

«Утверждаю»

Директор МБОУ «Ординская СОШ

А.В.Эрман

Приказ от 01.02.2021 № 41/3

**Программа
производственного контроля школьной столовой**

МБОУ «Ординская СОШ»

1. Ответственным за осуществление производственного контроля является директор школы **Эрман Алёна Владимировна**.
2. Нормативные документы для организации питания:
 - Федеральный закон № 52-ФЗ «О санитарно - эпидемиологическом благополучии населения» (с изменениями 13.07.20);
 - Федеральный закон № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
 - СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;
 - СанПиН 2.1.4.1074-01 Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества. Гигиенические требования к обеспечению безопасности систем горячего водоснабжения»;
 - СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
 - СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
 - ГОСТ 30390-2013 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия»;
 - ГОСТ 31985-2013 «Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Термины и определения»
3. Функции по осуществлению производственного контроля возложены на:
 - 1.) завхоза Кожанова Андрея Петровича
 - 2.) заведующего столовой Куляшовой Светлану Ивановну
3. Предварительным и периодическим осмотром согласно Приказа Министерства здравоохранения Российской Федерации от 28.01.2021 № 29н "Об утверждении Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников, предусмотренных частью четвертой статьи 213 Трудового кодекса Российской Федерации, перечня медицинских противопоказаний к осуществлению работ с вредными и (или) опасными производственными факторами, а также работам, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры", а также профессиональной гигиенической подготовке подлежат следующие сотрудники:

№	Ф.И.О. сотрудника	Занимаемая должность
1.	Куляшова Светлана Ивановна	Заведующий столовой
2.	Гагидова Мария Евгеньевна	Повар
3.	Шипулина Наталья Владимировна	Повар
4.	Нежданова Ольга Александровна	Повар
5.	Седова Ирина Васильевна	Повар
6.	Кожанов Андрей Петрович	Завхоз
7.	Морозова Татьяна Николаевна	Кладовщик
8.	Перевозчикова Наталья Григорьевна	Кухонный работник
9.	Танчинен Любовь Михайловна	Кухонный работник
10.	Зыкова Вера Инокентьевна	Кухонный работник

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.

1. Для осуществления производственного контроля проводятся следующие мероприятия:

№	Наименование мероприятий	Периодичность	Исполнитель
1.	Контроль за состоянием источников водоснабжения, зоны санитарной охраны питьевых скважин, накопительных резервуаров	ежедневно	Завхоз Кожанов А.П.
2.	Исследование питьевой воды на соответствие СанПиН 2.1.4.1074-01 по физико-химическим и микробиологическим показателям	По плану	Заведующий столовой Куляшова С.И.
3.	Контроль за организацией питьевого режима.	ежедневно	Заведующий столовой Куляшова С.И., завхоз Кожанов А.П.
4.	Контроль за состоянием хозяйственной зоны, работой очистных канализационных сооружений (своевременностью вывоза сточных вод и состоянием выгребных ям).	ежедневно	Завхоз Кожанов А.П.
5.	Контроль за использованием помещений учреждения в соответствии с их назначением.	ежедневно	Заведующий столовой Куляшова С.И.
6.	Контроль за соблюдением гигиенических требований к воздушно-тепловому режиму, режима проветривания.	ежедневно	Заведующий столовой Куляшова С.И.
7.	Контроль за соблюдением гигиенических требований к естественному и искусственному освещению, световому режиму помещений.	ежедневно	Завхоз Кожанов А.П.
8.	Контроль за применением отделочных материалов внутри здания.	Перед ремонтом	Завхоз Кожанов А.П.
9.	Контроль за состоянием оборудования, вывозом мусора.	ежедневно	Завхоз Кожанов А.П.
10.	Проверка качества и своевременности уборки помещений, соблюдения режима дезинфекции, использования средств индивидуальной защиты техническим персоналом, наличия инструкций по применению моющих средств, наличия маркировки на производственном инвентаре, оборудовании пищеблока	ежедневно	Заведующий столовой Куляшова С.И.
11.	Контроль за использованием производственных цехов столовой в соответствии с их назначением.	ежедневно	Заведующий столовой Куляшова С.И.
12.	Контроль за приобретением и использованием моющих средств и уборочного инвентаря.	ежедневно	Завхоз Кожанов А.П.

13.	Проверка температуры воздуха внутри холодильных камер, другого холодильного оборудования.	ежедневно	Заведующий столовой Куляшова С.И.
14.	Проверка качества поступающей на реализацию продукции (документальная и органолептическая), а также сроков и условий ее транспортировки, хранения и реализации.	ежедневно	Заведующий столовой Куляшова С.И.
15.	Контроль за состоянием столовой и кухонной посуды и инвентаря, технологического и холодильного оборудования, мытьем посуды и оборудования.	ежедневно	Заведующий столовой Куляшова С.И. Завхоз Кожанов А.П.
16.	Контроль за соблюдением гигиенических требований при организации питания, выполнением натуральных норм продуктов.	1 раз в 10 дней	Заведующий столовой Куляшова С.И.
17.	Контроль за технологией приготовления и качеством готовой пищи. Бракераж готовой пищи.	Ежедневно перед раздачей пищи.	Члены бракераж. комиссии, общественная комиссия
18.	Отбор суточной пробы на пищеблоке, контроль за ее хранением.	ежедневно	Заведующий столовой Куляшова С.И.
19.	Контроль за ведением медицинской документации по организации питания.	ежедневно	Заведующий столовой Куляшова С.И., Фельдшер Смирнова Л.Г.
20.	Ежедневный осмотр персонала пищеблока на гнойничковые заболевания.	ежедневно	Заведующий столовой Куляшова С.И., Фельдшер Смирнова Л.Г.
21.	Организация проведения лабораторных исследований готовой продукции, питьевой воды, смывов с оборудования, инвентаря, посуды, рук персонала.	По плану	Заведующий столовой Куляшова С.И.
22.	Лабораторный контроль качества текущей дезинфекции в пищеблоке	По плану	Заведующий столовой Куляшова С.И., Завхоз Кожанов А.П.
23.	Проверка сроков прохождения сотрудниками гигиенической подготовки и медицинских осмотров.	постоянно	Фельдшер Смирнова Л.Г.
24.	Контроль за обеспечением дезсредствами в достаточном количестве и их использованием.	ежедневно	Завхоз Кожанов А.П.
25.	Контроль за фактом прохождения сотрудниками пищеблока профессиональной переподготовки	1 раз в 3 года	Заведующий столовой Куляшова С.И.
26.	Наличие договора с учреждениями Роспотребнадзора о проведении лабораторных и визуальных проверок	1 раз в год	Специалист по закупкам Чертозвонова Н.А.
27.	Контроль за соответствием фактического	ежедневно	Заведующий

	рациона питания утвержденному примерному меню, наличию в обеденном зале утвержденного руководителем меню		столовой Куляшова С.И.
28.	Полнота и своевременность заполнения журналов по питанию	ежедневно	Заведующий столовой Куляшова С.И., Фельдшер Смирнова Л.Г.
29.	Наличие договоров на дезинсекцию, дератизацию помещений	1 раз в год	Специалист по закупкам Чертозвонова Н.А.

При возникновении следующих ситуаций следует немедленно известить директора школы, Управление образования, территориальный отдел управления Роспотребнадзора, завхоза.

- 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.