

Государственное казенное общеобразовательное учреждение  
«Специальная (коррекционная)  
общеобразовательная школа № 33 города Ставрополя»

Рассмотрено  
на заседании педагогического  
совета школы  
протокол № 1  
от «30» августа 2024 г.



Утверждено  
директором ГКОУ «Специальная  
(коррекционная) общеобразовательная  
школа № 33 города Ставрополя»  
С.В. Егорова  
С.В. Егорова 2024 г.

**ПРОГРАММА  
ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ  
на 2024-2025 учебный год**

*Составитель:  
рабочая группа ПК  
Бойко А.И.  
Василенко Н.И.  
Жуков В.А.  
Баласанян Г.Н.  
Тушаева Г.В.  
Мелкумян Е.Р.  
Арутюнян Г.Р.  
Авдеева В.И.*

г. Ставрополь

## 1. Общие положения

1.1. Настоящая программа разработана в соответствии с требованиями Федерального закона №52 от 30.03.99 «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (ред. от 02.07.2021 г.) и санитарных правил СП1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий», утвержденный Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 13.07.2001 N 18 (ред. от 27.03.2007).

1.2. Программа устанавливает порядок организации, и осуществление производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических мероприятий, обязательных для выполнения всеми работниками.

1.3. Организация производственного контроля в ГКОУ «Специальная (коррекционная) общеобразовательная школа города Ставрополя» возлагается на заместителя директора школы по УВР Бойко А.И.

1.4. Целью производственного контроля является обеспечение безопасности и безвредности для обучающихся и среды их обитания, контроля выполнения и соблюдения требований нормативно-правовых актов санитарного законодательства, осуществление санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий.

1.5. Общее руководство осуществления производственного контроля, соблюдения санитарных правил, санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий возлагается на директора школы Егорову С.В.

1.6. К настоящей Программе относятся термины с соответствующими определениями:

**Санитарно-эпидемиологическое благополучие населения** – состояние здоровья населения, среды обитания человека, при котором отсутствует вредное воздействие факторов среды обитания на человека и обеспечиваются благоприятные условия его жизнедеятельности.

**Среда обитания** – совокупность объектов, явлений и факторов окружающей (естественной и искусственной) среды, определяющая условия жизнедеятельности человека.

**Факторы среды обитания** – биологические (вирусы, бактерии, паразиты и др.), химические и физические (шум, вибрация, ультразвук, инфразвук, ионизирующее, неионизирующее), социальные (питание, водоснабжение, условия труда, быта и отдыха), которые могут оказывать воздействие на человека и на состояние здоровья будущих поколений.

**Вредные воздействия на человека** – воздействие факторов среды обитания создающее угрозу жизни и здоровью будущих поколений.

**Благоприятные условия жизнедеятельности человека** – состояние среды обитания, при котором отсутствует вредное воздействие ее факторов на человека и имеются возможности для восстановления нарушенных функций организма человека.

**Безопасные условия для человека** – состояние среды обитания, при котором отсутствует вероятность вредного воздействия ее факторов на человека.

**Санитарно-эпидемиологическая обстановка** – состояние здоровья населения и среды обитания на определенной территории в конкретно указанное время.

**Гигиенический норматив** – установленное исследованиями допустимое максимальное или минимальное количественное или качественное значение показателя, характеризующее тот или иной фактор среды обитания с позиции его безопасности без вредности для человека.

*Государственные санитарно-эпидемиологические правила и нормативы (далее санитарные правила)* – нормативные акты, устанавливающие санитарно-эпидемиологические требования, несоблюдение которых создает угрозу жизни и здоровью человека, а также угрозу возникновения и распространения заболеваний.

*Санитарно-эпидемиологические (профилактические) мероприятия* – организационные, административные, инженерно-технические, медико-санитарные, ветеринарные и иные меры, направленные на устранение или на уменьшение вредного воздействия на человека факторов среды обитания, предотвращения возникновения и распространения инфекционных и неинфекционных заболеваний (отравлений) и их ликвидации.

*Профессиональные заболевания* – заболевания человека, возникновение которых решающая роль принадлежит воздействию неблагоприятных факторов производственной среды и трудового процесса.

*Инфекционные заболевания* – инфекционные заболевания человека, возникновение и распространение которых, обусловлены воздействием на человека биологических факторов среды обитания (возбудителей инфекционных заболеваний) и возможностью передачи болезни от заболевшего человека, животного к здоровому человеку. Инфекционные заболевания представляют опасность для окружающих и характеризуются тяжелым течением, высоким уровнем смертности, распространением среди населения (эпидемии).

*Массовые неинфекционные заболевания (отравления)* – заболевания человека, возникновение которых обусловлено воздействием неблагоприятных физических, и (или) химических и (или) социальных факторов среды обитания.

## **2. Порядок организации проведения производственного контроля**

2.1. Производственный контроль соблюдения санитарных правил и выполнения противоэпидемических (профилактических) мероприятий (далее производственный контроль) осуществляется юридическими лицами индивидуальными предпринимателями в соответствии с осуществляемой ими деятельностью по обеспечению контроля соблюдения санитарных правил и гигиенических нормативов, выполнения противоэпидемических (профилактических) мероприятий.

2.2. Объектами производственного контроля являются: производственные, общественные помещения, рабочие места, готовая продукция, водопроводная вода, инженерные сети и системы, оборудование, учебно-воспитательный процесс.

2.3. Производственный контроль включает:

2.3.1. Наличие официально изданных санитарных правил, системы их внедрения и контроля их реализации, методов, методик контроля факторов в соответствии с осуществляемой деятельностью.

2.3.2. Организация медицинских осмотров.

2.3.3. Контроль наличия сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений, иных документов, подтверждающих качество, реализующейся продукции.

2.3.4. Ведение учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с производственным контролем.

2.3.5. Своевременное информирование органов местного самоуправления, органов и учреждений государственной санитарно-эпидемиологической службы Российской Федерации.

2.3.6. Визуальный контроль специалистами выполнения санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий, соблюдения санитарных правил, разработку и реализацию мер, направленных на устранение выявленных нарушений.

2.3.7. Номенклатура, объем и периодичность лабораторных исследований определяются с

учетом наличия вредных производственных факторов, степени их влияния на здоровье человека и среду его обитания. Лабораторные исследования и испытания осуществляются с привлечением лаборатории, аккредитованной в установленном порядке.

### **3. Перечень должностных лиц, на которых возлагаются функции по осуществлению производственного контроля**

**Директор школы – Егорова С.В.**

- за общее руководство осуществления производственного контроля

**Заместитель директора по УВР – Бойко А.И.**

- за организацию и осуществление производственного контроля

**Заведующий хозяйством – Василенко Н.И.**

- за температурный режим;

- за своевременную дератизацию и дезинсекцию помещений

**Заместитель директора по безопасности – Жуков В.А.**

- за профилактику травматических и несчастных случаев

**Шеф-повар – Баласаян Г.Н.**

- за качественное приготовление пищи;

- за соблюдение санитарно-гигиенических и противоэпидемических мероприятий, соблюдение санитарных правил и гигиенических нормативов;

- за проведение лабораторных исследований по программе производственного контроля

**Социальный педагог – Тушаева Г.В.**

- за вопрос организации питания;

- за своевременное прохождение медосмотров, флюорографии;

- за организацию санитарно-просветительской работы

**Медицинская сестра диетическая – Мелкумян Е.Р.**

- за соблюдение санитарно-гигиенических и противоэпидемических мероприятий, соблюдение санитарных правил и гигиенических нормативов

**Медицинская сестра школы – Арутюнян Г.Р.**

- за соблюдение санитарно-гигиенических и противоэпидемических мероприятий, соблюдение санитарных правил и гигиенических нормативов;

- за своевременное прохождение медосмотров, флюорографии

**Главный бухгалтер – Авдеева В.И.**

- контроль наличия сертификатов безопасности на поступающие продукты

#### 4. План мероприятий производственного контроля

№ п/п	Наименование мероприятий	Сроки	Ответственные
1	Контроль соблюдения санитарно – гигиенических требований	в течение года постоянно	Зам. директора по УВР Бойко А.И.
2	Организация и проведение профилактических медицинских осмотров работников		медицинская сестра школы – Арутюнян Г.Р., ответственный за пропаганду ЗОЖ Тушаева Г.В.
3	Проведение профилактических работ по дезинсекции, дератизации и дезинфекции	постоянно по договору	заведующий хозяйством Василенко П.И.
4	Проверка качества и своевременности уборки помещений, территории	ежедневно	заведующий хозяйством Василенко П.И.
5	Контроль качества поступающих продуктов питания, соблюдение условий транспортировки, хранения и реализации пищевых продуктов	постоянно	Шеф-повар Баласанян Г.Н.
6	Контроль организации рационального питания детей, качественного приготовления пищи, организации питьевого режима обучающихся, проведения витаминизации, хранения суточных проб	ежедневно	бракеражная комиссия: главный бухгалтер Авдеева В.И., дежурный администратор, медицинская сестра диетическая Мелкумян Е.Р.
7	Своевременное проведение профилактических прививок детей и персонала в соответствии с национальным календарем прививок	постоянно	Медицинская сестра школы Арутюнян Г.Р.
8	Контроль температурного режима помещений для пребывания детей и режима проветривания	постоянно	заведующий хозяйством Василенко П.И.
9	Контроль наличия сертификатов безопасности на поступающие продукты	постоянно	главный бухгалтер Авдеева В.И.
10	Обеспечение СИЗ, спецодеждой персонала образовательного учреждения.	постоянно	заведующий хозяйством Василенко П.И.
11	Санитарно-просветительская работа	постоянно	ответственная за пропаганду ЗОЖ Тушаева Г.В.
12	Профилактика травматизма и несчастных случаев	постоянно	заместитель директора по безопасности Жуков В.А.

**Объем и номенклатура,  
периодичность лабораторных и инструментальных исследований**

<b>Показатели исследования</b>	<b>Кратность</b>	<b>Место замеров (количество замеров)</b>	<b>Примечание</b>
Готовая продукция на микробиологические показатели (КМАФнМ, БГКП)	1 раз в год	- 2 пробы исследуемого приема пищи; - пищеблок	Салаты, напитки, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные блюда
Калорийность	1 раз в год	1 рацион, прием	Суточный рацион, приемы пищи
Содержание «С» витамина	1 раз в год	1 блюдо	Третьи блюда
Смывы на БКГП	1 раз в год	10 смывов - пищеблок	Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала
- на наличие возбудителей персониозов	1 раз в год	5-10 смывов	Оборудование, инвентарь и овощехранилища и склады хранения овощей, зона обработки овощей
- на наличие яиц гельминтов	1 раз в год	10 смывов	Оборудование, инвентарь, тара, спецодежда персонала, сырье, пищевые продукты (рыба, мясо, зелень)
Питьевая вода	1 раз в год	1 проба (по хим. показателям) 1 раз в год (запах, цветность, мутность), 1 проба по м/б показателям – (ОМЧ, ОКБ) 1 раз в год	
Освещенность	1 раз в год	4 помещения (по 2 точки в каждом)	
Температура воздуха	Ежедневно (самостоятельно)	все помещения	
Шум	1 раз в год	2 помещения	Проводятся замеры также после введения реконструируемых систем вентиляции, ремонта оборудования

**Контролируется:**

- микробиологические показатели качества и безопасности продуктов, готовых блюд, воды;
- полнота и правильность ведения и оформления соответствующей документации на пищеблоке;
- качество мытья посуды;
- условия и сроки хранения продуктов;
- исправность холодильного и технологического оборудования;
- контроль личной гигиены и своевременное прохождение необходимых осмотров;
- дезинфицирующие мероприятия;
- санитарное состояние столовой.

**План производственного контроля организации питания  
в ГКОУ «Специальная (коррекционная) общеобразовательная школа № 33 города Ставрополя»**

№ п/п	Объект контроля	Периодичность контроля	Ответственный исполнитель	Учетно-отчетная документация
1	2	3	4	5
<b>1. Входной контроль качества и безопасности поступающего на пищеблок продовольственного сырья и пищевых продуктов</b>				
1.1.	Документация поставщика на право поставок продовольствия	При заключении договоров	Руководитель образовательного учреждения, главный бухгалтер	Договор с поставщиком продуктов питания
1.2.	Сопроводительная документация на пищевые продукты	Каждая поступающая партия	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Товарно-транспортные накладные. Журнал бракеража сырой продукции
1.3.	Условия транспортировки	Каждая поступающая партия	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Акт (при выявлении нарушений условий транспортировки)
<b>2. Контроль качества и безопасности выпускаемой готовой продукции</b>				
2.1.	Соответствие объема выпускаемой продукции ассортиментному перечню и производственным мощностям пищеблока	Ежемесячно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Ассортиментный перечень выпускаемой продукции
2.2.	Качество готовой продукции	Ежемесячно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания, медсестра диетическая	Журнал бракеража готовой продукции
2.3.	Суточная проба	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Журнал бракеража готовой продукции

<b>3. Контроль рациона питания учащихся, соблюдение санитарных правил в технологическом процессе</b>					
3.1.	Рацион питания	1 раз в 10 дней	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Примерное меню-раскладку (10-дневное меню), ассортиментный перечень	
3.2.	Наличие нормативно технической и технологической документации	1 раз в 6 месяцев	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Сборник рецептов, технологические и калькуляционные карты, ГОСТы	
3.3.	Первичная и кулинарная обработка продукции	Каждая партия	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Сертификат соответствия и санитарно-эпидемиологическое заключение на пищеблок. Инструкции. журналы, графики	
3.4.	Тепловое технологическое оборудование	1 раз в 6 месяцев	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Журнал регистрации температуры теплового оборудования	
3.5.	Контроль достаточности тепловой обработки блюд	Каждая партия	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Журнал бракеража готовой продукции	
3.6.	Контроль за потоками сырья, готовой продукции, за потоками чистой и грязной посуды	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Сертификат соответствия и санитарно-эпидемиологическое заключение на пищеблок	
<b>4. Контроль за соблюдением условий и сроков хранения продуктов (сырья, полуфабрикатов и готовой кулинарной продукции)</b>					
4.1.	Помещение для хранения продуктов, соблюдение условий и сроков хранения продуктов	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Санитарный журнал пищеблока. Журнал температурного режима и относительной влажности	
4.2.	Холодильное оборудование (холодильные и морозильные камеры)	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Журнал температурного режима	
<b>5. Контроль за условиями труда сотрудников и состоянием производственной среды пищеблоков</b>					
5.1.	Условия труда. Производственная среда пищеблоков	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Визуальный контроль	
<b>6. Контроль за состоянием помещений пищеблоков (производственных, складских, подсобных), инвентаря и оборудования</b>					



6.1.	Производственные, складские, подсобные помещения и оборудования в них	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Визуальный контроль
6.2.	Инвентарь и оборудование пищеблока	1 раз в неделю	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Визуальный контроль
<b>7. Контроль за выполнением санитарно-противоэпидемических мероприятий на пищеблоке</b>				
7.1.	Сотрудники пищеблоков	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания, медсестра диетическая	Медицинские книжки сотрудников, журнал здоровья
7.2.	Санитарно-противоэпидемический режим	1 раз в неделю	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Инструкции режима обработки оборудования инвентаря, тары, столовой посуды. Инструкция по эксплуатации посудомоечной машины
<b>8. Контроль за контингентом питающихся режимом питания и гигиеной приема пищи обучающихся</b>				
8.1.	Контингент питающихся детей	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Приказ об организации питания обучающихся, списки детей, нуждающихся в бесплатном питании
8.2.	Режим питания	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	График приема пищи
8.3.	Гигиена приема пищи	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Акты по проверке организации питания школьной комиссии

## Лабораторный контроль

№	Вид исследований	Объект (обследования)	исследования	Количество, не менее	Периодичность	Учетно-отчетная форма
1	Качество готовой продукции. Микробиологические исследования проб готовых блюд	Салаты, первые, вторые блюда, овощные блюда, напитки		1 раз в квартал	Акт проверки	
2	Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре	Суточный рацион питания		2-3 блюда исследуемого приема пищи	1 раз в год	Акт проверки
3	Контроль проводимой витаминизации	Третьи блюда		1 блюдо	2 раза в год	Акт проверки
4	Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП)	Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала		10 смывов	1 раз в год	Акт проверки
5	Исследования смывов на наличие яиц гельминтов	Оборудование, инвентарь, тара, руки, спецодежда персонала, сырые пищевые продукты (рыба, мясо, зелень)		10 смывов	1 раз в год	Акт проверки
6	Исследования питьевой воды на соответствие требованиям санитарных норм, правил и гигиенических нормативов по химическим и микробиологическим показателям	Питьевая вода из разводящей сети помещений: моечных столовой и кухонной посуды; цехах: овощном, холодном, горячем, доготовочном (выборочно)		2 пробы	По химическим показателям - 1 раз в год, по микробиологическим показателям - 2 раза в год	Акт проверки

7	Исследование параметров микроклимата производственных помещений	Рабочее место	2	2 раза в год (в холодный и теплый периоды)	Акт проверки
8	Исследование уровня искусственной освещенности производственных помещений	Рабочее место	2	1 раз в год в темное время суток	Акт проверки
9	Исследование уровня шума в производственных помещениях	Рабочее место	2	1 раз в год, а также после реконструкции систем вентиляции; ремонта оборудования, являющегося источником шума	Акт проверки

**ГРАФИК**  
проведения генеральной уборки столовой

<b>№</b>	<b>Мероприятия</b>	<b>Сроки</b>
1	Уборка столовой проводится после каждого приема пищи	Ежедневно
2	Уборка столов производится после приема пищи. Мытье столов с горячим мыльным раствором	Ежедневно
3	Мытье посуды осуществляется после приема пищи по схеме согласно сан. минимуму	Ежедневно
4	Мочалки, щетки для мытья инвентаря обрабатываются после использования, согласно сан. правилам	Ежедневно
5	Остатки пищи обеззараживаются и удаляются	Ежедневно
6	Борьба с мухами и грызунами	Постоянно
7	Влажная уборка варочного зала и подсобных помещений	Ежедневно
8	Генеральная уборка помещений с мытьем окон	1 раз в месяц

Перечень форм учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля:

1. Личные медицинские книжки работников;
2. Акты отбора проб и протоколы лабораторных исследований аккредитованных лабораторий;
3. Удостоверения качества и безопасности вырабатываемой продукции (для продукции, реализуемой вне организации через торговую сеть);
4. Договоры и акты приема выполненных работ по договорам (вывоз отходов, дератизация, дезинсекция и т.д.)