Утверждаю:
Директор МБОУ «Усть-Язьвинская ООШ»
_____Н.А. Собянина
(Приказ от 28.07.2026 г. № 61)

Программа производственного контроля организации питания Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения "Усть-Язьвинская основная общеобразовательная школа" на 2026 – 2027 учебный год

1. Общие положения

1.1. Настоящая программа разработана в соответствии с требованиями Федерального закона № 52 от 30.03.99 г. «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (с изменениями от 30 декабря 2001 г., 10 января, 30 июня 2003 г., 22 августа 2004 г., 9 мая, 31 декабря 2005 г.), СанПиН 2.3/2.4.4282-26 (раздел II «Общие санитарно-эпидемиологические требования к предприятиям общественного питания, направленные на предотвращение вредного воздействия факторов среды обитания»).

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

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

1.4. 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.

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 и индивидуальными предпринимателями 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.

2.3.7. Номенклатура, объем и периодичность лабораторных исследований определяются с учетом наличия вредных производственных факторов, степени их влияния на здоровье человека и среду его обитания. Лабораторные исследования и испытания осуществляются с привлечением лаборатории, аккредитованной в установленном порядке.

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

2.4.1. Ответственность за организацию производственного контроля несет директор школы.

3.Состав программы производственного контроля

Программа производственного контроля включает в себя следующие данные:

3.1. Перечень нормативных актов по санитарному законодательству, требуемых для осуществления деятельности (п.6).

3.2. Перечень химических веществ, физических и иных факторов, объектов производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для человека и среды его обитания (п.8).

3.3.Перечень контингента работников, подлежащих профилактическим медицинским осмотрам, профессионально-гигиенической подготовке в соответствие с установленными требованиями (п.9).

3.4. Перечень возможных аварийных ситуаций, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения (п.10).

3.5. Мероприятия, проводимые при осуществлении производственного контроля (п.11).

3.6. Перечень форм учета и отчетности по производственному контролю (п.12).

3.7. Объекты производственного контроля, виды лабораторных и инструментальных исследований, объем, кратность (п.13).

4. Функции ответственного за осуществление производственного контроля

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

4.2. Принимать участие в разработке санитарно-противоэпидемических мероприятий.

4.3. Иметь в наличии санитарные правила и др. документы согласно перечню (п.6).

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

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

4.6. Контролировать критерии безопасности и безвредности условий обучения и воспитания и условий работ с источниками физических и химических факторов воздействия на человека.

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

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

Характеристика условий размещения объекта питания

Название объекта	Столовая школы
Адрес	пос. Усть-Язьва ул. Маяковского д.12
ФИО директора школы	Собянина Наталья Анатольевна
ФИО повара	Пестова Юлия Владимировна

Бракеражная комиссия	Дежурные учителя, социальный педагог
Размещение объекта	столовая размещена в здании школы с дошкольной группой (1 этаж)

Холодное водоснабжение	Централизованное
Горячее водоснабжение	Централизованное от своей котельной, дополнительно установлены электрические водонагреватели (2 шт.)
Отопление	Котельная на твёрдом топливе
Вентиляция	Приточно-вытяжная принудительная
Освещение	Потолочные светильники светодиодные и с лампами дневного света
Набор производственных и вспомогательных помещений	Пищеблок с набором необходимых помещений, обеденный зал на 60 мест, туалет
Доставка продуктов	Автотранспорт поставщиков (санитарный паспорт имеется)

Список работников столовой

№ п/п	ФИО	Дата рождения	Должность	Дата последнего медосмотра	Дата прохождения гигиенического обучения	Стаж
1.	Пестова Юлия Владимировна	12.03.1980	Повар	19.03.2026	27.07.2026	5 лет
2.	Больгарт Елена Владимировна	14.01.1973	Кухонный рабочий	19.03.2026	27.07.2026	12 лет
3.	Пилькевич Елена Владимировна	29.12.1966	Заведующий складом	03.07.2026	27.07.2026	30 лет

План производственного контроля организации питания

№ п/п	Вид исследований	Объект	Периодичность	Ответственный	Отчётная форма
1.	Прохождение сотрудниками гигиенической подготовки и МО	ЛМК	1 раз в год	директор	Заключение
2.	Качество поставленных сырых продуктов	сертификаты накладные гигиенические заключения	при поставке продуктов питания	комиссия по контролю питания	Журнал контроля качества поступающего сырья и продуктов
3.	Условия хранения поставленной продукции	холодильное оборудование, подсобные помещения	ежемесячно	комиссия по контролю питания	журнал учета температурного режима холодильного оборудования

4.	Контроль суточной пробы	холодильное оборудование, температура хранения	ежемесячно	комиссия по контролю питания	бракеражный журнал
5.	Проверка организации эксплуатации технологического и холодильного оборудования	пищеблок	ежеквартально	Бракеражная комиссия	акт проверки
6.	Контроль за организацией приема пищи обучающимися	санитарное состояние обеденного зала, обслуживание	ежемесячно	Бракеражная комиссия	справка

Лабораторный контроль

№ п/п	Вид исследований	Объект	Кол-во	Периодичность	Ответственный	Отчетная форма
1.	Качество готовой продукции микробиологические исследования проб готовых блюд	первые, вторые блюда, напитки	1	4 раз в год	по договору	акт проверки
2.	Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре	суточный рацион питания	5	4 раз в год	по договору	акт проверки
3.	Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры	объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала	10	4 раз в год	по договору	акт проверки
4.	Исследования смывов на наличие яиц гельминтов	оборудование, инвентарь, тара, руки, спецодежда персонала, сырые пищевые продукты (рыба, мясо, зелень)	20	4 раз в год	по договору	акт проверки

Санитарно-профилактические мероприятия

№ п/п	Вид мероприятия	Объект	Периодичность	Ответственный	Отчётная форма
1.	Дезинсекция	Пищеблок	ежеквартально	Завхоз, лаборатория	акт выполненных работ
2.	Дератизация	Пищеблок	ежеквартально	Завхоз, лаборатория	акт выполненных работ