



«Согласовано»  
Директор МБОУ «Средняя школа №2»  
Новикова Е.В.  
2023 г.

«Утверждаю»  
Индивидуальный предприниматель  
Кузнецов Д.Г.  
«09» января 2023 г.



**Программа производственного контроля  
за соблюдением санитарных и противоэпидемиологических в столовой  
МБОУ «Средняя школа №2»  
(Организатор питания : ИП Кузнецов Дмитрий Геннадьевич)**

1. Ответственным за осуществление производственного контроля является Индивидуальный предприниматель Кузнецов Дмитрий Геннадьевич
2. 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 2 января 2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (извлечение);
  - Санитарные правила СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации предприятий общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья».
  - Санитарные правила СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение продовольственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий».
  - Санитарные правила 42-123-4117-86«Условия,сроки хранения особо скоропортящихся продуктов»
  - Санитарные правила СанПин 2.4.5.2409-08 от 23 июля 2008 г.
  - Санитарные правила СанПин 2.3/2.4.3590-20 от 27 октября 2020 г.
3. Предварительным и периодическим медицинским осмотрам, а также профессиональной гигиенической подготовке подлежат следующие сотрудники:

№ п/п	ФИО сотрудника	Занимаемая должность
1	Мирошниченко О.В.	Зав.производством
2	Сорокина С.В.	Помощник повара
3	Корочкина С.В.	Мойщик посуды

4. Потенциальную опасность представляют реализуемые особо скоропортящиеся продукты и блюда: молочные продукты, кремовые изделия, пирожки и блинчики с мясной начинкой, салаты из свежих овощей и фруктов, паштеты и заливные блюда.
5. Лицом, ответственным за осуществление производственного контроля, проводятся следующие мероприятия:

№ п/п	Наименование мероприятий	Периодичность
1.	Проверка температуры воздуха внутри холодильников, холодильных камер, охлаждаемых витрин, другого холодильного оборудования	Постоянно
2.	Проверка прохождения сотрудниками гигиенической подготовки и медицинских осмотров	Постоянно
3.	Проверка качества поступающей на реализацию продукции и пищевого сырья - документальная и органолептическая, а также	Ежедневно

	пищевого сырья - документальная и органолептическая, а также сроков и условий транспортировки, хранения, реализации	Ежедневно
4.	Проверка : качества и своевременности уборки помещений, соблюдения режима дезинфекции, использования средств индивидуальной защиты, соблюдения правил личной гигиены	Ежедневно
5.	Организация курсовой гигиенической подготовки и переподготовки персонала по программе гигиенического обучения	Не реже 1 раза в 2 года
6.	Выполнение постановлений, предписаний федерального органа исполнительной власти, уполномоченного осуществлять надзор в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека	Постоянно
7.	Ведение необходимой документации ( бракеражный журнал, журнал осмотра персонала на гнойничковые и острые респираторные заболевания, прочие документы в соответствии с действующими Санитарными Правилами)	Ежедневно
8.	Своевременное пополнение аптек для оказания первой медицинской помощи	По мере необходимости
9.	Организация санитарно-просветительной работы с персоналом путем проведения бесед и лекций	1 раз в квартал
10.	Проверка наличия у поваров технологических карт на изготовление блюд	Постоянно
11.	Обеспечить производственные цеха термометрами	Постоянно

6. Иметь утвержденное 10-ти дневное меню, рассчитанное по возрастным нормам учащихся.

7. При возникновении следующих ситуаций следует немедленно известить центр государственного санитарно-эпидемиологического надзора по телефону:  
+7 (49657) 6-83-27

- выход из строя холодильного оборудования ;
- авария канализационной системы с изливом сточных вод в складские или производственные помещения;
- сообщение о кишечном заболевании, отравлении, связанном с употреблением изготовленных на предприятии блюд.

8. Осуществлять лабораторный контроль в столовой  
(Ответственный – Кузнецов Д.Г.):

Наименование работ (вид исследований)	Объект исследования (обследования)	Кратность, не реже	Кол- во, шт.
Микробиологические исследования проб готовых блюд на соответствие требованиям санитарного законодательства	Салаты, напитки, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные блюда	2 раза в год	8
Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре	Суточный рацион питания	1 раз в год	2
Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП)	Объекты производств. окружения, руки и спецодежда персонала	1 раз в год	20
Микробиологические исследования смывов на наличие возбудителей иерсиниозов	Оборудование, инвентарь в складах хранения овощей, овощном цехе	1 раз в год	10
Исследования смывов на наличие	Оборудование, инвентарь, тара,		

яиц гельминтов	руки, сырые пищевые продукты (рыба, мясо, зелень)	1 раз в год	10
----------------	--	-------------	----

9. Дополнительно проводятся следующие исследования:

Наименование работ (вид исследований)	Объект исследования	Крат- ность	Кол- во, шт.	Исполнитель
Исследование питьевой воды на соответствие требованиям санитарных норм, правил и гигиенических нормативов по химическим и микробиологическим показателям	Питьевая вода изразводящей сети помещений: моечных столовой и кух.посуды; цехах( выборочно)	1 раз в год	2 б/ан  1 х/ан.	Новикова Е.В.
Исследование уровня искусственной освещенности в производственных помещениях	Рабочее место	1 раз в год	2 раб. места	Новикова Е.В.