

УТВЕРЖДАЮ:

ИП Щеглова Ольга Алексеевна

ЩЕГЛОВА
О.А.
О.А. Щеглова



ПРОГРАММА

Производственного контроля за качеством и безопасностью
приготавливаемых блюд, для питания детей на базе ИП Щеглова Ольга Алексеевна

2024 г-2025г

Наименование юридического лица: Индивидуальный предприниматель Щеглова Ольга Алексеевна

Юридический адрес юридического лица: Волгоградская область, г. Волгоград, ул. Кузнецкая, д. 73, кв. 3

Фактические адреса объектов:

1. Волгоградская область, Алексеевский район, ст. Алексеевская, ул. Ленина, д. 44-а
2. Волгоградская область, Алексеевский район, ст. Аджановская, 172
3. Волгоградская область, Алексеевский район, хутор Большой Бабинский, дом №21
4. Волгоградская область, Алексеевский район, п. Красный Октябрь, д. 84
5. Волгоградская область, Алексеевский район, х. Ларинский, 71
6. Волгоградская область, Алексеевский район, хутор Реченский дом №66
7. Волгоградская область, Алексеевский район, х. Рябовский, д. 383
8. Волгоградская область, Алексеевский район, х. Солонцовский, дом 147
9. Волгоградская область, Алексеевский район, хутор Стеженский, д. 101
10. Волгоградская область, Алексеевский р-он, х. Трёхложинский ДОМ № 44
11. Волгоградская область, Алексеевский район, ст. Усть-Бузулукская, ул. Советская, 89.
12. Волгоградская область, Алексеевский район х. Шараненский, д. 242
13. Волгоградская область, Алексеевский район хутор Яминский переулок Центральный 16.
14. Волгоградская область, Алексеевский район, х. Поклоновский дом 5
15. Волгоградская область, Алексеевский район, х. Исакиевский, д. 50
16. Волгоградская область, Алексеевский район, х. Самошненский, д. 69

Вид деятельности: *Оказание услуг по организации беспилотного дегустационного и шестипризового горячего питания обучающихся.*

1. Цель производственного контроля.

Обеспечение безопасности и безвредности для всех участников образовательного процесса влияния столовой путем производственного контроля должного выполнения и соблюдения санитарных правил, санитарно-противоэпидемических мероприятий.

2. Объекты производственного контроля:

- 2.1. Помещения школьной столовой;
- 2.2. Рабочие места;
- 2.3. Сырье, полуфабрикаты;

2.4.Готовая продукция.

3. Перечень официально изданных нормативных документов:

- 3.1. Закон №52-ФЗ от 30 марта 1999 года «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
 - 3.2.СанПин 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
 - 3.3.СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий»;
 - 3.4. СанПин 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов».
- Перечень должностных лиц, на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля:
1. Технолог – Гученко Елена Евгеньевна;
 2. Повар – лицо, ответственное за приготовление блюд на объекте контроля

Основанием для проведения производственного контроля является статья 32 №52-ФЗ от 30 марта 1999 года«О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», п. 1.5. СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий», СанПин 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

4. Контроль за организацией питания.

1.	Контроль за использованием производственных цехов пищеблока по назначению	СанПин 2.3/2.4.3590-20	ежедневно	повар
2.	Контроль за соблюдением требований к содержанию помещений пищеблока	СанПин 2.3/2.4.3590-20	ежедневно	повар
3.	Проверка качества поступающего на реализацию продовольственного сырья и пищевой продукции по документам, органолептическим показателям, условиям ее	СП 2.3.2.1324-03 СанПин 2.4.4.3155-13 СанПин 2.3/2.4.3590-20	ежедневно	Технолог/повар

	транспортировки, хранения и реализации.			
4.	Проверка температуры воздуха внутри холодильников, холодильных камер и другого холодильного оборудования.	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 СП 2.4.4.2599-10 СП 2.4.3648-20	ежедневно	повар
5.	Контроль за исправностью и работы систем: - холодильного оборудования; - технического оборудования.	СП 2.4.3648-20 СП 2.4.4.2599-10	ежедневно	технолог
6.	Контроль за приобретением и использованием мощных средств и уборочного инвентаря.	СанПиН 2.4.4.1204-03 СП 2.4.4.2599-10 СП 2.4.3648-20	ежедневно	Технолог
7.	Контроль за соблюдением столовой, кухонной посуды, столовых приборов, соблюдения правил мытья посуды	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 СанПиН 2.4.4.1204-03	ежедневно	повар
8.	Контроль за соблюдением требований к обработке сырья и производству продукции	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 СП 2.4.4.2599-10 СП 2.4.3648-20	ежедневно	повар
9.	Контроль за соблюдением норм питания по нормам продуктов и ассортимента основных продуктов питания	СанПиН 2.4.4.1204-03 СП 2.4.4.2599-10 СП 2.4.3648-20	ежедневно	повар
10.	Контроль за соблюдением технологии приготовления и качеством готовых блюд	СанПиН 2.4.4.1204-03 СП 2.4.4.2599-10 СП 2.4.3648-20	ежедневно	повар

11.	Отбор суточной пробы и контроль условий хранения.	СанПиН 2.4.4.1204-03 СП 2.4.4.2599-10 СП 2.4.3648-20	ежедневно	повар
12.	Проверка качества и своевременности уборки помещений пищеблока, соблюдения режима дезинфекции, соблюдения правил личной гигиены.	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	ежедневно	Технолог
13.	Контроль за ведением медицинской документации по организации питания.	СанПиН 2.4.4.1204-03 СП 2.4.3648-20 СП 2.4.4969-00	ежедневно	Технолог

Ведение учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля:

- гигиенический журнал;
 - журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
 - журнал учета температуры и влажности в складских помещениях;
 - журнал бракеража готовой пищевой продукции;
 - журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции;
 - журнал бракеража поступившей продукции;
 - журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд.
- Своевременное информирование ГУ Роспотребнадзора, органов местного самоуправления при возникновении перечисленных ситуаций:
- сообщение об инфекционном заболевании, отравлении и т.д.

Технолог  Гученко Е.Е.