

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«ГИМНАЗИЯ № 5 ИМ. А.А. АЛИЕВА ГОРОДА КИЗИЛЮРТА»**

Адрес: 368107, РД, г. Кизилюрт, п. Н. Сулак, ул. Заводская, 1    Телефон: 8928-055-18-00  
e-mail: [sulack5@mail.ru](mailto:sulack5@mail.ru)    Сайт: <https://sulack5gim.gosuslugi.ru>



УТВЕРЖДАЮ  
Директор МБОУ "Гимназия №5  
им. А.А. Алиева"  
Омарова Э.М.  
от 30.08.2023 г.

**Программа производственного контроля  
за соблюдением санитарных правил и выполнением  
санитарно-противоэпидемических  
(профилактических) мероприятий**

Программа регламентирует организацию, и осуществление производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических мероприятий при производстве, хранении, реализации продукции, товара в школьной столовой, устанавливает требования к объектам контроля, срокам и показателям контроля, определяет исполнителей осуществления тех или иных видов контроля. Программа может быть исправлена или дополнена в установленном порядке.

**Цель:** Сохранение и укрепление здоровья детей и подростков, улучшение рациона питания обучающихся школы.

**Задачи производственного контроля.**

Контролируется:

- Правильность оформления сопроводительной документации, правильность маркировки на продукты питания;
- Микробиологические показатели качества и безопасности продуктов;
- Полнота и правильность ведения и оформления соответственной документации на пищеблоке;
- Наличие пересекающих потоков сырья и готовой продукции;
- Качество мытья посуды;
- Условия и сроки хранения продуктов;
- Исправность холодильного и технологического оборудования;
- Контроль личной гигиены и своевременное прохождение необходимых осмотров;
- Дезинфицирующие мероприятия и т.д.

**В программе четко определено:**

- Что контролируется и проверяется;
- Периодичность проверок;
- Кем проверяется, выполняется (договоры со сторонними организациями);
- Ответственные.

**Объекты производственного контроля:**

здоровье детей, пищевые продукты и продовольственное сырье, готовая кулинарная продукция, пищеблок, режим питания, организация питьевого режима, условия транспортировки, контроль суточной пробы, соблюдение санитарных правил технологического процесса, хранение продуктов, условия труда, персонал, кухонный инвентарь, контроль за отходами.

**Предмет производственного контроля:** соблюдение санитарных правил и их выполнение.

**Формы производственного контроля :** визуальный; лабораторно-инструментальный; документальный, аттестация.

**Условия для проведения производственного контроля:** наличие санитарных правил, отчетность (акт проверки, справка, запись в журнале).

**Этапы производственного контроля:** входной; технологический (позатпный); выходной.

№ п\п	Объект производственного контроля	Место контроля, нормативные документы	Периодичность	Ответственный	Учетно-отчетная форма
1	Устройство и планировка пищеблока	Соответствие плану размещения технологического оборудования	1 раз в год	Заместитель директора по АХР Гаджиев О.А.	Акт готовности к новому учебному году
2	Оформление столовой.	Обеденный зал	1 раз в четверть	Председатель профкома - Курбанова Р.Г.	Книга Протоколов заседаний
3	Соблюдение санитарного состояния пищеблока	Подсобные помещения пищеблока, обеденный зал	Ежедневно	Медсестра Усманова А.Х.	Акты проверки
4	Контроль за условиями и сроками транспортировки продуктов	Санитарный паспорт, мед. книжки, маркировка тары, СанПиН 2.3.6.1079-01	1 раза в год	Зав.столовой Гасинова Э.Б. Медсестра Усманова А.Х.	Акт проверки
5	Соблюдение санитарных правил при транспортировке продуктов	Транспорт по доставке продуктов, тара для перевозки продуктов	1 раз в неделю	Медсестра Усманова А.Х. Гайирбеков А.	Журнал доставки продуктов
6	Условия хранения поставленной продукции	Холодильное оборудование, подсобные помещения, СанПиН 2.3.6.1079-01	Ежедневно 2 раза в неделю	Медсестра Усманова А.Х.	Температурная карта холодильного оборудования
7	Качество поставленных сырых продуктов	СанПиН 2.3.560-96, сертификаты на поставляемую продукцию, накладные, гигиенические заключения	Ежедневно	Медсестра Усманова А.Х. Гайирбеков А.	Бракеражный журнал
8	Контроль за ассортиментом вырабатываемой продукции, качеством	СанПиНы, Номенклатура продукции, внешний вид, цвет, запах, вкус.	2 раза в год	Директор Омарова Э.М. Председатель профкома – Курбанов М.И.	Протокол проверки

	полуфабрикато в и готовой продукции			Медсестра Усманова А.Х.	
9.	Контроль суточной пробы	Специальные контейнеры, температура хранения, СанПиН	Ежедневно	Медсестра Усманова А.Х.	Бракеражный журнал
10	Качество готовой продукции	Внешний вид, цвет, запах, вкус	Ежедневно	Медсестра Усманова А.Х. Зам директора по УВР Хайбулаева М.А. Председатель профкома – Курбанов М.И.	Бракеражный журнал
11	Соответствие веса отпускаемой готовой продукции утвержденном у меню	Раздача	1 раз в месяц	Медсестра Усманова А.Х. Зам директора по УВР Хайбулаева М.А.	Акт проверки
12	Соответствие рациона питания обучающихся примерному 10 дневному меню	Ежедневное меню, 10-ти дневное меню	1 раз в месяц	Медсестра Усманова А.Х. Зам директора по УВР Хайбулаева М.А.	Протокол заседания комиссии
13	Контроль за технологией производства и соблюдением санитарных правил при производстве кулинарной продукции	Кулинарная обработка в специальном помещении согласно технологической карте. Контроль за тепловой обработкой.	1 раз в полгода	Зав.столовой Гасинова Э.Б. Председатель профкома Курбанов М.И. Зам директора по УВР Хайбулаева М.А.	Акт проверки
14	Поточность производствен ных процессов	Отсутствие или наличие пересечений обработки и потоков сырья, полуфабрикатов, чистой и грязной посуды, инвентаря, тары.	1 раз в полгода	Зав.столовой Гасинова Э.Б. Медсестра Усманова А.Х.	Акт проверки

15	Соблюдение личной гигиены учащихся перед приемом пищи	Холл перед столовой	Ежедневно	Дежурный учитель по столовой (согласно графика дежурств)	
16	Целевое использование готовой продукции в соответствии с предварительным заказом	Накладные, журнал учета отпущенной продукции	Ежедневно	Зам директора по УВР Хайбулаева М.А. Зав.столовой Гасинова Э.Б. Медсестра Усманова А.Х.	Акт списания
17	Соблюдение санитарных правил при мытье посуды	Посудомоечный цех	1 раз в неделю	Медсестра Усманова А.Х.	Акт проверки
18	Проверка организации эксплуатации торгово-технологического и холодильного оборудования	Пищеблок	Ежеквартально	Заместитель директора по АХР Гаджиев О.А.	Акт проверки
19	Состояние здоровья обучающихся, пользующихся питанием	Медицинские карты	В теч. года	Медсестра Усманова А.Х..	Графики, диаграммы
20	Контроль за организацией приема пищи обучающимися	Санитарное состояние обеденного зала, обслуживание, самообслуживание	1 раз в неделю	Зам директора по УВР Хайбулаева М.А. Председатель профкома Курбанов М.И. Медсестра Усманова А.Х.	Акты проверки
21	Контроль за отходами	Маркировка тары, своевременный вывоз	В теч. года	Заместитель директора по АХР Гаджиев О.А. Зав.столовой Гасинова Э.Б.	Акт проверки

## Лабораторный контроль

№	Вид исследований	Объект исследования (обследования)	Количество, не менее	Периодичность	Учетно-отчетная форма
1	Качество готовой продукции. Микробиологические исследования проб готовых блюд	Салаты, первые, вторые блюда, овощные блюда, напитки		Февраль Май Сентябрь Ноябрь	Акт проверки Роспотребнадзора
2	Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре	Суточный рацион питания	2-3 блюда	май	Акт проверки
3	Контроль проводимой витаминизации	Третьи блюда	1 блюдо	Март ноябрь	Акт проверки
4	Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП)	Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала	10 смывов	сентябрь	Акт проверки
5	Исследования смывов на наличие яиц гельминтов	Оборудование, инвентарь, тара, руки, спецодежда персонала, сырые пищевые продукты (рыба, мясо, зелень)	10 смывов	сентябрь	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 - март, сентябрь; микробиологическим показателям – март, сентябрь	Акт проверки

7	Исследование параметров микроклимата производственных помещений	Рабочее место	2	Февраль, сентябрь	Акт проверки
8	Исследование уровня искусственной освещенности в производственных помещениях	Рабочее место	2	Февраль	Акт проверки
9	Исследование уровня шума в производственных помещениях	Рабочее место	2	февраль	Акт проверки