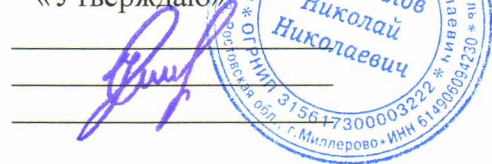


«Утверждаю»



Программа

производственного контроля школьных столовых МБОУ Чертковская СОШ №1

Ответственным за осуществление производственного контроля является ИП Шаповалов Н.Н.

1. На предприятии имеются в наличии следующие нормативные документы :

- Федеральный закон от 30 марта 1999г. №52-ФЗ « О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- Федеральный закон от 12 января 2000 г. № 29-ФЗ « О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
- СанПиН 2.3.2.1324-03 « Условия , сроки хранения особо скоропортящихся продуктов»;
- Санитарно эпидемиологические правила СП 2.3.6.1079-01 « Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания , изготовлению и оборото способности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья».
- СанПиН 2.4.5.2409-08 « Санитарно- эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях начального и среднего профессионального образования».
- ГОСТ Р 50763-2007 « Общественное питание . Продукция общественного питания , реализуемая населению».
- ГОСТ Р — 50647-94 « Общественное питание . Термины и определения».

2. Потенциальную опасность представляют:

- перебои холодного и горячего водоснабжения , электроснабжения , выход из строя технологического и холодильного оборудования;
- нерациональное питание , реализация особо скоропортящихся продуктов (молочные продукты, готовые блюда , приготовленные в учреждении) с нарушением сроков реализации ;
- персонал , не прошедший медицинский осмотр и не владеющий знаниями по профессиональной гигиенической подготовке и т. п.

3. Лицом , ответственным за осуществление производственного контроля производятся следующие мероприятия:

№п/п	Наименование мероприятий	Периодичность	Исполнитель
1	Контроль за использованием помещений учреждения в соответствии с их назначениями.	ежедневно	Ст. повар
2	Контроль за соблюдением гигиенических требований к воздушно -тепловому режиму , режима проветривания.	ежедневно	Ст. повар
3	Контроль за соблюдением гигиенических требований к естественному и искусственному освещению , световому режиму помещений.	ежедневно	Ст. повар
4	Контроль за применением отделочных материалов внутри здания.	Период ремонта	ИП Шаповалов Н.Н.
5	Контроль за состоянием оборудования, вывозом мусора.	ежедневно	Ст. повар
6	Проверка качества и своевременности уборки	ежедневно	Ст. повар

	помещений , соблюдения режима дезинфекции , использования средств индивидуальной защиты техническим персоналом.		
7	Контроль за приобретением и использование моющих средств и уборочного инвентаря.	ежедневно	Ст. повар
8	Проверка температурного режима воздуха внутри холодильных камер, другого холодильного оборудования.	ежедневно	Ст. повар
9	Проверка качества поступающей на реализацию продукции (документальная), а так же сроков и условий ее транспортировки , хранения и реализации.	ежедневно	Ст. повар
10	Контроль за состоянием столовой и кухонной посуды и инвентаря, технологического и холодильного оборудования, мытьем посуды и оборудования.	ежедневно	Ст. повар
11	Отбор суточной пробы на пищеблоке; контроль за ее хранением.	ежедневно	Ст. повар
12	Ежедневный осмотр персонала пищеблока на гнойничковые заболевания.	ежедневно	Ст. повар Мед. работник
13	Организация проведения лабораторных исследований готовой продукции, смывов с оборудования , инвентаря, посуды, рук персонала.	По плану	« Центр гигиены и эпидемиологии»
14	Лабораторный контроль качества текущей дезинфекции в пищеблоке.	По плану	« Центр гигиены и эпидемиологии»
15	Проверка сроков прохождения сотрудниками гигиенической подготовки и медицинских осмотров.	Постоянно	ИП Шаповалов Н.Н.

При возникновении следующих ситуаций следует немедленно известить директора школы, зам. Директора по хоз. части, мед. работника , территориальный отдел управления Роспотребнадзора:

- отключить электроэнергию;
- выход из строя холодильного и технологического оборудования;
- отсутствие водопроводной холодной воды;
- отсутствие горячей воды;
- авария канализационной системы .
- Сообщение о кишечном инфекционном заболевании, отравлении, связаном с употреблением готовых блюд.

5 Организация лабораторных исследований , испытаний в организациях питания образовательных учреждений

Вид исследований	Объект исследования	Количество, не	Кратность
------------------	---------------------	----------------	-----------

	(обследования)	менее	
Микробиологические исследования проб готовых блюд, на соответствие требованиям санитарного законодательства	Салаты, сладкие блюда, напитки, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные блюда	1 блюдо исследуемого приема пищи	1 раз в год
Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП)	Объекты производственного окружения, руки и спец.одежда персонала	3 смыва	1 раз в год

Поставщики ИП Шаповалова Н.Н.

1. Поставщик: АО «Вимм-Билль-Данн», филиал АО «Вимм-Билль-Данн» в г. Ростове-на-Дону.

Юрид. Адрес: Россия, 127951, г. Москва, Дмитровское шоссе, д. 108

ИНН 7713085659/616843001 Фактич. Адрес: г. Ростов-на-Дону, ул. Доватора 150

2. Поставщик: ООО «Рыбный Двор»

Юрид. Адрес: 396420, Воронежская обл., Павловский район, г. Павловск, ул.

Строительная д. 14, офис 1

ИНН/КПП 3620013816/362001001

3. Поставщик: ООО «ВТД ТД»

Юрид. Адрес: 344029, г. Ростов-на-Дону, ул. Комбайностроителей, 2

ИНН 6166090384

4. Поставщик: «ПТО Основа»

Юрид. Адрес: 344111, г. Ростов-на-Дону, ул. Петрожицкого, 86

ИНН 6162028593

5. Поставщик: ООО «Светлана»

Юрид. Адрес: 346130, Ростовская обл., Миллерово, ул. Вокзальная 44

ИНН 614900312919

Фактический адрес поставки продуктов:

ИП Шаповалов Н.Н., Ростовская область, г. Миллерово, ул Вокзальная, д,50.

