**Программа производственного лабораторного контроля контроля**

**МКОУ «Аркитская СОШ им.Абдуллаева Н.И.»**

**УТВЕРЖДАЮ:**

**Пр №\_\_ от\_\_\_\_\_\_2012 г.**

**Директор \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Раджабов Н.Х..**

**«\_\_\_»\_\_\_\_\_\_ 201\_\_\_г.**

1. **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.**

1. **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».**

1. **4.     Ответственный за осуществление производственного контроля**

**Гаджиев М-т.С. – заместитель директора по ХЧ**

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

**5.1.    Ханахмедов Р.Р.-социальный педагог**

**5.2.   Гаджиев М-т.С– заместитель директора по ХЧ;**

**5.3.   Нурова Г..– заведующая школьной столовой;**

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

|  |  |
| --- | --- |
| **Медицинскому  осмотру подлежат** | **Профессиональной  гигиенической подготовке подлежат** |
| **Директор школы** | **качегары** | **повар** |
| **Заместители директора** | **Педагог психолог** | **Заместители директора** |
| **Заведующий библиотекой** | **Школьный водитель** | **Классные руководители** |
| **Бухгалтер** | **Социальный педагог** |  |
| **Рабочий по ремонту** | **Сторож** |  |
| **Заведующая школьной столовой** | **уборщицы** |  |
| **учитель** | **Уборщик служебных помещений** |  |
| **Лаборант** | **Дворник** |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Ф.И.О.** | **Должность** | **Периодичность осмотра** |
| **Раджабов Н.Х.** | **директор** | **Ежегодный** |
| **Шихалиев Э.А** | **завуч** | **ежегодный** |

**Гаджиев м.с организатор ежегодный**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Гаджиев К.Г** | **Рук.ОБЖ** | **ежегодный** |

**Гаджиева К.Р  учитель ежегодный**

**Гаджиева Г.И. учитель ежегодный**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Гаджиева А.А.** | **учитель** | **ежегодный** |

**Гаджиев М.Д учитель ежегодный**

**Рагимова М.М учитель ежегодный**

**Рагимов С.Т. учитель ежегодный**

**Раджабов М.Х. учитель ежегодный**

**Наврузалиева Ш.Г учитель ежегодный**

**Наврузалиев С.Н учитель ежегодный**

**Асланов И.А. учитель ежегодный**

**Ханахмедов Р.Р социолог ежегодный**

**Нуралиев З.Г. учитель ежегодный**

**Нуралиев Г.М учитель ежегодный**

**Нуралиева Э.Н. учитель ежегодный**

**Арабова М.Р. учитель ежегодный**

**Шихалиев Р.А. учитель ежегодный**

**Наврузалиева Г.М. учитель ежегодный**

**Гасанова Н.Г. учитель ежегодный**

**Гусейнов Г.А. учитель ежегодный**

**Гусейнова Г.М. учитель ежегодный**

**7.     Перечень контролируемых показателей и периодичность проведения производственного контроля**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Контролируемый  показатель** | **Периодичность   контроля** | **ФИО, должность** |
| **Водоснабжение и канализация** | **Постоянно, еженедельно** | **Зам. директора по ХЧ –** |
| **Санитарное состояние и содержание учреждения (проверка качества и своевременности уборки помещений, соблюдение режима дезинфекции, соблюдение правил личной гигиены обучающихся)** | **Ежедневно** | **Зам. директора по ХЧ –****Медицинский работник –****Зам. директора по УР** |
| **Организация питания обучающихся** | **Ежедневно** | **Зав. школьной столовой –** **Социальный педагог –  бракеражная комиссия** |
| **Сбор и утилизация отходов** | **Договор возмездного оказания услуг по вывозу и захоронению ТБО № 119 от 01.01.2016г.** | **Зам. директора по ХЧ –****Гаджиев М-т.С.** |
| **Проведение дезинфекции и дератизации** | **Договор на обработку №** **от** | **Зам. директора по ХЧ –** |
| **Медицинский осмотр и гигиеническое обучение персонала** | **Постоянно** | **Зам. директора по УР –****Зам. директора по АХЧ –** |
| **Проведение профилактической иммунизации** | **В соответствии с национальным прививочным календарем** | **Медицинский работник –****Сельский ФАП** |
| **Соблюдение технологии приготовления блюд** | **Ежедневно** | **Зав. школьной столовой – Медицинский работник****бракеражная комиссия** |
| **Соблюдение санитарного состояния пищеблока** | **Ежедневно** | **Зам. директора по ХЧ –Гаджиев М.С.****Зав. школьной столовой – Нурова Г.****Соц.пед. Ханахмедов Р.Р.** |
| **Контроль суточной пробы** | **Ежедневно (специальные контейнеры, температура хранения)** | **Зав.по хоз.части Гаджиев М-т.С.** |
| **Соответствие веса отпускаемой готовой продукции утвержденному меню.** | **Раздача****1 раз в месяц** | **Бракеражная комиссия,**  |
| **Условия хранения поставленной продукции** | **Ежедневно (холодильное оборудование, подсобные помещения)** | **Зав.шк.столовой Нурова Г.** |
| **Соблюдение санитарных правил при мытье посуды** | **1 раз в неделю (Посудомоечный цех)** | **Зав. Школьной столовой-Нурова Г.** |
| **Контроль за организацией приема пищи обучающихся** | **1 раз в неделю (обеденный зал, обслуживание, самообслуживание)** | **Зам. Директора по ХЧ – Гаджиев М-т.С.** |
| **Контроль за отходами** | **Ежедневно (маркировка тары, своевременный вывоз)** | **Зав. Школьной столовой-Нурова Г.** |
| **Качество поставленных сырых продуктов** | **Ежедневно - (сертификаты на поставляемую продукцию, накладные, )** | **Зав. Школьной столовой-, Нурова Г., соц.-Ханахмедов Р.Р.** |
| **Устройство и планировка пищеблока** | **1 раз в год (соответствие плану размещения технологического оборудования)** | **Зам.директора по ХЧ-Гаджиев М-т.С.** |
| **Качество готовой продукции** | **Ежедневно (внешний вид, цвет, запах, вкус)** | **Зав. Школьной столовой-Нурова Г.** |
|  |  |  |
| **Соблюдение личной гигиены учащихся перед приемом пищи** | **Ежедневно (холл перед столовой)** | **Классный руководитель** |

1. **8.     Организация лабораторных  исследований и контроля**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **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. 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**

**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.**