

СОГЛАСОВАНО
Директор МБОУ СОШ № 4

Сироткин А. Ю.



УТВЕРЖДАЮ
ИП Резяпова Г.Р.
Директор

(А. Я. Резяпов)



**Программа
производственного контроля
за соблюдением санитарных правил и выполнения
противоэпидемических (профилактических)
мероприятий в муниципальных бюджетных
общеобразовательных учреждениях муниципального
района Альшеевский район РБ
на 2020-2021 учебный год.**

СОГЛАСОВАНО
Директор МБОУ СОШ

УТВЕРЖДАЮ
ИП Резяпова Г.Р.
Директор
_____ (А. Я. Резяпов)

Программа
производственного контроля
за соблюдением санитарных правил и выполнения
противоэпидемических (профилактических)
мероприятий в муниципальных бюджетных
общеобразовательных учреждениях муниципального
района Альшеевский район РБ
на 2020-2021 учебный год.

Сентябрь 2020 г.

Наименование юридического лица: Индивидуальный предприниматель
Резяпова Г.Р.

Юридический адрес: 452112, Республика Башкортостан, Альшеевский район,
село Ташлы, ул. Центральная, 19.

Фактический адрес: 452122, Республика Башкортостан, Альшеевский район,
с. Раевский, ул. Гагарина 1а

Директор ИП Резяпова Г.Р. – Резяпов А.Я.

1. Цель производственного контроля.

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

2. Объекты производственного контроля:

- 2.1. Помещения пищеблока ;
- 2.2. Технологическое оборудование;
- 2.3. Рабочие места;
- 2.4. Сырье, полуфабрикаты;
- 2.5. Готовая продукция;
- 2.6. 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. СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий»;
- 3.3. СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;
- 3.4. СанПиН 2.1.4.1074-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества».

3.5. СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных учреждений».

4. Перечень должностных лиц (работников), на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля:

Ф. И. О.	Производственный контроль
Директор ИП Резяпова Г.Р. Технолог ИП Резяпова Г.Р.	Контроль за организацией горячего питания
Шеф-повар, повара, работники пищеблока	Контроль за организацией горячего питания

Основанием для проведения производственного контроля является статья 32 № 52-ФЗ от 29.03.1999 г. «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», п. 1.5. СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий», п. 14.1. СанПиН 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья».

5. Контроль за выполнением требований к размещению, устройству, содержанию и организации режима работы

№ п /п	Объект производственного контроля	Основание	Кратность	Ответственный
1	Визуальный контроль соблюдения санитарных норм и правил, обеспечения противоэпидемического режима образовательного учреждения.	СП 2.4.4.969-00 СанПин 2.4.1.3049-13	ежедневно	Медсестра ОУ

2	Контроль за состоянием источников водоснабжения	СанПин 2.4.1.3049-13	ежедневно	Шеф повар, работники пищеблока
3	Контроль за использованием помещений столовой и кухни в соответствии с их назначением.	СанПин 2.4.1.3049-13	по графику	Директор Резяпов А.Я.
6.Контроль за организацией питания				
4	Контроль за использованием производственных цехов пищеблока по назначению.	СП 2.3.6.1079-01	ежедневно	Директор школы, Директор ИП Резяпов А.Я.
5	Контроль за соблюдением требований к содержанию помещений пищеблока	СанПин 2.4.1.3049-13, Договор по борьбе с насекомыми и грызунами	По графику ежедневно	Директор школы, шеф-повар, повар, завхоз
6	Проверка качества поступающего на реализацию продовольственного сырья и пищевой продукции по документам, органолептическим показателям, условиям ее транспортировки, хранения и реализации.	п. 1.5. СП 1.1.1058-01 СанПин 2.4.1.3049-13, Договор с ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в РБ»	По графику при каждом поступлении продуктов,	Технолог ИП, Резяпова Г.Р. шеф-повар, повар

7	Проверка температуры воздуха внутри холодильников, холодильных камер и другого холодильного оборудования.	СП 2.3.6.1079-01 СанПин 2.4.1.3049-13	ежедневно	Шеф-повар, повар
8	Контроль за исправностью и работы систем: - холод. оборудования - технологического оборудования.	СП 2.3.6.1079-01 СП 2.4.4.969-00, СанПин 2.4.1.3049-13	ежедневно	Шеф-повар, повар
9	Контроль за приобретением использованием	СанПиН 2.4.4.1204-03 СП 2.4.4.969-00	По графику ежедневно	Технолог шеф-повар, повар

	моющих средств уборочного инвентаря.	СанПин 2.4.1.3049-13		Технолог шеф-повар директор ОУ
10	Контроль за состоянием пищеблока, кухонной посуды, столовых приборов, соблюдением правил мытья посуды.	СанПин 2.4.1.3049-13 СП 2.3.6.1079-01	По графику ежедневно	Технолог шеф-повар директор ОУ
11	Контроль за соблюдением требований к обработке сырья и производству продукции.	СП 2.3.6.1079-01 СП 2.4.4.969-00 СанПин 2.4.1.3049-13	По графику ежедневно	Технолог, Шеф-повар, повар
12	Контроль за соблюдением норм питания по нормам продуктов и ассортимента основных продуктов питания.	СанПиН 2.4.4.1204-03 СП 2.4.4.969-00 СанПин 2.4.1.3049-13	По графику ежедневно	Шеф- повар, повар

13	Контроль за соблюдением технологий приготовления и качеством готовых блюд.	СанПиН 2.4.4.1204-03 СП 2.4.4.969-00 СанПин 2.4.1.3049-13	По графику ежедневно	Технолог, Шеф- повар, члены бракеражной комиссии
14	Отбор суточной пробы и контроль условий хранения.	СанПиН 2.4.4.1204-03 СП 2.4.4.969-00 СанПин 2.4.1.3049-13	ежедневно	Шеф-повар, члены бракеражной комиссии
15	Проверка качества и своевременности уборки помещений пищеблока, соблюдения режима дезинфекции, соблюдения правил личной гигиены.	СП 2.3.6.1079-01 СанПин 2.4.1.3049-13	По графику ежедневно	Шеф- повар, повар
16	Осмотр персонала пищеблока на гнойничковые заболевания. Прохождение медосмотра по графику	п.11 СанПиН 2.4.4.1204-03 СП 2.4.4.969-00 СанПин 2.4.1.3049-13	По графику ежедневно	Медсестра, Шеф-повар, повар

7. В целях производственного контроля за доброкачественностью и безопасностью приготовленной пищи, за соблюдением условий хранения и сроков годности пищевых продуктов, оценкой качестваготавливаемых блюд на пищеблоке, рекомендуется ежедневно заполнять журналы:

№ п\п	Название журнала	Должность
1.	Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья	Шеф повар
2.	Журнал бракеража готовых блюд и кулинарной продукции	Шеф повар
4.	Журнал здоровья	Ответственный за питание, медсестра
5.	Журнал температурного режима холодильного оборудования	Повар

6.	Отбор суточной пробы от каждой партии приготовленных блюд	Повар, медсестра
7.	Производственный контроль за качеством и безопасностью приготовления блюд	Технолог

8. Информировать Центр государственного санитарно-эпидемиологического надзора о мерах, принятых по устранению нарушений санитарных правил.

Своевременное информирование ТУ Роспотребнадзора, органов местного самоуправления при возникновении перечисленных ситуаций: отключение электроэнергии;

выхода из строя холодильного и технологического оборудования;

отсутствие горячей воды; аварии канализационной системы;

сообщение об инфекционном заболевании, отравлении и др.

9. Перечень возможных ситуаций, при возникновении которых осуществляется информирование органов и учреждений района, ГУ «Центр госсанэпиднадзора».

Ситуации	Службы и учреждения, куда необходимо сообщить
1. Аварийная ситуация, связанная с водоснабжением и канализацией	Оперативная диспетчерская служба района Центр госсанэпиднадзора
2. Ситуации, связанные с выбросом АХОВ во внешнюю среду	Скорая помощь 03 Управление по делам ГО и ЧС администрации района Центр госсанэпиднадзора
3. Угроза пожара	Пожарная часть 01 Оперативная диспетчерская служба
4. Угроза возникновения стихийных бедствий	Управление по делам ГО и ЧС администрации района
5. Угроза возникновения террористического акта	РОВД 02 Управление по делам ГО и ЧС администрации района
6. Угроза возникновения отравлений	Скорая помощь 03 Центр госсанэпиднадзора
7. Угроза групповой инфекции	Скорая помощь 03 Центр госсанэпиднадзора

