

Сибай калаһы кала округының
«7-се урта дөйөм
биреү мәктәбе»
Муниципаль дөйөм белем
биреү учреждениеһы

453838, г.Сибай, ул.Маяковского, 28. Тел./факс:8(34775) 2-30-66, 2-30-67

ОКПО 45317836, ИНН 0267007286, ОГРН 1020202038889, КПП 026701001

Муниципальное общеобразовательное
бюджетное учреждение белем
«Средняя общеобразовательная школа №7»
городского округа город Сибай
Республики Башкортостан

ПРИКАЗ

31.08.2022

№ 327

Об утверждении
программы
производственного контроля в столовой

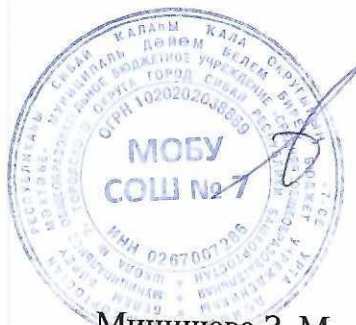
ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Утвердить программу производственного контроля школьной столовой (приложение № 1).

Директора МОБУ СОШ № 7

С приказом ознакомлен(а)

Аблюзина А.С. *Аблюзина*
Абубакирова А. В. *Абубакирова*
Арсланова С. Т. *Арсланова*
Аминев Ю. С. *Аминев*
Аскарова Л.Р. *Аскарова*
Ахметова Э. Н. *Ахметова*
Байбулова Г.Г. *Байбулова*
Байназарова Л. А. *Байназарова*
Баскакова И. Ю. *Баскакова*
Биктимерова Э. В. *Биктимерова*
Галиуллина А. М. *Галиуллина*
Ибрагимов А. А. *Ибрагимов*
Исяндавлетова Р. Я. *Исяндавлетова*
Кирикова Л. И. *Кирикова*
Кирикова И. А. *Кирикова*



Г.А Ахметов

Минишева З. М. *Минишева*
Мухитова А. Р. *Мухитова*
Ракаева М. А. *Ракаева*
Трубина В. Н. *Трубина*
Ульябаев Э. Н. *Ульябаев*
Усманова Л. И. *Усманова*
Хакимова Л. *Хакимова*
Хасанова Р. В. *Хасанова*
Чуднова Н. А. *Чуднова*
Шарипова Г. Ю. *Шарипова*
Юмагужина А. А. *Юмагужина*
Сабирова Р.З. *Сабирова*
Мидатгалина З.А. *Мидатгалина*
Ишмухаметова К.В. *Ишмухаметова*

**Программа
производственного контроля школьной столовой**

Ответственным за осуществление производственного контроля является директор школы Ахметов Г.А.

В учреждении имеются в наличии следующие нормативные документы:

- Федеральный закон от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно - эпидемиологическом благополучии населения» (извлечение);
- Федеральный закон от 12 января 2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
- СанПиН 2.3.2.1324-03 «Условия, сроки хранения особо скоропортящихся продуктов»;
- СанПиН 2.1.4.1074-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества».
- Санитарно – эпидемиологические правила СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно – эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья».
- СанПин 2.4.5.2409-08 « Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях начального и среднего профессионального образования».
- ГОСТ Р 50763-2007 « Общественное питание. Продукция общественного питания, реализуемая населению».
- ГОСТ Р – 50647-94 « Общественное питание . Термины и определения».

Функции по осуществлению производственного контроля возложены на:

- медработника Мидатгалину З.А.
- шеф-повара Такалову Г.Б.

Предварительным и периодическим осмотром согласно приказа МЗ СССР от 27.09.1989 г. № 555 «О совершенствовании системы медицинских осмотров трудящихся и водителей индивидуальных транспортных средств», а также профессиональной гигиенической подготовке подлежат следующие сотрудники:

№	Ф.И.О. сотрудника	Занимаемая должность
	Ишмухаметова К.В.	Шеф-повар
		повар
		Повар
		Подсобный рабочий

Потенциальную опасность представляют:

- перебои холодного и горячего водоснабжения, электроснабжения, выход из строя технологического и холодильного оборудования;
- нерациональное питание, реализация особо скоропортящихся продуктов (молочные продукты, готовые блюда, приготовленные в учреждении) с нарушением сроков реализации;
- персонал, не прошедший медицинский осмотр и не владеющий знаниями по профессиональной гигиенической подготовке и т.п.

Лицом, ответственным за осуществление производственного контроля проводятся следующие мероприятия:

№	Наименование мероприятий	Периодичность	Исполнитель
	Контроль за состоянием источников водоснабжения	ежедневно	Зам директора по АХР Сабирова Р.З.
	Исследование питьевой воды на соответствие СанПиН 2.1.4.1074-01 по физико-химическим и микробиологическим показателям	По плану	Центр гигиены и эпидемиологии
	Контроль за организацией питьевого режима.	ежедневно	Мед.работник Мидатгалина З.А.
	Контроль за состоянием хозяйственной зоны, работой очистных канализационных сооружений	ежедневно	Зам директора по АХР Сабирова Р.З.
	Контроль за использованием помещений учреждения в соответствии с их назначением.	ежедневно	Шеф-повар Ишмухаметова К.В.

Контроль за соблюдением гигиенических требований к воздушно-тепловому режиму, режима проветривания.	ежедневно	Шеф-повар Ишмухаметова К.В.
Контроль за соблюдением гигиенических требований к естественному и искусственному освещению, световому режиму помещений.	ежедневно	Зам директора по АХР Сабирава Р.З.
Контроль за применением отделочных материалов внутри здания.	Перед ремонтом	Зам директора по АХР Сабирава Р.З. Мед.работник Мидатгалина З.А.
Контроль за состоянием оборудования, вывозом мусора.	ежедневно	Зам директора по АХР Сабирава Р.З. Шеф-повар Ишмухаметова К.В.
Проверка качества и своевременности уборки помещений, соблюдения режима дезинфекции, использования средств индивидуальной защиты техническим персоналом.	ежедневно	Зам директора по АХР Сабирава Р.З. Мед.работник Мидатгалина З.А. Шеф-повар Ишмухаметова К.В.
Контроль за использованием производственных цехов столовой в соответствии с их назначением.	ежедневно	Шеф-повар Ишмухаметова К.В.
Контроль за приобретением и использование моющих средств и уборочного инвентаря.	ежедневно	Зам директора по АХР Сабирава Р.З.
Проверка температуры воздуха внутри холодильных камер, другого холодильного оборудования.	ежедневно	Мед.работник Мидатгалина З.А. Шеф-повар Ишмухаметова К.В.
Проверка сопроводительной документации на пищевые продукты	Каждая поступающая партия	Мед.работник Мидатгалина З.А. Шеф-повар Ишмухаметова К.В.
Проверка качества поступающей на реализацию продукции (документальная и органолептическая), а также сроков и условий ее транспортировки, хранения и реализации.	ежедневно	Мед.работник Мидатгалина З.А. Шеф-повар Ишмухаметова К.В.
Контроль за состоянием столовой и кухонной посуды и инвентаря, технологического и холодильного оборудования, мытьем посуды и оборудования.	ежедневно	Мед.работник Мидатгалина З.А. Шеф-повар Ишмухаметова К.В.
Контроль за соблюдением гигиенических требований при организации питания, выполнением натуральных норм продуктов.	1 раз в 10 дней	Мед.работник Мидатгалина З.А. Шеф-повар Ишмухаметова К.В.
Контроль достаточности тепловой обработки блюд.	Каждая партия	Мед.работник Мидатгалина З.А.
Контроль за технологией приготовления и качеством готовой пищи. Бракераж готовой пищи.	Ежедневно перед раздачей пищи.	Мед.работник Мидатгалина З.А. Члены бракеражной комиссии, совет родителей
Отбор суточной пробы на пищеблоке, контроль за ее хранением.	ежедневно	Мед.работник Мидатгалина З.А. Шеф-повар

Контроль контингента питающихся детей, режима питания	ежедневно	Ишмухаметова К.В. Мед.работник Мидатгалина З.А. Классные руководители
Контроль за ведением медицинской документации по организации питания.	ежедневно	Мед.работник Мидатгалина З.А. Шеф-повар Ишмухаметова К.В.
Контроль санитарно-противоэпидемического режима	ежедневно	Мед.работник Мидатгалина З.А.
Ежедневный осмотр персонала пищеблока на гнойничковые заболевания.	ежедневно	Мед.работник Мидатгалина З.А. Шеф-повар Ишмухаметова К.В.
Организация проведения лабораторных исследований готовой продукции, питьевой воды, смывов с оборудования, инвентаря, посуды, рук персонала.	По плану	«Центр гигиены и эпидемиологии»
Лабораторный контроль качества текущей дезинфекции в пищеблоке	По плану	«Центр гигиены и эпидемиологии»
Проверка сроков прохождения сотрудниками гигиенической подготовки и медицинских осмотров.	постоянно	Мед.работник Мидатгалина З.А. Шеф-повар Ишмухаметова К.В.
Контроль за обеспечением дезсредствами в достаточном количестве и их использованием.	ежедневно	Мед.работник Мидатгалина З.А. Зам директора по АХР Сабирова Р.З

При возникновении следующих ситуаций следует немедленно известить директора школы, заместителя директора по административно-хозяйственной работе, мед работника, технолога отдела образования, территориальный отдел управления Роспотребнадзора:

- отключение электроэнергии;
- выход из строя холодильного и технологического оборудования;
- отсутствие водопроводной холодной воды;
- отсутствие горячей воды;
- авария канализационной системы с растеканием сточных вод в складские и производственные помещения;
- сообщение о кишечном инфекционном заболевании, отравлении, связанном с употреблением изготовленных блюд.