

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«НОВОЖИЛОВСКАЯ СРЕДНЯЯ ШКОЛА»
БЕЛОГОРСКОГО РАЙОНА
РЕСПУБЛИКИ КРЫМ**

**ПРИКАЗ
с.Новожиловка**

02 сентября 2024 года

№ 309

**Об утверждении программы
производственного контроля**

С целью обеспечения контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, а также выполнения санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий в соответствии с санитарными правилами СП 1.1. 1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»,

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. С момента подписания настоящего приказа ввести в действие Программу производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий в МБОУ «Новожиловская СШ».
2. Директору школы **Шибецкой В.В.**, медицинской сестре **Голяковой А.В.:**
 - 2.1. Изучить программу производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий в школе.
 - 2.2. Обеспечить выполнение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий.
3. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Директор

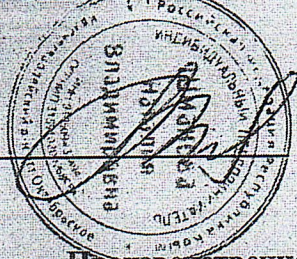


В.И. Шибецкая

С приказом ознакомлена:  Голякова А.В.
02.09.2024г.



УТВЕРЖДАЮ:



Н.В. Шмакова

Программа

Производственного контроля проведения лабораторно -инструментальных исследований в школьной столовой общеобразовательной организации

МБОУ *Новошиповская ШИ⁴ Белогорского района*
Республики Крым

Белогорского района

На период 01.01.2024.-31.05.2024 г.

№ п/п	Объект исследования	Вид исследования	Место замеров, количество	Кратность не реже	Основание
1	2	3	4	5	6
1	Микробиологические исследования проб готовых блюд на соответствие требованиям санитарного законодательства	Салаты, сладкие блюда, вторые блюда	Пищеблок учреждения, 2 блюда	1 раз в год . Апрель	СанПиН 2.4.1.3648-20 СП 1.1.1 1058-01
2	Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП)	Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала	Пищеблок руки и спец. одежда персонала, 10 смывов	1 раз в год Апрель	СанПиН 2.4.1.3648-20 СП 1.1.1 1058-01
3	Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре	Суточный рацион питания	Пищеблок , 3 блюда	1 раз в год . Апрель	СанПиН 2.4.1.3648-20 СП 1.1.1 1058-01
4	Овощи на нитраты	Определение нитратов в овощах	Пищеблок	1 раз в год. Апрель	СанПиН 2.4.1.3648-20

					СП 1.1.1 1058-01
5	Качество термической обработки	Мясные и рыбные блюда	Пищеблок	1 раз в год Апрель	СанПиН 2.4.1.3648-20 СП 1.1.1 1058-01
6	Исследования смывов на наличие гельминтов	Оборудование , инвентарь, тара, руки, спецодежда персонала, сырые пищевые продукты (рыба, мясо, зелень)	Пищеблок ,10 смывов.	1 раз в год. Апрель	СанПиН 2.4.1.3648-20 СП 1.1.1 1058-01