Утверждаю

Директор МБОУ БГ с.Учалы

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Ю.С.Рыскулов

Пр.№ 2-ОТ от 1 сентября 2018 г.

ПРОГРАММА

ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ САНИТАРНО-ПРОТИВОЭПИДЕМИЧЕСКИХ МЕРОПРИЯТИЙ

МУНИЦИПАЛЬНОГО БЮДЖЕТНОГО ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ БАШКИРСКАЯ ГИМНАЗИЯ СЕЛА УЧАЛЫ

РЕСПУБЛИКИ БАШКОРТОСТАН

1.Ответственным за осуществление производственного контроля в МБОУ БГ с.Учалы является директор Юлай Салаватович Рыскулов.

2.При проведении производственного контроля МБОУ БГ руководствуется следующим нормативным документам:

-Федеральный закон от 30.03.1996 г №52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения (извлечения);

- Федеральный закон от 12.01.2000 г. № «О качестве и безопасности пищевых продуктов»

-СанПин 2.3.2.1324-03 «Условия, сроки хранения особо скоропортящихся продуктов;

-СанПин 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях начального и среднего профессионального образования;

-ГОСТ Р 50763-2007 «Общественное питание. Продукция общественного питания, реализуемая населению»; Термины и определения»;

-ГОСТ Р 50647-94 «Общественное питание. Термины и определения»;

3.Функции по осуществлению производственного контроля возложены на работников:

-Медицинский работник;

-Повар;

4.Предварительным и периодическим осмотром, согласно приказа МЗ СССР от 27.09.1989 г. №555 «О совершенствовании системы медицинских осмотров трудящихся и водителей индивидуальных транспортных средств», а также профессиональной гигиенической подготовке подлежат следующие сотрудники:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № | ФИО | должность |
| 1 | Фагалова Ю.В. | повар |
| 2 | Рыскулов Ю.С. | директор гимназии |
| 3 | Ибатуллина Л.Н. | медицинский работник |

5.Потенциальную опасность представляют :

-перебои холодного и горячего водоснабжения, электроснабжения;

-выход из строя технологического и холодильного оборудования;

-нерациональное питание, реализация скоропортящихся продуктов (молочные продукты, готовые блюда, приготовленные в МБОУ) с нарушением сроков реализации;

-персонал, не прошедший медосмотр и не владеющий знаниями пот профессиональной гигиенической подготовке и т. п.

6.Лицом, ответственным за осуществление производственного контроля проводятся следующие мероприятия:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № | мероприятия | периодичность | исполнитель |
| 1 | Контроль за соблюдением чистоты источников водоснабжения, зоны санитарной охраны питьевых скважин, накопительных резервуаров | ежедневно | завхоз |
| 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 |
| 4 | Контроль за соблюдением чистотой хозяйственной зоны, за работой очистных канализационных сооружений (своевременностью вывоза сточных вод и состоянием выгребных ям) | ежедневно | завхоз |
| 5 | Контроль за использованием помещений учреждения в соответствии с их назначением | ежедневно | медработник |
| 6 | Контроль за соблюдением гигиенических требований к воздушно-тепловому режиму, режима проветривания | ежедневно | медработник |
| 7 | Контроль за соблюдением гигиенических требований к естественному и искусственному освещению, световому режиму помещений | ежедневно | медработник |
| 8 | Контроль за применением отделочных материалов внутри помещения, соответствующих требованиям безопасности | Перед ремонтом | Завхоз, медработник |
| 9 | Контроль за состоянием оборудования, вывозом мусора | ежедневно | завхоз |
| 10 | Проверка качества и своевременности уборки помещений, соблюдения режима дезинфекции, использования средств индивидуальной защиты техническим персоналом | ежедневно | медработник |
| 11 | Контроль за использованием производственных цехов столовой, в соответствии с их назначением | ежедневно | Медработник, повар |
| 12 | Контроль за приобретением и использованием моющих средств и уборочного инвентаря | ежедневно | завхоз |
| 13 | Проверка температуры воздуха внутри холодильных камер, другого холодильного оборудования | ежедневно | медработник |
| 14 | Проверка поступающей на реализацию продуктов (документальная и органолептическая), а также сроков и условий ее транспортировки, хранения , реализации | ежедневно | завхоз |
| 15 | Контроль за состоянием столовой и кухонной посуды и инвентаря, технологического и холодильного оборудования, мытьем посуды и оборудования | ежедневно | Медработник, повар |
| 16 | Контроль за соблюдением гигиенических требований при организации питания, выполнение натуральных норм продуктов | 1 раз в 10 дней | Медработник, повар |
| 17 | Контроль за технологией приготовления и качеством готовой пищи. Бракераж готовой пищи | Ежедневно перед раздачей пищи | Медработник, повар, начальник лагеря |
| 18 | Отбор суточной пробы в пищеблоке, контроль за ее хранением | ежедневно | медработник |
| 19 | Контроль за ведением медицинской документации по организации питания | ежедневно | медработник |
| 20 | Ежедневный осмотр персонала пищеблока на гнойничковые заболевания | ежедневно | медработник |
| 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 | Медработник, завхоз |
| 24 | Контроль за соблюдением нормы обеспеченности дез.средствами в достаточном количестве и их использованием | ежедневно | Медработник, завхоз |

При возникновении следующих ситуаций следует немедленно известить директора МБОУ БГ, заведующего хозяйством, медицинского работника, технолога отдела образования, территориальный отдел управления Роспотребнадзора:

-отключение электроэнергии;

-выход из строя холодильного оборудования;

-отсутствие горячей воды;

-авария канализационной системы с растеканием сточных вод в складские и производственные помещения;

-сообщение о кишечно-инфекционном заболевании, отравлении, связанном с употреблением изготовленных блюд.