

Программа производственного контроля МАОУ «СОШ №9» г.Нурлат РТ



УТВЕРЖАЮ:
Директор школы: *Г.З.Исхакова*
Г.З.Исхакова
Пр. № _____ от
«23» марта 2026.

1. 1. Цель производственного контроля

Обеспечение безопасности и безвредности для школы и всех участников образовательного процесса влияния школьной столовой путем производственного контроля должного выполнения и соблюдения, санитарных правил, санитарно-противоэпидемических мероприятий.

1. 2. Объекты производственного контроля

- 2.1. Помещения учреждения;
- 2.2. Помещения школьной столовой;
- 2.3. Технологическое оборудование;
- 2.4. Рабочие места;
- 2.5. Сырье, полуфабрикаты;
- 2.6. Готовая продукция;
- 2.7. Отходы производства и потребления.

3. Перечень официально изданных нормативных документов

- 3.1. Закон № 52-ФЗ от 30 марта 1999 года «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- 3.2. СанПиН 2.4.2.2821-10 «Гигиенические требования к условиям обучения в общеобразовательных учреждениях»;
- 3.3. СанПиН 2.2.2/2.4.1340-03 «Гигиенические требования к персональным электронно-вычислительным машинам и организации работы»;
- 3.4. СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий»;
- 3.5. СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;
- 3.6. СанПиН 2.3.2.569-96 «Профилактика паразитических заболеваний на территории РФ»;
- 3.7. СанПиН 3.1.1117-02 «Профилактика острых кишечных заболеваний»;
- 3.8. СанПиН 3.1.958-99 «профилактика вирусного гепатита»;
- 3.9. СанПиН 3.1.1321-03-03 «Профилактика менингококковой инфекции»;
- 3.10. СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в ОУ, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

1. 4. Ответственный за осуществление производственного контроля

Ширинбеков О.О. - заместитель директора по ХЧ

1. 5. Перечень должностных лиц, на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля

- 5.1. Исхакова Гульнара Заббаровна – директор школы;
- 5.2. Ширинбеков Олег Олегович– заместитель директора по ХЧ;
- 5.3. Гатауллина Л.М. –гл. повар школьной столовой;
- 5.4. Кудряшова Татьяна Васильевна – медицинский работник;
- 5.5. Тихонова Нонна Владимировна— заместитель директора по воспитательной работе

1. 6. Перечень должностей и список работников, подлежащих медицинским осмотрам и профессиональной гигиенической подготовке:

Медицинскому осмотру подлежат		Профессиональной гигиенической подготовке подлежат
Директор школы	Секретарь	Директор
Заместители директора	Педагог психолог	Заместители директора
Заведующий библиотекой	Учитель	Учитель
Рабочий по обслуживанию здания	Сторож	И другие сотрудники по Вашему штатному расписанию
Кухонные работники	Повар	
Кухонные работники	Уборщик служебных помещений	
Лаборант	Дворник	

Ф.И.О.	Дата рождения	Должность	Периодичность осмотра
Ширинбеков Олег Олегович	26.02.1990	Зам. дир. по ХЧ	Ежегодно
Аглиуллина Руфия Габбазовна	05.08.1975	Гардеробщица	
Архипова Любовь Владимировна	06.02.1972	Лаборант	
Атаманова Екатерина Владимировна	21.10.1988	Учитель химии	
Ахунзянова Гулия Мубаракшовна	14.10.1978	Уборщица служебных помещений	
Аюпова Алина Васимовна	24.11.1978	Учитель русс.языка и литер.	
Васильева Светлана Георгиевна	20.10.1967	Учитель начальных классов	
Галимова Галя Шакировна	26.11.1960	Сторож	
Галямова Гулия Илгизовна	30.03.1982	Учитель род.яз.и литер.	
Гилязетдинова Гелюся Гарифулловна	15.05.1972	Учитель род.языка и литер	
Губайдуллина Фарида Зиннуровна	12.07.1967	Уборщица служебных помещений	
Кириллова Тамара Дмитриевна	04.06.1978	Уборщица служебных помещений	
Иванова Алена Владимировна	14.09.1979	Учитель начальных классов	
Иванова Мария Анатольевна	23.03.1995	Учитель истории	
Исхакова Гульнара Заббаровна	25.09.1974	Директор	
Кисенкова Татьяна Николаевна	04.08.1984	Учитель нач.классов	
Кузнецова Наталья Валерьевна	04.02.1982	Учитель нач.классов	
Фатхутдинова Лейля Фархатовна	06.02.1977	Сторож	
Макеева Марина Петровна	09.04.1967	Учитель русск.яз.и литер.	
Максимова Людмила Алексеевна	11.06.1974	Учитель физики	
Маринина Ирина Ивановна	29.08.1981	Учитель географии	
Махмутова Элла Мансуровна	02.11.1979	Учитель англ.языка	
Инякин Вячеслав Владимирович	01.02.1961	Учитель физ.культуры	

1. 7. Перечень контролируемых показателей и периодичность проведения производственного контроля

Контролируемый показатель	Периодичность контроля	ФИО, должность
Водоснабжение и канализация	Постоянно, еженедельно	Зам. директора по ХЧ – Ширибеков О.О.
Санитарное состояние и содержание учреждения (проверка качества и своевременности уборки помещений, соблюдение режима дезинфекции, соблюдение правил личной гигиены обучающихся)	Ежедневно	Зам. директора по ХЧ – Ширибеков О.О Медицинский работник – Кудряшова Т.В. Зам. директора по ВР- Тихонова Н.В.
Организация питания обучающихся	Ежедневно	Медицинский работник – Кудряшова Т.В. Зам. директора по ВР- Тихонова Н.В.
Сбор и утилизация отходов	Договор возмездного оказания услуг по вывозу и захоронению ТБО № от	Зам. директора по ХЧ – Ширибеков О.О
Проведение дезинфекции и дератизации	Договор на обработку № от	Зам. директора по ХЧ – Ширибеков О.О
Медицинский осмотр и гигиеническое обучение персонала	Постоянно	Зам. директора по ВР – Тихонова Н.В. Зам. директора по ХЧ – Ширибеков О.О
Проведение профилактической иммунизации	В соответствии с национальным прививочным календарем	Медицинский работник – Кудряшова Т.В.
Наличие санитарно-эпидемических заключений, сертификатов качества сырья, полуфабрикатов, готовой продукции	Ежедневно	Зам. директора по ХЧ – Ширибеков О.О Зав. школьной столовой – Гатауллина Л.М. Медицинский работник- Кудряшова Т.В.
Соблюдение технологии приготовления блюд	Ежедневно	Зав. школьной столовой – Гатауллина Л.М. Медицинский работник- Кудряшова Т.В. бракеражная комиссия
Соблюдение санитарного состояния пищеблока	Ежедневно	Зам. директора по ХЧ – Ширибеков О.О Зав. школьной столовой – Гатауллина Л.М. Медицинский работник – Кудряшова Т.В., бракеражная комиссия
Контроль суточной пробы	Ежедневно (специальные контейнеры, температура хранения)	мед.работник – Кудряшова Т.В.
Соответствие веса отпускаемой готовой продукции утвержденному меню.	Раздача 1 раз в месяц	Бракеражная комиссия, мед.работник – Кудряшова Т.В.

Условия хранения поставленной продукции	Ежедневно (холодильное оборудование, подсобные помещения)	Бракеражная комиссия, мед.работник – Кудряшова Т.В..
Соблюдение санитарных правил при мытье посуды	1 раз в неделю (Посудомоечный цех)	мед.работник – Кудряшова Т.В. Зав. Школьной столовой- Гатауллина Л.М.
Контроль за организацией приема пищи обучающихся	1 раз в неделю (обеденный зал, обслуживание, самообслуживание)	Зам. Директора по ХЧ – Ширинбеков О.О Медицинский работник – Кудряшова Т.В. Зам. директора по ВР – Тихонова Н.В.
Контроль за отходами	Ежедневно (маркировка тары, своевременный вывоз)	мед.работник – Кудряшова Т.В. Зав. Школьной столовой- Гатауллина Л.М.
Качество поставленных сырых продуктов или контроль за качеством поступающего сырья и выращенных на приусадебных участках плодоовощных культур и т.д.	Ежедневно - (сертификаты на поставляемую продукцию, накладные, ветеринарное удостоверение)	мед, работник – Кудряшова Т.В. Зав. школьной столовой- Гатауллина Л.М.
Устройство и планировка пищеблока	1 раз в год (соответствие плану размещения технологического оборудования)	Зам.директора по ХЧ- Ширинбеков О.О
Качество готовой продукции	Ежедневно (внешний вид, цвет, запах, вкус)	мед.работник – Кудряшова Т.В. Зав. Школьной столовой- Гатауллина Л.М.
Состояние здоровья обучающихся пользующихся питанием	В течении года (медицинские карты)	мед.работник – Кудряшова Т.В.
Соблюдение личной гигиены учащихся перед приемом пищи	Ежедневно (холл перед столовой)	Классный руководитель

1. 8. Организация лабораторных исследований и контроля

Лабораторные исследования производятся в соответствии и согласно договору от «_» _____ 20 года ФБУЗ.

Объект исследования и контроля	Контролируемый показатель	Периодичность проведения исследования
Вода на вводе	Перед открытием ЛДП детей	Июнь
Готовая продукция (В соответствии с утверждением ассортимента)	Микробиологические показатели	2 раза в год
Смывы с технологических поверхностей, инвентаря, рук поваров	На БГКП, паразитология	2 раза в год
Исследование калорийности готовых блюд		2 раза в год
Готовая продукция (мясные и рыбные блюда)	Эффективность термической обработки	2 раза в год

9. Организация инструментальных исследований и контроля.

Лабораторно-инструментальные исследования производятся аккредитованной лабораторией в соответствии и согласно договору от «_» _____ 2016 года № ____ ФБУЗ.
Точки контроля уточняются и согласовываются с ТО ТУ Роспотребнадзора

Объект исследования и контроля	Контролируемый показатель	Периодичность проведения исследования
Учебные помещения	Параметры микроклимата	2 раза в год (переходный и зимний периоды года)
Учебные помещения	Искусственная и естественная освещенность	1 раз в год
Работа вентиляционных систем в спортивном зале, актовом зале, информатики, санузлах.	Эффективность работы вентиляции	1 раз в 2 года
Электромагнитные поля по ПЭВМ	Величина электромагнитных излучений	1 раз в 2 года и после смены ПЭВМ
Дератизация		Договор на обработку № 95/Д от 05.02.2016

10. Формы учета и отчетности.

Все контролируемые показатели регистрируются в производственном журнале.
Формы учета установлены действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля.

11. Перечень возможных аварийных ситуаций и информирование соответствующих организаций:

- 11.1. Аварийные ситуации на водопроводных сетях – ООО ПРОМОЧИСТКА +79274195602;
- 11.2. Авария канализационной системы – ООО ПРОМОЧИСТКА +79274195602;
- 11.3. Отключение электросетей – ООО НУРЛАТСКИЙ РУЭС (84345) 2-00-05 ;
- 11.4. Инфекционные заболевания – ФБУЗ «ЦГиЭ в РТ в Нурлатском, Аксубаевском районах» 84345-2-19-71 ;
- 11.5. Случаи отравления, в том числе, связанном с употреблением приготовленных блюд – – ФБУЗ «ЦГиЭ в РТ в Нурлатском, Аксубаевском районах» 84345-2-19-71 ;
- 11.6. При возникновении аварийных ситуаций следует немедленно информировать ТО ТУ Роспотребнадзор по телефонам: – ФБУЗ «ЦГиЭ в РТ в Нурлатском, Аксубаевском районах» 84345-2-19-71 ;

12. Прогноз ожидаемых результатов и оценка эффективности реализации Программы

- формирование культуры и навыков здорового питания учащихся;
- обеспечение детей оптимальным питанием высокого качества, адекватным возрастным и физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии;
- улучшение состояния здоровья детей по показателям заболеваний, зависящих от качества потребляемой пищи;
- увеличение охвата горячим питанием обучающихся школы, в том числе льготным питанием детей из социально незащищенных семей;
- оснащение пищеблока школы современным высокотехнологичным оборудованием;
- создание системы производственного контроля за качеством и безопасностью используемого сырья и производимой продукции

Реализация Программы откроет перспективы для решения вопросов, связанных с сохранением и укреплением здоровья детей, снижением риска возникновения заболеваний.