

Утверждаю
Директор МАОУ «СОШ №3» г. Нурлат РТ Ю.Е. Пименов
Приказ № 7 от « 20 » 01 2025г.

Программа производственного контроля МАОУ «СОШ №3» г. Нурлат РТ

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.

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».

4. Ответственный за осуществление производственного контроля

Начальник лагеря – Нуруллина Наиля Гарифовна

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

- 5.1. Пименов Юрий Евгеньевич – директор школы;
- 5.2. Гибадуллина Румия Азатовна– старший повар;
- 5.3. Иванова Тамара Викторовна– медицинский работник;
- 5.4. Тарасова Ксения Андреевна — заместитель директора по воспитательной работе.

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

Медицинскому осмотру подлежат		Профессиональной гигиенической подготовке подлежат
Директор школы	Секретарь-машинистка	Директор
Заместители директора	Педагог-организатор	Заместители директора
Заведующий библиотекой	Учитель	Учитель
Рабочий по комплексному обслуживанию и ремонту зданий	Сторож(вахтёр)	
Ст.повар	Повар	
Воспитатель	Уборщик служебных помещений	
Лаборант	Дворник	

№	Фамилия Имя Отчество	Должность	Периодичность осмотра
1.	Бакирова Марина Викторовна	Учитель	Ежегодно
2.	Васильева Марина Федоровна	Учитель	Ежегодно
3.	Волкова Лейсан Талгатовна	Учитель	Ежегодно
4.	Гаврилова Любовь Аркадьевна	Учитель	Ежегодно
5.	Гумерова Венера Ранисовна	Учитель	Ежегодно
6.	Галлямова Элиза Васильевна	Учитель	Ежегодно
7.	Давыдкина Ольга Николаевна	Учитель	Ежегодно
8.	Душенькина Ольга Валерьевна	Учитель	Ежегодно

9.	Ефремова Ольга Васильевна	Учитель	Ежегодно
10.	Иванов Андрей Александрович	Учитель	Ежегодно
11.	Кабирова Гелюса Хатыповна	Зам.директора	Ежегодно
12.	Кабирова Алина Фанисовна	Советник директора	Ежегодно
13.	Краснова Анастасия Владимировна	Учитель	Ежегодно
14.	Кузьмина Лидия Ивановна	Учитель	Ежегодно
15.	Лукьянова Марина Алексеевна	Учитель	Ежегодно
16.	Минигулова Рузалия Хасыбулловна	Учитель	Ежегодно
17.	Мензелеева Наталья Николаевна	Учитель	Ежегодно
18.	Маланчев Павел Васильевич	Учитель	Ежегодно
19.	Нафигова Эльвина Ильдусовна	педагог-организатор	Ежегодно
20.	Пименов Юрий Евгеньевич	Директор	Ежегодно
21.	Романова Ирина Васильевна	Учитель	Ежегодно
22.	Садыкова Ирина Ивановна	Учитель	Ежегодно
23.	Садыкова Лилия Талгатовна	Учитель	Ежегодно
24.	Тухватуллина Лилия Валерьевна	Учитель	Ежегодно
25.	Тарасова Ксения Андреевна	Зам.директора	Ежегодно
26.	Фахрутдинова Ландыш Асгатовна	Учитель	Ежегодно
27.	Шамсурова Джамия Шарифовна	Зам.директора	Ежегодно
28.	Шайдуллина Фирюза Талиповна	Учитель	Ежегодно
29.	Чибидина Татьяна Ивановна	Учитель	Ежегодно
30.	Чувалова Лилия Наилевна	Учитель	Ежегодно
31.	Фролова Татьяна Петровна	Учитель	Ежегодно
32.	Ивашкина Татьяна Ивановна	Учитель	Ежегодно
33.	Вешкина Любовь Владимировна	Педагог-психолог	Ежегодно
34.	Гимадиева Ильмира Равилловна	Учитель	Ежегодно
35.	Фомичева Регина Мударисовна	Учитель	Ежегодно
36.	Нуруллина Наиля Гарифовна	Учитель	Ежегодно
37.	Махмутова Зульфия Мунировна	Учитель	Ежегодно
38.	Насыбуллина Лейсан Шамгуновна	Зам.директора по АХЧ	Ежегодно
39.	Абдурайимов Салим Алимович	Рабочий по комплексному обслуживанию и ремонту зданий	Ежегодно
40.	Вечкитова Альбина Райхатовна	Секретарь	Ежегодно
41.	Гайфуллин Анвар Гусманович	Сторож	Ежегодно
42.	Маслова Светлана Владимировна	Библиотекарь	Ежегодно
43.	Мурзин Мансур Валимхаматович	Сторож	Ежегодно
44.	Спасова Елена Владимировна	Уборщик служебных помещений	Ежегодно
45.	Тихонова Любовь Валерьяновна	Уборщик служебных помещений	Ежегодно
46.	Шерникова Елена Михайловна	Уборщик служебных помещений	Ежегодно
47.	Юсупова Наиля Наилевна	Уборщик служебных помещений	Ежегодно
48.	Шавалеева Гульсирень Минасхатовна	Уборщик служебных помещений	Ежегодно
49.	Тямаева Танзиля Минвалиевна	Уборщик служебных помещений	Ежегодно
50.	Бикинеева Гульшат Гумеровна	Уборщик служебных помещений	Ежегодно

51.	Макарова Надежда Егоровна	Уборщик служебных помещений	Ежегодно
-----	---------------------------	-----------------------------	----------

№ п/п	ФИО повара	Дата рождения	Должность	Домашний адрес	Периодичность осмотра
1.	Гибадуллина Румия Азатовна	06.07.1969	Зав.производства	г.Нурлат , ул.Садовая 2а,кв.38	Ежегодный
2.	Султанова Майсара Махмутовна	11.03.1980	повар	г.Нурлат, ул.Ленина,4-4	Ежегодный

7. Перечень контролируемых показателей и периодичность проведения производственного контроля

Контролируемый показатель	Периодичность контроля	ФИО, должность
Водоснабжение и канализация	Еженедельно	Зам. директора по АХЧ
Санитарное состояние и содержание учреждения (проверка качества и своевременности уборки помещений, соблюдение режима дезинфекции, соблюдение правил личной гигиены обучающихся)	Ежедневно	Зам. директора по АХЧ-Насубуллина Л.Ш. Медицинский работник – Иванова Т.В. Зам. директора по ВР – Тарасова К.А.
Организация питания обучающихся	Ежедневно	Зав. школьной столовой-Гибадуллина Р.А. Медицинский работник-Иванова Т.В. Бракеражная комиссия
Сбор и утилизация отходов	Договор возмездного оказания услуг по вывозу и захоронению ТБО № МУБП-062835 01.01.2025	Зам. директора по АХЧ – Насыбуллина Л.Ш.
Проведение дезинфекции и дератизации	Договор на обработку	Зам. директора по АХЧ – Насыбуллина Л.Ш.
Медицинский осмотр и гигиеническое обучение персонала	Постоянно	Медицинский работник-Иванова Т.В.
Проведение профилактической иммунизации	В соответствии с национальным прививочным календарем	Медицинский работник – Иванова Т.В.
Соблюдение технологии приготовления блюд	Ежедневно	Ст. повар–Гибадуллина Р.А. Медицинский работник-Иванова Т.В. бракеражная комиссия

Соблюдение санитарного состояния пищеблока	Ежедневно	Зам. директора по АХЧ – Насыбуллина Л.Ш. Зав. школьной столовой – Гибадуллина Р.А. Медицинский работник-Иванова Т.В. бракеражная комиссия
Контроль суточной пробы	Ежедневно (специальные контейнеры, температура хранения)	Мед. работник – Петрова И.М
Соответствие веса отпускаемой готовой продукции утвержденному меню.	Раздача 1 раз в месяц	Медицинский работник – Иванова Т.В.

1. 8. Организация лабораторных исследований и контроля

Лабораторные исследования производятся в соответствии и согласно договору № ВР01071846 от 16.02.2024 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 ВР01071846 от 16.02.2024 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

Условия хранения поставленной продукции	Ежедневно (холодильное оборудование, подсобные помещения)	Бракеражная комиссия, мед.работник Иванова Т.В.
Соблюдение санитарных правил при мытье посуды	1 раз в неделю (Посудомоечный цех)	мед.работник –Иванова Т.В. Ст. повар- Гибадуллина Р.А.
Контроль за организацией приема пищи обучающихся	1 раз в неделю (обеденный зал, обслуживание, самообслуживание)	Медицинский работник – Иванова Т.В. Зам. директора по ВР – Тарасова К.А.
Устройство и планировка пищеблока	1 раз в год (соответствие плану размещения технологического оборудования)	Зам.директора по АХЧ-Насыбуллина Л.Ш.
Качество готовой продукции	Ежедневно (внешний вид, цвет, запах, вкус)	мед.работник Иванова Т.В. Ст. повар – Гибадуллина Р.А.
Состояние здоровья обучающихся пользующихся питанием	В течении года (медицинские карты)	мед.работник –Иванова Т.В.
Соблюдение личной гигиены учащихся перед приемом пищи	Ежедневно (холл перед столовой)	Класный руководитель
Электромагнитные поля по ПЭВМ	Величина электромагнитных излучений	1 раз в 2 года и после смены ПЭВМ
Дератизация		Договор на дератизацию ВР01264251 ОТ 05.03.2025.

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 ;
- 11.2. Авария канализационной системы ;
- 11.3. Отключение электросетей;
- 11.4. Инфекционные заболевания;
- 11.5. Случаи отравления, в том числе, связанном с употреблением приготовленных блюд ;

При возникновении аварийных ситуаций следует немедленно информировать ТО ТУ Роспотребнадзор по телефонам: 8 86195 340 16.

12. Прогноз ожидаемых с 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.