

**Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение
«Родниковская средняя общеобразовательная школа»**

Утверждено приказом
от 01.08.2021 г. № 120/1
Директор /О.А.Косолапова/

**Программа производственного контроля
за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических
(профилактических) мероприятий
на 2021 – 2025 годы**

**с. Родники
2021г**

Характеристика условий размещения объекта питания Родниковская средняя школа

Название объекта	Школьная столовая
Адрес	с.Родники ул. Школьная д.2
ФИО руководителя школы	Косолапова Ольга Александровна
ФИО старшего повара	Баязитова Екатерина Васильевна
Бракеражная комиссия	Приказ №121/1 от 01.08.2021 г. Состав: Баязитова Е.В.Мазихина Н.А., Ваулина Е.Н.
Холодное водоснабжение	центральное
Горячее водоснабжение	титаны
Отопление	централизованное
Вентиляция	принудительная
Набор производственных и вспомогательных помещений	Пищеблок, склад, туалет, обеденный зал на 80 посадочных мест,
Доставка продуктов	ООО «Соликамская кооптехника»

Контролируется:

- Полнота и правильность ведения и оформления соответственной документации на пищеблоке;
- Качество мытья посуды;
- Условия и сроки хранения продуктов;
- Исправность холодильного и технологического оборудования;
- Контроль личной гигиены и своевременное прохождение необходимых осмотров;
- Дезинфицирующие мероприятия;
- Санитарное состояние столовой.

**Список
работников столовой Родниковской средней школы**

№ п/п	ФИО	Дата рождения	Должность	Стаж работы	Дата последнего медосмотра	Дата последнего гигиенического обучения
1.	Баязитова Екатерина Васильевна	08.03.1969	Старший повар	33	20.06.2021г.	27.05.2021г.
2.	Верниковская Татьяна Федоровна	06.03.1966	повар	36	20.06.2021г.	27.05.2021г.
3	Белкина Татьяна Алексеевна	15.06.1975	Кухонная рабочая	18	20.06.2021г.	27.05.2021г.
4	Патрушева Светлана Васильевна	29.04.1975	повар	24	20.06.2021г.	27.05.2021г.

1. Контроль за организацией питания

№ п/п	Объект контроля	Периодичность контроля	Ответственный исполнитель	Учетно-отчетная документация
1	2	3	4	5
<i>1. контроль качества и безопасности выпускаемой готовой продукции</i>				
1.1.	Качество готовой продукции	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Журнал бракеража готовой продукции.
1.2.	Суточная проба	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.	Журнал бракеража готовой продукции.
<i>2. Контроль рациона питания учащихся, соблюдение санитарных правил в технологическом процессе</i>				
2.1.	Наличие нормативно технической и технологической документации.	1 раз в 6 месяцев	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Сборник рецептов. Технологические и калькуляционные карты, ГОСТы.
<i>3. Контроль за соблюдением условий и сроков хранения продуктов (сырья, полуфабрикатов и готовой кулинарной продукции).</i>				
3.1.	Помещение для хранения продуктов, соблюдение условий и сроков хранения продуктов.	Еженедельно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.	Санитарный журнал пищеблока. Журнал температурного режима
3.2.	Холодильное оборудование (холодильные и морозильные камеры).	Еженедельно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.	Журнал температурного режима
<i>4. Контроль за состоянием помещений пищеблоков (производственных, складских, подсобных), инвентаря и оборудования</i>				
4.1.	Производственные, складские, подсобные помещения и оборудование в них.	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.	Визуальный контроль
4.2.	Инвентарь и оборудование пищеблока.	1 раз в неделю.	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.	Визуальный контроль
<i>5. Контроль за выполнением санитарно-противоэпидемических мероприятий на пищеблоке</i>				

5.1.	Сотрудники пищеблоков	Ежедневно	Мазихина Н.А.	Медицинские книжки сотрудников. Журнал осмотра на гнойничковые заболевания.
5.2.	Санитарно-противоэпидемический режим.	1 раз в неделю	Мазихина Н.А.	Инструкции режима обработки оборудования инвентаря, тары, столовой посуды.
<i>6. Контроль за контингентом питающихся, режимом питания и гигиеной приема пищи обучающихся.,</i>				
6.1.	Контингент питающихся детей	Ежедневно	Классные руководители	Приказ об организации питания обучающихся. Списки детей, нуждающихся в бесплатном питании. Документы, подтверждающие статус многодетной или социально незащищенной семьи.
6.2.	Гигиена приема пищи.	Ежедневно	Классные руководители	Визуальный контроль, беседы с обучающимися

Директор

О.А.Косолапова

Лабораторный контроль

№	Вид исследований	Объект исследования (обследования)	Количество, не менее	Периодичность	Учетно-отчетная форма
1	Качество готовой продукции Микробиологические исследования проб готовых блюд	Салаты, первые, вторые блюда, овощные блюда, напитки		1 раз в полугодие	Акт проверки
2	Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре	Суточный рацион питания	2-3 блюда исследуемого приема пищи	1 раз в год	Акт проверки
3	Контроль проводимой витаминизации	Третьи блюда	1 блюдо	лето	Акт проверки
4	Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП)	Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала	10 смывов	1 раз в год	Акт проверки
5	Исследования смывов на наличие яиц гельминтов	Оборудование, инвентарь, тара, руки, спецодежда персонала, сырые пищевые продукты (рыба, мясо, зелень)	10 смывов	1 раз в год	Акт проверки
6	Исследования питьевой воды на соответствие требованиям санитарных норм, правил и гигиенических нормативов по химическим и микробиологическим показателям	Питьевая вода из разводящей сети помещений: моечных столовой и кухонной посуды; цехах: овощном, холодном, горячем, доготовочном (выборочно)	2 пробы	По химическим показателям- 1 раз в год, микробиологическим показателям – 2 раза в год	Акт проверки
7	Исследование параметров микроклимата производственных помещений	Рабочее место	2	2 раза в год (в холодный и теплый периоды)	Акт проверки

8	Исследование уровня искусственной освещенности в производственных помещениях	Рабочее место	2	1 раз в год в темное время суток	Акт проверки
9	Исследование уровня шума в производственных помещениях	Рабочее место	2	1 раз в год	Акт проверки

Г Р А Ф И К
проведения генеральной уборки столовой

№	Мероприятия	Сроки
1	Уборка столовой проводится после каждого приема пищи.	Ежедневно
2	Уборка столов производится после приема пищи. Мытье столов с горячим мыльным раствором.	Ежедневно
3	Мытье посуды осуществляется после приема пищи по схеме согласно сан. минимума.	Ежедневно
4	Мочалки, щетки для мытья инвентаря обрабатываются после использования, согласно сан. правилам.	Ежедневно
5	Остатки пищи обеззараживаются и удаляются.	Ежедневно
6	Борьба с мухами и грызунами.	Постоянно
7	Влажная уборка варочного зала и подсобных помещений.	Ежедневно
8	Генеральная уборка помещений с мытьем окон.	2 раза в месяц

Перечень форм учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля:

- 8.1. Журнал учета результатов медицинских осмотров работников);
- 8.2. Журнал органолептической оценки качества полуфабрикатов, блюд и кулинарных изделий;
- 8.3. Личные медицинские книжки работников;
- 8.6. Акты отбора проб и протоколы лабораторных исследований аккредитованных лабораторий;
- 8.8. Договоры и акты приема выполненных работ по договорам (вывоз отходов, дератизация, дезинсекция и т.д.)