

Программа производственного контроля

УТВЕРЖДЕНО

ООО «Калужский комбинат школьного питания»



Е.И. Васькина

2019г

Программа производственного контроля пищеблоков детских образовательных учреждений:

1. Цель производственного контроля.

Обеспечение безопасности и безвредности для школы и всех участников образовательного процесса влияния школьной столовой путем производственного контроля должного выполнения и соблюдения санитарных правил, санитарно-противоэпидемических мероприятий.

2. Объекты производственного контроля:

- 2.1. Помещения школьной столовой;
- 2.2. Технологическое оборудование;
- 2.3. Рабочие места;
- 2.4. Сырье, полуфабрикаты;
- 2.5. Готовая продукция;
- 2.6. Отходы производства и потребления.

3. Перечень официально изданных нормативных документов:

- 3.1. Закон № 52-ФЗ от 30 марта 1999 года «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- 3.2. СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий»;
- 3.3. СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;
- 3.4. СанПиН 2.3.6.1079-01 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья"

3.4. СаниПиН 2.3.6.1079-01 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья"

3.5. СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в ОУ, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

3.6 СанПиН 2.4.4.2599 – 10 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в оздоровительных учреждениях с дневным пребыванием детей в период каникул»

4. Ответственный за осуществление производственного контроля:

ООО «Калужская Продовольственная Компания»

5. Перечень должностных лиц, на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля:

5.1. Директор школы;

5.2. Заместитель директора по АХЧ;

5.3. Заведующая школьной столовой;

5.4. Медицинский работник;

5.6. Заместитель директора по учебной работе;

5.10. Заместитель директора по воспитательной работе;

5.11. Социальный педагог

5.12. Родительский комитет

6. Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам и профессиональной гигиенической подготовке:

Медицинскому осмотру подлежат	Профессиональной гигиенической подготовке подлежат
Заведующая школьной столовой	Заведующая школьной столовой
Кухонный работник	Кухонный работник
Повар	Повар
Посудомойщица	Посудомойщица
Уборщик служебных помещений	Уборщик служебных помещений

7. Перечень контролируемых показателей и периодичность проведения

производственного контроля:

Контролируемый показатель	Периодичность контроля	ФИО, должность
Водоснабжение и канализация	Постоянно, Ежедневно	Зам. директора по АХЧ
Санитарное состояние и содержание пищеблока (проверка качества и своевременности уборки помещений, соблюдение режима дезинфекции, соблюдение правил личной гигиены работников)	Ежедневно	Зам. директора по АХЧ Медицинский работник Зам. директора по УР
Организация питания обучающихся	Ежедневно	Зав. школьной столовой Медицинский работник Социальный педагог
Сбор и утилизация отходов	Ежедневно	Зам. директора по АХЧ
Проведение дезинфекции и дератизации	1 раз в квартал	Зам. директора по АХЧ
Медицинский осмотр и гигиеническое обучение персонала	Ежедневно/ прохождение медосмотра и сан гигиенообучение 1 раз в год	Зам. директора по УР Зам. директора по АХЧ Зав. школьной столовой
Наличие санитарно-эпидемических заключений, сертификатов качества сырья, полуфабрикатов, готовой продукции	Ежедневно	Зам. директора по АХЧ Зав. школьной столовой Медицинский работник
Соблюдение технологии приготовления блюд	Ежедневно	Зам. директора по АХЧ Зав. школьной столовой Медицинский работник

8. Организация лабораторно- инструментальных исследований и контроля.

Лабораторно-инструментальные исследования производятся аккредитованной лабораторией в соответствии с таблицей № 2 согласно договора с ФФБУЗ «Центр Гигиены и Эпидемиологии Калужской области», расположенного пос. Бабынино, ул. Молодёжная, д. 23; юр. Адрес: г. Калуга, ул. Баррикад, д. 181 Аттестат по аккредитации RA.RU.710043 от 25.06.2015г

Рекомендуемая номенклатура, объем и периодичность проведения лабораторных и инструментальных исследований в организациях питания образовательных учреждений

Вид исследований	Объект исследования (обследования)	Количество, не менее	Кратность, не реже
Микробиологические исследования проб готовых блюд на соответствие требованиям санитарного законодательства	Салаты, сладкие блюда, напитки, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные блюда	2-3 блюда исследуемого приема пищи	1 раз в квартал
Калорийность, выход блюд и	Суточный рацион питания	1	1 раз в год

соответствие химического состава блюд рецептуре			
Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП)	Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала	10 смывов	1 раз в год

2008-2012. ГОСТы, СНиПы, СанПиНы - Нормативные документы - стандарты.

10. Перечень необходимой документации на пищеблоке, формы учета и отчетности

10.1 Договор с ФФБУЗ «Центр Гигиены и Эпидемиологии Калужской области» на производственный контроль

10.2. Договор на вывоз ТБО

10.3 Договор на утилизацию ТБО и люминисцентных ламп

10.4. Договор на стирку спецодежды

10.5. Договор на проведение комплекса дезинсекционных и дератизационных мероприятий

10.6. Комплект СанПин

10.7. Личная медицинская книжка

10.8. Свидетельство о поверке СИ

10.9. Программа производственного контроля

10.10. Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья,

10.11. Журнал бракеража готовой кулинарной продукции

10.12. Журнал здоровья

10.13. Журнал учёта температурного режима холодильного оборудования

10.14. Журнал учета дез.средств

10.15. Журнал проведения дезинфекции и дератизации

10.16. Журнал проверок юридического лица

10.17. Журнал (график) генеральных уборок

10.18. Утверждённое в Управлении роспотребнадзора примерное цикличное меню

10.19. Ежедневное меню

10.20. Заборные листы

10.21. Приходные накладные, сопроводительная документация (декларации, вет.справки на скоропортящуюся продукцию).

Все контролируемые показатели регистрируются в производственных журналах.

Формы учета установлены действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля.

11. Перечень возможных аварийных ситуаций и информирование соответствующих организаций:

Бабынинский РЭС филиала «Калугаэнерго» ПАО «МРСК Центра и Приволжья».
Телефон: (48448) 21-553.

Бабынино, МУП ЖКХ
Адрес: Школьная улица, 12
Режим работы:
Телефон: +7(48448)2-18-74

Администрация сельского поселения «Поселок Бабынино» Бабынинского района Калужской области
Адрес: 249210 Калужская обл., Бабынинский р-он, ул. Ленина, д. 21
Телефон/факс: +7 (48448) 2-21-66
E-mail: babynino40@gmail.com

Бабынино 2019г