

«Утверждаю»
Директор МБОУ СОШ с.Хайыракан
/Айыр-оол С.К./
«31» августа 2024 г.



**Программа
производственного контроля школьной столовой МБОУ СОШ с.Хайыракан**

1. Ответственным за осуществление производственного контроля является директор школы Айыр-оол Солангы Коковна.

2. В школе 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 2.3/2.4.3590-20 «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:

- 1.) Ф.И.О. Иргит Лия Дас-ооловне ЗДВР
- 2.) Ф.И.О. Шырып Чочагай Уран-ооловне ЗДХЧ
- 3.) Ф.И.О. Бадарчы Айлан Уйнук-ооловне

4. Потенциальную опасность представляют:
- 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	Шырып Ч.У. - ЗДХЧ
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	Иргит Л.Д. - ЗДВР
4	Контроль за состоянием хозяйственной зоны, работой очистных канализационных сооружений (своевременностью вывоза сточных вод и состоянием выгребных ям).	ежедневно	Шырып Ч.У. - ЗДХЧ
5	Контроль за использованием помещений	ежедневно	Шырып Ч.У. - ЗДХЧ

	учреждения в соответствии с их назначением.		
6	Контроль за соблюдением гигиенических требований к воздушно-тепловому режиму, режима проветривания.	ежедневно	Иргит Л.Д. - ЗДВР
7	Контроль за соблюдением гигиенических требований к естественному и искусственному освещению, световому режиму помещений.	ежедневно	Шырып Ч.У. - ЗДХЧ
8	Контроль за применением отделочных материалов внутри здания.	Перед ремонтом	Шырып Ч.У. - ЗДХЧ
9	Контроль за состоянием оборудования, вывозом мусора.	ежедневно	Шырып Ч.У. - ЗДХЧ
10	Проверка качества и своевременности уборки помещений, соблюдения режима дезинфекции, использования средств индивидуальной защиты техническим персоналом.	ежедневно	Шырып Ч.У. - ЗДХЧ
11	Контроль за использованием производственных цехов столовой в соответствии с их назначением.	ежедневно	Иргит Л.Д. - ЗДВР
12	Контроль за приобретением и использование моющих средств и уборочного инвентаря.	ежедневно	Шырып Ч.У. - ЗДХЧ
13	Проверка температуры воздуха внутри холодильных камер, другого холодильного оборудования.	ежедневно	Шырып Ч.У. - ЗДХЧ
14	Проверка качества поступающей на реализацию продукции (документальная и органолептическая), а также сроков и условий ее транспортировки, хранения и реализации.	ежедневно	Шырып Ч.У. - ЗДХЧ
15	Контроль за состоянием столовой и кухонной посуды и инвентаря, технологического и холодильного оборудования, мытьем посуды и оборудования.	ежедневно	Шырып Ч.У. - ЗДХЧ
16	Контроль за соблюдением гигиенических требований при организации питания, выполнением натуральных норм продуктов.	1 раз в 10 дней	Шырып Ч.У. - ЗДХЧ
17	Контроль за технологией приготовления и качеством готовой пищи. Бракераж готовой пищи.	Ежедневно перед раздачей пищи.	Члены бракераж. комиссии, родит. комитет
18	Отбор суточной пробы на пищеблоке, контроль за ее хранением.	ежедневно	Бадарчы А.У. - повар
19	Контроль за ведением медицинской документации по организации питания.	ежедневно	медработник
20	Ежедневный осмотр персонала пищеблока на гнойничковые заболевания.	ежедневно	Шырып Ч.У. - ЗДХЧ
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	делопроизводитель
24	Контроль за обеспечением дезсредствами в достаточном количестве и их использованием.	ежедневно	Шырып Ч.У. - ЗДХЧ

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.