



ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ

МБОУ СОШ с. Кремово

За соблюдением требования санитарного законодательства

г. Уусурийск 2019 г

СОДЕРЖАНИЕ

1. Введение
2. Характеристика условий размещения объекта питания ОУ.
3. План производственного контроля организации питания
4. Лабораторный контроль
5. Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам. Перечень должностей работников, подлежащих профессиональной гигиенической подготовке.

1. Введение

Настоящая «Программа производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий разработана на основании требований ст.32 закона РФ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения № 52 ФЗ от 30.03.99г.

Производственный контроль за соблюдением санитарных правил выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий далее производственный контроль- составная часть общей системы производственного контроля и санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий организуемых и проводимых юридическими лицами в процессе осуществления ими отдельных видов деятельности, выполнении работ и оказании услуг, представляющих потенциальную опасность для человека, в целях обеспечения сан-эпид. Благополучия населения сохранения жизни и здоровья людей и окружающей среды.

Производственный контроль проводится юридическими лицами в соответствии с осуществляемой деятельностью, по обеспечению контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, выполнением санитарных противоэпидемических (профилактических) мероприятий.

Целью производственного контроля является обеспечение безопасности и безвредном, для человека и среды обитания вредного влияния объектов, производственного контроля путем должного выполнения санитарных правил, санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, организации контроля за соблюдением п.2.1 СПП.1.1058-01

2. Характеристика условий размещения объекта питания ОУ

1	Название объекта	Школьная столовая, ИП Григорян К.А.
2	Юридический адрес	Приморский край г. Уссурийск, с. Водлажекста, ул. Бадратина д.68/1
3	Фактический адрес	Приморский край г. Уссурийск, с. Водлажекста, ул. Бадратина д.68/1
4	Фактический адрес объекта	692657 с.Кремлово, ул. Колдунная, 25
5	ФИО руководителя	Должанова Т.А.
6	Телефон	84234641102
7	ФИО зав. столовой или нач. лагеря	Григорян Еристана Александровна
8	Телефон	89084454444
9	Бракариющая комиссия	
10	Размещение объекта	МБОУ СОШ с.Кремлово
11	Холодное водоснабжение	Центральное, водопровод
12	Горячее водоснабжение	Видеонагреватель
13	Отопление	Центральное
14	Вентиляция	Комбинированная, естественная
15	Освещение	Комбинированное, естественное
16	Численность работающих	1
17	Набор производственных и вспомогательных помещений	Обеденный зал, мужской цех, цех сырой продукции, цех готовой продукции, молочная, кладовая для хранения овощей
18	Доставка продуктов	Автоперевозчик, база КТК, КОФ «Наша Хлеб», ООО Пивовар, ООО «Никотек», ИП Ком С.А, ИП Сав В.А.
19	Наименование лаборатории, которая осуществляет лабораторные и инструментальные исследования	Федеральный ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Приморском крае» г. Уссурийск

Контролируется:

- Микробиологические показатели качества и безопасности продуктов, готовых блюд, пищи;
- Долгота и правильность ведения и оформления соответствующей документации на пищеблоке;
- Качества мытья посуды;
- Условия и сроки хранения продуктов;
- Исправность холодильного и технологического оборудования;
- Контроль личной гигиены и своевременное прохождение необходимых осмотров;
- Дезинфицирующие мероприятия;
- Санитарное состояние столовой и пищеблока

3. План производственного контроля организации питания

№	Вид контроля	Объект контроля	Периодичность	Ответственный	Учтен/исполнен в форме
1	Соблюдение санитарно-гигиенических положений столовой	Общедневный зал, пищеблок, пищеблоке помещений	Ежедневно	Зав. столовой	
2	Обращение столовой	Общедневный зал	1 раз в смену	Приниматель заказов	Карта приема заказов
3	Контроль за устройством и обслуживанием столовой в соответствии с требованиями технологического и холодильного оборудования	Пищеблок	1 раз в год	Команда по устройству пищеблока	Акт готовности к обслуживанию
4	Качество поставленных сырых продуктов	Сертификаты на поставку сырья: продукция, мясные, ветчинные изделия	Ежедневно	Зав. столовой	Принятый журнал
5	Условия хранения поставленной продукции	Холодильное оборудование, пищевые помещения	Ежедневно	Зав. столовой	Журнал температурного режима холодильного оборудования
6	Контроль суточной пробы	Специальные контейнеры температуры хранения	Ежедневно	Зав. столовой	
7	Соблюдение санитарных правил	Посудомыльный зал	1 раз в смену	Зав. столовой	Акт проверки
8	Осмотр персонала пищеблока на гигиенические заболевания	Персонал пищеблока	Ежедневно	Зав. столовой	Журнал «Заболевание»
9	Соблюдение личной гигиены учащихся перед приемом пищи	Зал перед столовой	Ежедневно	Дож. учитель, мед. персонал	

10.	Проверка организации эксплуатации технологического оборудования	Пищевая	1 раз в смену	Защитный экран	Акт проверки
11.	Контроль за организацией приема пищи обучающихся	Санитарное состояние обеденного зала, обслуживания	1 раз в месяц	Бракеравная комиссия	Протокол
12.	Контроль за отходами	Маркировка тары системной канализации	В течение смены	Бракеравная комиссия	
13.	Проверка сроков прохождения сотрудниками гигиенической подготовки и медицинских осмотров	Личные медицинские книжки	1 раз в год	Бракеравная комиссия	Бракеравная комиссия

4. Лабораторный контроль

№	Вид исследований	Объект исследования	Количество не менее	Кратность, по реж.
1.	Микробиологические исследования проб готовых блюд на соответствие требованиям санитарного законодательства	Вторые блюда, гарниры соусы, овощные блюда	1 блюдо исследуется и при этом анализ	1 раз в год
2.	Калорийность, выход блюд и соответствие энергетического состава блюд рецептуре	Обед	3-4 блюда	1 раз в год
3.	Контроль пищевой витаминизации блюд	Третьи блюда	1 блюдо	1 раз в год
4.	Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП)	Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала	10 смывов	2 раза в год

5. Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам, профессиональной гигиенической подготовке. Перечень должностей работников предприятия, подлежащих медицинским осмотрам, представлен в таблице.

№	Наименование должностей	Количество работающих	Кратность
1.	Повар	1	Флюорография - при поступлении на работу, и в дальнейшем 1 раз в два года. Исследования на кислотность желудка при поступлении на работу. Исследования на наличие хронических инфекций. Осмотр дерматологом при поступлении на работу, и в дальнейшем 1 раз в 12 месяцев. Исследования на сифилис и гепатит при поступлении на работу, и в дальнейшем 1 раз в 12 месяцев.

Перечень должностей работников, подлежащих профессиональной гигиенической подготовке.

№	должность	ФИО	кратность
1	повар	Кузюк О.Д.	1 раз в год
2	Кух. работник	Ким М.В.	1 раз в год
3			
4			
5			