Приложение №1
к приказу № от 1.09.2017

Утверждено
Приказом № 3 от «25» 08 2017 г.
И.о. директора МОБУ СОШ с. Карагаево
Ахтямова Л.Н.._____
«25»_____08_____2017г

ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ МОБУ СОШ с. Карагаево на 2017- 2018 учебный год.

1. Ответственным за осуществление производственного контроля пищеблока МОБУ СОШ с. Карагаево назначается Рахматуллина Г.Т..
2. Наличие нормативных документов, локально - правовых актов:
   - Сборники рецептур
   - Технологические карты
   - СанПиН 2.4.5.2409-08
   - Приказ №__ от «__» 2017 г. «О создании бракеражной комиссии»
   - Приказ №__ от «__» 2017 г. «О проведении санитарных дней»
   - Положение о бракеражной комиссии
   - Приказ №__ от «__» 2017 г. «Об организации горячего питания»
   - Положение о порядке организации питания
   - Положение о столовой МОБУ СОШ с. Карагаево
   - Приказ №__ от «__» 2017 г. «О проведении санитарных дней»
   - Ассортиментный перечень блюд и кулинарных изделий
   - Перспективное двухнедельное меню

3.Два раза в год - медицинские осмотры, один раз в два года - прохождение обучения по программе санитарного минимума для работников пищеблока, один раз в год - обучение по программе санитарного минимума для руководителя учреждения.

4. Потенциальную опасность представляют реализуемые скоропортящиеся продукты:
   -Окорочка, мясо, пельмени, фарш, яйца
   -Колбасные изделия, копчености
   -Масло сливочное, растительное, майонезы, маргарины, йогурты, молоко, кисломолочные продукты

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

№ п/п	мероприятия	периодичность контроля	ответственные
1	проверка качества поступающего сырья, соответствие гигиеническим требованиям, предъявляемым к продовольственному сырью и пищевым продуктам	ежедневно	Рахматуллина Г.Т.
2	наличие сертификатов качества на все продукты питания, информация о дате выработки, сроках и условиях хранения продукции	ежедневно	Рахматуллин Р. Х.
3	проверка условий хранения скоропортящихся продуктов, выполнение требований к товарному соседству продуктов	ежедневно	Рахматуллин Р. Х.
4	контроль за работой теплового, холодильного и механического оборудования, контроль за температурным режимом холодильников	ежедневно	Рахматуллина Г.Т.
5	прием на работу и допуск к работе лиц, прошедших периодические медицинские осмотры, имеющие допуск к работе по состоянию здоровья, прошедших профессиональную и гигиеническую подготовку и	По мере необходимости	Директор школы Х.Р.Абузаров.

	аттестацию, наличие личных медицинских книжек		
6	ежедневный осмотр работников организации питания на наличие гнойничковых заболеваний кожи, простудных заболеваний	ежедневно	Рахматуллина Г.Т.
7	соблюдение личной гигиены	ежедневно	Рахматуллина Г.Т.
8	проведение текущих уборок, генеральных уборок, санитарных дней согласно графика	По графику	Рахматуллина Г.Т.
9	проведение мероприятий по дезинфекции, дезинсекции и дератизации	По графику	Рахматуллина Г.Т.
10	Наличие достаточного количества производственного инвентаря, посуды, моющих и дезинфицирующих средств и других предметов материально-технического оснащения	ежедневно	Ответственный за организацию питания
11	наличие аптечки для оказания первой медицинской помощи и их своевременное пополнение	ежедневно	Рахматуллина Г.Т.
12	организация санитарно просветительной работы с персоналом путем проведения семинаров, бесед, лекций	По графику	Ответственный за организацию питания
13	контроль за качеством приготовления дез.растворов, приобретением разрешенных моющих средств	ежедневно	Рахматуллина Г.Т.
14	организация регулярной стирки и починки санитарной одежды	ежедневно	Рахматуллина Г.Т.
15	Контроль за ежедневным наличием суточной пробы	ежедневно	Бракеражная комиссия
16	Контроль за качеством обработки столовой посуды и приборов	ежедневно	Рахматуллина Г.Т.
17	контроль за качеством приготовленной пищи, весом порционных блюд, регистрация результатов в журнале установленного образца	ежедневно	Бракеражная комиссия
18	соблюдение условий и сроков хранения готовых блюд и изделий	ежедневно	Рахматуллина Г.Т.
19	выполнение постановлений, предписаний федерального органа исполнительной власти, уполномоченного осуществлять надзор в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, и его территориальных органов	ежедневно	Директор школы Х.Р.Абузаров
20	ежедневное ведение необходимой документации	ежедневно	Рахматуллина Г.Т.
21	организация условий труда работников в соответствии с действующим законодательством РФ, санитарными правилами, гигиеническими нормативами	ежедневно	Директор школы Х.Р.Абузаров
22	организация проведения микробиологического контроля	По графику	Роспотребнадзор