


Согласовано:

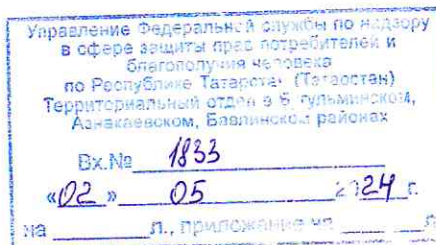
Начальник территориального отдела  
Управления Роспотребнадзора по  
Республике Татарстан  
в Бугульминском, Азнакаевском,  
Бавлинском, Ютазинском районах  
Главный государственный санитарный  
врач по Бугульминскому, Азнакаевскому,  
Бавлинскому, Ютазинскому районам

  
Долгих В.В.

Утверждаю

Директор МБОУ « Дым – Тамакская ООШ»

  
Ш.А.Шайгуманов



**Комплексный план, направленный на предупреждение контаминации  
возбудителей инфекционных заболеваний в Дым- Тамакской ООШ**

№	Мероприятия	Сроки/периодичность	Ответственный
1	Строгий контроль за санитарно-гигиеническими условиями на пищеблоке.	Ежедневно, постоянно	Завхоз Халиуллина В.Л.
2	Строгий контроль за выполнением санитарно-противоэпидемического режима на пищеблоке.	Ежедневно, постоянно	Завхоз Халиуллина В.Л.
3	Контроль за состоянием рабочего места.	Ежедневно	Завхоз Халиуллина В.Л.
4	Соблюдение санитарных требований к отпуску готовой продукции.	Ежедневно	Завхоз Халиуллина В.Л.
5	Соблюдение технологических инструкций.	Ежедневно	Завхоз Халиуллина В.Л.
6	Контроль за закладкой продуктов на пищеблоке.	Ежедневно	Завхоз Халиуллина В.Л.
7	Соблюдение выполнения инструкций технологических процессов на пищеблоке.	Ежедневно, постоянно	Завхоз Халиуллина В.Л.
8	Контроль за состоянием разделочного и уборочного инвентаря на пищеблоке.	Постоянно	Завхоз Халиуллина В.Л.
9	Контроль за температурным режимом в холодильных установках.	Ежедневно	Завхоз Халиуллина В.Л.
10	Постоянный контроль за качеством поставляемых продуктов.	По мере поступления продуктов	Завхоз Халиуллина В.Л.
11	Контроль мытья кухонной посуды, инвентаря ,обработка кухонного электрооборудования, металлического инвентаря ,рабочих столов, помещения.	Постоянно	Завхоз Халиуллина В.Л.
12	Контроль проведения генеральной уборки пищеблока с применением дезинфицирующих средств (при угрозе распространения инфекции). Контроль	Еженедельно	Завхоз Халиуллина В.Л.

	профилактической и текущей дезинфекции.			
13	Контроль качества готовой продукции (внешний вид, консистенция, вкусовые качества).	Ежедневно		Завхоз Халиуллина В.Л.
14	Контроль качества отбора суточной пробы и ее хранения.	Ежедневно		Завхоз Халиуллина В.Л.
15	Контроль качества сырых скоропортящихся продуктов, хранение продуктов.	Постоянно		Завхоз Халиуллина В.Л.
16	Контроль здоровья работников пищеблока, с отметкой в журнале установленного образца. Не допускать к работе персонал пищеблока с проявлением острых респираторных инфекций (повышенная температура, кашель, насморк).	Ежедневно		Завхоз Халиуллина В.Л.
17	Контроль соблюдения персоналом правил личной гигиены: режима регулярного мытья рук с мылом и обработки кожными антисептиками - в течении всего рабочего дня.	Постоянно		Завхоз Халиуллина В.Л.
18	Принятие мер, направленных на устранение нарушений санитарных норм.	При выявлении незамедлительно		Завхоз Халиуллина В.Л.
19	Контроль над программой производственного контроля основанного на принципе ХАСП.	Раз в полгода		Завхоз Халиуллина В.Л.

Завхоз



Халиуллина В.Л.