

**Программа
производственного контроля школьной столовой
МБОУ Быркинской средней общеобразовательной школы.**

1. Ответственным за осуществление производственного контроля в школьной столовой является директор школы Репина Ирина Александровна
2. Следующими ответственными лицами являются: старший повар столовой – Лапердина Анна Владимировна, завхоз школы – Ельмеева Наталья Николаевна
3. В ОУ 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».
 - Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» от 29 декабря 2012 года № 273-ФЗ (последняя редакция)-http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_140174/
 - Постановление Правительства РФ от 20 июня 2020 г. № 900 «О внесении изменений в государственную программу Российской Федерации «Развитие образования»-<https://www.garant.ru/products/ipo/prime/doc/74192718/>
 - Федеральный закон от 01 марта 2020 года № 47-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» и статью 37 Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации»-http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_346666/
 - Закон Забайкальского края «Об обеспечении льготным питанием отдельных категорий обучающихся и о наделении органов местного самоуправления муниципальных районов и городских округов Забайкальского края отдельным государственным полномочием по обеспечению льготным питанием детей из малоимущих семей, обучающихся в муниципальных общеобразовательных организациях Забайкальского края» от 25 декабря 2008 года № 88-ЗЗК — <http://docs.cntd.ru/document/922218861>
 - Приказ Минобразования Забайкальского края от 28 сентября 2020 года № 936 «Об утверждении рекомендаций по организации бесплатного горячего питания обучающихся, получающих начальное общее образование в государственных и муниципальных образовательных организациях Забайкальского края»;
 - Приказ Минобразования Забайкальского края от 02 октября 2020 года № 951 «Об утверждении стандарта качества оказания услуги по обеспечению горячим питанием обучающихся 1-4 классов государственных и муниципальных образовательных организаций»;
 - Методические рекомендации МР 2.4.0180-20 «Родительский контроль за организацией питания детей в общеобразовательных организациях» — https://www.rospotrebnadzor.ru/documents/details.php?ELEMENT_ID=14661
 - Санитарные правила СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» — <http://docs.cntd.ru/document/566085656>

-«МР 2.4.0179-20. 2.4. Гигиена детей и подростков. Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций. Методические рекомендации» , утвержденные Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации от 18.05.2020 [МР_2.4.0179-20_2.docx](#).

- ПОСТАНОВЛЕНИЕ ГЛАВНОГО САНИТАРНОГО ВРАЧА РФ от 27 октября 2020 г. N 32 «ОБ УТВЕРЖДЕНИИ САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКИХ ПРАВИЛ И НОРМ САНПИН 2.3/2.4.3590-20 "САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ К ОРГАНИЗАЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ НАСЕЛЕНИЯ"

- ГОСТ Р 50763-2007 « Общественное питание. Продукция общественного питания, реализуемая населению».

- ГОСТ Р – 50647-94 « Общественное питание . Термины и определения».

4. Функции по осуществлению производственного контроля возложены на:

- 1.) Директора школы: Репину И.А
- 2.) Старшего повара Лапердину А.В

5. Предварительным и периодическим осмотром согласно приказа 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 все сотрудники МБОУ Быркинской СОШ.

6. Потенциальную опасность представляют:

- перебои 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.

7. Лицами, ответственным за осуществление производственного контроля проводятся следующие мероприятия:

№	Наименование мероприятий	Периодичность	Исполнитель
1.	Контроль за состоянием источников водоснабжения, зоны санитарной охраны питьевых скважин, накопительных резервуаров	По плану	Центр гигиены и эпидемиологии
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	Центр гигиены и эпидемиологии Директор
4.	Контроль за состоянием хозяйственной зоны	ежедневно	Завхоз
5.	Контроль за использованием помещений учреждения в соответствии с их назначением.	ежедневно	Ст.повар
6.	Контроль за соблюдением гигиенических требований к воздушно-тепловому режиму, режима проветривания.	ежедневно	Ст.повар
7.	Контроль за соблюдением гигиенических требований к естественному и искусственному освещению, световому режиму помещений.	ежедневно	Ст.повар
8.	Контроль за применением отделочных материалов внутри здания.	Перед ремонтом	Завхоз

9.	Контроль за состоянием оборудования, вывозом мусора.	ежедневно	Завхоз Ст.повар
10.	Проверка качества и своевременности уборки помещений, соблюдения режима дезинфекции, использования средств индивидуальной защиты техническим персоналом.	ежедневно	Ст.повар
11.	Контроль за оборудованием столовой, наличием необходимой посуды.	ежедневно	Ст.повар Завхоз
12.	Контроль за приобретением и использование моющих средств и уборочного инвентаря.	ежедневно	Завхоз
13.	Проверка температуры воздуха внутри холодильных камер, другого холодильного оборудования.	ежедневно	Ст.повар
14.	Проверка качества поступающей на реализацию продукции (документальная и органолептическая), а также сроков и условий ее транспортировки, хранения и реализации.	ежедневно	Ст.повар
15.	Контроль за состоянием столовой и кухонной посуды и инвентаря, технологического и холодильного оборудования, мытьем посуды и оборудования.	ежедневно	Ст.повар
16.	Контроль за соблюдением гигиенических требований при организации питания, выполнением натуральных норм продуктов.	1 раз в 10 дней	Ст.повар
17.	Контроль за технологией приготовления и качеством готовой пищи. Бракераж готовой пищи.	Ежедневно перед раздачей пищи.	Члены бракераж. комиссии, родит. комитет
18.	Отбор суточной пробы на пищеблоке, контроль за ее хранением.	ежедневно	Ст.повар
19.	Контроль за ведением медицинской документации по организации питания.	ежедневно	Ст.повар
20.	Ежедневный осмотр персонала пищеблока на гнойничковые заболевания.	ежедневно	Ст.повар
21.	Организация проведения лабораторных исследований готовой продукции, питьевой воды, смывов с оборудования, 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	Ст.повар
24.	Контроль за обеспечением дезсредствами в достаточном количестве и их использованием.	ежедневно	Завхоз

7. При возникновении следующих ситуаций следует немедленно известить директора школы, зам директора по хоз. части, территориальный отдел управления Роспотребнадзора:

- длительное отключение электроэнергии;
- выход из строя холодильного и технологического оборудования;
- сообщение о кишечном инфекционном заболевании, отравлении, связанном с употреблением изготовленных блюд.