



# ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ

**МБОУ ООШ с. Николаевка**

За соблюдением требования санитарного законодательства

г. Уссурийск 2022 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 сан-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,<br>ИП Григорян К.А.  |
| 2.  | Юридический адрес   | Приморский край г.Уссурийск,<br>с.Воздвиженка,ул.Бадыгина д.68/1  |
| 3.  | Фактический адрес   | Приморский край г. Уссурийск,<br>с.Воздвиженка,ул.Бадыгина д.68/1   |
| 4.  | Фактический адрес объекта   | С. Николаевка ул.Советская  |
| 5.  | ФИО руководителя  | Левченко О.А.   |
| 6.  | Телефон   | 8(42346) 7-11-35  |
| 7.  | ФИО зав.столовой или нач.лагеря   | Григорян Кристина Александровна   |
| 8.  | Телефон   | 89084454444   |
| 9.  | Бракеражная комиссия  | Коханова Е.В.,Напасная Е.В.   |
| 10. | Размещение объекта  | МБОУ ООШ Николаевка   |
| 11. | Холодное водоснабжение  | Центральное, водопровод   |
| 12. | Горячее водоснабжение   | Водонагреватель   |
| 13. | Отопление   | Центральное   |
| 14. | Вентиляция  | Комбинированная, естественная   |
| 15. | Освещение   | Комбинированное, естественное   |
| 16. | Численность работающих  | 1   |
| 17. | Набор производственных и вспомогательных помещений  | Обеденный зал, мучной цех, цех сырой продукции, цех готовой продукции, моечная, комната для хранения овощей |
| 18. | Доставка продуктов  | Автотранспорт, База КПС, КФХ «Нива Хлеб», ООО Никольск, ООО «Инкотек», ИП Ким С.А, ИП Сыч В.А.              |
| 19. | Наименование лаборатории, которая осуществляет лабораторные и инструментальные исследования | Филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидимиологии» в Приморском крае в г.Уссурийске                                |

Контролируется :

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

### 3. План производственного контроля организации питания

| №  | Вид исследований  | Объект исследований  | Периодичность  | Ответственный              | Учетно-отчетная форма                                  |
|----|---|--|----------------|----------------------------|--|
| 1. | Соблюдение санитарного состояния помещения столовой   | Обеденный зал, пищеблок, подсобные помещения                                 | Ежедневно      | Зав.столовой               |  |
| 2. | Оформление столовой   | Обеденный зал  | 1 раз в смену  | Бракеражная комиссия       | Книга протоколов заседания комиссии                    |
| 3. | Контроль за устройством и планированием столовой в соответствии плану размещения технологического и холодильного оборудования | Пищеблок   | 1 раз в год    | Комиссия по приемке лагеря | Акт готовности к следующему сезону                     |
| 4. | Качество поставляемых сырых продуктов   | Сертификаты на поставляемую продукцию, накладные, ветеринарные свидетельства | Ежедневно      | Зав.столовой               | Бракеражный журнал                                     |
| 5. | Условия хранения поставляемой продукции   | Холодильное оборудование, подсобные помещения                                | Ежедневно      | Зав.столовой               | Журнал температурного режима холодильного оборудования |
| 6. | Контроль суточной пробы   | Специальные контейнеры температура хранения                                  | Ежедневно      | Зав.столовой               |  |
| 7. | Соблюдение санитарных правил  | Посудомоечный цех  | 1 раз в неделю | Зав.столовой               | Акт проверки   |
| 8. | Осмотр персонала пищеблока на гнойничковые заболевания  | Персонал пищеблока   | Ежедневно      | Зав.столовой               | Журнал «Здоровья»                                      |
| 9. | Соблюдение личной гигиены учащихся перед приемом пищи   | Холл перед столовой  | Ежедневно      | Деж.учитель/мед.сестра     |  |

|     |  |  |                 |                          |                      |
|-----|--|--|-----------------|--------------------------|----------------------|
| 10. | Проверка организации эксплуатации технологического оборудования                          | Пищеблок   | 1 раз в смену   | Зав.хозяйственной частью | Акт проверки         |
| 11. | Контроль за организацией приема пищи обучающихся   | Санитарное состояние обеденного зала, обслуживание | 1 раз в месяц   | Бракеражная комиссия     | Протокол             |
| 12. | Контроль за отходами   | Маркировка тары, своевременный вывоз               | В течении смены | Бракеражная комиссия     |                      |
| 13. | Проверка сроков прохождения сотрудниками гигиенической подготовки и медицинских осмотров | Личные медицинские книжки                          | 1 раз в год     | Бракеражная комиссия     | Бракеражная комиссия |

#### 4. Лабораторный контроль

| №  | Вид исследований   | Объект исследования  | Количество не менее              | Кратность не реже |
|----|--|--|----------------------------------|-------------------|
| 1. | Микробиологические исследования проб готовых блюд на соответствие требованиям санитарного законодательства | Вторые блюда, гарниры соусы, овощные блюда                       | 1 блюдо исследуемого приема пищи | 1 раз в год       |
| 2. | Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре                                 | Обед   | 1 блюдо                          | 1 раз в год       |
| 3. | Контроль проводимой витаминизации блюд   | Третьи блюда   | 1 блюдо                          | 1 раз в год       |
| 4. | Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БКП)                 | Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала | 5 смывов                         | 2 раз 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;<br>Исследование на носительство яиц гельминтов при поступлении на работу.<br>Исследование на носительство кишечных инфекций; Осмотр дермато венерологом при поступлении на работу, в дальнейшем 1 раз в 12 месяцев<br>Исследование на сифилис и гонорею при поступлении на работу, в дальнейшем 1 раз в 12 месяцев |
| 2 | Кух. работник           | 1                     |   |

**Перечень должностей работников, подлежащих профессиональной гигиенической подготовке.**

| № | должность | ФИО             | кратность  |
|---|-----------|-----------------|------------|
| 1 | повар     | Мельникова Т.А. | 1раз в год |
| 2 |           |                 |            |
| 3 |           |                 |            |
| 4 |           |                 |            |
| 5 |           |                 |            |