***«Утверждаю»***

***ИП ШаповаловН.Н.\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_***

***«\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2021 г.***

**Программа производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий**

**В МБОУ Семено-Камышенской ООШ**

**2021 – 2022 учебный год**

* 1. Ответственным за осуществление производственного контроля является ***ИП Шаповалов Н.Н.***
  2. На предприятии имеются в наличии следующие нормативные документы:
* Федеральный закон от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ (редакция 13.07.2020 г. № 52-ФЗ) «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
* Федеральный закон от 12 января 2000 г. № 29-ФЗ (редакция 13.07.2020 г. № 29-ФЗ) «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
* СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
* СанПиН 2.3.2.1324-03 «Условия, сроки хранения особо скоропортящихся продуктов»;
* Санитарно – эпидемиологические правила СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборото способности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья»;
* СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», п.2.1.;
* ГОСТ Р 50763-2007 «Общественное питание. Продукция общественного питания, реализуемая населению»;
* ГОСТ Р 50647-94. «Общественное питание. Термины и определения».

3. 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.

4. Лицом, ответственным за осуществление производственного контроля производятся следующие мероприятия:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Наименование мероприятий | Периодичность | Исполнитель |
| 1. | Контроль за использованием помещений учреждения в соответствии с их назначением. | Ежедневно | Повар |
| 2. | Контроль за соблюдением гигиенических требований к воздушно – тепловому режиму, режима проветривания. | Ежедневно | Повар |
| 3. | Контроль за соблюдением гигиенических требований к естественному и искусственному освещению, световому режиму помещений. | Ежедневно | Повар |
| 4. | Контроль за применением отделочных материалов внутри помещения. | Период ремонта | ИП Шаповалов Н.Н. |
| 5. | Контроль за состоянием оборудования, вывозом мусора. | Ежедневно | Повар |
| 6. | Проверка качества и своевременности уборки помещений, соблюдения режима дезинфекции, использования средств индивидуальной защиты техническим персоналом. | Ежедневно | Повар |
| 7. | Контроль за приобретением и использование моющих средств и уборочного материала. | Ежедневно | Повар |
| 8. | Проверка температурного режима воздуха внутри холодильных камер, другого холодильного оборудования. | Ежедневно | Повар |
| 9. | Проверка качества поступающей на реализацию продукции (документальная), а так же сроков и условий её транспортировки, хранения и реализации. | Ежедневно | Повар |
| 10. | Контроль за состоянием столовой и кухонной посуды и инвентаря, технологического и холодильного оборудования, мытьём посуды и оборудования. | Ежедневно | Повар |
| 11. | Отбор суточной пробы на пищеблоке, контроль за её хранением. | Ежедневно | Повар |
| 12. | Еженедельный осмотр персонала пищеблока на гнойничковые заболевания. | Еженедельно | Повар, фельдшер ФАПа |
| 13. | Организация проведения лабораторных исследований готовой продукции, смывов с оборудования, инвентаря, посуды, рук персонала. | По плану | «Центр гигиены и эпидемиологии» |
| 14. | Лабораторный контроль качества текущей дезинфекции в пищеблоке. | По плану | «Центр гигиены и эпидемиологии» |
| 15 | Проверка сроков прохождения сотрудниками гигиенической подготовки и медицинских осмотров. | Постоянно | ИП Шаповалов Н.Н |

При возникновении следующих ситуаций следует немедленно известить директора школы, фельдшера ФАПа, территориальный отдел управления Роспотребнадзора:

- отключение электроэнергию;

- выход из строя технологического и холодильного оборудования;

- отсутствие водопроводной холодной воды;

- отсутствие горячей воды;

- сообщение о кишечном инфекционном заболевании, отравлении, связанном с употреблением готовых блюд.

5. Организация лабораторных исследований, испытаний в организациях питания образовательного учреждения

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Вид исследований | Объект исследования  (обследования) | Количество  (не менее) | Кратность |
| Микробиологические исследования проб готовых блюд на соответствие требованиям | Салаты, сладкие блюда,  напитки, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные блюда | Одно блюдо исследуемого приёма пищи | Один раз в год |
| Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно – показательной микрофлоры (БГКП) | Объекты производственного окружения, руки и спец. одежда персонала | Три смыва | Один раз в год |