

Согласовано:
Начальник ТО
УФС по надзору в сфере защиты прав потребителей
и благополучия человека
по Волгоградской области

« _____ » _____ 2018г.
В.П.Фимин



Утверждаю:

Индивидуальный предприниматель
Л.И.Агафонова

« _____ » _____ 2018г.
(Л.И.Агафонова)



ПРОГРАММА
ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ
за соблюдением требований санитарных правил и выполнением
санитарно-противоэпидемических (профилактических)
мероприятий для столовой Муниципального казенного
общеобразовательного учреждения
«СРЕДНЯЯ ШКОЛА №1 ГОРОДСКОГО ОКРУГА ГОРОД МИХАЙЛОВКА
ВОЛГОГРАДСКОЙ ОБЛАСТИ»
в летнем оздоровительном лагере с дневным пребыванием детей
в каникулярный период на 2018 год

Юридический адрес:
403348, Россия Волгоградская область,
город Михайловка, улица Ленина дом 66

1. Общее положение

- 1.1. Программа устанавливает порядок организации и осуществление производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических мероприятий, обязательных для выполнения всеми работниками
- 1.2. Целью производственного контроля (ПК) является обеспечение безопасности и безвредности для человека и среды обитания вредного влияния факторов производственной среды, путем должного выполнения требований нормативно-правовых актов санитарного законодательства, осуществления санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий, организации осуществления контроля за их соблюдением

2. Нормативно-техническая документация, используемая при проведении производственного контроля:

№п/п	Наименование нормативного документа	Регистрационный номер
1	«О санэпидблагополучии населения.	ФЗ №52 от 30.03.1999г
2	Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования.	СанПиН 2.4.5.2409-08
3	Гигиенические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в оздоровительных учреждениях с дневным пребыванием детей в период каникул.	СанПиН 2.4.4.2599-10
4	Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов	СанПиН 2.3.2.1078-01
5	Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов	СанПин 2.3.2.1324-03

3. Количество работников, подлежащих медицинским осмотрам и профессионально-гигиенической подготовки.

№ п/п	Профессия	Количество работающих	Кратность периодического медосмотра	Кратность профессионально-гигиенической подготовки
1.	Повар, подсобный кухонный работник	3	1 раз в год	1 раз в 2 года

4. Мероприятия, проводимые при осуществлении производственного контроля.

№ п/п	Наименование мероприятий	Срок исполнения	Ответственный исполнитель
1.	Контроль за технологией приготовления и качеством готовой пищи. Бракераж готовой пищи.	ежедневно перед раздачей пищи	Индивидуальный предприниматель Медсестра. Бракеражная комиссия.
2.	Отбор суточных проб на пищеблоке. Контроль за	ежедневно	Повар

	его хранением.		
3.	Контроль над наличием сопроводительной нормативно-технической документации, удостоверяющей качество товаров для потребителей, соответствии маркировки на упаковке	постоянно	Повар
4.	Контроль над температурно-влажностным режимом хранения пищевых продуктов, соблюдения норм складирования и правил товарного соседства	ежедневно	Повар
5.	Контроль над наличием маркированного уборочного инвентаря, необходимого запаса моющих и дезинфицирующих средств	постоянно	Подсобный кухонный рабочий
6.	Контроль за: - проведением текущей уборки помещений; - проведение генеральной уборки помещений, совмещенной с проведением мероприятий по дезинфекции и дератизации	ежедневно 1 раз в неделю	Подсобный кухонный рабочий
7.	Контроль над соблюдением режима мытья холодильного и технологического оборудования	ежедневно	Подсобный кухонный рабочий
8.	Контроль над соблюдением требований личной гигиены персоналом	постоянно	Работники столовой
9.	Контроль над прохождением медицинского осмотра и гигиенической аттестации персонала	При поступлении на работу, в дальнейшем 1 раз в год, аттестация 1 раз в 2 года	Индивидуальный предприниматель
10.	Организация регулярной стирки и починки санитарной одежды	постоянно	Подсобный кухонный рабочий
11.	Информационная деятельность о возможных аварийных и других ситуациях, которые могут повлечь за собой нарушение санитарно-эпидемиологического благополучия населения	1 раз в полгода (при авариях немедленно)	Индивидуальный предприниматель

5. Перечень форм учета и отчетности по производственному контролю.

1. Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья.
2. Журнал бракеража готовой кулинарной продукции.
3. Журнал здоровья.
4. Журнал учета температурного режима.
5. Ведомость контроля за рационом питания.

Рекомендуемая номенклатура, объем и периодичность проведения лабораторных и инструментальных исследований в рамках осуществления государственного санитарно-эпидемиологического контроля

Вид исследований	Объект исследования (обследования)	Количество (не менее)	Кратность (не реже)
Микробиологические исследования проб готовых блюд на соответствие требованиям санитарного законодательства	Салаты, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные блюда	2-3 блюда исследуемого приема пищи	1 раз в сезон
Калорийность. Выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре	Обед	3-4 блюда	1 раз в сезон
Контроль проводимой витаминизации блюд	Третьи блюда	1 блюдо	1 раз в сезон
Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП)	Объекты производственного окружения. Руки и спецодежда персонала	10 смывов	1 раз в сезон