



УТВЕРЖДАЮ

Директор ООО «Венера»

Погосова А.В.

«09» января 2024г.

**План производственного контроля,**

за соблюдением санитарных правил

на пищеблоках ООО «Венера»

при школьных образовательных учреждениях 1-е полугодие 2024г.

СанПиН 2.3/2.4.3590-20

**ПЕРЕЧЕНЬ ДОЛЖНОСТНЫХ ЛИЦ, НА КОТОРЫХ  
ВОЗЛОЖЕНЫ ФУНКЦИИ ПО ОСУЩЕСТВЛЕНИЮ  
ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ  
ООО «Венера»**

1. Ответственным лицом за организацию производственного контроля является руководитель – директор ООО «Венера»  
Погосова А.В.
2. Ответственным лицом за выполнение программы производственного контроля является – управляющий по питанию ООО «Венера»  
Еременко Н.И.
3. В структурном подразделении ответственным лицом за соблюдение санитарных правил и проведение профилактических мероприятий является:
  - заведующая производством;
  - повар.

Перечень химических, биологических и иных факторов и объектов производственного контроля:

<b>Объект контроля</b>	<b>Предмет контроля</b>	<b>Кратность проверки</b>	<b>Ответственный за проведением контроля</b>
Пищевые блоки ООО «Венера», расположенный в школьном образовательном учреждении	Контроль за наличием и правильностью оформления сопроводительной документации.	Каждая партия поступающей продукции	Зав. производством Повар
	Микробиологические показатели готовой продукции. Сан.хим.показатели.  Показатели эффективной тепловой обработки	Согласно договора с Центром гигиены и эпидемиологии в Волгоградской области  (1 раз )	Специалисты Центра гигиены и эпидемиологии в Волгоградской области
	Органолептические показатели качества и безопасности	Каждая партия сырья и готовой продукции.	Зав. производством Повар
	Правильность оформления технологической документации. Наличие нормативно-технологической документации.	1 раз в месяц по мере необходимости	Управляющий по питанию

	Соблюдение санитарных требований при производстве кулинарной продукции.	Каждая партия  Периодический контроль	Повар  Управляющий по питанию
	Полнота вложения сырья, соблюдение технологии приготовления.	Каждая партия  Периодический контроль	Зав.производством Повар  Управляющий по питанию
	Своевременность оформления (ведение) документации в соответствии с требованиями санитарных правил, норм и гигиенических нормативов. Контроль за температурным режимом и влажностью в складских и производственных помещениях.	Ежедневно	Зав. производством  Повар
	1.Сроки и условия транспортировки пищевых продуктов  2. Дезинфекция транспорта	Каждая партия  1 раз в неделю	Зав.складом  Зав.складом Водители
	Сроки и условия хранения продуктов, на складе ООО «Венера», на пищеблоке ООО Исправность холодильного оборудования и соблюдение температурного режима	2 раза в неделю  Постоянно	Зав.складом  Инженер по оборудованию
	Сроки реализации, условия реализации готовой пищи. Соблюдение температурного режима реализуемой готовой кулинарной продукции.	Ежедневно	Зав.производством  Повар
	Осмотр персонала пищеблока на предмет наличия простудных и гнойничковых заболеваний, опрос на наличие кишечных инфекций. Наличие необходимой документации.	Ежедневно	Зав. производством  Повар
	Контроль за соблюдением правил личной гигиены.	Ежедневно	Зав. производством  Повар
	Контроль за наличием и своевременным прохождением необходимых медицинских обследований, прививок, гигиенической аттестации.	По графику	Управляющий по питанию, Зав. производством  Повар
Организация питания: Рацион питания	Строго соблюдать цикличность вариантов по дням недели. Указание в меню химического состава и энергетической ценности блюд.	Ежедневно	Зав. производством Повар
Режим питания	Соблюдение графика приема пищи, условий приема пищи в соответствии с гигиеническими требованиями.	Ежедневно	Зав.производством Повар
Помещения (производственные, складские, подсобные)	Санитарно-техническое состояние помещений, оборудования, техническая исправность оборудования, достаточность, правильность расстановки и	1 раз в месяц	Инженер по оборудованию

	эксплуатации. Своевременная замена перегоревших ламп	По мере необходимости	Инженер по оборудованию
Санитарно-противоэпидемиологический режим	Соблюдение санитарно-противоэпидемиологического режима обработки, хранения и использования, маркировки оборудования, посуды, инвентаря (температуры воды в мочных ваннах и посудомоечных машинах, контролируемых инструментально); уборочного инвентаря; режима уборки помещений, дезинфекционного режима; режима сбора, хранения и вывоза (утилизации) отходов и др.	Ежедневно  Периодически	Зав. производством  Повар  Управляющий по питанию
Санитарное состояние помещений	Соблюдение частоты проведения генеральной уборки. Соблюдение частоты протирания стекол в оконных рамах. Состояние обеспеченности уборочным инвентарем, моющими и дез.средствами и условия их хранения. Наличие и разделения уборочного инвентаря по назначению и его маркировка.	1 раз в неделю  2 раза в месяц  1 раз в месяц  1 раз в месяц	Зав. производством  Повар
Медосмотр и гигиеническое обучение персонала.	Осмотр дерматовенерологом, наркологом, психиатром, отоларингологом, стоматологом, геникологом. Обследование на яйца гельминтов  Гигиеническое обучение персонала  Флюорографическое обследование	1 раз в год  1 раз в год по графику  1 раз в год, 1 раз в 2 года по графику  1 раз в год	Поликлиника по договору  Поликлиника по договору По договору с Центром гигиены и эпидемиологии в Волгоградской области Уч.терапевт
Показатели оснащенности и микроклимата производственных помещений	Исследования параметров микроклимата производственных помещений, рабочих мест в холодный и теплый период года  Исследования уровня искусственного освещения производственных помещений в темное время суток.	1 раз в месяц  1 раз в месяц	По договору с Центром гигиены и эпидемиологии в Волгоградской области

Перечень

возможных аварийных ситуаций,  
связанных с остановкой производства.

1. Отсутствие воды.
2. Отключение электроэнергии.
3. Нарушение работы системы канализации.
4. Неисправность приточно-вытяжной вентиляции.
5. Отключение (выход из строя) холодильного и технологического оборудования.
6. И другие.

Перечень  
работников, подлежащих медосмотрам

№	Должность
1.	Управляющий по питанию
2.	Заведующий производством
3.	Повар
4.	Кухонный работник

1. Все поступающие на работу работники в предприятиях общественного питания, за исключением работников бухгалтерии, должны подвергаться медицинским обследованиям в соответствии с требованиями, установленными учреждениями санитарно-эпидемиологической службы. В дальнейшем работники предприятий общественного питания подвергаются медицинским осмотрам и обследованиям в соответствии с действующими инструкциями по проведению обязательных профилактических медицинских обследований, а так же по указанию санитарного надзора.
2. Все вновь поступающие работники должны пройти гигиеническую подготовку по программе санитарного минимума и сдать экзамен об этом в соответствующем журнале и в личной медицинской книжке. В дальнейшем все работники, включая администрацию и инженерно-технический персонал, независимо от сроков их поступления, должны 1 раз в год, или 1 раз в 2 года ( для кладовщиков) проходить обучение и проверку знаний санитарного минимума. Лица, не сдавшие сан.минимум, к работе не допускаются.

## Перечень

работ, услуг, выпускаемой продукции,  
которые представляют опасность для человека.

1. Кулинарная продукция (все виды);
2. Доставка и приготовление кулинарной продукции;
3. Освещение рабочих мест, микроклимат;
4. Несоблюдение поточности сырых и готовых к употреблению продуктов;
5. Использование посуды с трещинами, сколами, деформированной, с поврежденной поверхностью;
6. Мытье посуды (столовой и кухонной);
7. Влажная уборка производственных помещений;
8. Товарное соседство и температурный режим хранения;
9. Санитарное состояние помещений;
10. Спец. одежда;
11. Отсутствие моющих и дез.средств;
12. Нарушение технологии приготовления блюд и изделий;
13. Носительство кишечной инфекции;
14. Обработка сырых и готовых продуктов на одних столах и разделочных досках.

## Перечень

форм учета и отчетности, установленный законодательством  
по вопросам общественного питания.

1. Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции
2. Журнал бракеража готовой пищевой продукции
3. Гигиенический журнал (сотрудники)
4. Журнал учёта температурного режима холодильного оборудования
5. Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях
6. Меню (на основе 12-ти дневного примерного меню).
7. Ежедневное меню.



Перечень

официально изданной документации

в соответствии с осуществляемой деятельностью.

1. СанПиН 2.3/2.4. 3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»

Мероприятия и критерии безопасности работ:

1. Наличие специализированного транспорта для перевозки пищевых продуктов.
2. Обеспечение рабочих спец. одеждой.
3. Обеспечение посудой, замена пришедшей в негодность.
4. Обеспечение разделочными досками и технологическим оборудованием в зависимости от объёма работ.
5. Санитарная обработка кухонной посуды, технологического оборудования.
6. Маркировка разделочных досок и рабочего оборудования.
7. Проведение влажной уборки помещений.
8. Выпуск продукции в соответствии с ГОСТом.
9. Наличие инструкций о правилах мытья посуды и инвентаря, приготовлению дез. средств, обработке яиц, и т.д.
10. Наличие на закупаемую продукцию правильно оформленных сопроводительных документов.
11. Соблюдение соседства и температурного режима хранения.
12. Соблюдение технологии приготовления пищи.
13. Изготовление и реализация только разрешенных в детском питании блюд.
14. Обработка сырых и готовых продуктов на разных столах и разделочных досках.
15. Работа технологического оборудования.
16. Своевременное прохождение медицинского осмотра и гигиенического обучения.
17. Соблюдение сроков реализации блюд на раздаче.
18. Соблюдение условий и сроков доставки готовых блюд к раздаче.
19. Соблюдение температурного режима блюд.
20. Обеспечение достаточным количеством моющих и дезинфицирующих средств.
21. Ведение необходимой документации.
22. Отстранение от работы лиц с гнойничковыми заболеваниями, кишечными инфекциями.
23. Обязательная информация о происшедших аварийных ситуациях на объектах, создающих угрозу санитарно-эпидемиологического благополучия населения.

График

Отбора проб по плану производственного контроля на 2024год в  
предприятиях ООО «Венера»

апрель 2024 год.