

ПРИНЯТО

Советом Чукотского северо-восточного
техникума посёлка Провидения
« 01 » февраля 2020 г.
Протокол № 01-1

Утверждаю

Директор Чукотского северо-восточного техникума
посёлка Провидения

Е.Н. Кузнецов



Программа

**производственного контроля за качеством и безопасностью приготовляемых блюд
в Чукотском северо-восточном техникуме посёлка Провидения
на 2020 – 2021 учебный год**

1. Цель производственного контроля

Обеспечение безопасности и безвредности для техникума и всех участников образовательного процесса влияния столовой путем производственного контроля должного выполнения и соблюдения санитарных правил, санитарно-противоэпидемических мероприятий.

2. Объекты производственного контроля

- 2.1. Помещения учреждения.
- 2.2. Помещения столовой.
- 2.3. Технологическое оборудование.
- 2.4. Рабочие места.

- 2.5. Сырье, полуфабрикаты.
- 2.6. Готовая продукция.
- 2.7. Отходы производства и потребления.

3. Перечень официально изданных нормативных документов

- 3.1. Закон № 52-ФЗ от 30 марта 1999 года «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- 3.2. СанПин 2.2.4.548-96 ««Гигиенические требования к микроклимату производственных помещений»»;
- 3.3. СанПин 2.2.4.3359-16 ««Санитарно – эпидемиологические требования к физическим факторам на рабочих местах»»;
- 3.4. СанПин 2.1.4.1074-01 ««Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения, Контроль качества. Гигиенические требования к обеспечению безопасности систем горячего водоснабжения»»;
- 3.5. СанПин 3.2.3215-14 «Профилактика паразитических болезней на территории Российской Федерации»;
- 3.6. СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно – эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и обороноспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья»;
- 3.7. СП 3.1.1.3108-08 «Профилактика острых кишечных заболеваний»;
- 3.8. СП 3.5.3.3223-14 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дератизационных мероприятий»;
- 3.9. СанПин 3.5.2 347217«Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дезинсекционных мероприятий в борьбе с членистоногими, имеющими эпидемиологическое и санитарно – гигиеническое значение»;
- 3.10. СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно – противозаразных мероприятий (профилактических мероприятий)».

3.11. СанПин 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в ОУ, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

4. Ответственный за осуществление производственного контроля за качеством и безопасностью приготовляемых блюд

Ответственным за осуществление производственного контроля за качеством и безопасностью приготовляемых блюд является директор Чукотского северо-восточного техникума Кузнецов Евгений Николаевич, заведующая столовой Радиулова Оксана Владимировна

5. Перечень должностных лиц, на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля:

- 5.1. Кузнецов Е.Н. – Директор;
- 5.2. Радиулова О.В. – Заведующая столовой;
- 5.3. Ходак Е.В. Мастер ПО;
- 5.4 Козлитин В.В. Инженер 1 категории
- 5.4. Кравченко О.В.Мастер П.О.

6. Перечень мероприятий и периодичность проведения производственного контроля:

№ п/п	Наименование мероприятий производственного контроля	Периодичность	Исполнитель
1.	Проверка качества поступающей на реализацию продукции - документальная, а также сроков и условий ее транспортировки, хранения и реализации	ежедневно	Директор, зав. столовой
2.	Проверка температуры воздуха внутри холодильных камер, другого холодильного оборудования	ежедневно	зам. складом, зав. столовой, повар
3.	Контроль за соблюдением гигиенических	1 раз в 10 дней	зав. столовой

	требований при организации питания, выполнением натуральных норм продуктов		
4.	Контроль за ведением медицинской документации по контролю за организацией питания	ежедневно	директор, зав. столовой
5.	Контроль за состоянием столовой и кухонной посуды и инвентаря, технологического и холодильного оборудования внутри производственных цехов, мытьем посуды и обслуживанием	ежедневно	зав. столовой, зам. директора по АХР, Инженер 1 категории
6.	Соответствие веса отпускаемой готовой продукции утвержденному меню	1 раз в месяц	Директор, зав. столовой
7.	Контроль за использованием производственных цехов столовой в соответствии с их назначением.	ежедневно	зам. директор АХР
8.	Отбор суточной пробы на пищеблоке. Контроль за ее хранением.	ежедневно	зав. столовой, воспитатели
9.	Контроль за технологией приготовления и качеством готовой пищи. Бракераж готовой пищи.	ежедневно перед раздачей пищи	Директор, воспитатели
10.	Состояние здоровья обучающихся, пользующихся питанием	в течении года	классные руководители
11.	Соблюдение личной гигиены учащихся перед приемом пищи	ежедневно	классные руководители
12.	Ежедневный осмотр персонала пищеблока	ежедневно	Директор, зав. столовой
13.	Контроль за организацией питьевого режима	ежедневно	зам. директора по АХР, зав. столовой
14.	Проведение мероприятий по обогащению меню питания обучающихся витаминами	ежедневно	зав. столовой

15.	Проведение мероприятий по разработке и применению сбалансированных и согласованных с органами Роспотребнадзора меню	ежедневно	зав. столовой, повар
16.	Проверка сроков прохождения сотрудниками гигиенической подготовки и медицинских осмотров.	перед началом учебного года	зав. столовой, отдел кадров
17.	Проверка качества и своевременности уборки помещений, соблюдения режима дезинфекции, соблюдения правил личной гигиены.	ежедневно	Директор зав. столовой
18.	Контроль за соблюдением техники безопасности при организации трудовой деятельности	перед началом работ	Инженер 1 категории
19.	Контроль за обеспечением дезинфекционными средствами в достаточном количестве	ежедневно	зам. директора по АХР
20.	Контроль за отходами	ежедневно	зав. столовой, зам. директора по АХР

Ведение учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля:

1. Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья.

2. Журнал бракеража готовой кулинарной продукции.

3. Ведомость контроля за рационом питания.

4. Журнал здоровья.

5. Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд.

6. Журнал учета температурного режима холодильного оборудования

Своевременное информирование ТУ Роспотребнадзора, органов местного самоуправления при возникновении перечисленных экстренных ситуаций:

- отключение электроэнергии;
- выхода из строя холодильного и технологического оборудования;
- отсутствия горячей воды;
- аварии канализационной системы;

сообщение об инфекционном заболевании, отравлении и др.

Директор _____



Кузнецов Е.Н.