

Родниковская средняя школа

ПРИКАЗ

31.08.2025

№179/15

Об утверждении Программы производственного контроля

В целях обеспечения хорошего санитарного состояния в школе, качественной организации: питания в школьной столовой, формирования у детей и подростков навыков здорового питания, предупреждения возникновения и распространения массовых кишечных инфекционных заболеваний

ПРИКАЗЫВАЮ:

Утвердить Программу производственного контроля за соблюдением, санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий на 2025 -2030 годы.

Директор



О.А.Косолапова

**Муниципальное автономное образовательное учреждение
«Родниковская средняя общеобразовательная школа»**

Утверждено приказом от 31.08.2025 г.
№ 179/15

**Программа производственного контроля
за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических
(профилактических) мероприятий
на 2025 - 2030 годы**

Характеристика условий размещения объекта питания Родниковская средняя школа

Название объекта	Школьная столовая
Адрес	с.Родники ул. Школьная д.2
ФИО руководителя школы	Косолапова Ольга Александровна
ФИО старшего повара	Баязитова Екатерина Васильевна
Бракеражная комиссия	Приказ №121/1 от 01.08.2021 г. Состав: Баязитова Е.В., Виноградова Н.Д. Ваулина Е.Н.
Холодное водоснабжение	центральное
Горячее водоснабжение	титаны
Отопление	централизованное
Вентиляция	принудительная
Набор производственных и вспомогательных помещений	Пищеблок, склад, туалет, обеденный зал на 80 посадочных мест,
Доставка продуктов	ООО «Соликамская кооптехника»

Контролируется:

- 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;
- Санитарное состояние столовой.

**Список
работников столовой Родниковской средней школы**

№ п/п	ФИО	Дата рождения	Должность	Стаж работы	Дата последнего медосмотра	Дата последнего гигиенического обучения
3	Баязитова Екатерина Васильевна	08.03.1969	Старший повар	35	29.08.2025г.	27.05.2025г.
2	Белкина Татьяна Алексеевна	15.06.1975	Кухонная рабочая	21	29.08.2025г.	27.05.2025г.
4	Патрушева Светлана Васильевна	29.04.1975	повар	25	29.08.2025г.	27.05.2025г.

1. Контроль за организацией питания

№ п/п	Объект контроля	Периодичность контроля	Ответственный исполнитель	Учетно-отчетная документация
1	2	3	4	5
1. контроль качества и безопасности выпускаемой готовой продукции				
1.1.	Качество готовой продукции	Ежедневно		Журнал бракеража готовой продукции.
1.2.	Суточная проба	Ежедневно	Бракеражная комиссия	Журнал бракеража готовой продукции.
2. Контроль рациона питания учащихся, соблюдение санитарных правил в технологическом процессе				
2.1.	Наличие нормативно технической и технологической документации.	1 раз в 6 месяцев		Сборник рецептов. Технологические и калькуляционные карты, ГОСТы.
3. Контроль за соблюдением условий и сроков хранения продуктов (сырья, полуфабрикатов и готовой кулинарной продукции).				
3.1.	Помещение для хранения продуктов, соблюдение условий и сроков хранения продуктов.	Еженедельно		Санитарный журнал пищеблока. Журнал температурного режима
3.2.	Холодильное оборудование (холодильные и морозильные камеры).	Еженедельно	Заместитель директора	Журнал температурного режима
4. Контроль за состоянием помещений пищеблоков (производственных, складских, подсобных), инвентаря и оборудования				
4.1.	Производственные, складские, подсобные помещения и оборудование в них.	Ежедневно	Заместитель директора	Визуальный контроль
4.2.	Инвентарь и оборудование пищеблока.	1 раз в неделю.	Заместитель директора	Визуальный контроль
5. Контроль за выполнением санитарно-противоэпидемических мероприятий на пищеблоке				

5.1.	Сотрудники пищеблоков	1 раз в полугодие	Виноградова Н.Д.	Медицинские книжки сотрудников.
5.2.	Санитарно-противоэпидемический режим.	Ежедневно	Виноградова Н.Д.	Журнал осмотра на гнойничковые заболевания.
		1 раз в месяц	Виноградова Н.Д.	Инструкции режима обработки оборудования инвентаря, тары, столовой посуды.
6. Контроль за контингентом питающихся, режимом питания и гигиеной приема пищи обучающихся.,				
6.1.	Контингент питающихся детей	Ежедневно	Классные руководители	Приказ об организации питания обучающихся. Списки детей, нуждающихся в бесплатном питании. Документы, подтверждающие статус многодетной или социально незащищенной семьи.
6.2.	Гигиена приема пищи.	Ежедневно	Классные руководители	Визуальный контроль, беседы с обучающимися



Директор

О.А. Косолапова

Лабораторный контроль

№	Вид исследований	Объект исследования (обследования)	Количество, не менее	Периодичность	Учетно-отчетная форма
1	Качество готовой продукции Микробиологические исследования проб готовых блюд	первые, вторые блюда, овощные блюда, напитки		1 раз в год	Акт проверки
2	Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре	Суточный рацион питания	2-3 блюда исследуемого приема пищи	1 раз в год	Акт проверки
3	Контроль проводимой витаминизации	Третьи блюда	1 блюдо	лето	Акт проверки
4	Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно показательной микрофлоры (БГКП)	Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала	10 смывов	1 раз в год	Акт проверки
5	Исследования смывов на наличие яиц гельминтов	Оборудование, инвентарь, тара, руки, спецодежда персонала, сырые пищевые продукты (рыба, мясо, зелень)	10 смывов	1 раз в год	Акт проверки
6	Исследования питьевой воды на соответствие требованиям санитарных норм, правил и гигиенических нормативов по химическим и микробиологическим показателям	Питьевая вода из разводящей сети помещений: моечных столовой и кухонной посуды; цехах: овощном, холодном, горячем, дотоготовочном (выборочно)	2 пробы	По микробиологическим показателям, химическим показателям - 1 раз в год	Акт проверки
7	Исследование параметров микроклимата производственных помещений	Рабочее место	2	2 раза в год (в холодный и теплый периоды)	Акт проверки

8	Исследование уровня освещенности в помещениях	искусственной производственных	Рабочее место	2	1 раз в год в темное время суток	Акт проверки
9	Исследование уровня производственных помещений	уровня шума в	Рабочее место	2	1 раз в год	Акт проверки

Г Р А Ф И К проведения 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		

Перечень форм учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля:

- 8.1. Журнал учета результатов медицинских осмотров работников;
- 8.2. Журнал органолептической оценки качества полуфабрикатов, блюд;
- 8.3. Личные медицинские книжки работников;
- 8.6. Акты отбора проб и протоколы лабораторных исследований аккредитованных лабораторий;
- 8.8. Договоры и акты приема выполненных работ по договорам (вывоз отходов, дератизация, дезинсекция и т.д.)

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 652185396560566351996131268363309912619724340214

Владелец Косолапова Ольга Александровна

Действителен с 28.11.2025 по 28.11.2026