

«Утверждаю»
МБОУ «Курчалоевская
СШ №1
им. Дохтукаева М.А.»
_____ Солтаханова З.Р.
01.09.2025

**Программа
производственного контроля за соблюдением санитарных
правил и выполнением санитарно-противоэпидемических
мероприятий.**

1. Ответственным за осуществление производственного контроля является директор школы Солтаханова З.Р. В организации 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 оборото способности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья».
 - Сан Пин 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».
2. Функции по осуществлению производственного контроля возложены на:
 - 1.) ст. повар Ф.И.О. - Тайсумова Р.Р.
3. Предварительным и периодическим осмотром, а также профессиональной гигиенической подготовке подлежат следующие сотрудники:

№	Ф.И.О. сотрудника	Занимаемая должность
1.	Солтаханов Ш.У.	завхоз
2.	Тайсумова Р.Р.	ст. повар

4. 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.
5. Лицом, ответственным за осуществление производственного контроля проводятся следующие мероприятия:

№	Наименование мероприятий	Периодичность	Исполнитель
1.	Контроль за состоянием источников водоснабжения, зоны санитарной охраны питьевых скважин,	ежедневно	Солтаханов Ш.У.

	накопительных резервуаров		
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	Тайсумова Р.Р.
4.	Контроль за состоянием хозяйственной зоны, работой очистных канализационных сооружений (своевременностью вывоза сточных вод и состоянием выгребных ям).	ежедневно	Солтаханов Ш.У.
5.	Контроль за использованием помещений учреждения в соответствие с их назначением.	ежедневно	Тайсумова Р.Р.
6.	Контроль за соблюдением гигиенических требований к воздушно-тепловому режиму, режима проветривания.	ежедневно	Тайсумова Р.Р.
7.	Контроль за соблюдением гигиенических требований к естественному и искусственному освещению, световому режиму помещений.	ежедневно	Тайсумова Р.Р.
8.	Контроль за применением отделочных материалов внутри здания.	Перед ремонтом	Солтаханов Ш.У.
9.	Контроль за состоянием оборудования, вывозом мусора.	ежедневно	Солтаханов Ш.У.
10.	Проверка качества и своевременности уборки помещений, соблюдения режима дезинфекции, использования средств индивидуальной защиты техническим персоналом.	ежедневно	Тайсумова Р.Р.
11.	Контроль за использованием производственных цехов столовой в соответствии с их назначением.	ежедневно	Тайсумова Р.Р.
12.	Контроль за приобретением и использованием моющих средств и уборочного инвентаря.	ежедневно	Тайсумова Р.Р.
13.	Проверка температуры воздуха внутри холодильных камер, другого холодильного оборудования.	ежедневно	Тайсумова Р.Р.
14.	Проверка качества поступающей на реализацию продукции	ежедневно	Тайсумова Р.Р.

	(документальная и органолептическая), а также сроков и условий ее транспортировки, хранения и реализации.		
15.	Контроль за состоянием столовой и кухонной посуды и инвентаря, технологического и холодильного оборудования, мытьем посуды и оборудования.	ежедневно	Тайсумова Р.Р.
16.	Контроль за соблюдением гигиенических требований при организации питания, выполнением натуральных норм продуктов.	1 раз в 10 дней	Тайсумова Р.Р.
17.	Контроль за технологией приготовления и качеством готовой пищи. Бракераж готовой пищи.	Ежедневно перед раздачей пищи.	Тайсумова Р.Р.
18.	Отбор суточной пробы на пищеблоке, контроль за ее хранением.	ежедневно	Тайсумова Р.Р.
19.	Контроль за ведением медицинской документации по организации питания.	ежедневно	Тайсумова Р.Р.
20.	Организация проведения лабораторных исследований готовой продукции, питьевой воды, смывов с оборудования, инвентаря, посуды, рук персонала.	По плану	«Центр гигиены и эпидемиологии»
21.	Лабораторный контроль качества текущей дезинфекции в пищеблоке	По плану	«Центр гигиены и эпидемиологии»
22.	Проверка сроков прохождения сотрудниками гигиенической подготовки и медицинских осмотров.	постоянно	Тайсумова Р.Р.
23.	Контроль за обеспечением дезсредствами в достаточном количестве и их использованием.	ежедневно	Ибрагимова М.Х-М Вахаев Б.Г.

При возникновении следующих ситуаций следует немедленно известить директора школы, зам директора по хоз. части, мед. работника, технолога отдел образования, 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.