

УТВЕРЖДАЮ

Директор

МБОУ «Михайловская ООШ»

В.А. Морозова

« 30 » августа 2022 г.



**Программа  
производственного контроля над качеством и  
безопасностью приготовляемых блюд, воды  
питьевой, технических процессов  
МБОУ «Михайловская ООШ»**

2022 год

1. В МБОУ «Михайловской ООШ» имеются в наличии следующие нормативные документы

- СП 2.4.4.3155-13 «Гигиенические требования к устройству, содержанию и организации режима в оздоровительных учреждениях с дневным пребыванием детей в период каникул».
- Сан.ПиН 2.3.2.1324-03 «Условия, сроки хранения особо скоропортящихся продуктов».
- Сан.ПиН 2.1.3684-21 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества» (извлечение).
- Сан.ПиН 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий».

2. Функции по осуществлению производственного контроля возложены на:

1. Морозова Вера Андреевна – директор школы
2. Павлова Светлана Николаевна – начальные классы 1-4
3. Ершова Елена Александровна – 5-9 классы, ОБЗ.

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

1. Ситракова Юлия Ивановна (кухонный работник)
2. Рубанова Светлана Александровна (повар)

2. Лицами, ответственными за осуществление производственного контроля осуществляются следующие мероприятия:

№ п/п	Наименование мероприятий	Периодичность	Исполнитель
1.	Проверка сроков прохождения сотрудниками гигиенической подготовки и медицинских осмотров.	1 раз в год	Директор МБОУ
2.	Проверка качества и своевременности уборки помещений, соблюдения режима дезинфекции, соблюдения правил личной гигиены.	ежедневно	Повар
3.	Контроль за рациональной организацией горячего питания.	1 раз в неделю	Директор МБОУ
4.	Контроль за состоянием источников водоснабжения.	ежедневно	Директор МБОУ
5.	Отбор суточной пробы на пищеблоке. Контроль за ее хранением.	ежедневно	Повар Мед. работник
6.	Контроль за технологией приготовления и качеством готовой пищи. Бракераж готовой пищи.	ежедневно перед раздачей пищи.	Павлова С.Н. Ершова Е.А. Повар Мед. работник
7.	Ежедневный осмотр персонала пищеблока на гнойничковые заболевания.	ежедневно	Мед. работник
8.	Контроль за соблюдением правил личной гигиены детьми и персоналом.	ежедневно	Павлова С.Н.
9.	Контроль за обеспечением дезинфекционными средствами в достаточном количестве.	ежедневно	Павлова С.Н.
10.	Контроль за выполнением условий договора по оказанию услуг, связанных с проведением лабораторно-инструментальных исследований, испытаний, измерений	1 раз в год	Директор МБОУ

11.	Контроль за соблюдением гигиенических требований к воздушно-тепловому режиму, проветриванию помещений.	ежедневно	Павлова С.Н.
12.	Контроль за состоянием оборудования	ежедневно	Директор МБОУ
13.	Проверка качества поступающей на реализацию продукции, сроков и условий ее транспортировки, хранения и реализации.	ежедневно	Павлова С.Н. Ершова Е.А. Повар
14.	Проверка температуры воздуха внутри холодильных оборудования.	ежедневно	Повар Мед. работник
15.	Контроль за соблюдением гигиенических требований при организации питания, выполнением натуральных норм продуктов.	ежедневно	Павлова С.Н. Повар Мед. работник
16.	Контроль за ведением медицинской документации по контролю за организацией питания.	ежедневно	Павлова С.Н.
17.	Контроль за состоянием столовой и кухонной посуды, инвентаря, технологического и холодильного оборудования внутри производственных цехов, мытьем посуды и оборудования.	ежедневно	Павлова С.Н. Повар Мед. работник
18.	Контроль за приобретением моющих средств и уборочного инвентаря.	По необходимости	Директор МБОУ