

## Программа производственного контроля ГПОУ ЯО Мышкинского политехнического колледжа

УТВЕРЖДАЮ:  
Директор ГПОУ ЯО Мышкинского  
политехнического колледжа

И.А. Кошелева  
« 201 г.

### Программа производственного контроля

#### 1. 1. Цель производственного контроля.

Обеспечение безопасности и безвредности для колледжа и всех участников образовательного процесса влияния столовой колледжа путем производственного контроля должного выполнения и соблюдения, санитарных правил, санитарно-противоэпидемических мероприятий.

#### 1. 2. Объекты производственного контроля

- 2.1. Помещения учреждения;
- 2.2. Помещения столовой колледжа;
- 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 2.4.3.1186-03 «санитарно-эпидемиологические требования к организации учебно-производственного процесса в образовательных учреждениях начального профессионального образования. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы»;
- 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».

2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья»

3.12 СанПиН 2.2.4.3359-16 "Санитарно-эпидемиологические требования к физическим факторам на рабочих местах»

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

Демидова С.В. – заместитель директора по АХЧ

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

- 5.1. Кошелева Т.А. – директор колледжа;
- 5.2. Демидова С.В. – заместитель директора по АХЧ;
- 5.3. Лебедева Ю.В.- заместитель директора по УВР И СР
- 5.4. Олейникова К.В — заместитель директора по учебной-производственной работе
- 5.5. Белокопытова Е.Г. – медицинский работник
- 5.6. Молодцова М.Н- специалист по охране труда
- 5.7. Воронцова Л.А.-бухгалтер

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

Все сотрудники ( по штатному расписанию) колледжа проходят:

1)периодический медицинский осмотр в соответствии с Приказом здравоохранения и социального развития РФ № 302н от 12 апреля 2011 « Об утверждении перечней вредных и (или) опасных производственныйфакторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры(обследования), и Порядка проведения обязательных предворительных и периодических медицинских осмотров( обследований) рабтников, занятых на тяжелых работах и на работах с вредными и (или) опасными условиями труда» 1 раз в год

Контроль – Акт о прохождении сотрудниками медицинского осмотра.

2)профессиональная гигиеническая подготовка проводится 1 раз в 2 года для следующих сотрудников:

Директор, зам директора,педагоги,мастеров, вожатые, работники столовой и магазина, уборщицы.

Контроль-Отметка в медицинской книжке

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

<b>Контролируемый показатель</b>	<b>Периодичность контроля</b>	<b>ФИО, должность</b>
Водоснабжение и канализация	Постоянно, еженедельно	Зам. директора по АХЧ – Демидова С.В
Санитарное состояние и содержание учреждения (проверка качества и своевременности уборки помещений, соблюдение режима дезинфекции,	Ежедневно	Зам. директора по АХЧ – Демидова С.В Медицинский работник – Белокопытова Е.Г Зам. директора по УПР- Олейникова К.В

соблюдение правил  
личной гигиены  
обучающихся)

Организация питания обучающихся	Ежедневно	Зам. директора по АХЧ – Демидова С.В Медицинский работник – Белокопытова Е.Г бракеражная комиссия
Сбор и утилизация отходов	Договор возмездного оказания услуг по вывозу и захоронению ТБО	Зам. директора по АХЧ – Демидова С.В
Проведение дезинфекции и дератизации	Договор на обработку	Зам. директора по АХЧ – Демидова С.В
Медицинский осмотр и гигиеническое обучение персонала	Постоянно	Зам. директора по УПР – Олейникова К.В Зам. директора по АХЧ – Демидова С.В Специалист по ОТ Молодцова М.Н. Медицинский работник – Белокопытова Е.Г
Проведение профилактической иммунизации	В соответствии с национальным прививочным календарем	Медицинский работник – Белокопытова Е.Г
Наличие санитарно-эпидемических заключений, сертификатов качества сырья, полуфабрикатов, готовой продукции	Ежедневно	Зам. директора по АХЧ – Демидова С.В Медицинский работник- Белокопытова Е.Г
Соблюдение технологии приготовления блюд	Ежедневно	Медицинский работник- Белокопытова Е.Г бракеражная комиссия
Соблюдение санитарного состояния пищеблока	Ежедневно	Зам. директора по АХЧ – Демидова С.В Медицинский работник Белокопытова Е.Г бракеражная комиссия
Контроль суточной пробы	Ежедневно (специальные контейнеры, температура хранения)	мед.работник –Белокопытова Е.Г
Соответствие веса отпускаемой готовой продукции утвержденному меню.	Раздача 1 раз в месяц	Бракеражная комиссия, мед.работник – Белокопытова Е.Г
Условия хранения	Ежедневно (холодильное	Бракеражная комиссия,

поставленной продукции	оборудование, подсобные помещения)	мед.работник – Белокопытова Е.Г
Соблюдение санитарных правил при мытье посуды	1 раз в неделю (Посудомоечный цех)	мед.работник – Белокопытова Е.Г Зам. Директора по АХЧ – Демидова С.В
Контроль за организацией приема пищи обучающихся	1 раз в неделю (обеденный зал, обслуживание, самообслуживание)	Комиссия по организации питания
Контроль за отходами	Ежедневно (маркировка тары, своевременный вывоз)	Зам. директора по АХЧ- Демидова С.В
Качество поставленных сырых продуктов	Ежедневно - (сертификаты на поставляемую продукцию, накладные, ветеринарное удостоверение)	мед, работник – Белокопытова Е.Г Бракеражная комиссия.
Устройство и планировка пищеблока	1 раз в год (соответствие плану размещения технологического оборудования)	Зам.директора по АХЧ- Демидова С.В
Качество готовой продукции	Ежедневно (внешний вид, цвет, запах, вкус)	Бракеражная комиссия

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

Лабораторные исследования производятся в соответствии и согласно договору

№ п\п	Вид Исследования	Показатели	Нормативно Техническая документация	Кратность Исследования	Должностные Лица Осуществляющие контроль	Объем	Кем Проводится
1	Готовые блюда	Микробиологический	СанПиН 2.3.560-06 «гигиенические Требования к	1 раз в Полу	Сотрудник лаборатории	2 пробы	Аккредитованная лаборатория

			безопасности прод. сырья и пищевых про дуктов»	годие			атори я
2	Смывы с внешней среды	БККП	МУ 2657-82 Пос. сан бак. контроля на предприятиях общественного питания и торг. пищевых продуктов	1 раз в Полу годие	Сотрудник лаборатор ии	На менее 10	Аккре дитов анная лабор атори я
3	Вода Водопро водная	Бактерио логический анализ	СанПиН 2.1.4.1074-01 «Питьевая вода» Гигиен. треб. к качеству воды Централизованн ых систем питьевого водоснабжения Контроль качества	1 раз в Квартал  Дополнит ельно по чрезвычай ным ситуация м	Сотрудник лаборатор ии	По числу отбор а	Аккре дитов анная лабор атори я
4	Вода кипяченая	Бактерио логический анализ	СанПиН 2.1.4.1074-01 «Питьевая вода»	2 раза в год	Сотрудник лаборатор ии	По числу точек отбор а	Аккре дитов анная лабор атори я
5	Готовые блюда	Выполнение раскладки калорийност и	СанПиН 2.3.2 1078-01 «Гигиен. треб. безопасности И пищевой ценности Пищевых продуктов» МУ по лаб. Контролю качества прод. Общ. питания №1-48\2805 от 11.11.1991г	1 раз в год	Сотрудник лаборатор ии  Мед работник училища	На менее 3 блюд	Аккре дитов анная лабор атори я При Деп. образ овани я

6	Овощи	Содержание нитратов	Соответственно виду свежих овощей	1 раз в год	Сотрудник Лаборатории Медработник училища	Не менее 3 видов овощей	Аккредитованная лаборатория При Деп. образования
7	Поваренная соль	Содержание йода	СанПиН 2.3.1 1078-01 «Гигиен.треб. безопасности Пищевых продуктов»	1 раз в Полугодие	Сотрудник лаборатории	1 проба	Аккредитованная лаборатория При Деп. образования
8	Дезинфицирующие средства	Содержание активного хлора	ГОСТ 166692-82 «Известь хлорная»	При появлении и новой партии	Зам. дир. по АХЧ Медработник училища	Сухие порошки) по 1 пробе) и рабочие р-ры(по 1 пробе)	Аккредитованная лаборатория

### 9. Организация инструментальных исследований и контроля.

Лабораторно-инструментальные исследования производятся аккредитованной лабораторией в соответствии и согласно договору

Объект исследования и контроля	Контролируемый показатель	Периодичность проведения исследования
Учебные помещения	Параметры микроклимата	2 раза в год (переходный и зимний периоды)

Учебные помещения	Искусственная и естественная освещенность	года) 1 раз в год
Работа вентиляционных систем	Эффективность работы вентиляции	1 раз в 2 года
Электромагнитные поля по ПЭВМ	Величина электромагнитных излучений	1 раз в 3 года и после смены ПЭВМ
Дератизация		Договор на обработку

### **10. 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 колледжа , в том числе льготным питанием детей из социально незащищенных семей;
- оснащение пищеблока современным высокотехнологичным оборудованием;
- создание системы производственного контроля за качеством и безопасностью используемого сырья и производимой продукции

### **13. Заключение**

В п. 2.6 СП 1.1.1058-01 указывается, что программа (план) производственного контроля составляется без ограничения срока действия. Необходимые изменения, дополнения в программу (план) производственного контроля вносятся при изменении вида

деятельности, технологии производства, других существенных изменениях деятельности юридического лица, индивидуального предпринимателя, влияющих на санитарно-эпидемиологическую обстановку и (либо) создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения.