

Утверждаю:
Директор ООО
«Коммунального питания»
О.А.Высоцкая



Программа

**производственного контроля за соблюдением санитарных правил и норм,
проведением санитарно-противоэпидемических (профилактических)
мероприятий в муниципальных бюджетных общеобразовательных
учреждениях Сакского района Республики Крым Российской Федерации**

2024/2025 год

Сан Пин 3.2.1333 -03 “Профилактика паразитарных болезней на территории Российской Федерации”
 СП 3.2.1317 -03 “Профилактика энтеробиоза”
 СП 3.3.2367 – 08 “Организация иммунопрофилактики инфекционных болезней”
 СП 3.3.2342 – 08 “Обеспечение безопасности иммунизации”
 СП 3.3.2.1120-02 “Санитарно-эпидемиологические требования к условиям транспортирования, хранения и отпуска гражданам МИБП”
 СП 3.1.958-00 “Профилактика вирусных гепатитов общие требования к эпидемиологическому надзору за вирусными гепатитами”
 МУ от 28.02095 11-16/03-06 “Методические указания по применению бактерицидных ламп для обеззараживания воздуха и поверхностей в помещениях”
 Р 3.5.19.04 -04 “Использование ультрафиолетового бактерицидного излучения для обеззараживания воздуха и поверхностей в помещениях”
 Приказ Минздравсоцразвития России № 302 н от 12.04.2011 г.

3. Ответственные за организацию и осуществление производственного контроля

№	ФИО	занимаемая должность	№, дата приказа
1	Высоцкая Оксана Александровна	директор	№67 от 10.08.2015г.

4. Объекты производственного контроля, виды лабораторных и инструментальных исследований, объем, кратность

4.1. Визуальный контроль

Наименование мероприятия	Периодичность	Форма учета	Ответственный (Ф.И.О., должность)
Контроль и организация работы транспорта для перевозки продуктов	ежемесячно		Директор – Высоцкая О.А.
Контроль за соблюдением десятидневного (ежедневного) меню	ежедневно		Директор – Высоцкая О.А.
Контроль за контингентом питающихся	еженедельно	Акты и приказы по питанию, тетрадь учета	
Контроль за гигиеной приема пищи учащимися	ежедневно	График дежурства по столовой	Классные руководители Дежурный учитель
Контроль выполнения санитарно – эпидемиологических требований в пищеблоке: правила хранения и приемки продовольственного сырья и пищевых продуктов; уборки столовой; правила мытья посуды;	ежедневно	ИНСТРУКЦИИ ЖУРНАЛ	Заведующий производством (старший повар)

<p>контроль за соблюдением температурного режима в холодильных установках;</p> <p>контроль за технологией приготовления пищи по технологическим картам;</p> <p>контроль за соблюдением сроков годности пищевых продуктов контроль за качеством принимаемой на пищеблоке продукции;</p> <p>контроль за качеством готовых блюд, правильностью состояния 10 -дневного примерного меню, нормами выхода готовых блюд и т.п.</p> <p>контроль правильности кулинарной обработки;</p> <p>контроль за наличием йодированной соли;</p> <p>контроль за наличием запаса дез. средств и правильностью приготовления дез. растворов;</p> <p>контроль за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;</p> <p>соблюдением сроков прохождения медицинских осмотров работниками кухни.</p> <p>-наличие документов, подтверждающих качество и безопасность продуктов, поступающих на пищеблок, наличие сертификатов</p> <p>-контроль за потоком сырья</p> <p>- условия и сроки хранения продуктов на складе, реализация продукции</p> <p>- бракераж готовых блюд</p>	<p>ежедневно ежедневно</p> <p>ежедневно</p> <p>ежедневно ежедневно</p> <p>ежедневно</p> <p>При поступлении продуктов ежедневно</p> <p>ежедневно</p> <p>1 раз в квартал</p> <p>ежедневно</p> <p>ежедневно ежедневно ежедневно ежедневно</p>	<p>ИНСТРУКЦИИ ЖУРНАЛ</p> <p>ИНСТРУКЦИИ</p> <p>ЖУРНАЛ ЖУРНАЛ</p> <p>ИНСТРУКЦИИ</p> <p>ЖУРНАЛ</p> <p>ИНСТРУКЦИИ</p> <p>ИНСТРУКЦИИ</p> <p>ЖУРНАЛ</p> <p>ВЕДОМОСТЬ ИНСТРУКЦИИ ИНСТРУКЦИИ ЖУРНАЛ</p>	<p>Заведующий производством (старший повар)</p>
<p>Осмотр работников пищеблока на наличие</p>	<p>ежедневно</p>	<p>Журнал здоровья</p>	<p>Заведующий производством (старший повар)</p>

гнойничковых заболеваний		(гигиенический)	
Контроль за выполнением температурного режима холодильного оборудования на пищеблоке	ежедневно	ЖУРНАЛ	Заведующий производством (старший повар)
Контроль и организация работы транспорта для перевозки продуктов	ежегодно		Директор Высоцкая О.А.
Контроль за своевременностью и качеством проведения дератизационных и дезинфекционных работ	Раз в месяц		Зам по АХЧ
Контроль за прохождением медицинского осмотра: -первичный – все сотрудники; -периодический: <u>Все сотрудники</u> Сотрудники пищеблока: ✓ <i>медосмотр;</i> ✓ <i>профессиональная гигиеническая подготовка).</i>	При поступлении на работу ежегодно 1 раз в год		Директор – Высоцкая О.А. Фельдшер

4.2 План производственного контроля организации питания

№ п/п	Объект контроля	Периодичность контроля	Ответственный исполнитель	Учетно-отчетная документация
1	2	3	4	5
1. Входной контроль качества и безопасности поступающего на пищеблок продовольственного сырья и пищевых продуктов				
1.1.	Документация поставщика на право поставок продовольствия.	При заключении договоров	Руководитель образовательного учреждения	Договор с предприятием питания, индивидуальным предпринимателем
1.2.	Сопроводительная документация на пищевые продукты	Каждая поступающая партия	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Товарно-транспортные накладные. Журнал бракеража сырой продукции
1.3.	Условия транспортировки	Каждая поступающая партия	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Акт (при выявлении нарушений условий транспортировки)
2. Контроль рациона питания учащихся, соблюдение санитарных правил в технологическом процессе.				
2.1.	Рацион питания	1 раз в 10 дней	Комиссия по контролю за	Примерное двухнедельное меню,

			организаций и качеством питания	ассортиментный перечень.
2.2.	Наличие нормативно технической и технологической документации.	1 раз в 6 месяцев	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Сборник рецептов. Технологические и калькуляционные карты, ГОСТы.
2.3.	Первичная и кулинарная обработка продукции.	Каждая партия	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Сертификат соответствия и санитарно-эпидемиологическое заключение на пищеблок. Инструкции, журналы, графики.
2.4.	Тепловое технологическое оборудование	1 раз в 6 месяцев	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.	Журнал регистрации температуры теплового оборудования.
2.5.	Контроль достаточности тепловой обработки блюд.	Каждая партия	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания. Фельдшер.	Журнал бракеража готовой продукции.
2.6.	Контроль за потоками сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, за потоками чистой и грязной.	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания. Фельдшер.	Сертификат соответствия и санитарно-эпидемиологическое заключение на пищеблок.
3. Контроль за соблюдением условий и сроков хранения продуктов (сырья, полуфабрикатов и готовой кулинарной продукции).				
3.1.	Помещение для хранения продуктов, соблюдение условий и сроков хранения продуктов.	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.	Санитарный журнал пищеблока. Журнал температурного режима и относительной влажности.
3.2.	Холодильное оборудование (холодильные и морозильные камеры).	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.	Журнал температурного режима и относительной влажности.
4. Контроль за условиями труда сотрудников и состоянием производственной среды пищеблоков.				
4.1.	Условия труда. Производственная среда пищеблоков.	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.	Визуальный контроль
5. Контроль за состоянием помещений пищеблоков (производственных, складских, подсобных), инвентаря и оборудования				
5.1.	Производственные, складские, подсобные помещения и оборудование в них.	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.	Визуальный контроль
5.2.	Инвентарь и оборудование пищеблока.	1 раз в неделю.	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.	Визуальный контроль
6. Контроль за выполнением санитарно-противоэпидемических мероприятий на пищеблоке				
6.1.	Сотрудники пищеблоков	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания. Фельдшер.	Медицинские книжки сотрудников. Журнал осмотра на гнойничковые заболевания.
6.2.	Санитарно-противоэпидемический режим.	Ежедневно	Комиссия по контролю за	Инструкции режима обработки

			организацией и качеством питания.	оборудования инвентаря, тары, столовой посуды.
				Инструкция по эксплуатации посудомоечной машины.
7. Контроль за контингентом питающихся режимом питания и гигиеной приема пищи обучающихся,				
7.1.	Контингент питающихся детей	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.	Приказ об организации питания обучающихся. Списки детей, нуждающихся в бесплатном питании. Документы, подтверждающие статус многодетной или социально незащищенной семьи.
7.2.	Режим питания	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	График приема пищи.
7.3.	Гигиена приема пищи.	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.	Акты по проверке организации питания школьной комиссии.

Лабораторные и инструментальные исследования с учетом одноразового горячего питания обучающихся

1	Измерение и расчет показателей освещенности (2 рабочих места)	2	1 раз в год	Акт проверки
2	Измерение микроклимата (2 рабочих места)	2	1 раз в год	Акт проверки
3	Измерение шума, эквивалентного уровня звука, 1 точка	1	1 раз в год	Акт проверки
4	Микробиологические исследования проб готовых блюд на соответствие требованиям санитарного законодательства	3 блюда	1 раз в год	Акт проверки
5	Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре	3 блюда	1 раз в год	Акт проверки
6	Исследование смывов БГКП (10 смывов)		1 раз в год	Акт проверки

Г Р А Ф И К
проведения генеральной уборки столовой
 Мероприятия

№	Сроки
---	-------

1	Уборка столовой проводится после каждого приема пищи.	Ежедневно
2	Уборка столов производится после приема пищи. Мытье столов с горячим мыльным раствором.	Ежедневно
3	Мытье посуды осуществляется после приема пищи по схеме согласно сан. минимуму.	Ежедневно
4	Мочалки, щетки для мытья инвентаря обрабатываются после использования, согласно сан. правилам.	Ежедневно
5	Остатки пищи обеззараживаются и удаляются.	Ежедневно
6	Борьба с мухами и грызунами.	Постоянно
7	Влажная уборка варочного зала и подсобных помещений.	Ежедневно
8	Генеральная уборка помещений с мытьем окон.	1 раз в месяц

Перечень форм учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля:

1. Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья
2. Журнал бракеража готовой кулинарной продукции
3. Журнал здоровья (гигиенический)
4. Журнал учета температурного режима и относительной влажности
5. Ведомость контроля за рационом питания
6. Личные медицинские книжки работников;
7. Акты лабораторных исследований на транспорт;
8. Акты отбора проб и протоколы лабораторных исследований аккредитованных лабораторий;
9. Удостоверения качества и безопасности продуктов, поставляемых поставщиком;

Медосмотр сотрудников согласно Приказа Минздрава от 12.04.2011 г. П.4.1., ПЗ.10 Приложения № 1, П.16 Приложения № 2.

Директор ООО «Комбинат школьного питания» **О.А.Высоцкая**

