



УТВЕРЖДАЮ
Директор МКОУ СОШ
с. Карман

Э. Созаева

» сентября 2020 г.

**Программа
производственного контроля школьной столовой МКОУ СОШ с. Карман Дигорского
района РСО-Алания.**

1. Ответственным за осуществление производственного контроля является директор школы Созаева Элина Юрьевна.
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.повар Ф.И.О. Амбалова Оля Тазеевна

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.	Амбалова О.Т	повар
2.	Чехова И.К	Пом повара
3.		
4.		
5.		
6.		
7.		
8.		

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	Завхоз Цаллаев В.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	Завхоз
4.	Контроль за состоянием хозяйственной зоны, работой очистных канализационных сооружений (своевременностью вывоза сточных вод и состоянием выгребных ям).	ежедневно	Завхоз
5.	Контроль за использованием помещений учреждения в соответствии с их назначением.	ежедневно	Завхоз
6.	Контроль за соблюдением гигиенических требований к воздушно-тепловому режиму, режима проветривания.	ежедневно	Завхоз, повар
7.	Контроль за соблюдением гигиенических требований к естественному и искусственному освещению, световому режиму помещений.	ежедневно	Завхоз, повар
8.	Контроль за применением отделочных материалов внутри здания.	Перед ремонтом	Завхоз
9.	Контроль за состоянием оборудования, вывозом мусора.	ежедневно	Завхоз. повар
10.	Проверка качества и своевременности уборки помещений, соблюдения режима дезинфекции, использования средств индивидуальной защиты техническим персоналом.	ежедневно	Пом повара
11.	Контроль за использованием производственных цехов столовой в соответствии с их назначением.	ежедневно	Завхоз
12.	Контроль за приобретением и использованием моющих средств и уборочного инвентаря.	ежедневно	Завхоз
13.	Проверка температуры воздуха внутри холодильных камер, другого холодильного оборудования.	ежедневно	повар
14.	Проверка качества поступающей на реализацию продукции (документальная и органолептическая), а также сроков и условий	ежедневно	Зам директора по ВР Цабиева

	ее транспортировки, хранения и реализации.		Б.Г повар
15.	Контроль за состоянием столовой и кухонной посуды и инвентаря, технологического и холодильного оборудования, мытьем посуды и оборудования.	ежедневно	повар
16.	Контроль за соблюдением гигиенических требований при организации питания, выполнением натуральных норм продуктов.	1 раз в 10 дней	повар
17.	Контроль за технологией приготовления и качеством готовой пищи. Бракераж готовой пищи.	Ежедневно перед раздачей пищи.	Члены бракераж. Комиссии.
18.	Отбор суточной пробы на пищеблоке, контроль за ее хранением.	ежедневно	повар
19.	Контроль за ведением медицинской документации по организации питания.	ежедневно	повар
20.	Ежедневный осмотр персонала пищеблока на гнойничковые заболевания.	ежедневно	Цабиева Б.Г.
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	Цабиева Б.Г Зам директора по ВР.
24.	Контроль за обеспечением дезсредствами в достаточном количестве и их использованием.	ежедневно	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.