

УТВЕРЖДАЮ
Директор ООО «Венера»
Погосова А.В.
« *Венера* » 2024 г.



**План производственного контроля за соблюдением
санитарных правил
в столовых ООО «Венера»
при общеобразовательных учреждениях
на 1-е полугодие 2024г.**

СанПиН 2.3/2.4.3590-20

СанПиН 2.3.2.1324-03

СП 3.1/2.4.3598-20

СП 2.4.3648-20

**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"
Колесникова М.М.
Дубровская М.П.
3. В структурных подразделениях ответственными лицами за соблюдение санитарных правил и проведение профилактических мероприятий являются соответственно :
А. Состав обособленных подразделений Среднеахтубинского района :

Муниципальное общеобразовательное учреждение «Средняя общеобразовательная школа» п. Куйбышев	404146 Волгоградская область Среднеахтубинский район п. Куйбышев улица Турусова 26А - Арканова Л.Н.
Муниципальное общеобразовательное учреждение «Гимназия» г. Краснослободска	404160 Волгоградская область Среднеахтубинский район город Краснослободск улица Ленина, 1 - Соколова Е.И.
Муниципальное общеобразовательное учреждение «Средняя общеобразовательная школа №1» р.п. Средняя Ахтуба	404143 Волгоградская область Среднеахтубинский район р.п. Средняя Ахтуба улица Партизанская, 47 - Королева Я.В.
Муниципальное общеобразовательное учреждение «Средняя общеобразовательная школа №3 имени М. Горького» р.п. Средняя Ахтуба	404143 Волгоградская область Среднеахтубинский район, р.п. Средняя Ахтуба, ул. Садовая, 22 - Соколова Е.Д.
Муниципальное общеобразовательное учреждение «Средняя общеобразовательная школа № 4» г. Краснослободска	404161 Волгоградская область Среднеахтубинский район, г. Краснослободск, ул. Ленина 164 -Шрамко О.В.
Муниципальное общеобразовательное учреждение «Средняя общеобразовательная школа» х. Лебяжья Поляна Среднеахтубинского района Волгоградской области	404150 Волгоградская область Среднеахтубинский район, х. Лебяжья Поляна, ул. Тополевая, д.4 - Маврина Л.М.
Муниципальное общеобразовательное учреждение «Средняя общеобразовательная школа» х. Клетский	404156 Волгоградская область Среднеахтубинский район х. Клетский, ул. Школьная, д. 3 - Панова Л.Н.

Муниципальное общеобразовательное учреждение «Средняя общеобразовательная школа» с. Рахинка Среднеахтубинского района Волгоградской области	404145 Волгоградская область Среднеахтубинский район с. Рахинка, ул.Степная 71А - Муканова С.Н. 404149 Волгоградская область Среднеахтубинский район п. Красный Октябрь ул. Центральная,8 - Попельш С.Н..
Муниципальное общеобразовательное учреждение «Средняя общеобразовательная школа» х. Суходол	404147 Волгоградская область, Среднеахтубинский район, х. Суходол, пер. Шумроватый, 5 - Сбоева Г.С. 404147 Волгоградская область, Среднеахтубинский район, х. Суходол, ул.Молодежная, 12- Елисеева Е.С.
Муниципальное общеобразовательное учреждение «Средняя общеобразовательная школа» с. Верхнепогромное	404167 Волгоградская область Среднеахтубинский район с. Верхнепогромное улица Центральная 26 - Ширяева Н.А.

График

Отбора проб по плану производственного контроля на 1-е полугодие 2024 учебного года в предприятиях ООО «Венера»

По Среднеахтубинскому району

Производства :

Муниципальное общеобразовательное учреждение «Средняя общеобразовательная школа» п. Куйбышев	404146 Волгоградская область Среднеахтубинский район п. Куйбышев улица Турусова 26А
Муниципальное общеобразовательное учреждение «Гимназия» г. Краснослободска	404160 Волгоградская область Среднеахтубинский район город Краснослободск улица Ленина, 1
Муниципальное общеобразовательное учреждение «Средняя общеобразовательная школа №1» р.п. Средняя Ахтуба	404143 Волгоградская область Среднеахтубинский район р.п. Средняя Ахтуба улица Партизанская, 47
Муниципальное общеобразовательное учреждение «Средняя общеобразовательная школа №3 имени М. Горького» р.п. Средняя Ахтуба	404143 Волгоградская область Среднеахтубинский район, р.п. Средняя Ахтуба, ул. Садовая, 22
Муниципальное общеобразовательное учреждение «Средняя общеобразовательная школа № 4» г. Краснослободска	404161 Волгоградская область Среднеахтубинский район, г. Краснослободск, ул. Ленина 164

Муниципальное общеобразовательное учреждение «Средняя общеобразовательная школа» х. Лебяжья Поляна Среднеахтубинского района Волгоградской области	404150 Волгоградская область Среднеахтубинский район, х. Лебяжья Поляна, ул. Тополевая, д.4
Муниципальное общеобразовательное учреждение «Средняя общеобразовательная школа» х. Клетский	404156 Волгоградская область Среднеахтубинский район х. Клетский, ул. Школьная, д. 3
Муниципальное общеобразовательное учреждение «Средняя общеобразовательная школа» с. Рахинка Среднеахтубинского района Волгоградской области	404145 Волгоградская область Среднеахтубинский район с. Рахинка, ул. Степная 404149 Волгоградская область Среднеахтубинский район п. Красный Октябрь ул. Центральная ,8
Муниципальное общеобразовательное учреждение «Средняя общеобразовательная школа» х. Суходол	404147 Волгоградская область, Среднеахтубинский район, х. Суходол, пер. Шумроватый, 5 404147 Волгоградская область, Среднеахтубинский район, х. Суходол, ул. Молодежная, 12
Муниципальное общеобразовательное учреждение «Средняя общеобразовательная школа» с. Верхнепогромное	404167 Волгоградская область Среднеахтубинский район с. Верхнепогромное улица Центральная, 26

Приложение № 2

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

Объект контроля	Предмет контроля	Кратность проверки	Ответственный за проведением контроля
Столовые ООО «Венера», расположенные в общеобразовательных учреждениях	Контроль за наличием и правильностью оформления сопроводительной документации.	Каждая партия поступающей продукции	Зав. производством Управляющий по питанию
	Микробиологические показатели готовой продукции . Сан.хим.показатели. Показатели эффективности тепловой обработки	Согласно договора с Центром гигиены и эпидемиологии в Волгоградской области (1раз в квартал)	Специалисты Центра гигиены и эпидемиологии в Волгоградской области
	Органолептические показатели качества и безопасности	Каждая партия сырья	Зав. производством Управляющий по питанию

	Органолептические показатели качества и безопасности	Каждая партия готовой продукции	Зав.производством Бракеражная комиссия
	Правильность оформления технологической документации . Наличие нормативно-технологической документации.	1раз в квартал и по мере необходимости	Управляющий по питанию Зав.производством
	Соблюдение санитарных , технологических требований при производстве кулинарной продукции.	Каждая партия . Периодический контроль.	Зав.производством Управляющий по питанию Технолог
	Полнота вложения сырья, соблюдение технологии приготовления.	Каждая партия Периодический контроль.	Зав.производством Управляющий по питанию
	Своевременность оформления (ведение) документации в соответствии с требованиями санитарных правил , норм и гигиенических нормативов. Контроль за температурным режимом в складских и производственных помещениях.	Постоянно Ежедневно Постоянно	Товаровед Кладовщик Зав.производством Инженер по оборудованию
	Качество мытья столовой посуды (экспресс метод , йод)	1 раз в месяц , при проверках	Зав.производством

	1. Условия транспортировки сырья и пищевых продуктов 2.Дезинфекция транспорта	Каждая партия 1 раз в месяц	Управляющий по питанию Зав. производством Товаровед Водители Водители
	Сроки и условия хранения продуктов , на складе ООО «Венера», на пищеблоке ООО «Венера» , расположенных в школах Исправность холодильного оборудования и соблюдение температурного режима.	2 раза в неделю Постоянно	Товаровед Зав.производством Инженер по оборудованию
	Сроки реализации , условия реализации готовой пищи. Соблюдение температурного режима реализуемой готовой кулинарной продукции.	Ежедневно	Зав.производством Мед.работник
	Осмотр персонала пищеблока на предмет наличия простудных и гнойничковых заболеваний , опрос на наличие кишечных инфекций. Наличие необходимой документации.	Ежедневно	Зав.производством

	Контроль за соблюдением правил личной гигиены. Наличие чистой специальной одежды , средств для мытья и дезинфекции рук, масок, перчаток.	Ежедневно	Зав.производством
	Контроль за наличием и своевременным прохождением необходимых медицинских обследований , прививок , гигиенической аттестации.	По графику	Управляющий по питанию Зав.производством
	Смывы с инвентаря и оборудования (исследования на наличие кишечной палочки) Бак исследования продуктов Хим. исследования.	По договору с «Центром гигиены и эпидемиологии в Волгоградской области» 1раз в полугодие 1 раз в полугодие 1 раз в год	Специалисты Центра гигиены и эпидемиологии в Волгоградской области.
Организация питания : рацион питания	Разнообразие блюд по дням недели . Ассортимент продуктов, используемых в питании . Указание в меню химического состава и энергетической ценности блюд.	Ежедневно	Зав.производством Управляющий по питанию
Режим питания	Соблюдение графика приема пищи, условий приема пищи в соответствии с гигиеническими требованиями.	Ежедневно	Зав.производством Мед. работник

Помещения (производственные , складские , подсобные)	Санитарно-техническое состояние помещений , оборудования, техническая исправность оборудования , достаточность , правильность расстановки и эксплуатации.	1 раз в месяц	Инженер по оборудованию Управляющий по питанию Зав .производством
	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 моечных ваннах и посудомоечных машинах контролируемых	Ежедневно Периодически	Зав.производством Управляющий по питанию

	инструментально);уборочного инвентаря ; режима уборки помещений , дезинфекционного режима ; режима сбора , хранения и вывоза (утилизации) отходов и др.		
Санитарное состояние помещений	Соблюдение частоты проведения генеральной уборки . Соблюдение частоты протирания стекол в оконных рамках. 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 месяц 2 раза в год 1 раз в месяц 1 раз в месяц	Зав.производством Управляющий по питанию
Качество дератизационных работ	Изменение численности грызунов на объекте.	1 раз в 2 месяца	Зав.производством Кладовщик
Качество дезинсекционных работ	Изменение численности членистоногих на объекте имеющих санитарно-гигиеническое значение.	1 раз в 2 месяца	Зав.производством
Медосмотр и гигиеническое обучение персонала .	Осмотр дерматовенерологом., наркологом , психиатром, оториноларингологом, стоматологом Обследование на яйца гельминтов Гигиеническое обучение персонала Флюорографическое обследование	1 раз в год 1 раз в год по графику 1 раз в год по графику 1 раз в год	Поликлиника по договору Поликлиника по договору По договору с Центром гигиены и эпидемиологии в Волгоградской области Поликлиника по договору

Приложение № 3

Перечень работников, подлежащих медосмотрам

№	Должность	Кол-во человек
1	Зам. директора по производству	1
2	Управляющий по питанию	2
3	Зав. складом	1
4	Заведующая производством	13
5	Повар	30
6	Мойщица посуды	34
7.	Грузчик	2

Все поступающие работники на работу в предприятиях общественного питания , за исключением работников бухгалтерии , должны подвергаться медицинским обследованиям в соответствии приказа № 302 н от 12.04.2011г.

Все вновь поступающие работники должны пройти гигиеническую подготовку по программе санитарного минимума и сдать экзамен и иметь отметку в личной медицинской книжке . В дальнейшем все работники должны 1 раз в год проходить обучение и проверку знаний санитарного минимума . Лица не сдавшие сан.минимум к работе не допускаются.

Приложение № 4

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.

Приложение № 5

Перечень

форм учета и отчетности установленный законодательством по вопросам общественного питания.

1. Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции
2. Журнал бракеража готовой кулинарной продукции.
3. Журнал гигиенический (сотрудники)
4. Журнал учета температурного режима холодильного оборудования
5. Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях

**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) и оборотной тары;
- 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.

Приложение № 7

Мероприятия и критерии безопасности работ:

1. Наличие специализированного транспорта для перевозки пищевых продуктов.
2. Обеспечение рабочих спец. одеждой.
3. Санитарная обработка столовой и кухонной посуды , технологического оборудования.
4. Маркировка разделочных досок и рабочего оборудования.
5. Проведение влажной уборки помещений.
6. Наличие инструкций о правилах мытья посуды и инвентаря, приготовлению дез. средств , обработке яиц , и т.д.
7. Наличие на продукцию правильно оформленных сопроводительных документов.
8. Соблюдение соседства и температурного режима хранения.
9. Соблюдение технологии приготовления пищи.
- 10.Изготовление и реализация только разрешенных блюд.
- 11.Обработка сырых и готовых продуктов на разных столах и разделочных досках .
- 12.Работа технологического оборудования.
- 13.Своевременное прохождение медицинского осмотра и гигиенического обучения.
- 14.Соблюдение сроков реализации блюд .
- 15.Соблюдение температурного режима блюд.

16. Борьба с бытовыми насекомыми и вредителями.
17. Обеспечение достаточным количеством моющих и дезинфицирующих средств.
18. Ведение необходимой документации.
19. Отстранение от работы лиц с гнойничковыми заболеваниями, кишечными инфекциями.
20. Обязательная информация о происшедших аварийных ситуациях на объектах, создающих угрозу санитарно-эпидемиологического благополучия населения.