

Утверждаю:

ГБОУ школа-интернат № 7 ст-цы Казанской

Д.Н. Агафонов

«11» января 2021г.

ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ

за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических мероприятий

«11» января 2021 г

Пищеблок ГБОУ школа- интернат № 7 ст. Казанской
(наименование объекта, форма собственности)

Фактический адрес: Краснодарский край, Кавказский район, ст. Казанская, ул. Красная, 239

Юридический : Краснодарский край, Кавказский район, ст. Казанская, ул. Красная, 239

ФИО руководителя: Агафонов Дмитрий Николаевич

Р/счет: ИНН 2332012885/ 233201001

- Перечень санитарных правил, методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью: СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических мероприятий»; СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно- эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»; ТР ТС 021/2011 О безопасности пищевой продукции», СанПиН 2.1.4.1074-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения»; СанПиН 2.2.1/2.1.1.1278-03 «Гигиенические требования к естественному, искусственному и совмещенному освещению жилых и общественных зданий»; СанПиН 2.2.4.548-96 «Гигиенические требования к микроклимату на рабочих местах производственных помещений»; СН2.2.4/2.1.8.562-96 «Шум на рабочих местах, в помещениях жилых, общественных зданий и на территории жилой застройки».
- Должностное лицо (работник) ответственный за проведение производственного контроля: директор ГБОУ школа- интернат № 7 ст. Казанской Агафонов Дмитрий Николаевич
Краткая характеристика: оказание услуг общественного питания. Количество работающих - 4 человека. Рабочих мест -2. Общая площадь пищеблока - 349,7м². Набор помещений : столовая - обеденный зал - 143,3 кв.м., моечная столовой посуды - 8,5 кв.м., подсобное помещение - 88,6 кв.м; моечная кухонной посуды - 15,8 кв.м., хлебный цех- 8,5 кв.м, горячий цех - 44,8 кв.м. , мясной цех - 30,5м², холодный цех - 9,7м², гардеробная - 3,5 кв.м..
- Перечень химических, физических, биологических и иных факторов, в отношении которых необходима организация лабораторных исследований и испытаний с указанием точек отбора

№	Вид исследования	Место исследований, точки отбора	Производственные факторы, показатели	Периодичность	Количество исследований
1	Санитарно-гигиеническое состояние объекта. Визуальный контроль.	Помещения пищеблока	Контроль за выполнением санитарных норм и правил	ежедневно	ежедневно
2	Микробиологические исследования: вода питьевая (хол) продукция	Разводящая водопроводная сеть пищеблока	На соответствие СанПиН 2.1.4.1074-01 ОМЧ; БГКП	по 2 пробе 2 раза в год	4
		варочный цех	На соответствие ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»	по 2 блюда 2 РАЗА В ГОД	8

3	Микробиологические исследования смывов	оборудование, инвентарь, руки персонала	БГКП	10 смывов 2 раза в год	20
4	Микробиологические исследования смывов	Оборудование, инвентарь в овощехранилищах и складах хранения овощей, цехе обработки овощей	На наличие возбудителей иерсиниозов	5 смывов 1 раз в год	5
5	Паразитологические исследования смывов	Оборудование, инвентарь, тара, руки, спец. одежда персонала, сырые пищевые продукты (рыба, мясо, зелень)	На наличие яиц гельминтов	10 смывов 1 раз в год	10
6	Химические исследования воды питьевой -готовые блюда (суточный рацион питания)	Разводящая водопроводная сеть предприятия Варочный цех	На соответствие СанПиН 2.1.4.1074-01 Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре	По 2 пробе 1 раз в год	2 6
	-контроль проводимой витаминизации блюд	Третьи блюда	«С» витаминизация	По 1 пробе 2 раза в год	
6	Инструментальные исследования на рабочих местах	Рабочие и вспомогательные помещения	-Искусственная освещенность	1 раз в год	3
			-Уровень шума	1 раз в год	1
			-Температура, влажность,	2 раза в год	6
			скорость движения воздуха	2 раза в год	6

4. Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам, профессионально гигиенической подготовке:

№	Должность	Кол-во	Виды исследований	Кратность	Гигиеническая подготовка	Кратность
1	повар	2	Бак.исследование	1 раз при поступлен	По программе санитарного минимума	1 раз в год
2	Кух.рабочая	2	Паразитолог,	1 раз в год		
3	Подсобный рабочий	1	Кож-вен. исслед.	1 раза в		
4	Подсобный рабочий	1	Флюорография	1 раз в год		
5	Диет, сестра	1				

5. Перечень работ, услуг, выпускаемой продукции, видов деятельности, подлежащих санитарно

№	Виды деятельности	Виды выпускаемой продукции, услуг	Лицензирование деят-ти №... дата	Сертификация деятельности №... дата
1	Общественное питание	Изготовление и реализация		

6. Мероприятия по безопасности для человека, окружающей среды, продукции, технологии производства, в том числе при хранении, транспортировке, реализации и утилизации продукции

№	Наименование мероприятий	Периодичность
1	Проверка температуры воздуха внутри холодильного оборудования	ежедневно
2	Проверка сроков прохождения сотрудниками гигиенической подготовки и медицинских осмотров	постоянно
3	Проверка качества поступающей продукции - документальная и органолептическая. А также сроков и условий ее транспортирования, хранения и реализации.	постоянно
4	Проверка качества и своевременной уборки помещений, соблюдения режима дезинфекции, использования средств индивидуальной защиты, соблюдения правил личной гигиены.	постоянно
5	Своевременно заключать договор на проведение дератизационных и дезинсекционных работ.	ежегодно

7. Перечень форм учета и отчетности, установленной формы: **Акты визуального контроля за выполнением санитарных норм и правил, протоколы лабораторных и инструментальных исследований (согласно п.4)**

8. Перечень возможных аварийных ситуаций, связанных с остановкой производства, нарушениями технологического режима и т.д. (при возникновении которых обязательно информируется ТО ТУ Роспотребнадзора): **Выход из строя технологического, холодильного оборудования, отключение электроэнергии, аварийные ситуации на сетях водопровода и канализации, заболевание сотрудников ОКИ, пищевыми отравлениями.**

9. Другие мероприятия, проведение которых необходимо для осуществления эффективного контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов с учетом потенциальной опасности для

Подпись руководителя предприятия



Д.Н. Агафонов

Программа составлена в соответствии с требованиями СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических мероприятий»; СанПиН 2.2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»; СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»; ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»; СанПиН 2.1.4.1074-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения»; СанПиН 2.2.1/2.1.1.1278-03 «Гигиенические требования к естественному, искусственному и совмещенному освещению жилых и общественных зданий»; СанПиН 2.2.4.548-96 «Гигиенические требования к микроклимату на рабочих местах производственных помещений»; СН 2.2.4/2.1.8.562-96 «Шум на рабочих местах, в помещениях жилых, общественных зданий и на территории жилой застройки».