

Программа производственного контроля в Детском палаточном лагере «Юный патриот»

Утверждаю:

ИП Сапронова Л.А.

Сапронова Л.А.

20__ г.



Программа производственного контроля разработана на основании приказа № 55

1 Цель производственного контроля.

Обеспечить безопасность путем должного выполнения санитарных правил в столовой путем производственного контроля, должного соблюдения санитарно-противоэпидемических мероприятий.

1.1 Объект производственного контроля

- 1.1 Помещение столовой;
- 1.2 Оборудование;
- 1.3 Технологические процессы;
- 1.4 Рабочие места;
- 1.5 Сырье, полуфабрикаты;
- 1.6 Готовая продукция.

1.2 Производственный контроль включает:

- 2.1 Микробиологические показатели качества и безопасности продуктов, готовых блюд, воды;
- 2.2 Полнота и правильность ведения и оформления соответственной документации на пищеблоке;
- 2.3 Качество мытья посуды;
- 2.4 Условия хранения продуктов;
- 2.5 Исправность холодильного и технологического оборудования;
- 2.6 Контроль личной гигиены и своевременное прохождение необходимых осмотров и анализов;
- 2.7 Дезинфицирующие и дератизационные мероприятия;
- 2.8 Санитарное состояние столовой;
- 2.9 Своевременное информирование об аварийных ситуациях.

1.3 Перечень официально изданных нормативных документов

- 3.1 Закон №52-ФЗ от 30 марта 1999г. «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- 3.2 Закон РФ №2-ФЗ от 7 января 1996г. «О защите прав потребителей»
- 3.3 Закон №29-ФЗ от 2 января 2000г. «О качестве и безопасности пищевых продуктов»
- 3.4 Закон №181-ФЗ от 17 июля 1999г. «Об основах охраны труда в РФ»
- 3.5 Постановления Министерства труда и социального развития РФ от 14 марта 1997г. №17 «О проведении аттестации рабочих мест по условиям труда»
- 3.6 Сан ПиН 2.4.5.2409-08 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;
- 3.7 Сан ПиН 2.4.5.2409-08 «Профилактика острых кишечных заболеваний»

3.8 Сан ПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания школьного образования»

3.9 Сан ПиН 3.5.3.1129-02 «Санитарно-эпидемиологические требования к проведению дератизации, дезинфекции»

3.10 Сан ПиН 2.2.4/2.1.8.10-32-2002 Шум на рабочих местах, в помещениях.

3.11 Сан ПиН 9-80 РБ 98. Гигиенические требования к микроклимату производственных помещений, исследования искусственного освещения в помещении.

2. Ответственный за составление производственного контроля:

- Инженер-технолог Калиберда Людмила Станиславовна

1.4 Перечень контролируемых показателей и периодичность проведения производственного контроля

№	Наименование объекта производственного контроля	Объект исследования и (или) исследуемый материал	Определяемые показатели	Периодичность производственного контроля	Форма контроля	Нормативная, нормативно-техническая и методическая документация, регламентирующая проведение исследований, испытаний и т.п.
1	Пищеблок	Контроль за организацией питания	Контроль соблюдения	Ежедневно	Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья	СанПиН 2.4.5.2409-08 Сан ПиН 2.3.6.1079-01
2	Пищеблок	Контроль за организацией питания. Качество поставленных сырых продуктов.	Контроль за наличием сопроводительной документации на сырье и контроль качества поступающей продукции	Ежедневно	Сертификат качества, ветеринарное свидетельство, накладные	Сан ПиН 2.3.2.1324-03 Сан ПиН 2.4.5.2409-08
3	Медицинское учреждение	Персонал пищеблока	Профессиональная гигиеническая подготовка и аттестация (бак. исследования)	При поступлении на работу. Повар 1 раз в год, кух. рабочая 2 раза в год	Медицинская книжка	Сан ПиН 2.4.5.2409-08
4	Медицинское учреждение	Персонал пищеблока	Профосмотры и медосмотры	1 раз в год	Медицинская книжка	Сан ПиН 2.4.5.2409-08

3.8 Сан ПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания школьного образования»

3.9 Сан ПиН 3.5.3.1129-02 «Санитарно-эпидемиологические требования к проведению дератизации, дезинфекции»

3.10 Сан ПиН 2.2.4/2.1.8.10-32-2002 Шум на рабочих местах, в помещениях.

3.11 Сан ПиН 9-80 РБ 98. Гигиенические требования к микроклимату производственных помещений, исследования искусственного освещения в помещении.

2. Ответственный за составление производственного контроля:

- Инженер-технолог Калиберда Людмила Станиславовна

1.4 Перечень контролируемых показателей и периодичность проведения производственного контроля

№	Наименование объекта производственного контроля	Объект исследования и (или) исследуемый материал	Определяемые показатели	Периодичность производственного контроля	Форма контроля	Нормативная, нормативно-техническая и методическая документация, регламентирующая проведение исследований, испытаний и т.п.
1	Пищеблок	Контроль за организацией питания	Контроль соблюдения	Ежедневно	Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья	СанПиН 2.4.5.2409-08 Сан ПиН 2.3.6.1079-01
2	Пищеблок	Контроль за организацией питания. Качество поставленных сырых продуктов.	Контроль за наличием сопроводительной документации на сырье и контроль качества поступающей продукции	Ежедневно	Сертификат качества, ветеринарное свидетельство, накладные	Сан ПиН 2.3.2.1324-03 Сан ПиН 2.4.5.2409-08
3	Медицинское учреждение	Персонал пищеблока	Профессиональная гигиеническая подготовка и аттестация (бак. исследования)	При поступлении на работу. Повар 1 раз в год, кух. рабочая 2 раза в год	Медицинская книжка	Сан ПиН 2.4.5.2409-08
4	Медицинское учреждение	Персонал пищеблока	Профосмотры и медосмотры	1 раз в год	Медицинская книжка	Сан ПиН 2.4.5.2409-08

			рецептур:			
13	Пищеблок	Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала	Микробиологическое исследование смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП)	7 смывов (1 раз за сезон)	Заключение Бак лабораторий	Сан ПиН 2.4.4.2599-10
14	Пищеблок	Третьи блюда	Контроль проводимой витаминизации блюд	1 блюдо (1 раз в сезон)	Заключение лабораторий	Сан ПиН 2.4.4.2599-10

1.5 Производственный контроль осуществляется:

- 5.1 Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека. «Центр гигиены и эпидемиологии в Ставропольском крае в городе Пятигорске»
- 5.2 По дератизации и дезинфекции по договору с ИП Кусаленко Ольга Юрьевна
- 5.3 ГБУЗ СК «Минераловодский ЦРБ»
- 5.4 УФК по Ставропольскому краю 2128 ФБУЗ Центр гигиены и эпидемиологии в Ставропольском крае в г. Кисловодске

1.6 Формы учета и отчетности:

- 6.1 Все контролируемые показатели регистрируются в производственных журналах.
- 6.2 Протоколами, актами лабораторных исследований.
- 6.3 Формы учета установлены действующим законодательством, связанным с осуществлением производственного контроля.
- 6.4 Личные медицинские книжки работников.

1.7 Перечень возможных аварийных ситуаций и информирование соответствующих организаций:

- 7.1 Прекращение подачи холодной или горячей воды-;
- 7.2 Авария канализационной системы-;
- 7.3 Отключение электросетей-;
- 7.4 Инфекционные заболевания-;
- 7.5 Отравления, связанные с употреблением приготовленных блюд-.

При возникновении аварийных ситуаций следует немедленно информировать:

- ИП Сапронова Л.А. (87922)5-01-75
- Роспотребнадзор

ГРАФИК

Проведения генеральной уборки столовой

- 1. Уборка столовой проводится после каждого приема пищи - Ежедневно
- 2. Мытье столов горячим мыльным раствором после каждого приема пищи — Ежедневно
- 3. Мытье посуды осуществляется после приема пищи по схеме согласно Сан ПиН – Ежедневно
- 4. Борьба с мухами и грызунами — Постоянно
- 5. Влажная уборка варочного зала и подсобных помещений — Ежедневно
- 6. Генеральная уборка помещений с мытьем окон — 2 раза в месяц

ОТВЕТСТВЕННОСТЬ ЗА ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ КОНТРОЛЬ:

1. Ответственность за производственный контроль в соблюдение нормативов, нормативно-технических и методических документаций. Соблюдения всех санитарных правил и норм в технологии приготовления горячего питания. Непосредственное участие в помощи проведения исследований, взятия проб, смывов — возложена на должностные лица, работающие непосредственно в столовой, отвечающие за безопасность и качество в приготовлении готовой продукции.

2. Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам, профессиональной гигиенической подготовке и аттестации возложена на работников непосредственно работающих в столовой, отвечающих за безопасность и качество в приготовлении готовой продукции.

Заведующая производством: _____

Повар: _____

Кух.рабочая: _____

3. Прогноз ожидаемых результатов и оценка эффективности реализации программы производственного контроля:

- формирование культуры и навыков здорового питания учащихся;
- обеспечение детей оптимальным питанием высокого качества, адекватного по возрастным и физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии;
- улучшение состояния здоровья детей по показателям заболеваний, зависящих от качества потребляемой пищи;
- увеличение охвата горячим питанием обучающихся школы, в том числе льготным питанием;
- оснащение пищеблока школы современным высокотехнологическим оборудованием;
- создание системы производственного контроля за качеством и безопасностью используемого сырья и производимой продукции;
- реализация программы откроет перспективы для решения вопросов, связанных с сохранением и укреплением здоровья детей, снижением риска возникновения заболеваний.

ИП Сапронова Л.А.



Сапронова Л.А.