



Утверждаю:

Вр. и. о. директора МКОУ НОШ № 22

Е.И. Сивальнева

«01» сентября 2020 г.

ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ

За соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий при осуществлении деятельности, связанной с оказанием услуг *по обеспечению горячим питанием*

1. Ответственным за осуществление производственного контроля является: ответственный за питание Беспалова Любовь Николаевна

2. В учреждении имеются в наличии следующие нормативные документы:

- Федеральный закон от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (извлечения);

- Федеральный закон от 02.01.2000г № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (извлечение);

- Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 2.4.2.1178-02 «Гигиенические требования к условиям обучения в общеобразовательных учреждениях»;

- Санитарно-эпидемиологические правила СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них продовольственного сырья и пищевых продуктов»;

- Санитарно-эпидемиологические правила СП 2.3.6.1254-03 Дополнение № 1 к СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них продовольственного сырья и пищевых продуктов»;

- Санитарно-эпидемиологические правила СП 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;

- Санитарно-эпидемиологические правила СП 3.5.1378-03 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и осуществлению дезинфекционной деятельности» (извлечения);

- Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 3.5.2.1375-03 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дезинсекционных мероприятий против синантропных членистоногих» (извлечения);

- Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 3.5.2.1129-02 «Санитарно-эпидемиологические требования к проведению дератизации (извлечения);

- Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 2.4.5.2409-08. «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы»;

- Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 2.1.4.1074-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества»;

- Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 42-128-4690-88 «Санитарные правила содержания территории населенных мест (извлечения);

- Санитарно-эпидемиологические правила СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»;

3. Предварительным и периодическим медицинским осмотрам, а также профессиональной гигиенической подготовке, подлежат следующие сотрудники (по профессии) – список прилагается:

№ п/п	Ф. И. О. сотрудника	Занимаемая должность
1.	Дейнега Лариса Викторовна	повар
2.	Крайникова Елена Александровна	повар

4. Объектами производственного контроля являются:

- формирование рациона питания детей и подростков, включая контроль за используемым ассортиментом пищевых продуктов;
- поступающие пищевые продукты, сырье и материалы;
- санитарно-техническое состояние пищеблоков;
- условия хранения пищевых продуктов и соблюдение установленных сроков годности;
- соблюдение требований к поточности технологических процессов, к обработке сырья и производству продукции;
- состояние здоровья персонала, соблюдение персоналом правил личной гигиены;
- наличие у персонала гигиенических знаний и навыков;
- санитарное содержание пищеблока и санитарная обработка предметов производственного окружения.

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

№ п/п	Наименование мероприятий	Исполнитель	Периодичность	Примечание
----------	--------------------------	-------------	---------------	------------

1	2	3	4	5
1	Составление меню	Беспалова Любовь Николаевна	ежедневно	
2	Прием продуктов питания от поставщиков и выдача на пищеблок		ежедневно	
3	Соблюдение технологии приготовления пищи	Бракеражная комиссия	ежедневно	
4 и т.д.	Ведение журналов по контролю за организацией питания: -оценки питания -бракеража поступающего сырья и т.д.	Беспалова Любовь Николаевна	ежедневно	
15.	Проведение уборок: -текущих -генеральных	Дейнега Л.В., Крайникова Е.А.		
16	Вывоз мусора	ЭКО СИТИ	1 раза в неделю	
17.	Проведение дератизации		2 раза в год	
18.	Забор анализов для лабораторного исследования:	ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Ставропольском крае»		
	1.Блюда из мяса, птицы, рыбы (выборочно)		1 проба 2 раза в год	
	2.Гарниры (выборочно)		1 проба 2 раза в год	
	3.Смывы с инвентаря, рук, оборудования и санитарной одежды		по 10 смывов из каждой группы 4 раза в год	
	4.Вода питьевая		1 проба 1 раз в год и после проведения ремонтных работ	
	5.Рабочие места (выборочно): - уровень шума при работе холодильного и технологического оборудования; - освещенность		1 измерение 1 раз в год и после проведения ремонтных работ (1 точка) 2 измерения 1 раз в год зимний период (выборочно)	
	6.Производственные помещения		2 точки 2 раза в год (теплый период, холодный период)	

6. Педагогический аспект организации питания

1. Работа с педагогами – семинары, беседы, консультации.
2. Работа с родителями - информационные стенды, передвижные выставки, информация на сайте и др.
3. Работа с детьми – мероприятия, дидактические игры, чтение художественной литературы, формирование практических навыков соблюдения правил личной гигиены, поведения за столом, культуры пищевого восприятия блюд.