

"Утверждаю"
ИП **Орлова С.И.**



Программа производственного контроля
столовая МБОУ СОШ
ст. Кардоникская ул. Октябрьская, 32

1. Ответственным за осуществление производственного контроля является

Орлова С.И..

(Ф.И.О., должность, телефон)

2. В Учреждении имеются следующие документы:

- **Федеральный закон №52-ФЗ от 30.03.1999 г. "О санитарно-эпидемиологическом населении";**
- **Федеральный закон от 02.01.00 г. №29-ФЗ "О качестве и безопасности пищевых продуктов";**
- **СП2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;**
- **Сан ПиН 1.2.3685-21 "Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания"**

3.Предварительным и периодическим медицинским осмотрам, а также профессиональной гигиенической подготовке подлежат следующие сотрудники

<i>№ п/п</i>	<i>Ф.И.О.</i>	<i>Должность</i>	<i>Дата последнего медицинского осмотра.</i>
1.	Ткаченко Н.В	повар	Август 2022
2.	Шаркова О.А.	Кух. рабочая	Август 2022
3.	Тоценко И.А.	посудомойщица	Январь 2023
4.	Орлова С.И.	Зав. производством	Август 2022

4. Лицами, ответственными за осуществление производственного контроля, проводятся следующие мероприятия:

<i>№</i>	<i>Наименование мероприятий</i>		<i>Ответственный за проведение контроля</i>
1.Требования к участку			
	Проведение санитарной уборки территории	постоянно	Сторож - дворник
	Очистка и дезинфицирование контейнеров	при заполнении контейнера на 1/3 объема	по договору с организацией, имеющей лицензию.
2. Требования к зданию			
	Проверка наличия и чистоты скребков, ковриков перед входом в здание	Ежедневно	ответственный
	соблюдение режима проветривания	Ежедневно	ответственный
3. Требования к оборудованию помещений			
	Проверка исправности оборудования	1 раз в смену	ответственный
	Проверка закрепления оборудования	1 раз в смену	ответственный

4. Требования к освещению

Проверка уровней искусственной освещенности в помещениях	1 раз в год	"ЦГиЭв КЧР "
Проверка уровней естественной освещенности	1 раз в год	"ЦГиЭв в КЧР "

5. Требования к микроклимату помещений

Проверка температурного режима (температура, влажность, скорость движения воздуха)	2 раза в год (осенний и зимний периоды)	"ЦГ и Э в КЧР
Очистка шахт вытяжной вентиляции	2 раза в год	ответственный

6. Требования к санитарному содержанию помещений

Проверка наличия уборочного инвентаря, дезинфицирующих растворов	Ежедневно	ответственный
Проверка проведения генеральной уборки	1 раз в неделю	ответственный.

7. Требования к организации торговли, общественного питания

Проверка столовой и кухонной посуды на целостность	ежедневно	ответственный.
Проверка качества поступающих продуктов, наличие сертификатов, сопроводительной документации. Соблюдения правил хранения, товарного соседства.	Ежедневно	ответственный
Проверка правил хранения, реализации особо скоропортящихся продуктов	Ежедневно	ответственный
Проверка хранения продуктов и температурного режима холодильников	Ежедневно	ответственный
Проверка хранения овощей и температурного режима в овощехранилище	Ежедневно	ответственный
мясные, рыбные рубленые изделия, определение качества термической обработки	1 раз в год	"ЦГ и Э в КЧР

готовые блюда. Общая микробная обсемененность	2 раз в год 1 блюдо	"ЦГиЭ в КЧР"
Водопроводная вода. Бактериологический анализ	1 раз в год	"ЦГ и Э в КЧР"
Объекты окружающей среды; торговое оборудование, разделочные столы и инвентарь. Смывы на БГКП с поверхности предметов окружающей среды.	2 раза в год 5 шт.	"ЦГ и Э в КЧР "
8. Требования по медицинскому обеспечению.		
Наличие укомплектованной мед. аптечки	постоянно	ответственный.
Соблюдение правил личной гигиены сотрудниками.	постоянно	ответственный
Соблюдение сроков прохождения периодических медосмотров, санитарно-гигиенической подготовки	1 раз в год	ответственный

При возникновении следующих ситуаций следует немедленно известить ф-л ФБУЗ "ЦГ и Э в КЧР" в Зеленчукском районе по тел. 5-40-20.

- а) авария канализационной системы с разливом сточных вод;**
- б) сообщение о кишечном заболевании, отравлении в учреждении.**