

УТВЕРЖДАЮ  
Директор ГКОУ  
РД «Качалайская СОШ»

Абакарова Б.А.

2020г



СОГЛАСОВАНО

Председатель  
профкома  
Джалилов М.М

**Программа  
производственного контроля за  
качеством и безопасностью  
приготавливаемых блюд в ГКОУ РД  
«Качалайская СОШ Цунтинского  
района»**

**Программа производственного контроля над качеством  
и безопасностью приготовляемых блюд ГКОУ РД Качалайская СОШ  
Цунтинского района»**

**Наименование юридического лица:**

**ГКОУ РД «Качалайская СОШ Цунтинского района»**

**Директор школы:** Абакарова Бика Алиевна

**Ответственные за питание:**

**Зам. дир. по ВР-** Иманалиева П.М.

**СПВ-** Вакилова Ш.М.

**Завхоз-** Темураев А.М.

**Повара -** 1) Шахбанова Марьям Рамазановна,  
2) Магомедова Патимат Абдулаевна

**Вид деятельности:** *Горячее питание учащихся 1-4 классов*

**1. Цель производственного контроля.**

Обеспечение безопасности и безвредности для школы и всех участников образовательного процесса влияния школьной столовой путем производственного контроля должного выполнения и соблюдения санитарных правил, санитарно-противоэпидемических мероприятий.

**2. Объекты производственного контроля:**

- 2.1. Помещения учреждения;
- 2.2. Помещения школьной столовой;
- 2.3. Технологическое оборудование;
- 2.4. Рабочие места;
- 2.5. Сырье

**3. Перечень официально изданных нормативных документов:**

- 3.1. Закон № 52-ФЗ от 30 марта 1999 года «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- 3.2. СанПиН 2.4.2.1178-02 «Гигиенические требования к условиям обучения в общеобразовательных учреждениях»;
- 3.3. СанПиН 2.2.2/2.4.1340-03 «Гигиенические требования к персональным электронно-вычислительным машинам и организации работы»;
- 3.4. СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий»;
- 3.5. СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;
- 3.6. СанПиН 2.3.2.569-96 «Профилактика паразитических заболеваний на территории РФ»;
- 3.7. СанПиН 3.1.1117-02 «Профилактика острых кишечных заболеваний»;
- 3.8. СанПиН 3.1.958-99 «профилактика вирусного гепатита»;
- 3.9. СанПиН 3.1.1321-03-03 «Профилактика менингококковой инфекции»;



3.10. СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в ОУ, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

**4. Перечень должностных лиц (работников), на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля:**

1. Директор школы -Абакарова Б.А

2. Ответственные за питание:

зам. дир. по ВР- Иманалиева П.М.

СПВ- Вакилова Ш.М.

Завхоз- Темураев А.М..

3. Повара:Шахбанова М.Р., Магомедова П.А.

Ф. И. О.	Производственный контроль
Директор школы Абакарова Б.А.	Контроль за прохождением медосмотра сотрудниками
Абакарова Б.А. Абакарова Б.А.	Контроль за организацией гигиенической подготовки персонала
Ответственная за питание Иманалиева П.М ,Вакилова Ш.М.,Темураев А.М. повара Шахбанова М.Р. Магомедова П.А.	Контроль за организацией питания,

Основанием для проведения производственного контроля является статья 32 № 52-ФЗ от 29.03.1999 г. «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», п. 1.5. СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий», п. 12.5 СанПиН 2.4.4.1204-03 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы загородных стационарных учреждений отдыха и оздоровления детей», п. 14.1. СанПиН 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья».

**5.Контроль за выполнением требований к размещению, устройству, содержанию и организации режима работы**

№п /п	Объект производственного контроля	Основание	Кратность	Ответственный
1	Визуальный контроль соблюдения санитарных норм и правил,	СанПиН 2.4.4.1204-03 СП 2.3.6.1079-01	ежедневно	дир

	обеспечения противозидемического режима оздоровительного учреждения.	СП 2.4.4.969-00 СанПиН № 42-125-4270-87		
2	Контроль за состоянием источников водоснабжения, зоны санитарной охраны питьевых скважин, накопительных резервуаров.	СанПиН 2.1.1110-02	ежедневно	Начальник лагеря
3	Контроль за использованием помещений оздоровительного учреждения в соответствии с их назначением .	СанПин 2.4.4.1204-03 СП 2.4.4.969-00 СанПиН № 42-125-4270-87	ежедневно	Начальник лагеря
4	Контроль за соблюдением гигиенических требований к естественному и искусственному освещению.	СП 2.2.1/2.1.1.1278-03 СанПиН 2.4.4.1204-03		Темураев А.М.
7	Контроль за своевременностью уборки помещений.	СанПиН 2.4.4.1204-03 СП 2.4.4.969-00 СанПиН № 42-125-4270-87	ежедневно	Ответственные за питанием
<b>6.Контроль за организацией питания.</b>				
15	Контроль за использованием производственных цехов пищеблока по назначению.	СП 2.3.6.1079-01	ежедневно	Повар
16	. Контроль за соблюдением требований к содержанию помещений пищеблока.	СП 2.3.6.1079-01	ежедневно	Повар
17	Проверка качества	СП 2.3.2.1324-03	ежедневно	Отв.за питание



	поступающего на реализацию продовольственного сырья и пищевой продукции по документам, органолептическим показателям, условиям ее транспортировки, хранения и реализации.	СП 2.3.6.1079-01 СанПиН 2.4.4.1204-03		
18	Проверка температуры воздуха внутри холодильников, холодильных камер и другого холодильного оборудования.	СП 2.3.6.1079-01 СП 2.4.4.969-00 СанПиН № 42-125-4270-87	ежедневно	Повара Шахбанова М Р., Магомедова П.А.
19	Контроль за исправностью и работы систем: - холодильного оборудования - технологического оборудования.	СП 2.3.6.1079-01 СП 2.4.4.969-00 СанПиН № 42-125-4270-87	ежедневно	Завхоз Темураев А.М.
20	Контроль за приобретением использованием моющих средств уборочного инвентаря.	СанПиН 2.4.4.1204-03 СП 2.4.4.969-00 СанПиН № 42-125-4270-87	ежедневно	Ответственные за питанием
21	Контроль за состоянием столовой, кухонной посуды, столовых приборов, соблюдением правил мытья посуды.	п. 8 СанПиН 2.4.4.1204-03 СП 2.3.6.1079-01	ежедневно	Повара –СПВ
22	Контроль за соблюдением требований к обработке сырья и производству продукции.	СП 2.3.6.1079-01 СП 2.4.4.969-00 СанПиН № 42-125-4270-87	ежедневно	Темураев А.М.
23	Контроль за соблюдением норм питания по нормам продуктов и	СанПиН 2.4.4.1204-03 СП 2.4.4.969-00 СанПиН № 42-	ежедневно	Зам. ВР и СПВ

	ассортимента основных продуктов питания.	125-4270-87		
24	Контроль за соблюдением технологии приготовления и качеством готовых блюд.	СанПиН 2.4.4.1204-03 СП 2.4.4.969-00 СанПиН № 42-125-4270-87	ежедневно	Повар, Иманалиева П.М.
24	Отбор суточной пробы и контроль условий хранения.	СанПиН 2.4.4.1204-03 СП 2.4.4.969-00 СанПиН № 42-125-4270-87	ежедневно	Повар, Иманалиева П.М.
25	Проверка качества и своевременности уборки помещений пищеблока, соблюдения режима дезинфекции, соблюдения правил личной гигиены.	СП 2.3.6.1079-01	ежедневно	Ответственные за питанием, повар Магомедова П.М.Шахбанов а М.А.
26	Контроль за ведением медицинской документации по организации питания.	СанПиН 2.4.4.1204-03 СП 2.4.4.969-00 СанПиН № 42-125-4270-87	ежедневно	Абакарова Б.А Директор школы
27	Осмотр персонала пищеблока на гнойничковые заболевания.	п.11 СанПиН 2.4.4.1204-03 СП 2.4.4.969-00 СанПиН № 42-125-4270-87	ежедневно	отв.за питание
<b>7.Контроль за состоянием медицинского обслуживания.</b>				
28	Проверка личных медицинских книжек на сотрудников и документов на детей.	СанПиН 2.4.4.1204-03 СП 2.4.4.969-00 СанПиН № 42-125-4270-87	перед открытием лагеря	Директор Школы Абакарова Б.А.
29	Контроль за состоянием здоровья детей. СанПиН 2.4.4.1204-03 СП 2.4.4.969-00 СанПиН № 42-125-	СанПиН 2.4.4.1204-03 СП 2.4.4.969-00 СанПиН № 42-125-4270-87	ежедневно	Зам.дир. по ВР Иманалиева П.М., кл.рук. фельдшер



	4270-87 ежедневно			
30	Контроль за соблюдением правил личной гигиены детьми и персоналом. СанПиН 2.4.4.1204-03 СП 2.4.4.969-00 СанПиН № 42-125-4270-87 ежедневно	СанПиН 2.4.4.1204-03 СП 2.4.4.969-00 СанПиН № 42-125-4270-87	ежедневно	Зам.дир. по ВР Иманалиева П.М., кл. рук. СПВ
31	Контроль соблюдения охраны труда и техники безопасности при организации трудовой деятельности персонала		ежедневно	Директор школы Абакарова Б.А, отв.по ПБ и ОТ

8. В целях производственного контроля за доброкачественностью и безопасностью приготовленной пищи, за соблюдением условий хранения и сроков годности пищевых продуктов, оценкой качества приготовленных блюд на пищеблоке, должны ежедневно заполняться журналы:

№ п/п	Название журнала	Должность	Ф.И.О. ответственного
1.	Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья	СПВ	Вакилова Ш. М.
2.	Журнал бракеража готовой кулинарной продукции	СПВ	Вакилова Ш. М.
3.	Ведомость контроля за рационом питания	завхоз	Темурраев А.М.
4.	Журнал здоровья	СПВ	Вакилова Ш.М.
5.	Журнал проведения витаминизации третьих блюд	СПВ	Вакилова Ш. М.
6.	Журнал температурного режима холодильного оборудования	Повара	Завхоз и повара.
7.	Журнал учёта неисправностей технологического и холодильного оборудования	Завхоз	Темурраев А.М.
8.	Отбор суточной пробы от каждой партии приготовленных блюд	Повара	Шахбанова М.Р Магомедова П.А
9.	Производственный контроль за качеством и безопасностью питания		Ответственные за питанием

9. Информировать Центр государственного санитарно-эпидемиологического надзора о мерах, принятых по устранению нарушений санитарных правил.

### Ответственные за питанием

10. Своевременное информирование администрации школы, при возникновении перечисленных ситуаций:

отключение электроэнергии;

выхода из строя холодильного и технологического оборудования;

отсутствия горячей воды;

аварии канализационной системы;

сообщение об инфекционном заболевании, отравлении и др.

11. Перечень возможных ситуаций, при возникновении которых осуществляется информирование органов и учреждений района, ГУ «Центр госсанэпиднадзора».

Ситуации	Службы и учреждения, куда необходимо сообщить
1. Аварийная ситуация, связанная с водо- снабжением и канализацией	Оперативная диспетчерская служба района Центр госсанэпиднадзора
2. Ситуации, связанные с выбросом АХОВ во внешнюю среду	Скорая помощь 03 Управление по делам ГО и ЧС администрации района Центр госсанэпиднадзора
3. Угроза пожара	Пожарная часть 01 Оперативная диспетчерская служба района
4. Угроза возникновения стихийных бедствий	Управление по делам ГО и ЧС администрации района
5. Угроза возникновения террористического акта	РОВД 02 Управление по делам ГО и ЧС администрации района
6. Угроза возникновения отравлений	Скорая помощь 03 Центр госсанэпиднадзора
7. Угроза групповой инфекции	Скорая помощь 03 Центр госсанэпиднадзора





	обеспечения противоэпидемического режима оздоровительного учреждения.	СП 2.4.4.969-00 СанПиН № 42- 125-4270-87		
2	Контроль за состоянием источников водоснабжения, зоны санитарной охраны питьевых скважин, накопительных резервуаров.	СанПиН 2.1.1110-02	ежедневно	Начальник лагеря
3	Контроль за использованием помещений оздоровительного учреждения в соответствии с их назначением .	СанПин 2.4.4.1204-03 СП 2.4.4.969-00 СанПиН № 42- 125-4270-87	ежедневно	Начальник лагеря
4	Контроль за соблюдением гигиенических требований к естественному и искусственному освещению.	СП 2.2.1/2.1.1.1278- 03 СанПиН 2.4.4.1204-03		Темурев А.М.
7	Контроль за своевременностью уборки помещений.	СанПиН 2.4.4.1204-03 СП 2.4.4.969-00 СанПиН № 42- 125-4270-87	ежедневно	Ответственные за питанием

**6. Контроль за организацией питания.**

15	Контроль за использованием производственных цехов пищеблока по назначению.	СП 2.3.6.1079-01	ежедневно	Повар
16	Контроль за соблюдением требований к содержанию помещений пищеблока.	СП 2.3.6.1079-01	ежедневно	Повар
17	Проверка качества	СП 2.3.2.1324-03	ежедневно	Отв. за питание





