



УТВЕРЖДАЮ
Директор МБОУ «Хохловская СШ»
Щукин А.А.

ПРОГРАММА

производственного контроля за качеством и безопасностью приготовляемых блюд
по МБОУ «Хохловская СШ» на 2025-2026 учебный год
адрес: 646414, Омская область, Саргатский район,
с.Хохлово, ул. Центральная, 1

Раздел 1. Перечень нормативных документов

1. СанПиН 2.4.2.2821-10 «Гигиенические требования к условиям обучения в общеобразовательных учреждениях»;
2. Федеральный закон от 30.03.1999 N 52-ФЗ (ред. от 29.07.2017) "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения"
3. 157-ФЗ Об иммунопрофилактике инфекционных болезней. Постановление Правительства РФ от 31.03.2017
4. N 29-ФЗ (ред. от 13.07.2015) "О качестве и безопасности пищевых продуктов".
5. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции"
6. Технический регламент Таможенного союза "О безопасности молока и молочной продукции" (ТР ТС 033/2013).
7. Технический регламент Евразийского экономического союза "О безопасности рыбы и рыбной продукции" (ТР ЕАЭС 040/2016)
8. Технический регламент Таможенного союза "О безопасности мяса и мясной продукции" (ТР ТС 034/2013).
9. ТР ТС 023/2011 - Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей.

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

Раздел производственного контроля	Ф.И.О. лица, ответственного за проведение производственного контроля	Должность	Основание (приказ, должностная инструкция)
Наличие официально изданных санитарных правил.			
Организация медицинских осмотров, профессиональной гигиенической подготовки и аттестации должностных лиц и работников.	Щукин Александр Александрович	директор	Должностная инструкция

Контроль за наличием деклараций, санитарно-эпидемиологических заключений, личных медицинских книжек.	Щукин Александр Александрович	директор	Должностная инструкция
- журнал бракеража скоропортящихся продуктов; безопасность продуктов питания.	Парыгина Лидия Олеговна	повар	Приказ № 101 от 05.08.2026 г.
- журнал бракеража готовой продукции	Парыгина Лидия Олеговна	повар	Приказ № 108 от 05.08.2026 г.
- журнал учёта температур в холодильных установках	Парыгина Лидия Олеговна	повар	Приказ № 106 от 05.08.2026 г.
- накопительная ведомость продуктов питания	Парыгина Лидия Олеговна	повар	Приказ № 107 от 05.08.2026 г.
- журнал осмотра сотрудников пищеблока на гнойничковые заболевания	Парыгина Лидия Олеговна	повар	Приказ № 104 от 05.08.2026 г.
- журнал учёта параметров микроклимата в учреждении	Шааб Алёна Вениаминовна	завхоз	Приказ № 112 от 05.08.2026 г.
- личные медицинские книжки сотрудников учреждения	Щукин Александр Александрович	директор	Должностная инструкция
- журнал искусственной витаминизации готовой пищи	Парыгина Лидия Олеговна	повар	Приказ № 102 от 05.08.2026 г.
- журнал учёта инфекционных заболеваний	Клостер Елена Алексеевна	участковая медицинская сестра	
- журнал амбулаторного приёма	Клостер Елена Алексеевна	участковая медицинская сестра	
- журнал мероприятий по контролю	Шааб Алёна Вениаминовна	завхоз	Приказ № 109 от 05.08.2026 г.
- журнал осмотра на педикулёз	Клостер Елена Алексеевна	участковая медицинская сестра	
- отчёт по заболеваемости детей и организации горячего питания в соответствии с МУ №2.4.2.005-04 в общеобразовательных учреждениях	Клостер Елена Алексеевна	участковая медицинская сестра	
- журнал производственного контроля (учета работы фильтра очищенной воды)	Парыгина Лидия Олеговна	повар	Приказ № 105 от 05.08.2026 г.
- журнал учёта аварийных ситуаций на водопроводных сетях и канализации	Шааб Алёна Вениаминовна	завхоз	Приказ № 111 от 05.08.2026 г.
Информация заинтересованных ведомств об аварийных ситуациях в учреждении.	Щукин Александр Александрович	директор	Должностная инструкция

Визуальный контроль выполнения санитарно-профилактических мероприятий, соблюдением требований СП, разработка и реализация мер, направленных на устранение выявленных нарушений.	Щукин Александр Александрович	директор	Должностная инструкция
Организация и проведение дератизационных, дезинсекционных мероприятий.	Щукин Александр Александрович	директор	Должностная инструкция

Раздел 3. Мероприятия и ответственные лица проведения ежедневного контроля

№ п/п	Объект производственного контроля	Ответственный
1	Контроль за исправностью технологического оборудования	Пылев В.А., электрик
2	Контроль за качеством и безопасностью поступающих пищевых продуктов на пищеблок	Парыгина Л.О., повар
3	Контроль условий хранения и сроками реализации пищевых продуктов	Парыгина Л.О., повар
4	Контроль технологий приготовления блюд	Парыгина Л.О., повар
5	Контроль над режимом мытья посуды, обработки овощей, яиц	Парыгина Л.О., повар
6	Контроль за бракеражем готовых блюд	Пунтусова С.В., воспитатель Калинкина А.В., начальник ЛДП Парыгина Л.О., повар Клостер Е.А., медицинская сестра
7	Контроль за витаминизацией	Парыгина Л.О., повар
8	Контроль над ведением накопительной ведомости	Парыгина Л.О., повар
9	Контроль соответствия фактическому меню примерному	Парыгина Л.О., повар
10	Контроль прохождения осмотра работников пищеблока и дежурных детей на гнойничковые заболевания кожи рук и заболевания верхних дыхательных путей	Парыгина Л.О., повар

Раздел 4. Список сотрудников, подлежащих медицинским осмотрам и профессиональной гигиенической подготовке.

№ п/п	Перечень должностей подлежащих медицинскому осмотру, гигиенической подготовке, обучению	Периодичность медицинских осмотров	Санитарно-гигиеническое обучение
-------	---	------------------------------------	----------------------------------

1	Работники пищеблока	1 раз в год	1 раз в год
2	Тех. персонал	1 раз в год	1 раз в 2 года
3	Педагоги	1 раз в год	1 раз в 2 года
4	Администрация	1 раз в год	1 раз в 2 года

Раздел 5. Контроль критических ситуаций.

При возникновении следующих ситуаций немедленно известить ТО Роспотребнадзора, тел. 21-490

- Аварийные ситуации на системах водоснабжения и канализации;
- Отключение электроэнергии;
- Выход из строя холодильного и технологического оборудования;
- Загрязнение окружающей среды с возникновением угрозы здоровью;
- Возникновение случаев подозрения на инфекционные, желудочно-кишечные заболевания, отравления, в т.ч. связанные с употреблением пищи.

Раздел 6. Перечень мероприятий, предусматривающих обеспечение безопасности при оказании услуг.

№ п/п	Наименование мероприятий	Сроки проведения
1	Заключение договора на проведение дез. работ – дезинсекцию, дератизацию, вывоз мусора	Ежегодно
2	Замена перегоревших, неисправных люминесцентных ламп	Немедленно
3	Проводить чистку шахт вытяжной вентиляции	Не реже 2 раз в год
4	Выполнять предписание ТО Роспотребнадзора	В установленные сроки

Раздел 7. Предоставление информации в ТО Роспотребнадзора.

Информацию об итогах оздоровительного сезона, в т.ч. отчет о заболеваемости, эффективности оздоровительных мероприятий, анализ выполнения норма питания по накопительной ведомости по истечении 3-х дней после окончания каждой оздоровительной смены представить в ТО Роспотребнадзора (ул. Товстухо, 3).

Заведующая ЛДП:  Калинкина А.В.