балдихина Елена Александровна	Повар
7	Овчинникова Надежда Александровна	Кухонный работник
8	Ганина Нина Ивановна	Кухонный работник
9	Костина Мария Валерьевна	Официант
10	Фролова Елена Владимировна	Официант

- медицинский осмотр – 1 раз в 1 год
- гигиеническое обучение – 1 раз в 1 год.

V. Потенциальную опасность представляют реализуемые особо скоропортящиеся продукты:

- мясо,
- куры охлажденные, яйца
- рыба
- сыр
- масло сливочное

- молоко и молочные продукты.

VI. Перечень осуществляемых работ и услуг:

№	Наименование объекта производственного контроля	Объект исследования и (или) исследуемый материал	Определяемые показатели	Периодичность произв. контроля	Ответственное лицо
1	Входной контроль показателей качества и безопасности поступающего сырья и пищевой продукции	Сырье и пищевая продукция	Соответствие видов и наименований поступившей продукции маркировке на упаковке и товарно-сопроводительной документации	Каждая партия поступивших пищевых продуктов и сырья	О.М. Бекиева Т.Н. Колесова
2	Контроль на этапе технологических процессов	Сырье и пищевая продукция	Визуальный контроль процесса приготовления	Ежедневно	О.М. Бекиева Т.Н. Колесова
3	Санитарно-эпидемиологический режим	Санитарная обработка помещений, оборудования, инвентаря.	Визуальный контроль качества обработки	Ежедневно	О.М. Бекиева Т.Н. Колесова

VII. Ответственная медицинская сестра Колесова Т.Н. осуществляет следующие мероприятия:

№п/п	Наименование мероприятий	Периодичность
1	Проверка температуры воздуха внутри холодильников, холодильных камер, морозильных камер	ежедневно
2	Проверка качества поступающей на реализацию продукции – документальная и органолептическая, а также сроков и условий ее транспортирования, хранения и реализации	ежедневно
3	Витаминация третьих блюд	ежедневно
4	Контроль за работой поваров: -внешний вид: наличие чистой одежды и обуви; отсутствие ювелирных украшений, часов; волосы должны быть убраны под колпак или косынку; коротко стриженные ногти без лака.	ежедневно
5	Проверка качества и своевременности уборки помещений пищеблока, соблюдения режима дезинфекции, соблюдения правил личной гигиены	ежедневно
6	Контроль за питанием детей согласно режиму дня	ежедневно
7	Контроль за наличием столовой и кухонной посуды	ежедневно
8	Контроль за процессом обработки кухонной и столовой посуды согласно СанПиНам.	ежедневно

9	Проверка сроков прохождения сотрудниками гигиенической подготовки и медицинских осмотров	постоянно
---	--	-----------

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

- Поименный список лиц, подлежащих периодическим и предварительным медицинским осмотрам
- Питание (примерное двухнедельное циклическое меню, технологические карты)
- журнал бракеража сырой продукции
- журнал бракеража готовой продукции
- ведомость контроля за рационом питания
- журнал учета скоропортящихся продуктов
- журнал учета температурного режима холодильного оборудования
- журнал здоровья
- медицинские книжки сотрудников
- журнал витаминизации третьих блюд
- журнал регистрации результатов производственного контроля

IX. Мероприятия предусматривающие обоснование безопасности для человека и окружающей среды:

1. Единый договор № 411 от 23.01.2024г. Холодного водоснабжения и водоотведения, ООО «Арзамасский водоканал».
2. Контракт на поставку горячей воды № ОРК00004910 от 23.01.2024 ООО «Объединенная Ресурсоснабжающая Компания»
3. Контракт на поставку тепловой энергии № ОРК00004908 от 23.01.2024 ООО «Объединенная Ресурсоснабжающая Компания»
4. Договор энергоснабжения №1175000 от 23.01.2024г., «ТНС энерго Нижний Новгород».
5. Договор № Н-Д/6894/2024/ТКО от 27.12.2023г. на оказание услуг по обращению с твердыми коммунальными отходами, ООО «МСК-НТ».
6. Договор по проведению дератизации и дезинсекции от 09.01.2024г. №9, ИП Зубанкова М.А.
7. Акт обследования принудительной вентиляции пищеблока от 17.05.2022г, МБУ ГАЭС.
8. Договор №19 от 26.02.2024г. ООО «Медицинские осмотры» на проведение периодических медицинских осмотров.
9. Медицинские книжки работников с отметками об обследовании сотрудников пищеблока на ротовирусные и норовирусные инфекции, сведениями о профилактических прививках, прохождении гигиенического обучения.

X. Перечень возможных аварийных ситуаций:

		Мероприятия	Ответственный
1	Отсутствие электроэнергии	1. Уточнение причины отсутствия электроэнергии в диспетчерской электросетей в службе Об. 2 Сообщение в ТО ТУ Роспотребнадзора по Нижегородской области в г. Арзамасе.	Зам. директора

		3. При необходимости оповестить родителей и прекратить работу ЛДП.	
2	Аварийная ситуация на водопроводе	1. Обеспечить запас воды. 2. Перекрыть подачу воды. 3. Сообщить в ТО ТУ Роспотребнадзора по Нижегородской обл. в г. Арзамасе. 4. Вызвать аварийную бригаду из МБУ ГАЭС. 5. При необходимости оповестить родителей и прекратить работу ЛДП.	Зам. директора
	Аварийная ситуация на канализации	1. Вызвать аварийную бригаду из МБУ ГАЭС. 2. Сообщить в ТО ТУ Роспотребнадзора по Нижегородской обл. в г. Арзамасе. 3. При необходимости оповестить родителей и прекратить работу ЛДП.	
3	Неисправность холодильного и технологического оборудования	1. Отключить рубильник. 2. Вызвать аварийную бригаду из МБУ ГАЭС. 3. При необходимости оповестить родителей и прекратить работу ЛДП.	Зам. директора

Объём и периодичность проведения лабораторных и инструментальных исследований в МБОУ СШ №2 им. А.С. Пушкина

Объект испытаний/перечень лабораторных исследований (измерений): вода питьевая ИВС	Количество	Периодичность
Лабораторные исследования воды - Цветность, фотометрический метод	1	1 раз в год
Лабораторные исследования воды - Мутность, фотометрический метод	1	1 раз в год
Лабораторное исследование воды- Запах	1	1 раз в год
Лабораторные исследования воды - Железо общее, фотометрический метод	1	1 раз в год
Лабораторное исследование воды- Общее микробное число омч)	1	1 раз в год
Лабораторные исследования воды - ОКБ в воде централизованного водоснабжения	1	1 раз в год
Лабораторные исследования воды - Escherichia coli (БГКП) в питьевой воде, в том числе упакованной	1	1 раз в год
Лабораторные исследования пищевых продуктов- КМАФАнМ	4	1 раз в квартал
Лабораторные исследования пищевых продуктов- БГКП	4	1 раз в квартал
Лабораторные исследования пищевых	4	1 раз в квартал
Лабораторные исследования пищевых продуктов- Бактерии рода Proteus	4	1 раз в квартал

Лабораторные исследования пищевых продуктов- Патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы	4	1 раз в квартал
Лабораторные исследования пищевых продуктов- калорийность готовых блюд, расчетный метод (одно блюдо)	2	1 раз в год
Лабораторные исследования пищевых продуктов - Влага гравиметрический метод	2	1 раз в год
Лабораторные исследования пищевых продуктов- Жир кислотный метод	1	1 раз в год
Лабораторные исследования смывов - БГКП	5	1 раз в год
Лабораторные исследования смывов - Яйца гельминтов и цисты патогенных простейших	5	1 раз в год
Лабораторные исследования сМЫВов - Иерсинии	5	1 раз в год

Ведение журнала регистрации результатов производственного контроля возлагается на Бекиеву О.М., заведующего столовой.