

Согласовано
ООО «МЕГА-ТОРГ»
директор А.А. Нейжмак
«08» 08 2020г.



Утверждена
приказом по МБОУ Будёновская СОШ № 80
директор Л.А. Минькова

приказ от 28.08.2020 № 14

Программа производственного контроля

По организации и проведения производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно – противоэпидемических (профилактических) мероприятий при производстве рационов школьного питания на базе МБОУ Будёновская СОШ № 80

Наименование юридического лица: МБОУ Будёновская СОШ № 80

Юридический адрес: Ростовская область, Сальский район, п. Конезавод имени Будённого, ул. Ленина, д.5.

Фактический адрес объекта: Ростовская область, Сальский район, п. Конезавод имени Будённого, ул. Ленина, д.5.

Вид деятельности: дневной стационарный учебный процесс детей.

1. Цель производственного контроля.

Обеспечение безопасности и безвредности для школ и всех участников учебного процесса влияния школьной столовой путем производственного контроля должностного выполнения и соблюдения, санитарных правил, санитарно-противоэпидемиологических мероприятий.

2. Объекты производственного контроля.

- 2.1. Помещение учреждения;
- 2.2. Помещение 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. Сан ПиН 2.4.2. 1178-02 «Гигиенические требования к условиям в учебных учреждениях»;
- 3.3. Сан ПиН 2.2.2/2.4.1340-03 «Гигиенические требования к персональным электронно-вычислительным машинам и организации работы»;
- 3.4. Сан ПиН 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий»;
- 3.5. Сан ПиН 2.3.2. 1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;
- 3.6. Сан ПиН 2.3.2.569-96 «Профилактика паразитических заболеваний на территории РФ»
- 3.7. Сан ПиН 3.1.1117-02 «Профилактика острых кишечных заболеваний»;
- 3.8. Сан ПиН 3.1.958-99 «Профилактика вирусного гепатита»;
- 3.9. Сан ПиН 2.4.5 2409-08 «Санитарно-эпидемиологических требований к организации питания обучающихся в учебных учреждениях

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

1. Директор
2. Заведующий производством (ст. повар)
3. Повар
4. Медицинский работник

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 2.4.6. 2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в ОУ, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

4. Контроль за выполнением требований к размещению, устройству, содержанию и организации режима работы

№п/п	Объект производственного контроля	Основание	Кратность
1	Визуальный контроль соблюдения санитарных норм и правил, обеспечения противоэпидемического 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

2	Контроль за состоянием источников водоснабжения, зоны санитарной охраны питьевых скважин, накопительных резервуаров.	СанПиН 2.1.1110-02	ежедневно
3	Контроль за использованием помещений учреждения в соответствии с их назначением.	СанПиН 2.4.4.1204-03 СП 2.4.4.969-00 СанПиН №42-125-4270-87	ежедневно
4	Контроль за соответствием состава и площади помещений 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
5	Контроль за соблюдением гигиенических требований к воздушно-тепловому режиму, режима проветривания	СанПиН 2.4.4.1204-03	ежедневно
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
7	Контроль за укомплектованностью оборудованием помещений учреждения.	СанПиН 2.4.4.1204-03 СП 2.4.4.969-00 СанПиН № 42-125-4270-87	перед открытием
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
9	Контроль за своевременностью уборки помещений.	СанПиН 2.4.4.1204-03 СП 2.4.4.969-00 СанПиН № 42-125-4270-87	ежедневно
10	Контроль за рациональной организацией режима дня учреждения.	СанПиН 2.4.4.1204-03	ежедневно

5. Контроль за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, выполнение санитарно – гигиенических мероприятий

1	Контроль за соблюдением требований к содержанию помещений пищеблока.	СП 2.3.6.1079-01	ежедневно
---	--	------------------	-----------

2	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
3	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
4	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
5	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
6	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
7	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
8	Отбор суточной пробы и контроль условий хранения.	СанПиН 2.4.4.1204-03 СП 2.4.4.969-00 СанПиН	ежедневно
9	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
10	Проверка личных медицинских книжек на сотрудников	СанПиН 2.4.4.1204-03 СП 2.4.4.969-00 СанПиН № 42-125-4270-87	перед началом работы

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 «Здоровья»;
- журнал учета температурного режима помещения;
- журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- журнал контроля за выполнением суточных норм питания и др.

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.