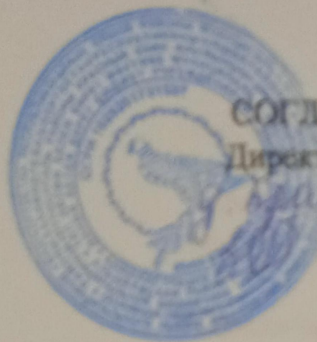
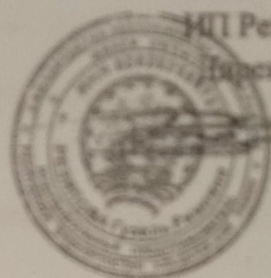




СОГЛАСОВАНО

Директор МБОУ СОШ

Алиев Р. И.
Алиев Р. И.



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 2021-2022 учебный год.

Сентябрь 2021 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 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания населения» от 27.10.2020 г.

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.	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	ежедневно	Медсестра ОУ
2	Контроль за состоянием источников водоснабжения	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	ежедневно	Шеф повар, работники пищеблока

3	Контроль за использованием помещений столовой и кухни в соответствии с их назначением.	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	по графику	Директор Резяпов А.Я.
---	--	---------------------------	------------	--------------------------

6. Контроль за организацией питания

4	Контроль за использованием производственных цехов пищеблока по назначению.	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	ежедневно	Директор школы, Директор ИП Резяпов А.Я.
5	Контроль за соблюдением требований к содержанию помещений пищеблока	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 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.	Раздел II, п 2.1 ,2.2 2.3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 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.	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	ежедневно	Шеф-повар, повар

8	Контроль за исправностью и работы систем: - холод. оборудования - технологического оборудования.	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	ежедневно	Шеф-повар, повар
9	Контроль за приобретением и использованием	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	По графику ежедневно	Технолог шеф-повар, повар

	моющих средств уборочного инвентаря.	СанПиН 2.3/2.4.3590-20		Технолог шеф-повар директор ОУ
10	Контроль за состоянием пищеблока, кухонной посуды, столовых приборов, соблюдением правил мытья посуды.	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	По графику ежедневно	Технолог шеф-повар директор ОУ
11	Контроль за соблюдением требований к обработке сырья и производству продукции.	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	По графику ежедневно	Технолог, Шеф-повар, повар
12	Контроль за соблюдением норм питания по нормам продуктов и ассортимента основных продуктов питания.	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	По графику ежедневно	Шеф- повар, повар
13	Контроль за соблюдением технологии приготовления и качеством готовых блюд.	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	По графику ежедневно	Технолог, Шеф- повар, члены бракеражной комиссии
14	Отбор суточной пробы и контроль условий хранения.	СанПиН 2.3/2.4.3590-20, раздел VIII, п.8.1.10	ежедневно	Шеф-повар, члены бракеражной комиссии

15	Проверка качества и своевременности уборки помещений пищеблока, соблюдения режима дезинфекции, соблюдения правил личной гигиены.	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	По графику ежедневно	Шеф-повар, повар
16	Осмотр персонала пищеблока на гнойничковые заболевания. Прохождение медосмотра по графику	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	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 качества приготовляемых 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.	Гигиенический журнал	Ответственный за питание, медсестра
5.	Журнал температурного режима холодильного оборудования	Повар
6.	Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях	Шеф повар

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