

Директор МБОУ СОШ с.Булун-Терек им.Кара-оол В.Х.



**Программа
производственного контроля над качеством и безопасностью
приготавливаемых блюд
МБОУ СОШ с.Булун-Терек им.Кара-оол В.Х**

**Программа производственного контроля над качеством
и безопасностью приготовляемых блюд МБОУ СОШ
с.Булун-Терек им.Кара-оол В.Х.**

1. Цель производственного контроля.

Обеспечение безопасности и безвредности для школы и всех участников образовательного процесса питания 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;
- 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./2.4. 3590-20 «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 2.3./2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

Постановление №35 от 13.11.2020 Главного государственного санитарного врача РФ от 22.05.20 №15 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил СП 3.1.3597-20 «Профилактика новой коронавирусной инфекции (COVID-19)»

СП 3.1/2.4. 3598 -20 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)»

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

1. Директор школы –Нава Ш.К.
2. Заместитель директора по воспитательной работе: Минчит-оол А.А.
3. Зав.складом – Байыр Я.Б.
4. Повар-Лопсан-Ендан М.В.
5. Медработник: Соскур-оол С.Н.

1.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 прогивозпидемического режима.	СанПиН 2.4.4.1204-03 СП 2.3.6.1079-01 СП 2.4.4.969-00 СанПиН № 42-125-4270-87	ежедневно	Директор школы Зам.директора по ВР
2	Контроль за состоянием источников водоснабжения, зоны санитарной охраны питьевых скважин, накопительных резервуаров.	СанПиН 2.1.1110-02	ежедневно	Зав. складом
3	Контроль за использованием помещений в соответствии с их назначением.	СанПиН 2.4.4.1204-03 СП 2.4.4.969-00 СанПиН № 42-125-4270-87	ежедневно	Зав. складом
4	Контроль за соответствием состава и площади помещений, и требованиям к ним	СанПиН. СанПиН 2.4.4.1204-03 СП 2.4.4.969-00 СанПиН № 42-125-4270-87	перед открытием	Зав. складом
5	Контроль за соблюдением гигиенических требований к воздушно-тепловому режиму, режима проветривания.	СанПиН 2.4.4.1204-03	ежедневно	Зав. Складом
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	Зав. Складом Медработник
7	Контроль за укомплектованностью оборудованием помещений	СанПиН 2.4.4.1204-03 СП 2.4.4.969-00 СанПиН № 42-125-4270-87	перед открытием	Зав. Складом Медработник
8	Контроль за содержанием помещений и участка, состоянием оборудования,	СанПиН 2.4.4.1204-03	ежедневно	Зав. Складом Медработник

	вывозом мусора.	СП 2.4.4.969-00 СанПиН № 42-125-4270-87		
9	Контроль за своевременностью уборки помещений.	СанПиН 2.4.4.1204-03 СП 2.4.4.969-00 СанПиН № 42-125-4270-87	ежедневно	Зав. Складом Медработник
2.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	Завскладом
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	Завскладом
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	Завскладом. повар
21	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
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
23	Контроль за соблюдением норм питания по нормам продуктов и ассортимента основных продуктов	СанПиН 2.4.4.1204-03 СП 2.4.4.969-00	ежедневно	Повар

	питания.	СанПиН № 42-125-4270-87		
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
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
25	Проверка качества и своевременности уборки помещений пищеблока. соблюдения режима дезинфекции. соблюдения правил личной гигиены.	СП 2.3.6.1079-01	ежедневно	Завскладом. 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	Повар
27	Осмотр персонала пищеблока на гнойничковые заболевания.	п.11 СанПиН 2.4.4.1204-03 СП 2.4.4.969-00 СанПиН № 42-125-4270-87	ежедневно	Медработник
3.Контроль за состоянием медицинского обслуживания.				
28	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	Медработник

29	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	Медработник
30	Контроль соблюдения охраны труда и техники безопасности при организации трудовой деятельности персонала и отдыхающих детей.		ежедневно	Медработник

ведение учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным осуществлением производственного контроля:

журнал бракеража готовой продукции;

журнал бракеража продуктов и продовольственного сырья, поступающего на пищеблок;

журнал «С» - витаминизации блюд;

журнал «Здоровья»;

журнал контроля за выполнением суточных норм питания и др.