



Утверждаю
Директор
ООО «Комбинат детского
питания «Радуга»
Л.Л.Галиахметова

ПРОГРАММА
производственного контроля столовой МБОУ СОШ № 10

1. Ответственной за осуществление производственного контроля является директор ООО «Комбинат детского питания «Радуга»
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»;
 - СанПин 2.3.2. 1324-03 «Условия , сроки хранения особо скоропортящихся продуктов»,
 - СанПин 2.1.4. 1074-01 «Пить вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества».
 - Санитарно-эпидемиологические правила СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья».
 - 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».
 - ГОСТ Р – 50647-94 «Общественное питание. Термины и определения»,
3. Функции по осуществлению производственного контроля возложены на:
 1. фельдшера школы – Габбасова А.Г.
 2. шеф повара – Нуриева Т.Г.
4. Предварительным и периодическим осмотрам согласно приказа МЗ СССР от 27.09.1989 г. К 555 «О совершенствовании системы медицинских осмотров трудящихся и водителей индивидуальных транспортных средств», а также профессиональной гигиенической подготовке подлежат следующие сотрудники:

№	Ф.И.О. сотрудника	Занимаемая должность
1	Нуриева Тамара Григорьевна	Шеф-повар
2	Гураева Залия Алмасовна	Повар
3.	Фаттахова Эльвира Камсаевна	Повар
4.	Талипова Юлия Салаватовна	Помощник повара
5.	Аглиуллина Ильмира Ильясовна	Помощник повара

5. 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.