

Отчет о выполнении программы производственного контроля в МБОУ Цвиллингская сош.

В МБОУ Цвиллингская сош организован производственный контроль за выполнением требованием СанПиН к организации питания в соответствии с СП1.1.1058-01.

Цель производственного контроля – обеспечение безопасности и/или безвредности для человека и среды обитания вредного влияния объектов ПК путем должного выполнения санитарных правил, санитарно-противоэпидемиологических мероприятий, организации и осуществления контроля за их соблюдением.

Ответственным за осуществление производственного контроля является директор школы. В образовательном учреждении имеются в наличии следующие нормативные документы:

- Федеральный закон от 30.03.1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии человека»;
- Федеральный закон от 02.01.2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
- СП 42-123-4117-86 «Условия хранения особо скоропортящихся продуктов».
- СанПиН 2.4.5.24.09-08 «Санитарно-гигиенические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

Программа производственного контроля на 2013 – 2014 учебный год утверждена приказом директора № 68 от 15.08.2013 г.

Контроль организации и качества школьного питания осуществляют:

- административная комиссия в составе директора школы, заместителя директора по ВР, председателя общешкольного родительского комитета;
- ответственный за организацию школьного питания – завхоз;
- бракеражная комиссия в составе фельдшера ФАП п. Цвиллинга, дежурного администратора, представителя родительской общественности.

Программа производственного контроля

№ п/п	Объект производственного контроля	Периодичность	Мероприятия	Ответственные	Выход
1.	Наличие нормативно-методической документации и ведения учета и отчетности	1 раз в год	Контроль наличия нормативных документов	Директор ОУ	Совещание при директоре (Протокол №1 от 26.08.2013 г.)
		1 раз в месяц	Своевременность, качество и полнота предоставляемой отчетности	Директор ОУ	Производственные совещания
2.	Состояние оснащения оборудования пищеблока	1 раз в год	Совершенствование МТБ пищеблока	Директор ОУ	Приобретение вытяжного зонта, э/плиты
3.	Санитарно-гигиеническое состояние пищеблока	Ежедневно	Проверка качества и своевременности уборки помещений, соблюдение режима	Завхоз	Санитарный журнал
		1 раз в неделю		Фельдшер ФАП п.	

			дезинфекции	Цвиллинга	
4.	Выполнение условий договора, заключенного между ОУ и ИП «Аршавирян»	По мере необходимости	Контроль выполнения условий договора: 1. Доставка продуктов. 2. Качество поступающего продовольственного сырья	Административная комиссия	Собеседование по результатам выполнения условий договора
5.	Показатель охвата обучающихся горячим питанием	2 раза в год	Анализ охвата обучающихся горячим питанием. Мониторинг и корректировка показателей базы данных	Заместитель директора по ВР	СД (Протокол №2 от 29.09.2013 г., Протокол № 8 от 31.05.2013 г.)
6.	Качество поступающего продовольственного сырья, соблюдение сроков хранения продукции и ее реализации	Ежедневно	Проверка качества поступающей продукции: документальная и органолептическая, а также сроков и условий её транспортировки, хранения и реализации	Завхоз	Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья
7.	Состояние, эксплуатация и исправность технологического и холодильного оборудования	Ежедневно	Проверка температурного режима холодильного оборудования	Завхоз	Журнал учета температурного режима холодильного оборудования
8.	Качество готовой кулинарной продукции	Ежедневно	Проверка качества готовой кулинарной продукции	Дежурный администратор	Журнал бракеража готовой кулинарной продукции
9.	Соответствие веса отпускаемой готовой продукции, утвержденному меню. Целевое использование готовой продукции в соответствии с предварительной заявкой	1 раз в неделю	Контроль целевого использования готовой продукции	Бракеражная комиссия	Протокол заседаний комиссии согласно плану
10.	Соответствие рациона питания обучающихся примерному двухнедельному меню	1 раз в месяц	Анализ ведомости контроля за рационом питания	Заместитель директора по ВР, бракеражная комиссия	СД (Протокол №4 от 12.11.2013 г.)
11.	С-витаминизация	Ежедневно	Контроль за С-	Фельдшер	Журнал прове-

	третьих блюд		витаминизацией	ФАП	деня витами- низации треть- их блюд
12.	Соблюдение сани- тарных правил при мытьё посуды	1 раз в не- делю	Контроль соблюдения ре- жима мытья посуды (столо- вая, кухонная)	Фельдшер ФАП	Санитарный журнал
13.	Состояние здоро- вья обучающихся, пользующихся пи- танием	В течение года со- гласно графику	Анализ прохождения меди- цинских осмотров (Договор № 3 от 01.01.2013 г. с МУЗ «Чесменская ЦРБ»)	Фельдшер ФАП директор ОУ	Данные дис- пансеризации. Программа «Здоровье»
14.	Осмотр сотрудни- ков пищеблока на гнойничковые за- болевания	Ежедневно	Визуальный осмотр и кон- троль	Завхоз	Журнал здоро- вья
		По мере необходи- мости		Фельдшер ФАП	
15.	Прохождение ме- дицинского осмот- ра, профессиональ- но-гигиеническое обучение	1 раз год	Контроль своевременного прохождения медицинского осмотра и гигиенического обучения	Директор ОУ	Санитарные книжки с от- меткой о про- хождении МО и гигиениче- ского обучения
16.	Соблюдение лич- ной гигиены обу- чающихся перед приемом пищи	Ежедневно	Визуальное наблюдение	Классные руководите- ли	Отчет класс- ных руководи- телей по ито- гам четвертей
17.	Организация и условия приема пищи обучающихся	Ежедневно	Контроль за условиями ор- ганизации питания обуча- ющихся	Дежурный администрато- р	Рапорт дежур- ного админи- стратора
18.	Обеспеченность сотрудников пи- щеблока комплек- тами спецодежды	1 раз в год согласно смете	Приобретение комплектов спецодежды для работни- ков пищеблока	Директор ОУ	Наличие 3-х комплектов спецодежды
19.	Мониторинг орга- низации школьного питания	2 раза в год	Анкетирование, сбор и об- работка информации «Сте- пень удовлетворенности школьным питанием»	Заместитель директора по ВР	Программа «Здоровье». Анализ ВР за 2013-2014 учебный год

При возникновении следующих ситуаций следует немедленно известить территори-
альный отдел Роспотребнадзора по телефону 8 (35169) 2-15-87

- выход из строя холодильного оборудования;
- авария канализационной системы;
- авария на водопроводе или отсутствие воды;
- отключение электроснабжения;
- случаи кишечного инфекционного заболевания среди сотрудников или детей,
отравление, связанное с употреблением изготовленных блюд.