**Программа производственного контроля**

**МОБУ СОШ с. Дияшево**

**на 2016-2017 учебный год**

1. **Ответственным за осуществление производственного контроля является:**зам. дир по АХЧ –Кравченко Т.А.
2. **В учреждении имеются в наличии следующие нормативные документы:**
* Федеральный закон от 30 марта 1999 года № 52 – ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (извлечение);
* СанПиН 2.4.4.2599-10 «Гигиенические требован Качегар ия к устройству, содержанию и организации режима в оздоровительных учреждениях с дневным пребыванием детей в период каникул».
* [СанПиН 2.4.5.2409-08](http://melex.depon72.ru/?p=665#Par41) «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»
* [СанПиН 2.4.4.3155-13](http://melex.depon72.ru/?p=665#Par39) «Санитарно-эпидемиологические требования к устрой у, ствсодержанию и организации работы стационарных организаций отдыха и оздоровления детей».
* Федеральный закон от 02 января 2000 года № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов и продовольственного сырья» (извлечение);
* СП 42-123-4117-86 «Условия, сроки хранения особо скоропортящихся продуктов» (извлечение);
* СанПиН 2.4.2.1178-02 «Гигиенические требования к условиям обучения в общеобразовательных учреждениях»;
* СП 3.5.1378-03. Санитарно-эпидемиологические требования к организации и осуществлению дезинфекционной деятельности.
* «О безопасности упаковки» ([ТР ТС 005/2011](http://offline/ref%3D9141EDB34EF430FE88D11180E264C2B614B45B2A36D7A8EAA217E7BC424BB817D95BE64F8F8D6C14ZEq6H)) ([Решение](http://offline/ref%3D9141EDB34EF430FE88D11180E264C2B614B45B2A36D7A8EAA217E7BC424BB817D95BE64F8F8D681CZEq4H) Комиссии Таможенного союза от 16.08.2011 N 769 Пост.Правительства РФ № 1033 от 09.10.2012 г.)
* «О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков»([ТР ТС 007/2011](http://offline/ref%3D9141EDB34EF430FE88D11180E264C2B614B45A2F37DEA8EAA217E7BC424BB817D95BE64F8F8D681EZEq3H)) ([Решение](http://offline/ref%3D9141EDB34EF430FE88D11180E264C2B614B45A2F37DEA8EAA217E7BC424BB817D95BE64F8F8D681CZEq4H) Комиссии Таможенного союза от 23.09.2011 N 797 Пост.Правительства РФ № 912 от 11.09.2012 г.)
* [Требования](http://melex.depon72.ru/?p=665#Par29) к комплектации изделиями медицинского назначения аптечек для оказания первой помощи работникам согласно приложению. (приказ № 169-н от 05.03.2011 МЗСР).
* «Технический регламент на масложировую продукцию»([ТР ТС 024/2011](http://offline/ref%3D9141EDB34EF430FE88D11180E264C2B614B5562832D3A8EAA217E7BC424BB817D95BE64F8F8D681FZEq1H)) ([Решение](http://offline/ref%3D9141EDB34EF430FE88D11180E264C2B614B5562832D3A8EAA217E7BC424BB817D95BE64F8F8D681CZEq7H) Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 N 883 Пост.Правительства РФ № 539 от 27.06.2013 г.) ([Решение](http://offline/ref%3D9141EDB34EF430FE88D11180E264C2B614B2512B3CDEA8EAA217E7BC42Z4qBH) Совета Евразийской экономической комиссии от 09.10.2013 N 67)
* «О безопасности молока и молочной продукции»([ТР ТС 033/2013](http://offline/ref%3D9141EDB34EF430FE88D11180E264C2B614B2512B3CDEA8EAA217E7BC424BB817D95BE64F8F8D681DZEq3H)) [Решение](http://offline/ref%3D9141EDB34EF430FE88D11180E264C2B614B2512B3CDEA8EAA217E7BC42Z4qBH) Совета Евразийской экономической комиссии от 09.10.2013 N 67)
* «О безопасности мяса и мясной продукции» ([ТР ТС 034/2013](http://offline/ref%3D9141EDB34EF430FE88D11180E264C2B614B2512B37D3A8EAA217E7BC424BB817D95BE64F8F8D681DZEq7H)) [Решение](http://offline/ref%3D9141EDB34EF430FE88D11180E264C2B614B2512B37D3A8EAA217E7BC42Z4qBH) Совета Евразийской экономической комиссии от 09.10.2013 N 68)
* «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей»

([ТР ТС 023/2011](http://offline/ref%3D9141EDB34EF430FE88D11180E264C2B614B4552E3CD5A8EAA217E7BC424BB817D95BE64F8F8D681EZEq9H)) [Решение](http://offline/ref%3D9141EDB34EF430FE88D11180E264C2B614B4552E3CD5A8EAA217E7BC424BB817D95BE64F8F8D681CZEq7H) Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011

№ 882 Пост.Правительства РФ № 540 от 27.06.2013 г.

* «О безопасности пищевой продукции» ([ТР ТС 021/2011](http://offline/ref%3D9141EDB34EF430FE88D11180E264C2B614B35B2A34D0A8EAA217E7BC424BB817D95BE64F8F8D6818ZEq9H)) (Решение

Комиссии  Таможенного союза от 09.12.2011 N 880 Пост.Правительства

от  28.08.2013 г.).

* «Пищевая продукция в части ее маркировки»([ТР ТС 022/2011](http://offline/ref%3D9141EDB34EF430FE88D11180E264C2B614B5562F35D3A8EAA217E7BC424BB817D95BE64F8F8D681DZEq8H)) ([Решение](http://offline/ref%3D9141EDB34EF430FE88D11180E264C2B614B5562F35D3A8EAA217E7BC424BB817D95BE64F8F8D681CZEq7H)

Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 N 881 Пост.Правительства

РФ № 468 от 06.06.2013 г.)

1. **Предварительным и периодическим осмотрам, а также профессиональной гигиенической подготовке подлежат следующие сотрудники:**

|  |  |
| --- | --- |
| **№ п/п** | **Занимаемая должность** |
| 1 | Учитель |
| 2 | Учитель |
| 3 | Директор |
| 4 | Учитель |
| 5 | Учитель |
| 6 | Учитель |
| 7 | Учитель |
| 8 | Учитель |
| 9 | Учитель |
| 10 | Воспитатель |
| 11 | Завхоз |
| 12 | Водитель |
| 13 | Заведующий библиотекой  |
| 14 | Качегар |
| 15 | Качегар |
| 16 | Уборщица |
| 17 | Уборщица |
| 18 | Повар |

1. **Потенциальную опасность представляют используемые в питании продукты и готовые блюда:***готовые блюда и продукты питания, требующие специальных условий хранения (температура, влажность),\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_*
2. Ответственным за осуществление производственного контроля проводятся следующие мероприятия

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| №п/п | Наименование мероприятий | Периодичность |
| 1 | Проверка сроков прохождения сотрудниками гигиенической подготовки и медицинских осмотров | постоянно |
| 2 | Проверка качества и своевременности уборки помещений, соблюдения режима дезинфекции, использования средств индивидуальной защиты, соблюдения правил личной гигиены | постоянно |
| 3 | Проверка работы технологического оборудования | постоянно |

1. Контроль качества продукции и готовых блюд

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Стадия контроля**Поступление сырья | **Наименование** Мясо Яйцо    Сахар, соль    Масложировые продукты      Крупа, макаронные изделияОвощи   Рыба   Консервы промышленного изготовления.     Полуфабрикат       | **Контролируемый показатель**Наличие ветеринарного свидетельства, клейма на тушах, внешний видСостояние товара, наличие маркировки на яйце и таре, срок реализации, дата сортировки, наличие документа о качестве. Состояние упаковки, маркировки, наличие документа о качестве, органолептические показатели (внешний вид, вкус, запах)  Состояние упаковки, маркировки, целостность упаковок, наличие документа о качестве, органолептические показатели (цвет, вкус, запах, отсутствие прогорклости и других порочащих признаков) Состояние упаковки, маркировки, наличие документа о качестве  Внешний вид, отсутствие гнили, наличие документа о качестве.   Степень охлаждения, внешний вид, доброкачественность, наличие документа о качестве Внешний вид, отсутствие бомбажных с механическим повреждением, полнота и четкость маркировкиНаличие документа о качестве.   Правильность дефростации, правильность     | **Периодичность**Каждая поступающая партия  Каждая поступающая партия     Каждая поступающая партия    Каждая поступающая партия      Каждая поступающая партия Каждая поступающая партия   Каждая поступающая партия   Каждая поступающая партия      Каждая поступающая партия    | **Кто проводит**ЗавхозПовар   Завхозповар    Завхоз, повар      Завхозповар        Завхоз, повар    Завхоз, повар      Завхоз, повар   Завхоз, повар         Завхоз  |
| Технологический процесс | Готовые блюда | Наличие технологических карт, правильность их исполнения | Каждая партия | Повар     |
| Хранение | Пищевые продукты, сырье, полуфабрикаты | Температура, влажность воздуха в помещении, наличие подтоварников, стеллажей, товарное соседство, сроки хранения скоропортящихся продуктов, их исправность, температура хранения | Ежедневно | Завхоз |
| Транспорти -ровка | Пищевые продукты | Наличие медицинской книжки у водителя, наличие санитарного  паспорта на автотранспорт, его санитарное состояние, наличие спецодежды для погрузки и выгрузки | Постоянно | Завхоз |
| Режим проведенияуборки, мытьяпосуды | Помещения, оборудование, рабочее место | Наличие маркировки уборочного инвентаря, наличие моющих средств, спецодежда для проведения уборки, своевременность и качество проведения, режим мытья столовой и кухонной посуды | Постоянно | Повар,завхоз |
| Правила личной гигиены | Работники школы | Наличие спецодежды, предметов личной гигиены | Постоянно | Ответстве-нныйза производ-ственный контроль |
| Наличие медицинской книжки с допуском к работе | 1 раз в год | завхоз |
| Опрос на желудочно – кишечные дисфункции, гнойничковые заболевания | ежедневно | завхоз |
| Реализация | Готовые блюда | Температура подаваемых блюд по органолептическим показателям, степень готовности | Ежедневно каждое блюдо | Бракеражная комиссия по приказу директора школы |
| Утилизация отходов |  | Наличие контейнера с закрывающейся крышкой на территориишколы, его состояние и своевременность вывоза | постоянно | завхоз |

1. Периодичность проведения лабораторных и инструментальных исследований в организации питания

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Вид исследования | Объект исследования | Кол-во, не менее | Кратность, не реже | Кто проводит |
| Микробиологические исследования проб готовых блюд на соответствие требованиям санитарного закона | Салаты, сладкие блюда, напитки, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные блюда | 2-3 блюда исследуемого приема пищи | 1, 2 сезон | Аккредитованная лаборатория |
| Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре | Суточный рацион питания | 1 | 1, 2 сезон | Аккредитованная лаборатория |
| Исследование питьевой воды на соответствие требованиям санитарных норм, правил, и гигиенических нормативов по химическим и микробиологическим показателям |  | 2 пробы | по микробиологиче-ским показа-зателям – 1, 2 сезон | Аккредитованная  лаборатория |

1. **Перечень форм учета и отчетность по программе производственного контроля.**
2. Протоколы замеров физических факторов на объекте контроля.
3. Результаты лабораторных исследований воды, реализуемых пищевых продуктов, смывов со спецодежды, рук персонала.
4. Документы, удостоверяющие качество реализуемых продуктов.
5. График проведения санитарного дня.
6. Договор на проведение производственного контроля с аккредитованной лабораторией.
7. Личные медицинские книжки персонала,
8. Журнал контроля за температурой хранения холодильного оборудования.
9. Журнал бракеража сырой и готовой продукции.
10. Технологические карты.
11. Журнал учета мероприятий по контролю.
12. Журнал «Здоровье»
13. **Периодичность прохождения медосмотра (приказ МЗСР РФ 302-н** «Об утверждении перечней вредных и (или) опасных производственных факторов, при наличии которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования»**)**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Врачи  профессия** | **Нарколог, психиатр** | **Терапевт** | **Дерма-товенеролог** | **Анализ крови, кала** | **Флюро-графия** | **Гинеколог** | **Стоматолог** | **Гигиени-ческаяаттестация** | **Анализ на стафилококк** | **Отолоринголог** |
| Директор | 1 раз в год | 1 раз в год | 1 раз в год | 1 раз в год | 1 раз в год | 1 раз в год | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |  | 1 раз в год |
| Зам.директора по УВР | 1 раз в год | 1 раз в год | 1 раз в год | 1 раз в год | 1 раз в год | 1 раз в год | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |  | 1 раз в год |
| Педагоги | 1 раз в год | 1 раз в год | 1 раз в год | 1 раз в год | 1 раз в год | 1 раз в год | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |  | 1 раз в год |
| Бухгалтер | 1 раз в год | 1 раз в год | 1 раз в год | 1 раз в год | 1 раз в год | 1 раз в год | 1 раз в год | — |  | 1 раз в год |
| Воспитатель | 1 раз в год | 1 раз в год | 1 раз в год | 1 раз в год | 1 раз в год | 1 раз в год | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |  | 1 раз в год |
| Уборщица | 1 раз в год | 1 раз в год | 1 раз в год | 1 раз в год | 1 раз в год | 1 раз в год | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |  | 1 раз в год |
| Водитель | 1 раз в год | 1 раз в год | 1 раз в год | 1 раз в год | 1 раз в год | 1 раз в год | 1 раз в год | — |  | 1 раз в год |
| Сторож | 1 раз в год | 1 раз в год | 1 раз в год | 1 раз в год | 1 раз в год | 1 раз в год | 1 раз в год | — |  | 1 раз в год |
| Завхоз | 1 раз в год | 1 раз в год | 1 раз в год | 1 раз в год | 1 раз в год | 1 раз в год | 1 раз в год | 1 раз в 1 год | 1 раз в 1 год | 1 раз в год |
| Повар | 1 раз в год | 1 раз в год | 1 раз в год | 1 раз в год | 1 раз в год | 1 раз в год | 1 раз в год | 1 раз в 1 год | 1 раз в 1 год | 1 раз в год |