



УТВЕРЖДАЮ

Директор МБОУ ЦО № 45

В.А.Натаров

Программа  
производственного контроля столовой (учебный корпус №1 и  
учебный корпус №2) муниципального бюджетного  
общеобразовательного учреждения  
«Центр образования № 45 имени Героя Советского Союза Николая  
Анисимовича Прибылова»

1. Ответственным за осуществление производственного контроля является директор МБОУ ЦО № 45 **Натаров Владимир Анатольевич**.
2. На предприятии 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 2.3.6.1079-0 1 «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:
  - а) Медицинского работника (по учебным корпусам).
  - б) Заведующего производством Шардыкину Наталию Леонидовну (учебный корпус № 1), Борисова Вячеслава Николаевича (учебный корпус № 2)
  - в) Ответственного за горячее питание Прокудину Екатерину Александровну (учебный корпус № 1), Белозерову Ольгу Владимировну (учебный корпус № 2).
4. Предварительным и периодическим осмотром согласно приказу МЗ СССР от 27.09.1989 г. №- 555 «О совершенствовании системы медицинских осмотров трудящихся и водителей индивидуальных транспортных средств», а также профессиональной гигиенической подготовке подлежат следующие сотрудники:

№ пп	Ф.И.О. сотрудника	Занимаемая должность
1.	Шардыкина Наталия Леонидовна	Заведующая производством (учебный корпус № 1)
2.	Савощева Надежда Анатольевна	Повар
3.	Алпатова Валентина Витальевна	Кухонный работник
4.	Сергеева Юлия Ивановна	Кухонный работник
5.	Борисов Вячеслав Николаевич	Заведующий

		производством (учебный корпус № 1)
6.	Пахомова Надежда Васильевна	Повар
7.	Лыкова Татьяна Петровна	Кухонный работник
8.	Воронькова Юлия Владимировна	Кухонный работник

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. Лицом, ответственным за осуществление производственного контроля проводятся следующие мероприятия:

№	Наименование мероприятий	Периодичность	Исполнитель
1.	Контроль за состоянием источников водоснабжения, накопительных резервуаров	ежедневно	Заместитель директора по АХР
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 организацией питьевого режима	ежедневно	Ответственные за горячее питание
4.	Контроль за состоянием хозяйственной зоны, работой очистных канализационных сооружений (своевременностью вывоза ТБО, пищевых отходов)	ежедневно	Заместитель директора по АХР
5.	Контроль за использованием помещений учреждения в соответствии с их назначением.	ежедневно	Заведующие производством
6.	Контроль за соблюдением гигиенических требований к воздушно-тепловому режиму, режиму проветривания.	ежедневно	Заведующие производством
7.	Контроль за соблюдением гигиенических требований к естественному и искусственному освещению, световому режиму помещений.	ежедневно	Заведующие производством
8.	Контроль за применением отделочных материалов внутри здания.	Перед ремонтом	Заместитель директора по АХР, медицинский работник
9.	Контроль за состоянием оборудования, вывозом мусора.	ежедневно	Заместитель директора по АХР, Заведующие производством

10.	Проверка качества и своевременности уборки помещений, соблюдения режима дезинфекции, использования средств индивидуальной защиты техническим персоналом.	ежедневно	медицинский работник, Заведующие производством
11.	Контроль за использованием производственных цехов столовой в соответствии и их назначением.	ежедневно	Заведующие производством
12.	Контроль за приобретением и использованием моющих средств и уборочного инвентаря.	ежедневно	Заместитель директора по АХР
13.	Проверка температуры воздуха внутри холодильных камер, другого холодильного оборудования.	ежедневно	медицинский работник, Заведующие производством
14.	Проверка качества поступающей на реализацию продукции (документальная и органолептическая), а также сроков и условий ее транспортировки, хранения и реализации.	ежедневно	медицинский работник, Заведующие производством
15.	Контроль за состоянием столовой, кухонной посуды и инвентаря, технологического и холодильного оборудования, мытьем посуды, оборудования	ежедневно	медицинский работник, Заведующие производством
16.	Контроль за соблюдением гигиенических требований при организации питания, выполнении натуральных норм продуктов.	1 раз а 10 дней	медицинский работник, Заведующие производством
17.	Контроль за технологией приготовления и качеством готовой пищи. Бракераж готовой пищи	Ежедневно перед раздачей пищи	медицинский работник, члены бракеражной комиссии
18	Отбор суточной пробы на пищеблоке, контроль за ее хранением.	ежедневно	медицинский работник, Заведующие производством
19.	Контроль за ведением медицинской документации по организации питания.	ежедневно	медицинский работник, Заведующие производством
20.	Ежедневный осмотр персонала пищеблока на гнойничковые заболевания.	ежедневно	медицинский работник, Заведующие производством

21.	Организация проведения лабораторных исследований готовой продукции, питьевой воды, смывов с оборудование, инвентаря, посуды, рук персонала.	По плану	Центр гигиены и эпидемиологии
22.	Лабораторный контроль качества текущей дезинфекции в пищеблоке	По плану	Центр гигиены и эпидемиологии
23.	Проверка сроков прохождения сотрудниками гигиенической подготовки и медицинских осмотров.	постоянно	медицинский работник, Заведующие производством
24.	Контроль за обеспечением дезсредствами в достаточном количестве и их использованием.	ежедневно	медицинский работник, Заместитель директора по АХР

7. При возникновении следующих ситуаций следует немедленно известить директора, заместителя директора по АХР, медицинского работника:

- 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.