



УТВЕРЖДАЮ

Директор школы *Шемякина В.В.* Шемякина В.В.

«*01*» *сентября* 20*22* г.

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

г. Чита 2022г.

Программа производственного контроля над качеством и безопасностью приготовляемых блюд в МБОУ СОШ №5

Наименование юридического лица: Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Средняя общеобразовательная школа №5»
Юридический адрес юридического лица: г. Чита ул. Профсоюзная д.14
Фактический адрес объекта: г. Чита ул. Профсоюзная д.14
Директор школы: Шемякина Валентина Владимировна

1. Цель производственного контроля.

1. 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. Ответственная за питание: Михайлов А.А

ИП Мисюра И.Б.

2. Повара: Михайлова Е.О, Козлова М.А

Ф. И. О.	Производственный контроль
Михайлов Александр Александрович	Контроль за соблюдением питьевого режима
Директор школы Шемякина Валентина Владимировна	Контроль за прохождением медосмотра сотрудниками
Директор школы Шемякина Валентина Владимировна	Контроль за организацией гигиенической подготовки персонала
Ответственная за питание ИП Мисюра Ирина Борисовна	Контроль за организацией питания, витаминизацией третьих блюд

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, обеспечения противоэпидемического режима оздоровительного учреждения.	СанПиН 2.4.4.1204-03 СП 2.3.6.1079-01 СП 2.4.4.969-00 СанПиН № 42-125-4270-87	ежедневно	Начальник лагеря
2	Контроль за состоянием источников водоснабжения, зоны санитарной охраны питьевых скважин, накопительных резервуаров.	СанПиН 2.1.1110-02	ежедневно	Начальник лагеря
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	Начальник лагеря
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	Начальник лагеря
5	Контроль за соблюдением гигиенических требований к воздушно-тепловому режиму, режима проветривания.	СанПиН 2.4.4.1204-03	ежедневно	Начальник лагеря
6	Контроль за соблюдением гигиенических требований к естественному и искусственному	СП 2.2.1/2.1.1.1278-03 СанПиН	перед открытием, ежедневно	Начальник лагеря

	освещению.	2.4.4.1204-03		
7	Контроль за укомплектованностью оборудованием помещений оздоровительного учреждения.	СанПиН 2.4.4.1204-03 СП 2.4.4.969-00 СанПиН № 42-125-4270-87	перед открытием	Начальник лагеря
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	Зам. директора по АХЧ Елохина И.А
9	Контроль за своевременностью уборки помещений.	СанПиН 2.4.4.1204-03 СП 2.4.4.969-00 СанПиН № 42-125-4270-87	ежедневно	Зам. директора по АХЧ Елохина И.А
10	Контроль за рациональной организацией режима дня оздоровительного учреждения.	СанПиН 2.4.4.1204-03	ежедневно	Начальник лагеря
11	Контроль за организацией физического воспитания в оздоровительном учреждении.	СанПиН 2.4.4.1204-03 СП 2.4.4.969-00 СанПиН № 42-125-4270-87	ежедневно	Воспитатели
12	Контроль за содержанием мест занятий физической культурой и спортом.	СанПиН 2.4.4.1204-03 СП 2.4.4.969-00 СанПиН № 42-125-4270-87	ежедневно	Воспитатели
13	Контроль за проведением спортивных и оздоровительных мероприятий.	СанПиН 2.4.4.1204-03 СП 2.4.4.969-00 СанПиН № 42-125-4270-87	ежедневно	Воспитатели
14	Контроль за организацией и проведением туристических походов.	СанПин 2.4.4.1204-03 СП 2.4.4.969-00	перед и при проведении турпоходов	Начальник лагеря
6.Контроль за организацией питания.				

15	Контроль за использованием производственных цехов пищеблока по назначению.	СП 2.3.6.1079-01	ежедневно	Повар
16	. Контроль за соблюдением требований к содержанию помещений пищеблока.	СП 2.3.6.1079-01	ежедневно	Повар
17	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
18	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
19	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	Начальник лагеря
20	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	Отв.за питание
21	Контроль за состоянием столовой, кухонной посуды, столовых приборов, соблюдением	п. 8 СанПиН 2.4.4.1204-03 СП 2.3.6.1079-01	ежедневно	Повар

	правил мытья посуды.			
22	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, отв. за питание
23	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, отв. за питание
24	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, отв. за питание
24	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, отв. за питание
25	Проверка качества и своевременности уборки помещений пищеблока, соблюдения режима дезинфекции, соблюдения правил личной гигиены.	СП 2.3.6.1079-01	ежедневно	Начальник лагеря, повар
26	Контроль за ведением медицинской документации по организации питания.	СанПиН 2.4.4.1204-03 СП 2.4.4.969-00 СанПиН № 42-125-4270-87	ежедневно	Отв. за питание
27	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	Начальник лагеря, отв. за питание
7. Контроль за состоянием медицинского обслуживания.				
28	Проверка личных	СанПиН	перед	Начальник

	медицинских книжек на сотрудников и документов на детей.	2.4.4.1204-03 СП 2.4.4.969-00 СанПиН № 42-125-4270-87	открытием лагеря	лагеря
29	Контроль за состоянием здоровья детей. СанПиН 2.4.4.1204-03 СП 2.4.4.969-00 СанПиН № 42-125-4270-87 ежедневно Мед. работник	СанПиН 2.4.4.1204-03 СП 2.4.4.969-00 СанПиН № 42-125-4270-87	ежедневно	Начальник лагеря, воспитатели, фельдшер
30	Контроль за соблюдением правил личной гигиены детьми и персоналом. СанПиН 2.4.4.1204-03 СП 2.4.4.969-00 СанПиН № 42-125-4270-87 ежедневно	СанПиН 2.4.4.1204-03 СП 2.4.4.969-00 СанПиН № 42-125-4270-87	ежедневно	Начальник лагеря, фельдшер
31	Контроль соблюдения охраны труда и техники безопасности при организации трудовой деятельности персонала и отдыхающих детей.		ежедневно	Начальник лагеря

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 летнего оздоровительного лагеря с дневным пребыванием, должны ежедневно заполняться журналы:

№ п/п	Название журнала	Должность	Ф.И.О. ответственного
1.	Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья	ИП	Мисюра И.Б
2.	Журнал бракеража готовой кулинарной продукции	Начальник лагеря	Михайлов А.А
3.	Ведомость контроля за рационом питания	ИП	Мисюра И.Б
4.	Журнал здоровья	ИП	Мисюра И.Б
5.	Журнал проведения витаминизации третьих блюд	ИП	Мисюра И.Б
6.	Журнал температурного режима	ИП	Мисюра И.Б

	холодильного оборудования		
7.	Журнал учёта неисправностей технологического и холодильного оборудования	ИП	Мисюра И.Б
8.	Отбор суточной пробы от каждой партии приготовленных блюд	ИП	Мисюра И.Б
9.	Производственный контроль за качеством и безопасностью питания	ИП	Мисюра И.Б

9. Своевременное информирование ГУ 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.

10. 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. Угроза пожара	Пожарная часть 01 Оперативная диспетчерская служба района
3. Угроза возникновения стихийных бедствий	Управление по делам ГО и ЧС администрации района
4. Угроза возникновения террористического акта	РОВД 02 Управление по делам ГО и ЧС администрации района
5. Угроза возникновения отравлений	Скорая помощь 03 Центр госсанэпиднадзора
6. Угроза групповой инфекции	Скорая помощь 03 Центр госсанэпиднадзора