

УТВЕРЖДАЮ
Директор МКОУ
«Таловская СОШ»

Т.С. Шинкоренко
«04» августа 2020г.



**Программа
производственного контроля за
качеством и безопасностью
приготавливаемых блюд**

Наименование юридического лица: МКОУ «Таловская СОШ»
Большемуртинского района Красноярского края

Юридический адрес юридического лица: 663062 Красноярский край,
Большемуртинский район, с.Таловка, ул. Советская, 16

Фактический адрес объекта: 663062 Красноярский край, Большемуртинский район, с.Таловка, ул. Советская, 16

Директор школы: Шинкоренко Татьяна Сергеевна

Ответственная за питание: Бунтова Елена Ивановна

Вид деятельности:

Цель производственного контроля.

Обеспечение безопасности и безвредности для школы и всех участников образовательного процесса влияния школьной столовой путем производственного контроля должного выполнения и соблюдения санитарных правил, санитарно-противоэпидемических мероприятий.

2. Объекты производственного контроля:

- 2.1. Помещения учреждения;
- 2.2. Помещения школьной столовой;
- 2.3. Технологическое оборудование;
- 2.4. Рабочие места;
- 2.5. Сырье, полуфабрикаты;
- 2.6. Готовая продукция;
- 2.7. Отходы производства и потребления.

3. Перечень официально изданных нормативных документов:

- 3.1. Закон № 52-ФЗ от 30 марта 1999 года «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- 3.2. СанПиН 2.4.2.1178-02 «Гигиенические требования к условиям обучения в общеобразовательных учреждениях»;
- 3.3. СанПиН 2.2.2/2.4.1340-03 «Гигиенические требования к персональным электронно-вычислительным машинам и организации работы»;
- 3.4. СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий»;
- 3.5. СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;

- 3.6. СанПиН 2.3.2.569-96 «Профилактика паразитических заболеваний на территории РФ»;
- 3.7. СанПиН 3.1.1117-02 «Профилактика острых кишечных заболеваний»;
- 3.8. СанПиН 3.1.958-99 «профилактика вирусного гепатита»;
- 3.9. СанПиН 3.1.1321-03-03 «Профилактика менингококковой инфекции»;
- 3.10. СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в ОУ, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

4. Перечень должностных лиц (работников), на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля:

1. Директор школы: Шинкоренко Т.С.
2. Ответственная за питание: Бунтова Е.И.
3. Повар: Жузлова Р.П.
4. Инструктор по спорту, руководитель ОБЖ: Скрипкин А.М.
5. Медсестра: Иванова И.В.

Основанием для проведения производственного контроля является статья 32 № 52-ФЗ от 29.03.1999 г. «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», п. 1.5. СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий», п. 12.5 СанПиН 2.4.4.1204-03 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы загородных стационарных учреждений отдыха и оздоровления детей», п. 14.1. СанПиН 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья».

5. Контроль за выполнением требований к размещению, устройству, содержанию и организации режима работы

№п /п	Объект производственного контроля	Основание	Кратность	Ответственный
1	Визуальный контроль соблюдения санитарных норм и правил,	СанПиН 2.4.4.1204-03 СП 2.3.6.1079-01	ежедневно	руководитель ОБЖ М/сестра

	обеспечения противоэпидемического режима оздоровительного учреждения.	СП 2.4.4.969-00 СанПиН № 42- 125-4270-87		
2	Контроль за состоянием источников водоснабжения, зоны санитарной охраны питьевых скважин, накопительных резервуаров.	СанПиН 2.1.1110-02	ежедневно	Директор школы
3	Контроль за использованием помещений оздоровительного учреждения в соответствии с их назначением.	СанПин 2.4.4.1204-03 СП 2.4.4.969-00 СанПиН № 42- 125-4270-87	ежедневно	Завхоз
4	Контроль за соответствием состава и площади помещений оздоровительного учреждения и требованиям к ним.	СанПиН. СанПиН 2.4.4.1204-03 СП 2.4.4.969-00 СанПиН № 42- 125-4270-87	перед открытием	Завхоз
5	Контроль за соблюдением гигиенических требований к воздушно- тепловому режиму, режима проветривания.	СанПиН 2.4.4.1204-03	ежедневно	Завхоз
6	Контроль за соблюдением гигиенических требований к естественному и искусственному освещению.	СП 2.2.1/2.1.1.1278- 03 СанПиН 2.4.4.1204-03	перед открытием, ежедневно	Директор школы Завхоз
7	Контроль за укомплектованностью оборудованием помещений	СанПиН 2.4.4.1204-03 СП 2.4.4.969-00 СанПиН № 42-	перед открытием	Директор школы Завхоз

	оздоровительного учреждения.	125-4270-87		
8	Контроль за содержанием помещений и участка, состоянием оборудования, вывозом мусора.	СанПиН 2.4.4.1204-03 СП 2.4.4.969-00 СанПиН № 42-125-4270-87	ежедневно	Директор школы Завхоз
9	Контроль за своевременностью уборки помещений.	СанПиН 2.4.4.1204-03 СП 2.4.4.969-00 СанПиН № 42-125-4270-87	ежедневно	Завхоз
6.Контроль за организацией питания.				
10	Контроль за использованием производственных цехов пищеблока по назначению.	СП 2.3.6.1079-01	ежедневно	Повар Завхоз
11	Контроль за соблюдением требований к содержанию помещений пищеблока.	СП 2.3.6.1079-01	ежедневно	Повар Завхоз
12	Проверка качества поступающего на реализацию продовольственного сырья и пищевой продукции по документам, органолептическим показателям, условиям ее транспортировки, хранения и реализации.	СП 2.3.2.1324-03 СП 2.3.6.1079-01 СанПиН 2.4.4.1204-03	ежедневно	Отв.за питание
13	Проверка температуры воздуха внутри холодильников, холодильных камер и другого холодильного оборудования.	СП 2.3.6.1079-01 СП 2.4.4.969-00 СанПиН № 42-125-4270-87	ежедневно	Повар Завхоз

14	Контроль за исправностью и работы систем: - холодильного оборудования - технологического оборудования.	СП 2.3.6.1079-01 СП 2.4.4.969-00 СанПиН № 42-125-4270-87	ежедневно	Завхоз
15	Контроль за приобретением использованием моющих средств уборочного инвентаря.	СанПиН 2.4.4.1204-03 СП 2.4.4.969-00 СанПиН № 42-125-4270-87	ежедневно	Завхоз
16	Контроль за состоянием столовой, кухонной посуды, столовых приборов, соблюдением правил мытья посуды.	п. 8 СанПиН 2.4.4.1204-03 СП 2.3.6.1079-01	ежедневно	Повар Завхоз
17	Контроль за соблюдением требований к обработке сырья и производству продукции.	СП 2.3.6.1079-01 СП 2.4.4.969-00 СанПиН № 42-125-4270-87	ежедневно	Повар, завхоз, М/сестра
18	Контроль за соблюдением норм питания по нормам продуктов и ассортимента основных продуктов питания.	СанПиН 2.4.4.1204-03 СП 2.4.4.969-00 СанПиН № 42-125-4270-87	ежедневно	Повар, завхоз М\сестра
19	Контроль за соблюдением технологии приготовления и качеством готовых блюд.	СанПиН 2.4.4.1204-03 СП 2.4.4.969-00 СанПиН № 42-125-4270-87	ежедневно	Повар, завхоз М\сестра
20	Отбор суточной пробы и контроль условий хранения.	СанПиН 2.4.4.1204-03 СП 2.4.4.969-00 СанПиН № 42-125-4270-87	ежедневно	Повар, завхоз
21	Проверка качества и	СП 2.3.6.1079-01	ежедневно	Повар

	своевременности уборки помещений пищеблока, соблюдения режима дезинфекции, соблюдения правил личной гигиены.			Завхоз
22	Контроль за ведением медицинской документации по организации питания.	СанПиН 2.4.4.1204-03 СП 2.4.4969-00 СанПиН № 42-125-4270-87	ежедневно	Завхоз, М\сестра
23	Осмотр персонала пищеблока и дежурных детей на гнойничковые заболевания.	п.11 СанПиН 2.4.4.1204-03 СП 2.4.4.969-00 СанПиН № 42-125-4270-87	ежедневно	М\сестра

8. В целях производственного контроля за доброкачественностью и безопасностью приготовленной пищи, за соблюдением условий хранения и сроков годности пищевых продуктов, оценкой качества приготовленных блюд на пищеблоке, должны ежедневно заполняться журналы:

№ п\п	Название журнала	Должность	Ф.И.О. ответственного
1.	Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья	завхоз	Бунтова Е.И.
2.	Журнал бракеража готовой кулинарной продукции	руководитель ОБЖ	Скрипкин А.М.
3.	Ведомость контроля за рационом питания	м/сестра	Иванова И.В.
4.	Журнал здоровья	м/сестра	Иванова И.В.
5.	Журнал проведения витаминизации третьих блюд	м/сестра	Иванова И.В.
6.	Журнал температурного режима холодильного оборудования	завхоз	Бунтова Е.И.
7.	Отбор суточной пробы от каждой партии приготовленных блюд	руководитель ОБЖ	Скрипкин А.М.
8.	Производственный контроль за качеством и безопасностью питания	руководитель ОБЖ	Скрипкин А.М.

9. Информировать Центр государственного санитарно-

эпидемиологического надзора о мерах, принятых по устранению нарушений санитарных правил.

Отв. директор школы.

10. Своевременное информирование ТУ Роспотребнадзора, органов местного самоуправления при возникновении перечисленных ситуаций:

отключение электроэнергии;

выхода из строя холодильного и технологического оборудования;

отсутствия горячей воды;

аварии канализационной системы;

сообщение об инфекционном заболевании, отравлении и др.

11. Перечень возможных ситуаций, при возникновении которых осуществляется информирование органов и учреждений района, ГУ «Центр госсанэпиднадзора».

Ситуации	Службы и учреждения, куда необходимо сообщить
1. Аварийная ситуация, связанная с водо-снабжением и канализацией	Оперативная диспетчерская служба района Центр госсанэпиднадзора
2. Ситуации, связанные с выбросом АХОВ во внешнюю среду	Скорая помощь 03 Управление по делам ГО и ЧС администрации района Центр госсанэпиднадзора
3. Угроза пожара	Пожарная часть 01 Оперативная диспетчерская служба района
4. Угроза возникновения стихийных бедствий	Управление по делам ГО и ЧС администрации района
5. Угроза возникновения террористического акта	РОВД 02 Управление по делам ГО и ЧС администрации района
6. Угроза возникновения отравлений	Скорая помощь 03 Центр госсанэпиднадзора
7. Угроза групповой инфекции	Скорая помощь 03 Центр госсанэпиднадзора