

Муниципальное казенное общеобразовательное учреждение
«Средняя школа № 4 г. Котово»

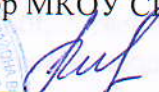
Котовского муниципального района Волгоградской области

Россия, 403802, Волгоградская область, г. Котово ул. Зеленая, д. 154, ИНН 3414012408
КПП 341401001 ОГРН 1023404974669 телефон (факс) 8(84455)4-38-62; kotschcola4@yandex.ru



«Утверждаю»

Директор МКОУ СШ № 4 г. Котово

 / В. В. Кислова
Приказ № 94 от 30.08.2018г.

**Программа
производственного контроля
за соблюдением санитарных правил
и выполнением санитарно-
противоэпидемических мероприятий
школьной столовой
МКОУ СШ № 4 г. Котово**

г. Котово

1. Ответственным за осуществление производственного контроля является директор школы Кислова Валерия Викторовна.
2. В МКОУ СШ № 4 г. Котово 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 2.4.5.2409-08 « 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.) мед.работник Щербань Елена Николаевна
 - 2.) заведующий хозяйством Минаева Наталья Викторовна
 - 3.) ответственный по питанию Димитрова Елена Алексеевна
4. Предварительным и периодическим осмотрам, а также профессиональной гигиенической подготовке подлежат все работники ОО.
5. Потенциальную опасность представляют:
 - перебои холодного и горячего водоснабжения, 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.
6. Лицами, ответственными за осуществление производственного контроля проводятся следующие мероприятия:

№	Наименование мероприятий	Периодичность	Исполнитель
1.	Контроль за состоянием источников водоснабжения	ежедневно	Минаева Н. В., завхоз
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 состоянием хозяйственной зоны, канализации (своевременностью вывоза сточной жидкости и состоянием септика).	ежедневно	Минаева Н. В., завхоз
4.	Контроль за использованием помещений учреждения в соответствии с их назначением.	ежедневно	Кислова В. В., директор
5.	Контроль за соблюдением гигиенических требований к воздушно-тепловому режиму, режима проветривания.	ежедневно	Минаева Н. В., завхоз
6.	Контроль за соблюдением гигиенических требований к естественному и искусственному освещению, световому режиму помещений.	ежедневно	Минаева Н. В., завхоз
7.	Контроль за применением отделочных материалов внутри здания.	Перед ремонтом	Минаева Н. В., завхоз

8.	Контроль за состоянием оборудования, вывозом мусора.	ежедневно	Минаева Н. В., завхоз
9.	Проверка качества и своевременности уборки помещений, соблюдения режима дезинфекции, использования средств индивидуальной защиты техническим персоналом.	ежедневно	Минаева Н. В., завхоз
10.	Контроль за приобретением и использованием моющих средств и уборочного инвентаря.	ежедневно	Минаева Н. В., завхоз
11.	Проверка температуры воздуха внутри холодильных камер, другого холодильного оборудования.	ежедневно	Повар
12.	Проверка качества поступающей на реализацию продукции, а также сроков и условий ее транспортировки, хранения и реализации.	ежедневно	Повар
13.	Контроль за состоянием столовой и кухонной посуды и инвентаря, технологического и холодильного оборудования, мытьем посуды и оборудования.	ежедневно	Щербань Е. Н., мед. работник Минаева Н. В., завхоз
14.	Контроль за соблюдением гигиенических требований при организации питания, выполнением натуральных норм продуктов.	1 раз в 10 дней	Щербань Е. Н., мед. работник, Дмитрова Е. А., отв. по питанию
15.	Контроль за технологией приготовления и качеством готовой пищи. Бракераж готовой пищи.	Ежедневно перед раздачей пищи.	Щербань Е. Н., мед. работник,
16.	Отбор суточной пробы на пищеблоке, контроль за ее хранением.	ежедневно	Щербань Е. Н., мед. работник Повар
17.	Контроль за ведением медицинской документации по организации питания.	ежедневно	Щербань Е. Н., мед. работник,
18.	Ежедневный осмотр персонала пищеблока на гнойничковые заболевания.	ежедневно	Щербань Е. Н., мед. работник
19.	Организация проведения лабораторных исследований готовой продукции, питьевой воды, смывов с оборудования, инвентаря, посуды, рук персонала.	По плану	«Центр гигиены и эпидемиологии»
20.	Лабораторный контроль качества текущей дезинфекции в пищеблоке	По плану	«Центр гигиены и эпидемиологии»
21.	Проверка сроков прохождения сотрудниками гигиенической подготовки и медицинских осмотров.	постоянно	Кислова В. В., директор
22.	Контроль за обеспечением дезсредствами в достаточном количестве и их использованием.	ежедневно	Минаева Н. В., завхоз

При возникновении следующих ситуаций следует немедленно известить директора школы, завхоза, мед. работника, 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.