



**Программа  
производственного контроля школьной столовой**

**МБОУ «Тиличетская СШ»**

1. Ответственным за осуществление производственного контроля является директор школы .
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»;
3. Функции по осуществлению производственного контроля возложены на:
  - 1.) Ответственного по питанию: Кондаков А.Н.
  - 2.) Повар : Дмитриенко Т.Ф.
4. 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.
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	завхоз
2.	Исследование питьевой воды на соответствие по физико-химическим и микробиологическим показателям	По плану	Центр гигиены и эпидемиологии
3.	Контроль за организацией питьевого режима.	ежедневно	Директор
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	повар
6.	Контроль за соблюдением гигиенических требований к воздушно-тепловому режиму, режима проветривания.	ежедневно	повар
7.	Контроль за соблюдением гигиенических требований к естественному и искусственному освещению, световому режиму помещений.	ежедневно	завхоз
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	Мед. Работник повар
11.	Контроль за использованием производственных цехов столовой в соответствии с их назначением.	ежедневно	повар
12.	Контроль за приобретением и использование 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 ее транспортировки, хранения и реализации.	ежедневно	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 Родительский контроль
17.	Контроль за технологией приготовления и качеством готовой пищи. Бракераж готовой пищи.	Ежедневно перед раздачей пищи.	Мед. Работник  Члены бракераж. комиссии, родит. контроль
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	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	повар
24.	Контроль за обеспечением дезсредствами в достаточном количестве и их использованием.	ежедневно	Завхоз

При возникновении следующих ситуаций следует немедленно известить директора школы, заведующего хозяйственной частью, 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.