



Утверждаю:
Директор школы:
М.П. Каменева

Программа производственного контроля школьной столовой

№ _____

1. Ответственным за осуществление производственного контроля является директор школы Каменева Марина Павловна.
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.
 - 2.) шеф-повар Ф.И.О. Козюкова Любовь Михайловна
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.	Осетров Виталий Иванович	Зам.директора школы
2.	Усова Ирина Даниловна	Учитель
3.	Шерстобитова Аполлинария Ивановна	Учитель
4.	Перевозчикова Любовь Юрьевна	Учитель
5.	Верзакова Лариса Александровна	Учитель
6.	Шляпникова Татьяна Инокентьевна	Учитель
7.	Кожевникова Ольга Сергеевна	Учитель
8.	Сизова Вера Вячеславовна	Учитель
9.	Семенцов Константин Иванович	Учитель
10.	Зыкова Елена Леонтьевна	Учитель
11.	Крапивина Татьяна Леонтьевна	Учитель
12.	Шутемова Валентина Владимировна	Учитель
13.	Хасимова Ляйсан Мугизовна	Учитель
14.	Тутынина Наталья Афанасьевна	Уборщица
15.	Мережникова Алёна Леонидовна	Уборщица

16.	Шистерова Екатерина Анатольевна	Гардеробщица
17.	Кудымов Александр Валентинович	Завхоз
18.	Рогожников Виктор Геннадьевич	Рабочий по обслуживанию здания
19.	Казаков Иван Васильевич	Водитель
20.	Вавилов Николай Александрович	Водитель
21.	Козюкова Любовь Михайловна	Шеф-повар
22.	Дмитриенко Татьяна Станиславовна	Повар
23.	Пчала Наталья Александровна	Кухонный рабочий
24.	Щербинина Ольга Николаевна	Библиотекарь
25.	Мережников Алексей Александрович	Сторож

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
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	Шеф-повар
6.	Контроль за соблюдением гигиенических требований к воздушно-тепловому режиму, режима проветривания.	ежедневно	Шеф-повар
7.	Контроль за соблюдением гигиенических требований к естественному и искусственному освещению, световому режиму помещений.	ежедневно	Шеф-повар
8.	Контроль за применением отделочных материалов внутри здания.	Перед ремонтом	Завхоз
9.	Контроль за состоянием оборудования, вывозом мусора.	ежедневно	Завхоз Шеф-повар
10.	Проверка качества и своевременности уборки помещений, соблюдения режима	ежедневно	Шеф-повар

	дезинфекции, использования средств индивидуальной защиты техническим персоналом.		
11.	Контроль за использованием производственных цехов столовой в соответствии с их назначением.	ежедневно	Шеф-повар
12.	Контроль за приобретением и использованием моющих средств и уборочного инвентаря.	ежедневно	Завхоз
13.	Проверка температуры воздуха внутри холодильных камер, другого холодильного оборудования.	ежедневно	Шеф-повар
14.	Проверка качества поступающей на реализацию продукции (документальная и органолептическая), а также сроков и условий ее транспортировки, хранения и реализации.	ежедневно	Шеф-повар
15.	Контроль за состоянием столовой и кухонной посуды и инвентаря, технологического и холодильного оборудования, мытьем посуды и оборудования.	ежедневно	Шеф-повар
16.	Контроль за соблюдением гигиенических требований при организации питания, выполнением натуральных норм продуктов.	1 раз в 10 дней	Шеф-повар
17.	Контроль за технологией приготовления и качеством готовой пищи. Бракераж готовой пищи.	Ежедневно перед раздачей пищи.	Шеф-повар Члены бракераж. комиссии
18.	Отбор суточной пробы на пищеблоке, контроль за ее хранением.	ежедневно	Шеф-повар
19.	Контроль за ведением медицинской документации по организации питания.	ежедневно	Шеф-повар
20.	Ежедневный осмотр персонала пищеблока на гнойничковые заболевания.	ежедневно	Шеф-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	Шеф-повар, Мед.работник Ординской СОШ
24.	Контроль за обеспечением дезсредствами в достаточном количестве и их использованием.	ежедневно	Шеф-повар 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.

Подготовила: Щербинина О.Н.