

Согласовано
Зам главного государственного
санитарного врача по
Челябинской области по г.
Троицку и Троицкому району
_____ Большакова Г.А



Утверждаю
директор школы
(Л.Е.Кузнецова)

Программа производственного контроля

Ответственным за осуществление производственного контроля является
Кузнецова Лидия Егоровна директор – 89511156708
(Ф.И.О., должность, телефон)

2. На предприятии имеются в наличии следующие нормативные документы:
- федеральный закон от 30 марта 1999 года №52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии человека»;
 - федеральный закон от 2 января 2000г. №29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
 - СП 42-123-4117-86 «Условия хранения особо скоропортящихся продуктов»;
 - Сан Пин 2.4.4.2599-10 «Гигиенические требования к устройству, содержанию и организации режима в государственных учреждениях с дневным пребыванием детей в период каникул».

№	ФИО сотрудника	Занимаемая должность
1	Кузнецова Лидия Егоровна	Директор школы
2	Старишко Марина Владимировна	Ответственная за питание
3	Новикова Валентина Алексеевна	Помощник повара
4	Байкаева Кымбат Туримбадовна	Повар

3. Предварительным и периодическим медицинским осмотром, а также профессиональной гигиенической подготовке подлежат все сотрудники МБОУ «Березинская СОШ»:

4. Потенциальную опасность представляют реализуемые особо скоропортящиеся продукты (молочные продукты, другие продукты) _____

5. Лицам, ответственным за осуществление производственного контроля, проводятся следующие мероприятия:

№	Наименование мероприятия	Периодичность
1	Проверка температуры воздуха внутри холодильников, холодильных камер, морозильных камер с отметкой в журнале	Ежедневно Старишко М.В
2	Проверка сроков проживания сотрудниками гигиенической подготовки и медосмотров	Постоянно Старишко М.В
3	Проверка качества поступающей продукции - документальная и органолептическая, а также сроков и условий ее транспортирования, хранения и реализации	Постоянно Сычева Н.В. Старишко М.В.
4	Проверка качества и своевременности уборки помещений, соблюдения режима дезинфекции, соблюдения правил личной гигиены	Постоянно Старишко М.В

6. Структура, объем и краткость лабораторных исследований по договору с ФНУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Челябинской области» в г. Троицке, Троицком, Октябрьском, Чесменском районах

№	Вид исследования	Кратность	Количество
1	Смыв с внешней среды пищеблока	1 раз в смену	10
2	Микробиологическое исследование готового питания	1 раз в смену	2 пробы
3	Исследование соли на содержание йода	1 раз в смену	1 проба
4	Определение концентрации дезинфицирующих веществ (растворов)	1 раз в смену	2 пробы
5	Определение витамина С	1 раз в смену	1 проба

7. При возникновении следующих ситуаций следует немедленно известить территориальный отдел Роспотребнадзора по тел 2.12.72

- выход из строя холодильного оборудования
- авария канализационной системы
- авария на водопроводе или отсутствие воды
- отключение электроснабжения
- случай кишечного инфекционного заболевания среди сотрудников или детей, отравление, связанное с приобретением изготовленных блюд.