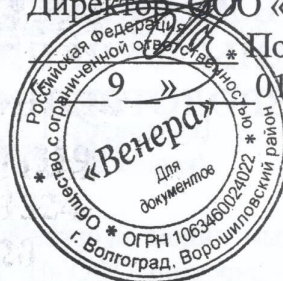


УТВЕРЖДАЮ
Директор ООО «Венера»
Погосова А.В.
01 2023 г.



План производственного контроля за соблюдением

санитарных правил

в столовых ООО «Венера»

при общеобразовательных учреждениях

2023 г.

СанПиН 2.3/2.4.3590-20

СанПиН 2.3.2.1324-03

СП 3.1/2.4.3598-20

СП 2.4.3648-20

**ПЕРЕЧЕНЬ ДОЛЖНОСТНЫХ ЛИЦ, НА КОТОРЫХ
ВОЗЛОЖЕНЫ ФУНКЦИИ ПО ОСУЩЕСТВЛЕНИЮ
ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ
ООО «Венера»**

1. Ответственным лицом за организацию производственного контроля является руководитель - директор ООО «Венера»
Погосова А.В.
2. Ответственным лицом за выполнение программы производственного контроля является - управляющий по питанию ООО «Венера»
Сазонюк Д.В.
3. В структурных подразделениях ответственными лицами за соблюдение санитарных правил и проведение профилактических мероприятий являются соответственно :
Состав обособленных подразделений Ленинского района Волгоградской обл. :

МКОУ «Ленинская СОШ № 1» (основная) – Ващинкина В.А.
МКОУ «Ленинская СОШ № 1» (младшая) - Тацилкина А.Н.
МКОУ «Ленинская СОШ № 2» - Похотина Е.С.
МКОУ «Ленинская СОШ № 3» - Байзер М.А.
МКОУ «Маляевская СОШ» - Васильева Х.М.
МКОУ «Ильичевская СОШ» - Лихалетова М.А.
МКОУ «Колобовская СОШ» - Василегина И.Н.
МКОУ «Царевская СОШ» - Башаева А.А.
МКОУ «Покровская СОШ» - Омарова Т.Н.
МКОУ «Заплавинская СОШ» - Яценко Н.В.
МКОУ «Каршевитская СОШ» - Давыдова Е.М.
МКОУ «Коммунарская СОШ» - Черненко Л.В.
МКОУ «Маякоктябрьская СОШ» - Кумарова Р.А..
МКОУ «Рассветинская СОШ» - Потехина О.А.
МКОУ «Степновская СОШ» - Куванова М.С.

График

Отбора проб по плану производственного контроля на 2023 год
в предприятиях ООО «Венера»

По Ленинскому району Волгоградской обл.

Производства :

- МКОУ «Ленинская СОШ № 1» (основная)
- МКОУ «Ленинская СОШ № 1» (младшая)
- МКОУ «Ленинская СОШ № 2»
- МКОУ «Ленинская СОШ № 3»
- МКОУ «Маляевская СОШ»
- МКОУ «Ильичевская СОШ»
- МКОУ «Колобовская СОШ»
- МКОУ «Царевская СОШ»
- МКОУ «Покровская СОШ»
- МКОУ «Заплавинская СОШ»
- МКОУ «Каршевитская СОШ»
- МКОУ «Коммунарская СОШ»
- МКОУ «Маякоктябрьская СОШ»
- МКОУ «Рассветинская СОШ»
- МКОУ «Степновская СОШ»

Приложение № 2

Перечень химических, биологических и иных факторов и объектов
производственного контроля:

Объект контроля	Предмет контроля	Кратность проверки	Ответственный за проведением контроля
Столовые ООО «Венера», расположенные в общеобразовательных учреждениях	Контроль за наличием и правильностью оформления сопроводительной документации.	Каждая партия поступающей продукции	Зав.производством
	Микробиологические показатели готовой продукции . Сан.хим.показатели. Показатели эффективности тепловой обработки	Согласно договора с НП Фондом продовольственной безопасности (1раз в квартал)	Специалисты НП Фонда продовольственной безопасности
	Органолептические показатели качества и безопасности	Каждая партия сырья	Зав.производством
	Органолептические показатели качества и безопасности	Каждая партия готовой продукции	Зав.производством Бракеражная комиссия
	Правильность оформления технологической документации . Наличие нормативно-технологической документации.	1раз в квартал и по мере необходимости	Управляющий Зав.производством
	Соблюдение санитарных , технологических требований при производстве кулинарной продукции.	Каждая партия . Периодический контроль.	Зав.производством Управляющий
	Полнота вложения сырья, соблюдение технологии приготовления.	Каждая партия Периодический контроль.	Зав.производством Управляющий
	Своевременность оформления (ведение) документации в соответствии с требованиями санитарных правил , норм и гигиенических нормативов. Контроль за температурным режимом в складских и производственных помещениях.	Постоянно Ежедневно Постоянно	Кладовщик Зав.производством Инженер по оборудованию
	Качество мытья столовой посуды (экспресс метод , йод)	1 раз в месяц , при проверках	Зав.производством

	1. Условия транспортировки сырья и пищевых продуктов 2. Дезинфекция транспорта	Каждая партия 1 раз в месяц	Управляющий Зав.складом Зав.складом Водители Водители
	Сроки и условия хранения продуктов, на складе ООО «Венера», на пищеблоке ООО «Венера», расположенных в школах Исправность холодильного оборудования и соблюдение температурного режима.	2 раза в неделю Постоянно	Зав.складом Зав.производством Инженер по оборудованию
	Сроки реализации, условия реализации готовой пищи. Соблюдение температурного режима реализуемой готовой кулинарной продукции.	Ежедневно	Зав.производством Мед.работник
	Осмотр персонала пищеблока на предмет наличия простудных и гнойничковых заболеваний, опрос на наличие кишечных инфекций. Наличие необходимой документации.	Ежедневно	Зав.производством
	Контроль за соблюдением правил личной гигиены. Наличие чистой специальной одежды, средств для мытья и дезинфекции рук, масок, перчаток.	Ежедневно	Зав.производством
	Контроль за наличием и своевременным прохождением необходимых медицинских обследований, прививок, гигиенической аттестации.	По графику	Зав.производством Управляющий
	Смывы с инвентаря и оборудования (исследования на наличие кишечной палочки) Бак исследования продуктов Хим. исследования.	По договору с НП «Фонд продовольственной безопасности» 1 раз в полугодие 1 раз в полугодие 1 раз в год	Специалисты НП Фонда продовольственной безопасности
Организация питания : рацион питания	Разнообразие блюд по дням недели . Ассортимент продуктов, используемых в питании . Указание в меню химического состава и энергетической ценности блюд.	Ежедневно	Зав.производством
Режим питания	Соблюдение графика приема пищи, условий приема пищи в соответствии с гигиеническими требованиями.	Ежедневно	Зав.производством Мед. работник

<p>Помещения (производственные , складские , подсобные)</p>	<p>Санитарно-техническое состояние помещений , оборудования, техническая исправность оборудования, достаточность , правильность расстановки и эксплуатации.</p> <p>Своевременная замена перегоревших ламп</p>	<p>1 раз в месяц</p> <p>По мере необходимости</p>	<p>Управляющий Зав .производством</p> <p>Инженер по оборудованию</p>
<p>Санитарно-противоэпидемиологический режим</p>	<p>Соблюдение санитарно-противоэпидемиологического режима обработки , хранения и использования , маркировки оборудования , посуды , инвентаря (температуры воды в моечных ваннах и посудомоечных машинах контролируемых инструментально);уборочного инвентаря ; режима уборки помещений , дезинфекционного режима ; режима сбора , хранения и вывоза (утилизации) отходов и др.</p>	<p>Ежедневно</p> <p>Периодически</p>	<p>Зав.производством</p> <p>Управляющий</p>
<p>Санитарное состояние помещений</p>	<p>Соблюдение частоты проведения генеральной уборки . Соблюдение частоты протирания стекол в оконных рамках. Состояние обеспеченности уборочным инвентарем , моющими и дез.средствами и условия их хранения . Наличие и разделения уборочного инвентаря по назначению и его маркировка.</p>	<p>1 раз в месяц</p> <p>2 раза в год</p> <p>1 раз в месяц</p> <p>1 раз в месяц</p>	<p>Зав.производством Управляющий</p>
<p>Качество дератизационных работ</p>	<p>Изменение численности грызунов на объекте.</p>	<p>1 раз в 2 месяца</p>	<p>Зав.производством Кладовщик</p>
<p>Качество дезинсекционных работ</p>	<p>Изменение численности членистоногих на объекте имеющих санитарно-гигиеническое значение.</p>	<p>1 раз в 2 месяца</p>	<p>Зав.производством Кладовщик</p>
<p>Медосмотр и гигиеническое обучение персонала .</p>	<p>Осмотр дерматовенерологом, наркологом , психиатром, оториноларингологом, стоматологом Обследование на яйца гельминтов Гигиеническое обучение персонала</p> <p>Флюорографическое обследование</p>	<p>1 раз в год</p> <p>1 раз в год по графику</p> <p>1 раз в год по графику</p> <p>1 раз в год</p>	<p>Поликлиника по договору</p> <p>Поликлиника по договору</p> <p>Поликлиника по договору</p> <p>Поликлиника по договору</p>

Приложение № 3

Перечень работников , подлежащих медосмотрам

№	Должность	Кол-во человек
1	Зам. директора по производству	1
2	Управляющий	1
3	Зав. складом	1
4	Заведующая производством	15
5	Повар	20
6	Мойщица посуды	17
7	Грузчик	2
8	Кладовщик	1

Все поступающие работники на работу в предприятиях общественного питания , за исключением работников бухгалтерии , должны подвергаться медицинским обследованиям в соответствии приказа № 302 н от 12.04.2011г.

Все вновь поступающие работники должны пройти гигиеническую подготовку по программе санитарного минимума и сдать экзамен и иметь отметку в личной медицинской книжке . В дальнейшем все работники должны 1 раз в год проходить обучение и проверку знаний санитарного минимума . Лица не сдавшие сан.минимум к работе не допускаются.

Приложение № 4

Перечень

**возможных аварийных ситуаций,
связанных с остановкой производства.**

1. Отсутствие воды.
2. Отключение электроэнергии.
3. Нарушение работы системы канализации.
4. Неисправность приточно-вытяжной вентиляции.
5. Отключение (выход из строя) холодильного и технологического оборудования.
6. и другие.

Приложение № 5

Перечень

форм учета и отчетности установленный законодательством
по вопросам общественного питания.

1. Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции
2. Журнал бракеража готовой кулинарной продукции.
3. Журнал гигиенический (сотрудники)
4. Журнал учета температурного режима холодильного оборудования
5. Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях

Приложение № 6

Перечень
работ, услуг выпускаемой продукции,
которые представляют опасность для человека.

1. Кулинарная продукция (все виды);
2. Доставка и приготовление кулинарной продукции;
3. Освещение рабочих мест, микроклимат;
4. Несоблюдение поточности сырых и готовых к употреблению продуктов;
5. Использование посуды с трещинами, сколами, деформированной, с поврежденной поверхностью;
6. Мытье посуды (столовой и кухонной) и оборотной тары;
7. Влажная уборка производственных помещений;
8. Товарное соседство и температурный режим хранения;
9. Санитарное состояние помещений;
10. Спец. одежда;
11. Отсутствие моющих и дез. средств;
12. Нарушение технологии приготовления блюд и изделий;
13. Носительство кишечной инфекции;
14. Обработка сырых и готовых продуктов на одних столах и разделочных досках.

Приложение № 7

Мероприятия и критерии безопасности работ:

1. Наличие специализированного транспорта для перевозки пищевых продуктов.
2. Обеспечение рабочих спец. одеждой.
3. Санитарная обработка столовой и кухонной посуды, технологического оборудования.
4. Маркировка разделочных досок и рабочего оборудования.
5. Проведение влажной уборки помещений.
6. Наличие инструкций о правилах мытья посуды и инвентаря, приготовлению дез. средств, обработке яиц, и т.д.
7. Наличие на продукцию правильно оформленных сопроводительных документов.
8. Соблюдение соседства и температурного режима хранения.
9. Соблюдение технологии приготовления пищи.
10. Изготовление и реализация только разрешенных блюд.
11. Обработка сырых и готовых продуктов на разных столах и разделочных досках.
12. Работа технологического оборудования.
13. Своевременное прохождение медицинского осмотра и гигиенического обучения.
14. Соблюдение сроков реализации блюд.
15. Соблюдение температурного режима блюд.
16. Борьба с бытовыми насекомыми и вредителями.
17. Обеспечение достаточным количеством моющих и дезинфицирующих средств.
18. Ведение необходимой документации.
19. Отстранение от работы лиц с гнойничковыми заболеваниями, кишечными инфекциями.
20. Обязательная информация о происшедших аварийных ситуациях на объектах, создающих угрозу санитарно-эпидемиологического благополучия населения.