

УТВЕРЖДАЮ

Директор МБОУ «Щекинская СОШ»  
Е. П. Кузичкина  
«01» сентября 2014 г.



**Программа  
производственного контроля за  
качеством и безопасностью  
приготавливаемых блюд в МБОУ  
«Щекинская СОШ»**

---

Сентябрь 2014

---

Наименование юридического лица: **МБОУ «Щекинская СОШ» Рыльского района Курской области**

Юридический адрес юридического лица: 307352, Курская область, Рыльский район, с.Щекино, д. 64

Фактический адрес объекта: 307352, Курская область, Рыльский район, с.Щекино, д. 64

Директор школы: **Кузичкина Екатерина Павловна**

Ответственный за организацию школьного питания: **Велюханова Светлана Петровна**

Повар **Магеррамова Анна Петровна**

### **1. 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:**

Ф. И. О.	Производственный контроль
Директор школы Кузичкина Екатерина Павловна	Контроль за организацией гигиенической подготовки персонала, контроль за соблюдением питьевого режима
Ответственный за питание Велюханова Светлана Петровна	Контроль за прохождением медосмотра сотрудниками
Повар Магеррамова Анна Петровна	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. 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	Директор
2	Контроль за состоянием источников водоснабжения, зоны санитарной охраны питьевых скважин, накопительных резервуаров.	СанПиН 2.1.1110-02	ежедневно	Директор
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	Директор
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	Директор
5	Контроль за соблюдением гигиенических требований к воздушно-тепловому режиму,	СанПиН 2.4.4.1204-03	ежедневно	Директор

	режима проветривания.			
6	Контроль за соблюдением гигиенич. 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
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	Директор, завхоз
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	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
10	Контроль за рациональной организацией режима дня оздоровительного учреждения.	СанПиН 2.4.4.1204-03	ежедневно	Директор
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	Учителя
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	Учителя
13	Контроль за проведением спортивных и оздоровительных	СанПиН 2.4.4.1204-03 СП 2.4.4.969-00 СанПиН № 42-	ежедневно	Учителя

	мероприятий.	125-4270-87		
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	Учителя
<b>6.Контроль за организацией питания.</b>				
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	при каждом поступлении продуктов	Завхоз
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: - холод. оборудования - технологического оборудования.	СП 2.3.6.1079-01 СП 2.4.4.969-00 СанПиН № 42-125-4270-87	ежедневно	Повар
20	Контроль за приобретением использованием	СанПиН 2.4.4.1204-03 СП 2.4.4.969-00	ежедневно	Завхоз

	моющих средств уборочного инвентаря.	СанПиН № 42-125-4270-87		
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 питания.	СанПиН 2.4.4.1204-03 СП 2.4.4.969-00 СанПиН № 42-125-4270-87	ежедневно	Повар
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	Завхоз, повар
26	Контроль за ведением медицинской документации по организации питания.	СанПиН 2.4.4.1204-03 СП 2.4.4.969-00 СанПиН № 42-	ежедневно	Ответственный за питание

		125-4270-87		
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	Ответственный за питание
<b>7. Контроль за состоянием медицинского обслуживания.</b>				
28	Проверка личных медицинских книжек на сотрудников и документов на детей.	СанПиН 2.4.4.1204-03 СП 2.4.4.969-00 СанПиН № 42-125-4270-87	ежемесячно	Ответственный за питание
29	Контроль за состоянием здоровья детей.	СанПиН 2.4.4.1204-03 СП 2.4.4.969-00 СанПиН № 42-125-4270-87	ежедневно	Классные руководители
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	Директор, фельдшер
31	Контроль соблюдения охраны труда и техники безопасности при организации трудовой деятельности персонала и отдыхающих детей.		ежедневно	Директор

**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	Борнусова Л. А.
2.	Журнал бракеража готовой кулинарной продукции	Повар	Магеррамова А.П.
3.	Ведомость контроля за рационом питания	Отв. за питание	Велюханова С. П.



4.	Журнал здоровья	Отв. за питание	Велюханова С. П.
5.	Журнал проведения витаминизации третьих блюд	Повар	Магеррамова А.П.
6.	Журнал температурного режима холодильного оборудования	Повар	Магеррамова А.П.
7.	Отбор суточной пробы от каждой партии приготовленных блюд	Повар	Магеррамова А.П.
8.	Производственный контроль за качеством и безопасностью питания	Директор	Кузичкина Е. П.

**9. Информировать Центр государственного санитарно-эпидемиологического надзора о мерах, принятых по устранению нарушений санитарных правил.**

Отв. директор

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 водоснабжением 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
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