

«Утверждаю»



Программа
производственного контроля школьной столовой

№ 1

1. Ответственным за осуществление производственного контроля является директор школы Лагмеева Дина Рашиевна.
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.) мед.работник Ф.И.О. Мамырова Айшара Рабдаровна
 - 2.) ст.повар Ф.И.О. Кимбаева Ирина Сергеевна
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.	<u>Кимбаева Ирина Сергеевна</u>	<u>ст. повар</u>
2.	<u>Зилямшина Мириам Рашидовна</u>	<u>повар</u>
3.	<u>Ибрагимова Дархан Башировна</u>	<u>повар</u>
4.	<u>Тильманова Сакина Сафаровна</u>	<u>муж. работник</u>
5.		
6.		
7.		
8.		

5. Потенциальную опасность представляют:
 - перебой 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	Ф.И.О.завхоз <i>Азгалиев А.А.</i>
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	Мед.работник <i>Мадьярова А.Х.</i>
4.	Контроль за состоянием хозяйственной зоны, работой очистных канализационных сооружений (своевременностью вывоза сточных вод и состоянием выгребных ям).	ежедневно	Завхоз <i>Азгалиев А.А.</i>
5.	Контроль за использованием помещений учреждения в соответствии с их назначением.	ежедневно	Ст.повар <i>Кимбаева</i> <i>И.И.</i>
6.	Контроль за соблюдением гигиенических требований к воздушно-тепловому режиму, режима проветривания.	ежедневно	Ст.повар <i>Кимбаева</i> <i>И.И.</i>
7.	Контроль за соблюдением гигиенических требований к естественному и искусственному освещению, световому режиму помещений.	ежедневно	Ст.повар <i>Кимбаева</i> <i>И.И.</i>
8.	Контроль за применением отделочных материалов внутри здания.	Перед ремонтом	Завхоз <i>Азгалиев А.А.</i> Мед. Работник <i>Мадьярова А.Х.</i>
9.	Контроль за состоянием оборудования, вывозом мусора.	ежедневно	Завхоз <i>Азгалиев</i> Ст.повар <i>Кимбаева</i>
10.	Проверка качества и своевременности уборки помещений, соблюдения режима дезинфекции, использования средств индивидуальной защиты техническим персоналом.	ежедневно	Мед. Работник <i>Мадьярова</i> Ст.повар <i>Кимбаева</i>
11.	Контроль за использованием производственных цехов столовой в соответствии с их назначением.	ежедневно	Ст.повар <i>Кимбаева</i>
12.	Контроль за приобретением и использование моющих средств и уборочного инвентаря.	ежедневно	Завхоз <i>Азгалиев</i>
13.	Проверка температуры воздуха внутри холодильных камер, другого холодильного оборудования.	ежедневно	Мед. Работник <i>Мадьярова</i> Ст.повар <i>Кимбаева</i>
14.	Проверка качества поступающей на реализацию продукции (документальная и органолептическая), а также сроков и условий ее транспортировки, хранения и реализации.	ежедневно	Мед. работник <i>Мадьярова</i> Ст.повар <i>Кимбаева</i>
15.	Контроль за состоянием столовой и кухонной	ежедневно	Мед. работник

	посуды и инвентаря, технологического и холодильного оборудования, мытьем посуды и оборудования.		Ст.повар <i>Кимбаев</i>
16.	Контроль за соблюдением гигиенических требований при организации питания, выполнением натуральных норм продуктов.	1 раз в 10 дней	Мед. Работник <i>Марьярова</i> Ст.повар <i>Кимбаев</i>
17.	Контроль за технологией приготовления и качеством готовой пищи. Бракераж готовой пищи.	Ежедневно перед раздачей пищи.	Мед. Работник <i>Марьярова</i> Члены <i>Зиятуми</i> бракераж <i>Харисова</i> комиссии, <i>Касарда</i> , <i>Марьярова</i> родит. комитет <i>Харисова Т.Т.</i>
18.	Отбор суточной пробы на пищеблоке, контроль за ее хранением.	ежедневно	Мед. Работник <i>Марьярова</i> Ст.повар <i>Кимбаев</i>
19.	Контроль за ведением медицинской документации по организации питания.	ежедневно	Мед. Работник <i>Марьярова</i> Ст.повар <i>Кимбаев</i>
20.	Ежедневный осмотр персонала пищеблока на гнойничковые заболевания.	ежедневно	Мед. работник <i>Марьярова</i> Ст.повар <i>Кимбаев</i>
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	Мед. работник <i>Марьярова</i> Ст.повар <i>Кимбаев</i>
24.	Контроль за обеспечением дезсредствами в достаточном количестве и их использованием.	ежедневно	Мед. Работник <i>Марьярова</i> Завхоз <i>Агаев</i>

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.