

Согласовано:

*Начальник Управления
образовательной администрации
Конаковского района*



Комаров М.С.

2020 г

Утверждаю:

Директор МУП «СТЭК+»

МО «Конаковский район»



Пак О. Г.

2020 г

Программа производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий МУП «СТЭК+» МО «Конаковский район»

1. Ответственными за осуществление производственного контроля являются заведующий столовой и заведующий производством столовой при школах.

2. На предприятии имеются в наличии следующие нормативные документы:

- Федеральный закон от 30 марта 1999 г. N 52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения" (извлечение)
- Федеральный закон от 2 января 2000 г. N 29-ФЗ "О качестве и безопасности пищевых продуктов" (извлечение)
- СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»;
- СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных учреждениях.»
- СанПиН 2.4.4. 2599-10 «Гигиенические требования к устройству, содержанию и организации режима в оздоровительных учреждениях с дневным пребыванием детей в период каникул»;
- СанПиН 2.3.6.1079-01. «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья»
- СП 2.3.6.1066-01 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям торговли и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов"

3. Задачи производственного контроля

- Контроль за наличием сертификатов, санитарно-противоэпидемических заключений, личных медицинских книжек;
- Полнота и правильность ведения и оформления соответственной документации на пищеблоке;
- Качество мытья посуды;
- Условия и сроки хранения продуктов;
- Исправность холодильного и технологического оборудования;
- Контроль личной гигиены;
- Дезинфицирующие мероприятия и т. д.

4. Лицом, ответственным за осуществление производственного контроля осуществляются следующие мероприятия:

№ п/п	Наименование мероприятий	Периодичность и ответственное лицо
1.	Проверка температурно-влажностного режима хранения продовольственного сырья, пищевых продуктов в холодильных камерах, холодильных шкафах, складских помещениях (ведется «журнал учета температурного режима холодильного оборудования»)	Ежедневно, заведующий производством столовой
2.	Проверка сроков прохождения сотрудниками медицинских	Постоянно, технолог и

	осмотров, гигиенической подготовки и аттестации	заведующ. производством столовой и зав. столовой
3.	Проверка качества поступающей на реализацию пищевой продукции, продовольственного сырья – органолептическая (сопроводительные документы, а также сроки годности) («Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья»)	Постоянно, технолог и заведующ. производством столовой и зав. столовой
4.	Проверка режима обработки столовой, кухонной посуды, разделочного инвентаря, технологического оборудования	Постоянно, заведующий производством столовой и зав. столовой
5.	Отбор суточной пробы перед раздачей готовых блюд	Постоянно, заведующий производством столовой и зав. столовой
6.	Проверка качества и своевременности уборки помещений, соблюдения режима дезинфекции, использования средств индивидуальной защиты, соблюдения правил личной гигиены	Постоянно, заведующий производством столовой и зав. столовой
7.	Проверка исправности работы технологического, холодильного оборудования, вентиляции	Постоянно, заведующий производством столовой и зав. столовой

5. Перечень работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования) работников (Приказ МЗ от 12.04.2011 г. № 302 Н)

- Работы в организациях общественного питания, торговли, буфетах, на пищеблоках, на продовольственных складах, в том числе на транспорте

Перечень врачей-специалистов и лабораторных и функциональных исследований при прохождении медицинских осмотров:

- Дерматовенеролог – 1 раз в год
- Оториноларинголог – 1 раз в год
- Стоматолог – 1 раз в год
- Гинеколог – 1 раз в год
- Психиатр, нарколог – 1 раз в год
- Терапевт – 1 раз в год
- УЗИ молочных желез (после 40 лет) – 1 раз в 2 года
- ЭКГ – 1 раз в год
- Рентгенография грудной клетки – 1 раз в год
- Исследование мазка на флору – 1 раз в год
- Исследование мазка на цитологию – 1 раз в год
- Биохимический скрининг – 1 раз в год
- Клинический анализ мочи – 1 раз в год
- Клинический анализ крови – 1 раз в год
- Исследование крови на сифилис – 1 раз в год
- Исследования на носительство возбудителей кишечных инфекций и серологическое обследование на брюшной тиф при поступлении на работу и в дальнейшем - по эпидемиологическим показаниям
- Исследования на гельминтозы (энтеробиоз и яйца глист) при поступлении на работу и в дальнейшем - не реже 1 раза в год либо по эпидемиологическим показаниям
- Исследования с целью определения возбудителей острых кишечных инфекций бактериальной и вирусной этиологии (ротавирус, норовирус, астровирус, энтеровирус) в оздоровительных организациях в соответствии п.10.6.2. СП 3.1.1.3108-13 «Профилактика острых кишечных инфекций» - однократно, перед началом оздоровительного сезона (также при поступлении на работу в течение оздоровительного сезона).
- Мазок из зева и носа на наличие патогенного стафилококка при поступлении на работу и в дальнейшем - по эпидемиологическим показаниям

6. Предварительным и периодическим медицинским осмотрам, а также профессиональной гигиенической подготовке и аттестации подлежат следующие сотрудники:

№ п/п	Занимаемая должность	Кол-во штатных единиц
1	Заведующий столовой	7
2	Заведующий производством столовой	15
3	Повар-универсал	11
4	Повар	7
5	Пекарь-кондитер	5
6	Пекарь	3
7	Кухонный работник	23
8	Продавец	2
9	Буфетчик	4
10	Водитель	2
11	Грузчик	2
12	Технолог	1

Контроль за проведением профилактических медицинских осмотров, оформлением санитарных медицинских книжек, наличием проф. прививок и своевременным их выполнением возлагается на технолога и зав. производством столовой.

Разработано:

Технолог



Климаева Н.Б.