

ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ
муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения
средней общеобразовательной школы № 5 с. Трёхсельского
муниципального образования Успенский район
на 2025 год

№ п/п	Наименование мероприятия	Периодичность	Ответственный
1	Ознакомление сотрудников школы с санитарными правилами СП 2.4. 3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»	Январь 2025г.	И.о. директора МБОУ СОШ № 5 В.В. Рудыка
2.	Ознакомление сотрудников пищеблока школы с санитарными правилами СП 2.3./2.4. 3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»	Январь 2025г.	И.о. директора МБОУ СОШ № 5 В.В. Рудыка
3	Организация медицинских осмотров, наличие личных санитарных книжек. Своевременность профессионально-гигиенической подготовки и вакцинации работников пищеблока.	Перед поступлением на работу, ежегодно	И.о. директора МБОУ СОШ № 5 В.В. Рудыка Мед. сестра Коптева Л.Л.
4	Приобретение одноразовых перчаток и других средств ИЗ.	1 раз в квартал	Завхоз
5	Проверка весов и приборов для измерения влажности и температуры воздуха, контрольных термометров для холодильного оборудования	1 раз в год перед началом учебного года.	И.о. директора МБОУ СОШ № 5 В.В. Рудыка
6	Контроль за наличием санитарных паспортов на транспорт при перевозке продуктов.	1 раз в 6 месяцев	И.о. директора МБОУ СОШ № 5 В.В. Рудыка
7	Мойка кулеров с применением дезинфекционного средства.	1 раз в три месяца.	Завхоз
8	Утверждение технологических карт и контроль за соблюдением соответствия изготавливаемой продукции, согласно технологическим документам.	1 раз в месяц	Бракеражная комиссия

9	Своевременное информирование населения, органов учреждений ЦГСЭН об аварийных ситуациях	Немедленно	МБОУ СОШ № 5 с.Трёхсельского МО Успенский район
10	Контроль за выполнением санитарно-противоэпидемиологических мероприятий, соблюдением СанПиН	Ежедневно	Мед. сестра Коптева Л.Л. Бракеражная комиссия
11	Контроль за закладкой продуктов в котел	Ежедневно	Мед. сестра Коптева Л.Л.
12	Контроль за витаминизацией блюд аскорбиновой кислотой	Ежедневно	Мед. сестра Коптева Л.Л.
13	Контроль за температурным режимом технологического оборудования	Ежедневно	Мед. сестра Коптева Л.Л.
14	Проверка температуры воздуха внутри холодильников, холодильных камер	Ежедневно	Мед. сестра Коптева Л.Л.
15	Контроль за технологией приготовления блюд	С каждой партией	Мед. сестра Коптева Л.Л.
16	Бракераж поступившего сырья и пищевых продуктов на пищеблок	Ежедневно	Мед. сестра Коптева Л.Л. Бракеражная комиссия
17	Контроль за наличием сертификатов, ветеринарных справок, накладных ежедневно	Ежедневно	Мед. сестра Коптева Л.Л.
18	Контроль за сроками реализации продуктов	Ежедневно	Мед. сестра Коптева Л.Л. Бракеражная комиссия
14	Контроль за соблюдением правил мытья посуды, проведением уборки помещений	Ежедневно	Мед. сестра Коптева Л.Л.
15	Контроль за соблюдением генеральных уборок пищеблока	По графику	Мед. сестра Коптева Л.Л.
16	Контроль за соблюдением дез. режима на пищеблоке.	Ежедневно	Мед. сестра Коптева Л.Л.
19	Контроль за соблюдением правил личной гигиены	Ежедневно	Мед. сестра Коптева Л.Л.
20	Микробиологические исследования проб готовых блюд на соответствие требованиям санитарного законодательства Объект исследования: напитки, вторые блюда, гарниры, творожные, яичные, овощные блюда.	1 раз в полугодие Апрель 2025г. Ноябрь 2025г.	И.о. директора МБОУ СОШ № 5 В.В. Рудыка
19	Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре	1 раз в полугодие Апрель 2025г. Ноябрь 2025г.	И.о. директора МБОУ СОШ № 5 В.В. Рудыка

	Объект исследования – суточный рацион питания.		
21	Контроль проводимой витаминизации блюд Объект исследования- третьи блюда	2 раза в четверть	
22	Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП) Объект исследования- объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала	1 раз в полугодие Апрель 2025г. Ноябрь 2025г.	И.о. директора МБОУ СОШ № 5 В.В. Рудыка Кладовщик МБОУ СОШ № 5 Т.И. Кесова
23	Исследования питьевой воды на соответствие требованиям санитарных норм, правил гигиенических нормативов по химическим и микробиологическим показателям Объект исследования- питьевая вода из под разводящей сети помещений: моечных столовой и кухонной посуды; цехах: овощном, холодном, горячем, доготовочном (выборочно)	По химическим показателям- 1 раз в месяц, микробиологическим показателям – 1 раз в квартал.	И.о. директора МБОУ СОШ № 5 В.В. Рудыка
24	Исследование параметров микроклимата производственных помещений Объект исследования - рабочее место	2 раза в год (в холодный и теплый период)	И.о. директора МБОУ СОШ № 5 В.В. Рудыка
25	Исследование уровня искусственной освещенности в производственных помещениях Объект исследования – рабочее место	1 раз в год перед началом учебного года.	И.о. директора МБОУ СОШ № 5 В.В. Рудыка
26	Исследование уровня шума в производственных помещениях Объект исследования – рабочее место	1 раз в год перед началом учебного года.	И.о. директора МБОУ СОШ № 5 В.В. Рудыка

И.о. директора



В.В. Рудыка