

**УТВЕРЖДАЮ**  
**Индивидуальный предприниматель**  
**Н.А.Шнурко**  
 01 сентября  
 2017 г.



**Программа  
 производственного контроля  
 за соблюдением санитарных правил и норм,  
 проведением санитарно-противоэпидемических  
 (профилактических) мероприятий при организации питания в МАОУ СОШ №64,  
 обслуживаемым Индивидуальным предпринимателем Шнурко Н.А.  
 2017-2018 учебный год**

**1. Общие сведения о предприятии**

- 1.1. Полное наименование: ИП Шнурко Н.А.,  
 Руководитель Шнурко Наталья Александровна  
 1.2. Юридический и фактический адрес: 634026 г.Томск ул.Дальне-Ключевская, 14 .  
 1.3. В своей деятельности Шнурко Н.А. руководствуется действующим законодательством, Санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации питания в общеобразовательных учреждениях (СанПиН 2.4.5.2409-08), муниципальными правовыми актами Администрации г.Томска и Томской области, принятыми в пределах их компетенции и относящиеся к организации питания, приказами предприятия, настоящей Программой; осуществляет руководство производственно-хозяйственной деятельностью предприятия; следит за соблюдением санитарно-гигиенических требований; выполнением программы производственного контроля.

**2. Предмет, вид осуществляемой деятельности**

- 2.1. Предметом деятельности ИП Шнурко Н.А. является организация питания учеников и учителей МАОУ СОШ №64.

**3. Ответственные за организацию и осуществление производственного контроля**

Ф.И.О.	Должность	Приказ
Шнурко Наталья Александровна	Директор	Приказ №268 от 01.09.2017 г.
Тарасова Надежда Степановна	Технолог	Приказ №268 от 01.09.2017 г.
Буоль Маргарита Вадимовна	Повар-бригадир	Приказ №268 от 01.09.2017 г.
Березин Александр Николаевич	Инженер технологического и холодильного оборудования	Приказ №268 от 01.09.2017 г.

**4. Объекты производственного контроля,  
 виды лабораторных и инструментальных исследований, объем, кратность**

**4.1. Визуальный контроль**

Вид исследований	Объект исследования	Периодичность	Ответственный	Форма учета
Проверка качества поступающей на реализацию продукции,	Сертификаты, накладные, гигиенич.заключен	ежедневно	Повар-бригадир	«Журнал бракеража пищевых продукт. и

документальная и органолептическая (проверка качества сырья, полуфабрикатов, упаковочных материалов наличие ветеринарных свидетельств, сертификатов соответствия), а также сроков				продов. сырья»
	Холодильное оборудование, подсобные помещения	ежедневно	Повар-бригадир, бракеражная комиссия (не менее 3 - х чел.)	«Журнал учета температурного режима холодильного оборудования»
Контроль качества выпускаемой продукции, сроков ее хранения и условий реализации		ежедневно	Повар-бригадир, бракеражная комиссия (не менее 3 - х чел.)	«Журнал бракеража готовой кулинарной продукции»
Контроль суточной пробы	Спец.контейнеры, температура хранения	ежедневно	Повар-бригадир	
Ведение медицинской документации: проверка готовности персонала к работе, осмотр рук персонала пищеблока на гнойничк. заболевания	Персонал пищеблока	ежедневно	Повар-бригадир, врач	«Журнал здоровья»
Проверка технологического и холодильного оборудования	пищеблок	ежеквартально	Инженер технологического и холодильного оборудования	Акт проверки
Проверка сроков прохожд. сотрудниками пищеблока мед.осмотр.	Личные медицинские книжки	При приеме на работу и с периодичностью, утвержденной санитарным законодательством	Повар-бригадир	

## 4.2. Проведение лабораторных и инструментальных исследований

Вид исследований	Объект исследования (обследования)	Кол-во, не менее	Кратность, не реже
Микробиологические исследования проб готовых блюд на соответствие требованиям санитарного законодательства	Салаты, сладкие блюда, напитки, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные блюда	2 блюда	2 раза в год
Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП)	Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала	10 смывов	1 раз в год

## 5. Проведение лабораторных исследований и санитарно-эпидемиологических мероприятий

5.1. Лабораторные и инструментальные исследования проводятся Федеральным государственным учреждением здравоохранения «Центр гигиены и эпидемиологии» согласно плана на основании Договора № 1488 от 14.04. 2016 г.

5.2. Техническое обслуживание технологического и холодильного оборудование проводится ИП Березиным А.Н. согласно графика на основании Договора №6 от 01.09.2016 г.

5.3. Поверка/калибровка весов проводится Федеральным государственным учреждением «Томский центр стандартизации, метрологии и сертификации» (ФГУ «Томский ЦСМ») на основании Договора № М00017414 от 26.08.2016 г.

## 6. Перечень должностей и число работников, подлежащих предварительным и периодическим медицинским осмотрам и гигиеническому обучению

Должность	Ф.И.О.	Дата прохождения медосмотра
Повар-бригадир	Буоль М.В.	Март 2018
Повар	Галиулина Ф.А	Март 2018
Кухонный рабочий	Гончарова И.Н.	Октябрь 2018

При возникновении следующих ситуаций следует немедленно известить управление Роспотребнадзора по Томской области по тел. 44-36-76:

- выход из строя холодильного оборудования;
- авария на водопроводных сетях;
- авария канализационных систем;
- при остановках производства, о нарушениях технологических процессов, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения;
- сообщение о кишечном инфекционном заболевании, отравлении, связанном с употреблением продуктов.