



Утверждаю:

ИП Чеботаренко Е.В.

« 15 » мая 2020г.

Программа производственного контроля

1. Наименование: столовая МАОУ СОШ № 16

Адрес: Томская область, г.Томск ул.Береговая,6

Юридический адрес: Томская обл., г.Томск ул.Береговая, 6

2. Ответственным за проведение производственного контроля является:

- **Ип Чеботаренко Е.В**

- руководитель осуществляет руководство производственно-хозяйственной деятельности предприятия
- следит за соблюдением санитарно-гигиенических требований
- выполнением программы производственного контроля.

3. На предприятии имеются в наличии следующие нормативные документы:

- Федеральный закон от 30 марта 1999г. № 52-ФЗ « О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения(извлечение).
- ФЗ № 2300-1 от 7 февраля 1992г. « О защите прав потребителей»
- СП 1.1.1058-01 « Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий».
- Федеральный закон от 2 января 2000года №29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов (извлечение).
- Санитарные правила 2/3/6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья».
- СанПиН 2.2.4.545-96 «Производство хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий».
- СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»
- СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»
- СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования «К организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» в общеобразовательных учреждениях»

4. Приказ Минздравсоцразвития России №302н от 12 апреля 2011г

«Об утверждении перечней вредных и (или) опасных производственных факторов и работ при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры (обследований) и порядок проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров

и (или) опасными условиями труда

№ п/п	Занимаемая должность	Кратность
1.	Зав. производством - 1 Повар – 3 Мойщица посуды – 1 Кухонные рабочие – 1 Буфетчица-1 Пекарь-1	При поступлении на работу и в дальнейшем согласно приложению № 2 пункт № 15

5. Потенциальную опасность представляют изготавливаемые и реализуемые особо скоропортящиеся продукты:

- **Изделия кулинарные из овощных, рыбных, мясных полуфабрикатов и мяса птицы.**
- **Салаты, холодные закуски**
- **Первые блюда**

6. Лицами ответственными за осуществлением производственного контроля осуществляются следующие мероприятия:

№ п/п	Наименование мероприятий	Периодичность
1.	Проверка температуры воздуха внутри холодильников, контроль условий хранения сырья и готовой продукции	Ежедневно с регистрацией в журнале
2.	Проверка сроков прохождения сотрудниками гигиенической подготовки медицинских осмотров	Постоянно при приеме на работу и с периодичностью утвержденной санитарным законодательством.
3.	Проверка качества поступающей на реализацию продукции, документальная и органолептическая (проверка качества сырья, полуфабрикатов, упаковочных материалов, наличие ветеринарных свидетельств, сертификатов соответствия), а также сроков и условий ее транспортировки, хранения и реализации, соответствия требованиям действующих стандартов, технических условий, показателей безопасности и др. нормативных документов.	Постоянно с регистрацией в журнале
4.	Проверка качества и своевременности уборки помещений, соблюдения режима дезинфекции, соблюдения правил личной гигиены	Постоянно с регистрацией в журнале
5.	Микробиологический контроль качества водопроводной воды – 1 раз в год. Смывы с оборудования, инвентаря - 2 раза в год - 10.	Договор с ФБУЗ «Центра гигиены и эпидемиологии по Томской области»

6.	Микробиологический контроль качества готовых блюд (2 продукта - 2раза в год)	Договор с ФБУЗ «Центра гигиены и эпидемиологии по Томской области»
7.	Контроль условий труда: Освещенность – 1 раз в год; Температура и влажность воздуха (микроклимат) в производственных помещениях – 2 раза в год.	Договор с ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии по Томской области»
8.	Ведение медицинской документации: проверка готовности персонала к работе с внесением соответствующих отметок в журналы «Здоровья», «Осмotra рук персонала на наличие гнойничковых заболеваний»	Зав. производством ежедневно при выходе на работу.
9.	Контроль качества выпускаемой продукции с внесением ежедневных отметок по органолептическим показателям в «Бракеражный журнал», а также сроков и условий её хранения, реализации.	Регистрация в журнале
10.	Контроль за организацией сбора и утилизацией ТБО и токсичных отходов (люминесцентных ламп).	Договор на вывоз прилагается
11.	Контроль за проведением дезинсекции и дератизации.	Договор с ФБУЗ «Томский областной центр дезинфекции». прилагается
12.	Контроль за стиркой спец.одежды.	Проводится самостоятельно, стирка организована на предприятии - установлена стиральная машина.
13.	Выполнение предписаний управления Роспотребнадзора	По мере поступления
14.	Наличие аптечек для оказания первой мед.помощи	Постоянно

7. При возникновении следующих ситуаций следует немедленно известить ТУ Роспотребнадзора по Томской области тел: 44-45-96; 44-36-76, 44-67-33

- выход из строя холодильного оборудования;
- изменение договоров с лабораторией
- авария на водопроводных сетях

- авария канализационной системы с изливом сточных вод в складские, производственные помещения
- при остановках производства, о нарушениях технологических процессов, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения
- при сообщении о кишечном инфекционном заболевании, отравлении связанным с употреблением реализуемых кулинарных изделий и блюд, изготовленных на данном предприятии.;
- при получении неудовлетворительных результатов лабораторных исследований продуктов, воды, смывов.

8. При неудовлетворительных результатах лабораторных исследований испытаниям подвергается удвоенное количество образцов, проводится дополнительный контроль производства. Разрабатывается план корректирующих мероприятий для устранения нарушений.