

«Утверждаю»

Программа

производственного контроля школьных столовых МБОУ Кутейниковская СОШ



1. Ответственным за осуществление производственного контроля является ИП Шаповалов Н.Н.
2. На предприятии имеются в наличии следующие нормативные документы :
  - Федеральный закон от 30 марта 1999г. №52-ФЗ « О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
  - 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»;
  - Санитарно эпидемиологические правила СП 2.3.6.1079-01 « Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания , изготовлению и оборото способности 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. 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.
4. Лицом , ответственным за осуществление производственного контроля производятся следующие мероприятия:

№п/п	Наименование мероприятий	Периодичность	Исполнитель
1	Контроль за использованием помещений учреждения в соответствии с их назначениями.	ежедневно	Ст. повар
2	Контроль за соблюдением гигиенических требований к воздушно -тепловому режиму , режима проветривания.	ежедневно	Ст. повар
3	Контроль за соблюдением гигиенических требований к естественному и искусственному освещению , световому режиму помещений.	ежедневно	Ст. повар
4	Контроль за применением отделочных материалов внутри здания.	Период ремонта	ИП Шаповалов Н.Н.
5	Контроль за состоянием оборудования, вывозом мусора.	ежедневно	Ст. повар

6	Проверка качества и своевременности уборки помещений , соблюдения режима дезинфекции , использования средств индивидуальной защиты техническим персоналом.	ежедневно	Ст. повар
7	Контроль за приобретением и использование моющих средств и уборочного инвентаря.	ежедневно	Ст. повар
8	Проверка температурного режима воздуха внутри холодильных камер, другого холодильного оборудования.	ежедневно	Ст. повар
9	Проверка качества поступающей на реализацию продукции (документальная ), а так же сроков и условий ее транспортировки , хранения и реализации.	ежедневно	Ст. повар
10	Контроль за состоянием столовой и кухонной посуды и инвентаря, технологического и холодильного оборудования, мытьем посуды и оборудования.	ежедневно	Ст. повар
11	Отбор суточной пробы на пищеблоке, контроль за ее хранением.	ежедневно	Ст. повар
12	Ежедневный осмотр персонала пищеблока на гнойничковые заболевания.	ежедневно	Ст. повар Мед. работник
13	Организация проведения лабораторных исследований готовой продукции, смывов с оборудования , инвентаря, посуды, рук персонала.	По плану	« Центр гигиены и эпидемиологии»
14	Лабораторный контроль качества текущей дезинфекции в пищеблоке.	По плану	« Центр гигиены и эпидемиологии»
15	Проверка сроков прохождения сотрудниками гигиенической подготовки и медицинских осмотров.	Постоянно	ИП Шаповалов Н.Н.

При возникновении следующих ситуаций следует немедленно известить директора школы, зам. Директора по хоз. части, мед. работника , территориальный отдел управления Роспотребнадзора:

- отключить электроэнергию;
- выход из строя холодильного и технологического оборудования;
- отсутствие водопроводной холодной воды;
- отсутствие горячей воды;
- авария канализационной системы .
- Сообщение о кишечном инфекционном заболевании, отравлении, связаном с употреблением готовых блюд.

5 Организация лабораторных исследований , испытаний в организациях питания образовательных учреждений

Вид исследований	Объект исследования (обследования)	Количество, не менее	Кратность
Микробиологические исследования проб готовых блюд , на соответствие требованиям санитарного законодательства	Салаты, сладкие блюда, напитки, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные блюда	1 блюдо исследуемого приема пищи	1 раз в год
Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП)	Объекты производственного окружения, руки и спец.одежда персонала	3 смыва	1 раз в год