

Согласовано:

Утверждаю:

Директор МУП «СТЭК+»

МО «Конаковский район»

Пак О. Г.

«04» апреля 2019 г.

«04» апреля 2019 г.

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

1. Ответственным за осуществление производственного контроля является заведующий производством столовой при школе.

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, зав. производством столовой
2.	Проверка сроков прохождения сотрудниками медицинских осмотров, гигиенической подготовки и аттестации	Постоянно, технолог и зав. производством столовой
3.	Проверка качества поступающей на реализацию пищевой	Постоянно, технолог и

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

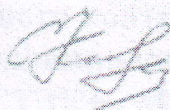
№ п/п	Занимаемая должность	Кол-во штатных единиц
1.	Заведующий производством столовой	22
2.	Повар	18
3.	Пекарь	8
4.	Кухонный работник	23
5.	Продавец	2

	Буфетчик	4
7.	Водитель	3
8.	Грузчик	2
9.	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.