



Программа производственного контроля

1. Ответственным за осуществление производственного контроля является **шеф-повар Селифанова Ольга Васильевна (89109486732)**
2. На предприятии имеются в наличии следующие нормативные документы:
 - Федеральный закон от 30 марта 1999 г. №52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения (извлечение);
 - Федеральный закон от 2 января 2000 г. №29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (извлечение);
 - СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи"
 - СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"
 - МР 2.4.0179-20 «Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций»
 - МР 2.3.6.0233-21 «Методические рекомендации к организации общественного питания населения».
3. Ежегодным медицинским осмотрам , а также профессиональной гигиенической подготовке подлежат следующие сотрудники:

№ п/п	Ф.И.О. сотрудника	Занимаемая должность
1.	Селифанова Ольга Васильевна	Шеф-повар
2	Дурова Вероника Викторовна	Повар
3	Храпенкова Наталья Алексеевна	Кухонный рабочий

4. Проведение лабораторных исследований:

Наименование объекта исследования	Исследуемые показатели	Объем исследований	Кратность исследований
Мясо птицы	Микробиологические исследования		
	КМАФА и М	1	1 раз в кв.
	БГКП	1	
	Патогенные м/о в т.ч		
	Сальмонеллы	1	
Листерии	1		
Мясо натуральное	Микробиологические исследования		
	КМАФА и М	1	1 раз в кв.
	БГКП	1	
	Патогенные м/о в т.ч		
	Сальмонеллы	1	
Листерии	1		
	Микробиологические исследования		
	КМАФА и М	1	
	БГКП	1	

Готовые блюда (гарниры)	S.aureus E.coli Патогенные м/о в т.ч Сальмонеллы Proteus	1 1 1	1 раз в кв.
	Сан-химич-исследования Качество термической обработки	1	1 раз в кв.
	Калорийность : Калорийность 1-го блюда Калорийность 2-го блюда Калорийность 3-го блюда	1 1 1	1 раз в кв.
Овощи	Сан-химич-исследования Нитраты	1	1 раз в 6 месяцев
Мучные изделия (пирожки ,изделия булочные)	Микробиологические исследования КМАФА и М БГКП S.aureus Патогенные м/о в т.ч Сальмонеллы Плесень Proteus(2-е блюдо)	1 1 1 1 1 1 1	1 раз в кв.
Рыба свежая	Микробиологические исследования КМАФА и М БГКП S.aureus Листерии Патогенные м/о в т.ч Сальмонеллы	1 1 1 1 1	1 раз в кв.
Питьевая вода	Микробиологические исследования	1	1 раз в год
Смывы	БГКП	3	1 раз в 6 месяцев

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

№ п/п	Наименование мероприятия	Периодичность
1	Проверка температуры воздуха внутри холодильников, холодильных камер, другого холодильного оборудования	ежедневно
2	Проверка сроков прохождения сотрудниками гигиенической подготовки и медицинских осмотров	постоянно
3	Проверка качества поступающей на реализацию продукции- документальная и органолептическая . а также сроков и условий её транспортирования ,	постоянно

	хранения и реализации	
4	Проверка качества и своевременности уборки помещений, соблюдение режима дезинфекции, использования средств индивидуальной защиты, соблюдение правил личной гигиены	постоянно

6. При возникновении следующих ситуаций следует немедленно известить центр государственного санитарно-эпидемиологического надзора

- Выход из строя холодильного оборудования;
- Авария канализационной системы с изливом сточных вод в складские, производственные помещения;
- Сообщение о кишечном инфекционном заболевании, отравлении, связанном с употреблением изготовленных блюд.