

Российская Федерация
Иркутская область Бодайбинский район
Муниципальное казенное общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа № 3 г. Бодайбо»
(МКОУ «СОШ № 3 г. Бодайбо»)
ИНН 3802003481 КПП 380201001 ОКПО 33282143
666902 Российская Федерация, Иркутская обл., г. Бодайбо, ул. Ремесленная, 47
тел. 8(39561) 5-24-08 E-mail: bssh03@yandex.

УТВЕРЖДАЮ: _____
И.о. директора С.В. Овчинников
пр. № 234-од от «30» августа 2024г.

ПРОГРАММА
ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ
За качеством и безопасностью приготовляемых блюд, утвержденными
организациями общественного питания, которые осуществляют
деятельность по производству кулинарной продукции, мучных
кондитерских и булочных изделий и их реализации и организующих
питание детей в МКОУ «СОШ №3 г.Бодайбо»

1. Перечень нормативной документации в соответствии с осуществляемой деятельностью:

- Федеральный закон от 12.06.2000г. №52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (в ред.от28.12.2010г).
- Федеральный закон от 02.01.2002г. №29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (в ред.от19.07.2011г).
- Санитарные правила «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов продовольственного сырья» Минздрав России СП 2.3.6.1079-01 с изменениями и дополнениями №31 от31 марта2011г.
- Санитарные правила и нормы «Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов» Минздрав России СП 2.3.2.1078-01 с изменениями и дополнениями №1,13,14,22.
- СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания», утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28.01.2021 №2;
- СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020 № 28;
- СанПиН 2.4.4.2599-10 "Гигиенические требования к устройству, содержанию и организации режима в оздоровительных учреждениях с дневным пребыванием детей в период каникул".
- СанПин 2.4.5.2409-08 «Санитарно- эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в ОУ, в учреждениях начального и среднего профессионального образования».

2. Перечень должностных лиц (работников), на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля:

№	Раздел программы производственного контроля, за который отвечает должностное лицо	Должность, Ф.И.О.
1	За наличие официально изданных санитарных правил и других документов в соответствии с осуществляемой деятельностью	Овчинников С.В. – и.о. директора
2	За осуществление лабораторных исследований	Овчинников С.В. – и.о. директора Хороших А.А.– шеф-повар
3	За организацию проведения медицинских осмотров, профессиональную и гигиеническую подготовку, аттестацию должностных лиц	Овчинников С.В. – и.о. директора Воронина Н.В., зам.директора по ХР
4	За наличие товаросопровождающих документов, сертификатов соответствия, деклараций о соответствии, удостоверений качеств, ветеринарных свидетельств (справки) на поступающие продукты	Хороших А.А.– шеф-повар
5	Своевременное информирование органов местного управления учреждений государственной службы об аварийных ситуациях	Овчинников С.В. – и.о. директора
6	Контроль за выполнением санитарно- эпидемиологических мероприятий	Овчинников С.В. – и.о. директора

		Воронина Н.В.– зам.директора по ХР Хороших А.А.-шеф-повар
--	--	--

3.Перечень фактов и объектов производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для человека и среды обитания, в отношении которых необходимы лабораторные исследования:

Объект исследования	Кол-во проб	Определяемые показатели	Кратность исследований	Исполнитель	Ответственный
Горячие блюда	2	Микробиологические показатели СП 2.3.2.1078-01	1раз в смену	ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии» в Иркутской области	
Калорийность	3-4	Методические указания 4237-86	1раз в смену	ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии» в Иркутской области	
Смывы	10	БГКП	1раз в смену	ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии» в Иркутской области	
Витамины	1	ГОСТ 7047	1раз в смену	ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии» в Иркутской области	

4.Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам, профессиональной гигиенической подготовке:

4.1. педагогические работники

4.2. технический персонал

4.3. работники пищеблока

5.Мероприятия, предусматривающие обоснование безопасности для человека и окружающей среды, продукции и технологии ее производства, критериев безопасности и безвредности факторов производственной и окружающей среды и разработка методов контроля, в т.ч. при хранении, транспортировке, реализации, а также безопасности процесса выполнения работ, оказания услуг:

- график проведения генеральных уборок и дезинфекции;
- график вывоза мусора;
- договор на проведение работ по дезинсекции и дератизации.

6. Перечень форм учета и отчетности по производственному контролю:

- протоколы испытаний с заключениями по результатам лабораторных исследований;
- личные медицинские книжки с результатами медосмотров;
- бракеражный журнал;
- товаросопроводительные документы, сертификаты соответствия, декларации о соответствии, удостоверения качеств, ветеринарные свидетельства (справки) на поступающие пищевые продукты.