

«Утверждаю»
Руководитель
_____ Г.П. Аттамуратова
«01» января 2017г.

Предприятие:

Индивидуальный предприниматель Аттамуратова Галина Петровна

Юридический адрес: 188 413, Ленинградская область, Волосовский район, дер. Рабителицы, дом 23

Фактический адрес

1. Пищеблок МБОУ «Гатчинская СОШ №2»

Фактический адрес: 188 309 Ленинградская область, г. Гатчина, ул. Слепнева, дом 25.

ИНН 470 521 278 561 т. факс _____ e.mail _____

**Программа производственного контроля
(образовательного учреждения с пищеблоком)**

1. Ответственным за осуществление производственного контроля является

Аттамуратова

Галина

Петровна

Индивидуальный предприниматель

тел. 8 953 350 44 96

(ФИО, должность, телефон)

2. На предприятии имеются в наличии следующие нормативные документы:

- Федеральный закон от 30 марта 1999г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (извлечение)
- Закон № 134-ФЗ от 08.08.01г. «О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при проведении государственного контроля»
- СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий
- СанПиН 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них продовольственного сырья и пищевых продуктов»
- СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»
- СанПиН 2.4.2.1178-02 «Гигиенические требования к условиям обучения в общеобразовательных учреждениях»
- СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям питания, обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»
- СанПиН 2.2.4.548 –96 « Гигиенические требования к микроклимату производственных помещений»
- СанПиН 2.2.1/2 1.1.1278-03 « Гигиенические требования к естественному, искусственному и совмещенному освещению общественных и жилых помещений
- Приказ МЗ РФ № 229 от 29.06.2000г «О профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организаций»

1.	Контроль сроков прохождения сотрудниками гигиенической подготовки и медицинских осмотров -исследование на гельминтозы (при поступлении, затем 1 раз в год) -санминимум (при поступлении, затем 1 раз в год работникам пищеблока)	Сотрудники сотрудники	Каждый Каждый	1 раз в год 1 раз в год
2.	Микробиологические исследования проб готовых блюд на соответствие требованиям санитарного законодательства	Салаты, сладкие блюда, напитки, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные блюда	2 блюда	1 раз в год
4.	Контроль проводимой витаминизации блюд	3- блюдо	1	1 раз в год
5	Калорийность	обед	1	1 раз в год
6.	Согласование примерного 10 дневного меню (наличие накопительной ведомости и технологических карточек на каждое блюдо)			1 раз в год
7.	Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП)	Объекты производственного окружения и спецодежда персонала	5 смывов	1 раз в год
8	Микробиологические исследования смывов на наличие возбудителей иерсиниозов	Оборудование, инвентарь в складах хранения овощей, цехе обработки овощей.	5 смывов	1 раз в год
9	Исследования смывов на наличие яиц гельминтов	Оборудование, инвентарь, тара, руки, спецодежда персонала, сырые пищевые продукты (рыба, мясо, зелень)	5 смывов	1 раз в год
10	Обеспечение химических исследований готовой продукции			
	содержание нитратов	Овощи	2 пробы	1 раз в год

		соль		
13	Обеспечение исследований в производственных помещениях - микроклимата (температуры, относительной влажности, скорости движений воздуха)	Рабочее место	2	1 раз в год)
18	Обеспечение исследований в производственных помещениях уровня искусственной освещённости	Рабочее место	2	1 раз в год