

«Утверждаю»

Директор МБОУ СОШ с. Имангулово



**Программа  
производственного контроля столовой МБОУ СОШ с. Имангулово**

1. Ответственным за осуществление производственного контроля является директор школы Астанова Миляуша Гезитдиновна.
2. На предприятии 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».
3. Функции по осуществлению производственного контроля возложены на:
  - 1.) ст.повар Габдуллина Азалия Ураловна
4. 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 |
|----|----------------------------|----------------------|
| 1. | Габдуллина Азалия Ураловна | Ст.повар             |
| 2. | Гадеева Юлия Салаватовна   | Повар                |

5. 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.
6. Лицом, ответственным за осуществление производственного контроля проводятся следующие мероприятия:

| №  | Наименование мероприятий                                                                                            | Периодичность | Исполнитель    |
|----|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|----------------|
| 1. | Контроль за состоянием источников водоснабжения, зоны санитарной охраны питьевых скважин, накопительных резервуаров | ежедневно     | Ширгалина Р.Г. |

|     |                                                                                                                                                                 |                                |                                          |
|-----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------|------------------------------------------|
| 2.  | Исследование питьевой воды на соответствие СанПиН 2.1.4.1074-01 по физико-химическим и микробиологическим показателям                                           | По плану                       | Центр гигиены и эпидемиологии            |
| 3.  | Контроль за организацией питьевого режима.                                                                                                                      | ежедневно                      | Ширгалина Р.Г.                           |
| 4.  | Контроль за состоянием хозяйственной зоны, работой очистных канализационных сооружений (своевременностью вывоза сточных вод и состоянием выгребных ям).         | ежедневно                      | Ширгалина Р.Г.                           |
| 5.  | Контроль за использованием помещений учреждения в соответствии с их назначением.                                                                                | ежедневно                      | Габдуллина А.У.                          |
| 6.  | Контроль за соблюдением гигиенических требований к воздушно-тепловому режиму, режима проветривания.                                                             | ежедневно                      | Габдуллина А.У.                          |
| 7.  | Контроль за соблюдением гигиенических требований к естественному и искусственному освещению, световому режиму помещений.                                        | ежедневно                      | Габдуллина А.У.                          |
| 8.  | Контроль за применением отделочных материалов внутри здания.                                                                                                    | Перед ремонтом                 | Ширгалина Р.Г.                           |
| 9.  | Контроль за состоянием оборудования, вывозом мусора.                                                                                                            | ежедневно                      | Ширгалина Р.Г.<br>Габдуллина А.У.        |
| 10. | Проверка качества и своевременности уборки помещений, соблюдения режима дезинфекции, использования средств индивидуальной защиты техническим персоналом.        | ежедневно                      | Габдуллина А.У.                          |
| 11. | Контроль за использованием производственных цехов столовой в соответствии с их назначением.                                                                     | ежедневно                      | Габдуллина А.У.                          |
| 12. | Контроль за приобретением и использованием моющих средств и уборочного инвентаря.                                                                               | ежедневно                      | Ширгалина Р.Г.                           |
| 13. | Проверка температуры воздуха внутри холодильных камер, другого холодильного оборудования.                                                                       | ежедневно                      | Габдуллина А.У.                          |
| 14. | Проверка качества поступающей на реализацию продукции (документальная и органолептическая), а также сроков и условий ее транспортировки, хранения и реализации. | ежедневно                      | Габдуллина А.У.                          |
| 15. | Контроль за состоянием столовой и кухонной посуды и инвентаря, технологического и холодильного оборудования, мытьем посуды и оборудования.                      | ежедневно                      | Габдуллина А.У.                          |
| 16. | Контроль за соблюдением гигиенических требований при организации питания, выполнением натуральных норм продуктов.                                               | 1 раз в 10 дней                | Габдуллина А.У.                          |
| 17. | Контроль за технологией приготовления и качеством готовой пищи. Бракераж готовой пищи.                                                                          | Ежедневно перед раздачей пищи. | Члены бракераж. комиссии, родит. комитет |
| 18. | Отбор суточной пробы на пищеблоке, контроль за ее хранением.                                                                                                    | ежедневно                      | Габдуллина А.У.                          |
| 19. | Контроль за ведением медицинской                                                                                                                                | ежедневно                      | Габдуллина А.У.                          |

|     |                                                                                                                                             |           |                                 |
|-----|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|---------------------------------|
|     | документации по организации питания.                                                                                                        |           |                                 |
| 20. | Ежедневный осмотр персонала пищеблока на гнойничковые заболевания.                                                                          | ежедневно | Габдуллина А.У.                 |
| 21. | Организация проведения лабораторных исследований готовой продукции, питьевой воды, смывов с оборудования, инвентаря, посуды, рук персонала. | По плану  | «Центр гигиены и эпидемиологии» |
| 22. | Лабораторный контроль качества текущей дезинфекции в пищеблоке                                                                              | По плану  | «Центр гигиены и эпидемиологии» |
| 23. | Проверка сроков прохождения сотрудниками гигиенической подготовки и медицинских осмотров.                                                   | постоянно | Габдуллина А.У.                 |
| 24. | Контроль за обеспечением дезсредствами в достаточном количестве и их использованием.                                                        | ежедневно | Ширгалина Р.Г.                  |

При возникновении следующих ситуаций следует немедленно известить директора школы, зам директора по хоз. части, мед. работника, технолога отдел 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.