

**Программа
производственного контроля школьной столовой
в 2024-2025 учебном году**

1. Ответственным за осуществление производственного контроля является директор школы Кульбака Галина Борисовна.
2. Функции по осуществлению производственного контроля возложены на:
 - 1.) мед.работника Воробьева Флизу Гайцевну
 - 2.) заведующего производством Ньюганен Ирину Петровну
3. Предварительным и периодическим осмотрам, а также профессиональной гигиенической подготовке подлежат следующие сотрудники: заведующий производством, повар, пекарь, кухонные рабочие
4. Потенциальную опасность представляют:
 - перебои холодного и горячего водоснабжения, электроснабжения, выход из строя технологического и холодильного оборудования;
 - нерациональное питание, реализация особо скоропортящихся продуктов (молочные продукты, готовые блюда, приготовленные в учреждении) с нарушением сроков реализации;
 - персонал, не прошедший медицинский осмотр и не владеющий знаниями по профессиональной гигиенической подготовке и т.п.
5. Лицом, ответственным за осуществление производственного контроля проводятся следующие мероприятия:

№	Наименование мероприятий	Периодичность	Исполнитель
1.	Контроль за состоянием источников водоснабжения, зоны санитарной охраны питьевых скважин, накопительных резервуаров	ежедневно	зам. директора по АХЧ Оркина Л.М.
2.	Исследование питьевой воды на соответствие СанПиН 2.1.4.1074-01 по физико-химическим и микробиологическим показателям	По плану	Центр гигиены и эпидемиологии
3.	Контроль за организацией питьевого режима	ежедневно	мед.работник Воробьева Ф.Г.
4.	Контроль за состоянием хозяйственной зоны, работой очистных канализационных сооружений (своевременностью вывоза сточных вод и состоянием выгребных ям)	ежедневно	зам. директора по АХЧ Оркина Л.М.
5.	Контроль за использованием помещений учреждения в соответствии с их назначением	ежедневно	заведующий производством

			Нюганен И.П.
6.	Контроль за соблюдением гигиенических требований к воздушно-тепловому режиму, режима проветривания	ежедневно	заведующий производством Нюганен И.П.
7.	Контроль за соблюдением гигиенических требований к естественному и искусственному освещению, световому режиму помещений	ежедневно	заведующий производством Нюганен И.П.
8.	Контроль за применением отделочных материалов внутри здания	Перед ремонтом	зам. директора по АХЧ Оркина Л.М. мед.работник Воробьева Ф.Г.
9.	Контроль за состоянием оборудования, вывозом мусора	ежедневно	зам. директора по АХЧ Оркина Л.М. заведующий производством Нюганен И.П.
10.	Проверка качества и своевременности уборки помещений, соблюдения режима дезинфекции, использования средств индивидуальной защиты техническим персоналом	ежедневно	мед.работник Воробьева Ф.Г. заведующий производством Нюганен И.П.
11.	Контроль за использованием производственных цехов столовой в соответствии с их назначением	ежедневно	заведующий производством Нюганен И.П.
12.	Контроль за приобретением и использование моющих средств и уборочного инвентаря.	ежедневно	зам. директора по АХЧ Оркина Л.М.
13.	Проверка температуры воздуха внутри холодильных камер, другого холодильного оборудования	ежедневно	мед.работник Воробьева Ф.Г. заведующий производством Нюганен И.П.
14.	Проверка качества поступающей на реализацию продукции (документальная и органолептическая), а также сроков и условий ее транспортировки, хранения и реализации	ежедневно	мед.работник Воробьева Ф.Г. заведующий производством Нюганен И.П.
15.	Контроль за состоянием столовой и кухонной посуды и инвентаря, технологического и холодильного оборудования, мытьем посуды и оборудования	ежедневно	мед.работник Воробьева Ф.Г. заведующий производством

			Нюганен И.П.
16.	Контроль за соблюдением гигиенических требований при организации питания, выполнением натуральных норм продуктов	1 раз в 10 дней	мед.работник Воробьева Ф.Г. заведующий производством Нюганен И.П.
17.	Контроль за технологией приготовления и качеством готовой пищи. Бракераж готовой пищи	Ежедневно перед раздачей пищи.	мед.работник Воробьева Ф.Г. Члены бракераж. комиссии, родит. комитет
18.	Отбор суточной пробы на пищеблоке, контроль за ее хранением	ежедневно	мед.работник Воробьева Ф.Г. заведующий производством Нюганен И.П.
19.	Контроль за ведением медицинской документации по организации питания	ежедневно	мед.работник Воробьева Ф.Г. заведующий производством Нюганен И.П.
20.	Ежедневный осмотр персонала пищеблока на гнойничковые заболевания	ежедневно	мед.работник Воробьева Ф.Г. заведующий производством Нюганен И.П.
21.	Организация проведения лабораторных исследований готовой продукции, питьевой воды, смывов с оборудования, инвентаря, посуды, рук персонала	По плану	«Центр гигиены и эпидемиологии»
22.	Лабораторный контроль качества текущей дезинфекции в пищеблоке	По плану	«Центр гигиены и эпидемиологии»
23.	Проверка сроков прохождения сотрудниками гигиенической подготовки и медицинских осмотров	постоянно	мед.работник Воробьева Ф.Г. заведующий производством Нюганен И.П.
24.	Контроль за обеспечением дезсредствами в достаточном количестве и их использованием	ежедневно	мед.работник Воробьева Ф.Г. зам. директора по АХЧ Оркина Л.М.

--	--	--	--

При возникновении следующих ситуаций следует немедленно известить директора школы Кульбака Г.Б., зам директора по хоз. Части Оркину Л.М., мед. Работника Воробьеву Ф.Г., главного специалиста отдела сопровождения Комитета образования Гатчинского муниципального округа, территориальный отдел Управления Роспотребнадзора по Ленинградской области в Гатчинском районе:

- отключение электроэнергии;
- выход из строя холодильного и технологического оборудования;
- отсутствие водопроводной холодной воды;
- отсутствие горячей воды;
- авария канализационной системы с растеканием сточных вод в складские и производственные помещения;
- сообщение о кишечном инфекционном заболевании, отравлении, связанном с употреблением изготовленных блюд.