

Директор школы _____ Камдын В.М./

2022 г.



**Программа
производственного контроля школьной столовой**

МБОУ СОШ с.Эйлиг-Хемский

1. Ответственным за осуществление производственного контроля является директор школы

_____ Камдын Владимир Март-оолович _____.

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 2.3/2.4.3590-20 «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.) _____ Лама Саяна Валерьевна _____
- 2.) _____ Сюрюн Анай-Хаак Кыргысовна _____

4. 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.

5. 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	Оолак Ф.Д.- завхоз
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	Лама С.В.- Мед.работник

4	Контроль за состоянием хозяйственной зоны, работой очистных канализационных сооружений (своевременностью вывоза сточных вод и состоянием выгребных ям).	ежедневно	Оолак Ф.Д.- Завхоз
5	Контроль за использованием помещений учреждения в соответствие с их назначением.	ежедневно	Сюрюн А.К.- Ст.повар
6	Контроль за соблюдением гигиенических требований к воздушно-тепловому режиму, режима проветривания.	ежедневно	Сюрюн А.К - Ст.повар
7	Контроль за соблюдением гигиенических требований к естественному и искусственному освещению, световому режиму помещений.	ежедневно	Сюрюн А.К - Ст.повар
8	Контроль за применением отделочных материалов внутри здания.	Перед ремонтом	Оолак Ф.Д.- Завхоз Лама С.В.- Мед. Работник
9	Контроль за состоянием оборудования, вывозом мусора.	ежедневно	Оолак Ф.Д. - Завхоз Сюрюн А.К - Ст.повар
10	Проверка качества и своевременности уборки помещений, соблюдения режима дезинфекции, использования средств индивидуальной защиты техническим персоналом.	ежедневно	Лама С.В.- Мед. Работник Сюрюн А.К - Ст.повар
11	Контроль за использованием производственных цехов столовой в соответствии с их назначением.	ежедневно	Сюрюн А.К - Ст.повар
12	Контроль за приобретением и использование моющих средств и уборочного инвентаря.	ежедневно	Оолак Ф.Д.- Завхоз
13	Проверка температуры воздуха внутри холодильных камер, другого холодильного оборудования.	ежедневно	Лама С.В.- Мед. Работник Сюрюн А.К.- Ст.повар
14	Проверка качества поступающей на реализацию продукции (документальная и органолептическая), а также сроков и условий ее транспортировки, хранения и реализации.	ежедневно	Лама С.В.- Мед. работник Сюрюн А.К - Ст.повар
15	Контроль за состоянием столовой и кухонной посуды и инвентаря, технологического и холодильного оборудования, мытьем посуды и оборудования.	ежедневно	Лама С.В.- Мед. работник Сюрюн А.К - Ст.повар
16	Контроль за соблюдением гигиенических требований при организации питания,	1 раз в 10 дней	Лама С.В.- Мед. Работник

	выполнением натуральных норм продуктов.		Сюрюн А.К - Ст.повар
17	Контроль за технологией приготовления и качеством готовой пищи. Бракераж готовой пищи.	Ежедневно перед раздачей пищи.	Лама С.В.- Мед. Работник Члены бракераж. комиссии, родит. комитет
18	Отбор суточной пробы на пищеблоке, контроль за ее хранением.	ежедневно	Лама С.В.- Мед. Работник Ст.повар - Сюрюн А.К
19	Контроль за ведением медицинской документации по организации питания.	ежедневно	Лама С.В.- Мед. Работник Сюрюн А.К - Ст.повар
20	Ежедневный осмотр персонала пищеблока на гнойничковые заболевания.	ежедневно	Лама С.В.- Мед. работник Сюрюн А.К - Ст.повар
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	Лама С.В.- Мед. работник Сюрюн А.К - Ст.повар
24	Контроль за обеспечением дезсредствами в достаточном количестве и их использованием.	ежедневно	Лама С.В.- Мед. Работник Оолак Ф.Д.- Завхоз

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.