

**ПРОГРАММА**

**производственного контроля**

За соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий при осуществлении деятельности, связанной с оказанием услуг *по обеспечениию горячим питанием*

1. Ответственным за осуществление производственного контроля является: ответственный за питание Плетнева Светлана Петровна
2. В учреждении имеются в наличии следующие нормативные документы:

- Федеральный закон от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (извлечения);

- Федеральный закон от 02.01.2000г № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (извлечение);

- Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы Сан ПиН 2.4.2.1178-02 «Гигиенические требования к условиям обучения в общеобразовательных учреждениях»;

- Санитарно-эпидемиологические правила СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них продовольственного сырья и пищевых продуктов»;

- Санитарно-эпидемиологические правила СП 2.3.6.1254-03 Дополнение № 1 к СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них продовольственного сырья и пищевых продуктов»;

- Санитарно-эпидемиологические правила СП 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;

- Санитарно-эпидемиологические правила СП 3.5.1378-03 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и осуществлению дезинфекционной деятельности» (извлечения);

- Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 3.5.2.1375-03 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дезинсекционных мероприятий против синантропных членистоногих» (извлечения);

- Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 3.5.2.1129-02 «Санитарно-эпидемиологические требования к проведению дератизации (извлечения);

- Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 2.4.5.2409-08. «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы»;

- Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 2.1.4.1074-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества»;

- Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 42-128-4690-88 «Санитарные правила содержания территории населенных мест (извлечения);

- Санитарно-эпидемиологические правила СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»;

- Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН2.4.4.2599-10 [«Гигиенические требования к устройству, содержанию и организации режима в оздоровительных учреждениях с дневным пребыванием детей в период каникул»](http://www.rospotrebnadzor.ru/files/documents/postanov/28952.zip).

**3.** Предварительным и периодическим медицинским осмотрам, а также профессиональной гигиенической подготовке, подлежат следующие сотрудники (по профессии) – список прилагается:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № п/п | Ф. И. О. сотрудника | Занимаемая должность |
| 1. | Полянская Марина Сергеевна | повар |
| 2. | Крамаренко Тамара Владимировна | повар |

**4.** Объектами производственного контроля являются:

- формирование рациона питания детей и подростков, включая контроль за используемым ассортиментом пищевых продуктов;

- поступающие пищевые продукты, сырье и материалы;

- санитарно-техническое состояние пищеблоков;

- условия хранения пищевых продуктов и соблюдение установленных сроков годности;

- - соблюдение требований к поточности технологических процессов, к обработке сырья

и производству продукции;

- состояние здоровья персонала, соблюдение персоналом правил личной гигиены;

- наличие у персонала гигиенических знаний и навыков;

- санитарное содержание пищеблока и санитарная обработка предметов производственного окружения.

**5.** Лицом, ответственным за осуществление производственного контроля, проводится следующие мероприятия:

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Наименование мероприятий | Исполнитель | Периодичность | Примечание |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| 1 | Составление меню | Плетнёва Светлана Петровна | ежедневно |  |
| 2 | Прием продуктов питания от поставщиков и выдача на пищеблок |  | ежедневно |  |
| 3 | Соблюдение технологии приготовления пищи | Бракеражная комиссия | ежедневно |  |
| 4  и т.д. | Ведение журналов по контролю за организацией питания:  -оценки питания  -бракеража поступающего сырья и т.д. | Плетнёва Светлана Петровна | ежедневно |  |
| 15. | Проведение уборок:  -текущих  -генеральных | Крамаренко Тамара Владимировна |  |  |
| 16 | Вывоз мусора | ЭКО СИТИ | 1 раза в неделю |  |
| 17. | Проведение дератизации |  | 2 раза в год |  |
| 18. | Забор анализов для лабораторного исследования: | ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Ставропольском крае» |  |  |
| 1.Блюда из мяса, птицы, рыбы (выборочно) | 1 проба 2 раза в год |
| 2.Гарниры (выборочно) | 1 проба 2 раза в год |
| 3.Смывы с инвентаря, рук, оборудования и санитарной одежды | по 10 смывов из каждой группы 4 раза в год |
| 4.Вода питьевая | 1 проба 1 раз в год и после проведения ремонтных работ |
| 5.Рабочие места (выборочно):  - уровень шума при работе холодильного и технологического оборудования;  - освещенность | 1 измерение 1 раз в год и после проведения ремонтных работ (1 точка)  2 измерения 1 раз в год зимний период (выборочно) |
|  | 6.Производственные помещения |  | 2 точки 2 раза в год (теплый период, холодный период) |  |

6. Педагогический аспект организации питания

1. Работа с педагогами – семинары, беседы, консультации.
2. Работа с родителями - информационные стенды, передвижные выставки, информация на сайте и др.
3. Работа с детьми – мероприятия, дидактические игры, чтение художественной литературы, формирование практических навыков соблюдения правил личной гигиены, поведения за столом, культуры пищевого восприятия блюд.