

Программа производственного контроля

УТВЕРЖДЕНО

ООО «Калужская продовольственная компания»

И.Н. Кралина



« 01 » января 2021г

Программа производственного контроля пищеблоков детских образовательных учреждений:

1. Цель производственного контроля.

Обеспечение безопасности и безвредности для школы и всех участников образовательного процесса влияния школьной столовой путем производственного контроля должного выполнения и соблюдения санитарных правил, санитарно-противоэпидемических мероприятий.

2. Объекты производственного контроля:

2.1. Помещения школьной столовой;

2.2. Технологическое оборудование;

2.3. Рабочие места;

2.4. Сырье, полуфабрикаты;

2.5. Готовая продукция;

2.6. Отходы производства и потребления.

3. Перечень официально изданных нормативных документов:

3.1. Закон № 52-ФЗ от 30 марта 1999 года «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;

3.2. СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий»;

3.3. СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;

3.4. СанПиН 2.4.4.2599 - 10 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в оздоровительных учреждениях с дневным пребыванием детей в период каникул»

4. Ответственный за осуществление производственного контроля:

ООО «Калужская продовольственная компания»

5. Перечень должностных лиц, на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля:

- 5.1. Директор школы;
- 5.2. Заместитель директора по АХЧ;
- 5.3. Заведующая школьной столовой;
- 5.4. Медицинский работник;
- 5.6. Заместитель директора по учебной работе;
- 5.10. Заместитель директора по воспитательной работе;
- 5.11. Социальный педагог
- 5.12. Родительский комитет

6. Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам и профессиональной гигиенической подготовке:

Медицинскому осмотру подлежат	Профессиональной гигиенической подготовке подлежат
Заведующая школьной столовой	Заведующая школьной столовой
Кухонный работник	Кухонный работник
Повар	Повар
Посудомойщица	Посудомойщица
Уборщик служебных помещений	Уборщик служебных помещений

7. Перечень контролируемых показателей и периодичность проведения

производственного контроля:

Контролируемый показатель	Периодичность контроля	ФИО, должность
Водоснабжение и канализация	Постоянно, Еженедельно	Зам. директора по АХЧ
Санитарное состояние и содержание пищеблока (проверка качества и	Ежедневно	Зам. директора по АХЧ Медицинский работник

своевременности уборки помещений, соблюдение режима дезинфекции, соблюдение правил личной гигиены работников)		Зам. директора по УР
Организация питания обучающихся	Ежедневно	Зав. школьной столовой Медицинский работник Социальный педагог
Сбор и утилизация отходов	Ежедневно	Зам. директора по АХЧ
Проведение дезинфекции и дератизации	1 раз в квартал	Зам. директора по АХЧ
Медицинский осмотр и гигиеническое обучение персонала	Ежедневно/ прохождение медосмотра и сан гигиенобучение 1 раз в год	Зам. директора по УР Зам. директора по АХЧ Зав. школьной столовой
Наличие санитарно-эпидемических заключений, сертификатов качества сырья, полуфабрикатов, готовой продукции	Ежедневно	Зам. директора по АХЧ Зав. школьной столовой Медицинский работник
Соблюдение технологии приготовления блюд	Ежедневно	Зам. директора по АХЧ Зав. школьной столовой Медицинский работник

8. Организация лабораторных исследований и контроля.

Лабораторные исследования производятся согласно договора с ФБУЗ «Центр Гигиены и Эпидемиологии Калужской области», расположенного в г. Калуга, ул. Баррикад, д. 181. ; №РОСС.RU.0001.510106

9. Организация лабораторно - инструментальных исследований и контроля.

Лабораторно-инструментальные исследования производятся аккредитованной лабораторией в соответствии с таблицей № 2 согласно договора с Территориальным отделом Управления Роспотребнадзора по Калужской области в Боровском, Жуковском, Малоярославецком, Тарусском районах №РОСС. RU. 001.511978 от 28.06.2013, 249010, Калужская обл., г. Боровск, ул. Ленина д 30
тел/факс (484-38) 4-42-87
E-mail: borovskto@mail.ru

Вид исследований	Объект исследования (обследования)	Количество, не менее	Кратность, не реже
Микробиологические исследования проб готовых блюд на соответствие требованиям санитарного законодательства	Салаты, сладкие блюда, напитки, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные блюда	2 блюда исследуемого приема пищи	1 раз в квартал
Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре	Суточный рацион питания	1	1 раз в год
Контроль проводимой витаминизации блюд	Третьи блюда	1 блюдо	2 раза в год
Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП)	Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала	10 смывов	1 раз в год

2008-2012. ГОСТы, СНИПы, СанПиНы - Нормативные документы - стандарты.

10. Перечень необходимой документации на пищеблоке, формы учета и отчетности

10.1. Сан. паспорт на объект

10.2. Договор на вывоз ТБО

10.3. Договор на утилизацию ТБО и люминесцентных ламп

10.4. Договор на стирку спецодежды

10.5. Договор на проведение комплекса дезинсекционных и дератизационных мероприятий

10.6. Договор на проведение лабораторных исследований готовой кулинарной продукции, смывов

10.7. Комплект СанПин

10.8. Личная медицинская книжка

10.9. Санитарно-эпидемиологическое заключение

10.10. Свидетельство о поверке СИ

10.11. Программа производственного контроля

10.12. Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья,

10.13. Журнал бракеража готовой кулинарной продукции

10.14. Журнал здоровья

10.15. Журнал учёта температурного режима холодильного оборудования

10.16. Журнал учета дез.средств

10.17. Сертификат соответствия на услуги

10.18. Сведения об организации предоставляющей услуги: свидетельство ОГРН, КПП, ИНН, расчётный счёт, телефон, адрес и т.д.

Все контролируемые показатели регистрируются в производственном журнале.

Формы учета установлены действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля.

11. Перечень возможных аварийных ситуаций и информирование соответствующих организаций:

Информация об обслуживающих организациях

1. МУП "Возрождение"- обслуживание жилфонда, объектов и систем водоснабжения и водоотведения
249173, Калужская область, Жуковский район, село Восход, дом 14

Телефоны:

Общий: 8-48432-27-333

Директор: 8-915-473-45-09

График работы МУП "Возрождение" с 9-00 до 17-00 часов ежедневно, суббота, воскресенье - выходной

Прием директора МУП "Возрождение" по вопросам ЖКХ - понедельник с 14-00 до 16-00 часов

2. Все жилые дома обслуживает управляющая компания МУП "Жилсервис"

Фактический адрес:

обл. Калужская, р-н. Жуковский, г. Жуков, ул. Ленина, д. 32

249173, Калужская область, Жуковский район, село Восход, дом 8, прием платежей

Телефон: +79036353021,(84842)50019, zhilserv40@mail.ru

Теплоснабжение осуществляет ГМП "Энергетик", г. Жуков, ул. Коммунистическая, 2а, тел.: 8-48432-54-668
сайт: www.gmpenergetik.ru

Газоснабжение осуществляет ООО "Газпро межрегионгаз Калуга", г. Белоусово, ул. Калужская, 12/1, тел.: 8-48432-53-368, сайт: www.gmkaluga.ru

Электроснабжение осуществляет ОАО "Калужская сбытовая компания", г. Жуков, мкрн. Протва, ул. Ленина, 36а, тел.: 8-48432-55-909, 8-48432-55-911,

сайт: www.ksk/kaluga.ru

Услуги связи оказывает ОАО "Ростелеком", тел: 8-800-450-0-150, сайт: www.rt.ru

Жуковский р-н, Калужская обл. 2021г