

«УТВЕРЖДАЮ»

Директор МАУ «Комбинат
питания» МР Янаульский

район Республики Башкортостан

Д.В.Хайруллина

2015г.



ПРОГРАММА

организации и проведения производственного контроля
за соблюдением санитарных правил и выполнением
санитарно-противоэпидемических (профилактических)
мероприятий МАУ «Комбинат питания»
муниципального района Янаульский район

Программа регламентирует организацию и осуществление производственного контроля за соблюдением санитарно-эпидемиологических правил и нормативов и выполнением санитарно-противоэпидемиологических мероприятий при производстве, хранении, реализации продукции, товара в школьной столовой, устанавливает требования к объектам контроля, срокам и показателям контроля, определяет исполнителей осуществления тех или иных видов контроля. Программа может быть исправлена или дополнена в установленном порядке.

Цель: Сохранение и укрепление здоровья детей и подростков, улучшение рациона питания обучающихся школы.

Основные задачи:

Обеспечение обучающихся оптимальным питанием, адекватным возрастным и физиологическим потребностям детей и подростков в пищевых веществах и энергии;

Обеспечение высокого качества и безопасности питания детей;

Социальная защита обучающихся.

1. Программа разработана на основании санитарных правил, необходимых для проведения производственного контроля:

-СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий», с изменениями и дополнениями СП 1.1.2193-07.

-СП 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов», с изменениями и дополнениями.

- СП 52.13330.2011 «Естественное и искусственное освещение».

-СП 3.5.3.1129-02 «Санитарно-эпидемиологические требования к проведению дератизации».

-СП 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях начального и среднего профессионального образования».

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

2. Контроль по качеству вырабатываемой и реализуемой продукции

Столовая	Бак.анализы готовых блюд, продовольственного сырья,химические анализы готовых блюд	Точка отбора	Кратность	Кто проводит	Контроль за исполнением
Пищеблок	Бак.анализы: 1.Готовые блюда 2.Смывы на БГКП	1.Варочный цех 2.Моечная столовая и кухонной посуды 3.Раздача, варочный цех	1 раз в квартал 1 раз в год	По договору с лабораторией ФГУЗ «ЦГиЭ»	Старший повар
Продовольственный склад	Овощи и зелень на содержание нитратов,ядохимикатов, иерсинии, я/г	Овощной цех	По мере поступления 1 раз в год	ФГУЗ «ЦГиЭ»	Медсестра Старший повар
Кухня	Вода водопроводная,бак.анализы, хим.анализ	1.Варочный цех 2.На воде	1 раз в год 1 раз в год	Согласно договора	Медсестра

3.Производственная среда

Производственный участок	Факторы вредности	Точка отбора	Кратность	Кто проводит	Контроль за исполнением
Овощной цех	-метеофакторы -искуств.освещение	Рабочая зона	1 раз в год	ФГУЗ «ЦГиЭ»	Медсестра, зам.директора по АХЧ
Мясной цех	-метеофакторы -искуств.освещение	Рабочая зона	1 раз в год	ФГУЗ «ЦГиЭ»	Директор школы, директор МАУ «КП»
Горячий цех	-искуств.освещение	Рабочая зона	1 раз в год	ФГУЗ «ЦГиЭ»	Директор школы, директор МАУ «КП»
Моечное отделение	-искуств.освещение	Рабочая зона	1 раз в год	ФГУЗ «ЦГиЭ»	Директор МАУ «КП»

4.Контроль за организацией питания

Помещения	Контролируемые факторы	Точка отбора	Кратность	Кто проводит	Контроль з исполнение
Столовая	1.Готовые блюда, бак.анализ, хим.анализ (вит.С, термообработка,соль на йод),калорийность 2.Смывы на БГКП	Раздача инвентаря, посуды	2 раза в год	Согласно договора с ФГУЗ «ЦГиЭ»	Медсестра