

УТВЕРЖДЕНО

Директор КГУ
«Общеобразовательная школа №2
села Егиндыколь отдела
образования
по Егиндыкольскому району
управления
образования Акмолинской области»
С. Бутьковец
«29» августа 2024 год



**ПРОГРАММА
ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ
КГУ «Общеобразовательная школа №2
села Егиндыколь отдела образования
по Егиндыкольскому району
управления
образования Акмолинской области»
НА 2024-2025 УЧЕБНЫЙ ГОД**



Приложение 1
к приказу
от 29 августа 2024 года
№_119

ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ

1. Цель производственного контроля.

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

2. Объекты производственного контроля

Помещения учреждения.
Помещения столовой.
Технологическое оборудование.
Рабочие места.
Сырье, полуфабрикаты.
Готовая продукция.
Отходы производства и потребления.

3. Перечень должностных лиц, на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля:

-Директор школы;
-Заместитель директора по АХЧ;
-Шеф-повар;
-Медсестра;
-Заместитель директора по учебной работе.

-7-

4. Перечень должностей и список работников, подлежащих медицинским осмотрам:

Медицинскому осмотру подлежат

1	Директор учреждения
2	Заместители директора
3	Библиотекарь
4	Учителя
5	Рабочий по обслуживанию здания
6	Секретарь
7	Педагог - психолог
8	Учитель логопед
9	Социальный педагог
10	Сторож, дворник
11	Шеф-повар, повар
12	Тех персонал, оператор котельной

5. Перечень контролируемых показателей и периодичность проведения производственного контроля

Основные направления работы	Мероприятия	Ответственные	Сроки исполнения
1	2	3	4
Соблюдение санитарных норм	Водоснабжение и канализация	ЗД по АХЧ	Постоянно, еженедельно
	Санитарное состояние и содержание учреждения (проверка качества и своевременности уборки помещений, соблюдение режима дезинфекции, соблюдение правил личной гигиены обучающихся)	ЗД по АХЧ, медсестра, ЗД по ВР	Ежедневно

<p>Организация питания обучающихся</p>	<p>ЗД по ВР, шеф-повар, бракеражная комиссия</p>	<p>Ежедневно</p>
<p>Проведение дезинфекции и дератизации. Медицинский осмотр и гигиеническое обучение персонала.</p>	<p>ЗД по АХЧ, медсестра</p>	<p>Постоянно</p>
<p>Проведение профилактической иммунизации</p>	<p>Медсестра</p>	<p>Постоянно</p>
<p>Наличие санитарно-эпидемиологических заключений, сертификатов качества сырья, полуфабрикатов, готовой продукции</p>	<p>Медсестра, шеф-повар</p>	<p>Ежедневно</p>
<p>Соблюдение технологии приготовления блюд</p>	<p>Шеф-повар, бракеражная комиссия</p>	<p>Ежедневно</p>
<p>Соблюдение санитарного состояния пищеблока</p>	<p>Шеф-повар, бракеражная комиссия</p>	<p>Ежедневно</p>
<p>Контроль суточной пробы</p>	<p>Бракеражная комиссия</p>	<p>Ежедневно</p>
<p>Соответствие веса отпускаемой готовой продукции утвержденному меню</p>	<p>Бракеражная комиссия</p>	<p>Раздача</p>
<p>Условия хранения поставленной продукции</p>	<p>Бракеражная комиссия</p>	<p>Ежедневно (холодильное оборудование, подсобные помещения)</p>

<p>Соблюдение санитарных правил при мытье посуды</p>	<p>Шеф-повар, медсестра</p>	<p>1 раз в неделю (посудомоечные)</p>
<p>Контроль за организацией приема пищи обучающихся</p>	<p>Социальный педагог, медсестра, ЗД по ВР</p>	<p>1 раз в неделю (обеденный зал, обслуживание, самообслуживание)</p>
<p>Контроль за отходами</p>	<p>Шеф-повар, медсестра</p>	<p>Ежедневно (маркировка тары, своевременный вывоз)</p>
<p>Качество поставленных сырых продуктов</p>	<p>Шеф-повар</p>	<p>Ежедневно - (сертификаты на поставляемую продукцию, накладные)</p>
<p>Устройство и планировка пищеблока</p>	<p>ЗД по АХЧ</p>	<p>1 раз в год (соответствие плану размещения технологического оборудования)</p>
<p>Качество готовой продукции</p>	<p>Медсестра, ЗД по ВР, шеф-повар</p>	<p>Ежедневно (внешний вид, цвет, запах, вкус)</p>
<p>Состояние здоровья обучающихся пользующихся</p>	<p>Медсестра</p>	<p>В течение года</p>

питанием	Соблюдение личной гигиены учащихся перед приемом пищи	Классный руководитель	(Медицинские карты)
			Ежедневно (ходл перед столовой)

6. Организация лабораторных исследований и контроля

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

7. Организация инструментальных исследований и контроля.

Лабораторно-инструментальные исследования производятся аккредитованной лабораторией в соответствии и согласно договору. Точки контроля уточняются и согласовываются.

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,	Эффективность работы вентиляции	1 раз в 2 года

информатике, санузлах.		
Электромагнитные поля по ПЭВМ	Величина электромагнитных излучений	1 раз в 2 года и после смены ПЭВМ
Дератизация	Обследований на наличие грызунов	2 раза в месяц

8. Формы учета и отчетности.

Все контролируемые показатели регистрируются в производственном журнале.

Формы учета установлены действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля.