

АДМИНИСТРАЦИЯ ГОРОДА ТОМСКА

ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ РУССКАЯ КЛАССИЧЕСКАЯ ГИМНАЗИЯ № 2
г.ТОМСКА

Лебедева ул., д. 92, Томск, 634021, тел.: (3822) 45-19-11, факс: (3822) 45-19-15, e-mail:
info@rkg2.ru, почтовый адрес: 634021, г.Томск, Лебедева,92



Программа производственного контроля школьной столовой

1. Ответственным за осуществление производственного контроля является директор гимназии Ярославцева С.А.
2. На предприятии имеются в наличии следующие нормативные документы:
 - Федеральный закон от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно - эпидемиологическом благополучии населения» (извлечение);
 - Федеральный закон от 12 января 2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
 - Федеральный закон №2300 – 1 от 07.02. 1992года «О защите прав потребителей»
 - Федеральный Закон об образовании в Российской Федерации от 29 декабря 2012 года № 273-ФЗ; от **30.12.2021 № 472**
 - Постановление Главного государственного санитарно-эпидемиологических правил и норм от 17.10.2020 г. № 32 « Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 « Санитарно- эпидемиологическими требованиями к организации общественного питания населения»;
3. Функции по осуществлению производственного контроля возложены на:
 - 1.) мед.работник (медсестра) – Мальковская Елена Федоровна
 - 2) повар Карпова Марина Александровна
 - 3) завхоз Яцук Зинаида Егоровна
4. Приказ Минздравсоцразвития России №302н от 12.04.2011 года «Об утверждении перечней вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводится обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования) и порядок проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров (обследований) работников, занятых на тяжелых работах и на работах с вредными и (или) опасными условиями труда.

Подлежат следующие сотрудники:

№	Ф.И.О. сотрудника	Занимаемая должность
1.	Карпова Марина Александровна	Повар/бригадир
2.	Алышанова Г.Х.	кухонный работник
3.	Нанаджанова А.Д.	кондитер
4.	Мошняков Николай Александрович	технолог
5.	Артемьев Иван Сергеевич	повар

5. Потенциальную опасность представляют:

- перебой 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;

б. 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 Яцук З.Е.
2.	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 « Санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации общественного питания населения»;	По плану	Центр гигиены и эпидемиологии
3.	Контроль за организацией питьевого режима.	ежедневно	Зам. директора по АХЧ Яцук З.Е.
4.	Контроль за состоянием хозяйственной зоны, работой очистных канализационных сооружений (своевременностью вывоза сточных вод и состоянием выгребных ям).	ежедневно	Зам. директора по АХЧ Яцук З.Е.
5.	Контроль за использованием помещений учреждения в соответствии с их назначением.	ежедневно	Технолог Мошняков Н.А.
6.	Контроль за соблюдением гигиенических требований к воздушно-тепловому режиму, режима проветривания.	ежедневно	Технолог Мошняков Н.А.
7.	Контроль за соблюдением гигиенических требований к естественному и искусственному освещению, световому режиму помещений.	ежедневно	Технолог Мошняков Н.А.
8.	Контроль за применением отделочных материалов внутри здания.	Перед ремонтом	Мед. Работник Мальковская Е.Ф. Зам. директора по АХЧ Яцук З.Е.
9.	Контроль за состоянием оборудования, вывозом мусора.	ежедневно	Зам. директора по АХЧ Яцук З.Е.
10.	Проверка качества и своевременности уборки помещений, соблюдения режима дезинфекции, использования средств индивидуальной защиты техническим персоналом.	ежедневно	Мед. Работник Мальковская Е.Ф. Технолог Мошняков Н.А.
11.	Контроль за использованием производственных цехов столовой в соответствии с их назначением.	ежедневно	Технолог Мошняков Н.А.
12.	Контроль за приобретением и использование моющих средств и уборочного инвентаря.	ежедневно	Технолог Мошняков Н.А.
13.	Проверка температуры воздуха внутри	ежедневно	Мед. Работник

	холодильных камер, другого холодильного оборудования.		Мальковская Е.Ф. Технолог Мошняков Н.А.
14.	Проверка качества поступающей на реализацию продукции (документальная и органолептическая), а также сроков и условий ее транспортировки, хранения и реализации.	ежедневно	Мед. работник Мальковская Е.Ф. Технолог Мошняков Н.А.
15.	Контроль за состоянием столовой и кухонной посуды и инвентаря, технологического и холодильного оборудования, мытьем посуды и оборудования.	ежедневно	Мед. работник Мальковская Е.Ф. Технолог Мошняков Н.А.
16.	Контроль за соблюдением гигиенических требований при организации питания, выполнением натуральных норм продуктов.	1 раз в 10 дней	Мед. Работник Мальковская Е.Ф. Технолог Мошняков Н.А.
17.	Контроль за технологией приготовления и качеством готовой пищи. Бракераж готовой пищи.	Ежедневно перед раздачей пищи.	Мед. Работник Мальковская Е.Ф. Члены бракераж. комиссии
18.	Отбор суточной пробы на пищеблоке, контроль за ее хранением.	ежедневно	Мед. Работник Мальковская Е.Ф. Технолог Мошняков Н.А.
19.	Контроль за ведением медицинской документации по организации питания.	ежедневно	Мед. Работник Мальковская Е.Ф. Технолог Мошняков Н.А.
20.	Ежедневный осмотр персонала пищеблока на гнойничковые заболевания.	ежедневно	Мед. работник Мальковская Е.Ф.
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 Мальковская Е.Ф. Технолог Мошняков Н.А.
24.	Контроль за обеспечением дез средствами в достаточном количестве и их использованием.	ежедневно	Мед. Работник Мальковская Е.Ф. Технолог Мошняков Н.А.

7. При возникновении следующих ситуаций следует немедленно известить директора гимназии, зам директора по хоз. части, мед. работника, ТУ Роспотребнадзора по Томской области тел. 44-67-33:

- отключение электроэнергии;
- выход из строя холодильного и технологического оборудования;
- отсутствие водопроводной холодной воды;
- отсутствие горячей воды;

- авария канализационной системы;
- сообщение о кишечном инфекционном заболевании, отравлении, связанном с употреблением изготовленных блюд.

8. При неудовлетворительных результатах лабораторных исследований испытаниям подвергаются удвоенное количество образцов, проводится дополнительный контроль производства. Разрабатывается план корректирующих мероприятий для устранения нарушений.