



«Утверждаю»  
Директор МКОУ  
Абанская ООШ № 1  
А.А. Божков  
Приказ № 40 А  
от 02.09.2020 г.

**Программа  
производственного контроля школьной столовой  
муниципального казенного общеобразовательного учреждения  
Абанская основная общеобразовательная школа № 1**

1. Ответственным за осуществление производственного контроля является директор школы Божков А.А.
2. В общеобразовательной организации 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  
мед.работника Савкову Т.В.  
шеф-повара Ульяшину О.В.
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.	Ульяшина О.В.	Шеф-повар
2.	Гуль Е.Ш.	Повар
3.	Журавлёва Е.С.	Повар
4.	Патракова Т.П.	Повар
5.	Богданова О.Н.	Кухонный работник
6.	Галимович О.А.	Кухонный работник
7.	Дешёвых К.Н.	Уборщик служебных помещений

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

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

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.