УТВЕРЖДАЮ

Директор ООО «Венера»

_____Иванова И.В.

«_09_» _01_____2025.

План производственного контроля,

за соблюдением санитарных правил

на пищеблоках ООО «Венера»

при школьных образовательных учреждениях

на 1-е и 2-е полугодие 2025г

СанПиН 2.3/2.4.3590-20

СанПиН 2.3.2.1.324-03

СП 3.1/2.4.3598-20

СП 2.4.3638-20

Приложение №1

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»
Иванова И.В.
2. Ответственным лицом за выполнение программы производственного контроля является – управляющий по питанию ООО «Венера»
Голосная А.В.
3. В структурных подразделениях ответственными лицами за соблюдение санитарных правил и проведение профилактических мероприятий являются заведующие производством.

МОУ СШ № 15
МОУ гимназия № 15
МОУ СШ № 54
МОУ СШ № 93
МОУ СШ № 103
МОУ СШ № 106
МОУ ОШ № 111
МОУ ОШ № 46

МОУ СШ № 129
МОУ СШ № 140
МОУ СШ № 55

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	Заведующая производством Технолог
	Микробиологические показатели готовой продукции. Сан.хим.показатели. Показатели эффективной тепловой обработки	Согласно договора с Центром гигиены и эпидемиологии в Волгоградской области (1 раз в квартал)	Специалисты Центра гигиены и эпидемиологии в Волгоградской области
	Органолептические показатели качества и безопасности	Каждая партия готовой продукции	Зав. производством Бракеражная комиссия
	Органолептические показатели качества и безопасности	Каждая партия сырья	Зав.производством Технолог
	Правильность оформления технологической документации. Наличие нормативно-технологической документации.	1 раз в квартал и по мере необходимости	Технолог Зав. производством
	Соблюдение санитарных требований при производстве кулинарной продукции.	Каждая партия Периодический контроль	***Зав.производством*** ***Технолог***
	Полнота вложения сырья, соблюдение технологии приготовления.	Каждая партия Периодический контроль	Зав.производством Технолог
	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.	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.Сроки и условия транспортировки пищевых продуктов 2. Дезинфекция транспорта	Каждая партия 1 раз в неделю	Технолог Зав.производством Товаровед Водители
	Сроки и условия хранения продуктов, на складе ООО «Венера», на пищеблоке ООО Исправность холодильного	2 раза в неделю	Товаровед Зав.производством

	оборудования и соблюдение температурного режима	Постоянно	Инженер по оборудованиюоборудованию
	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, средства для мытья и дезинфекции рук, масок. перчаток	Ежедневно	Зав.производством
	Контроль за наличием и своевременным прохождением необходимых медицинских обследований, прививок, гигиенической аттестации.	По графику	Технолог Зав.производством
	Смывы с инвентаря и оборудования(исследования на наличие кишечной палочки) Бак исследования продуктов Хим. исследования	По договору с « Центром гигиены и ипидемиологии в Волгоградской области 1 раз в полугодие	Специалисты Центра гигиены и эпидимиологиив Волгоградской области
Организация питания: рацион питания	Разнообразие блюд по дням недели Ассортимент продуктов, используемых в питании. Указание в меню химического состава и энергитической ценности блюд	Ежедневно	Зав.производством Технолог
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. Своевременная замена перегоревших ламп	1 раз в месяц По мере необходимости	Инженер по оборудованию Технолог Зав.производством Инженер по оборудованию
Санитарно-противоэпидеми-ологический 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 технолог

	инструментально); уборочного инвентаря; режима уборки помещений, дезинфекционного режима; режима сбора, хранения и вывоза (утилизации) отходов и др.		
Качество дератизационных работ	Изменение численности грызунов на объекте	1 раз в 2 месяца	Зав.производством Технолог
Качество дезинсекционных работ	Изменение численности членистоногих на объекте имеющих санитарно-гигиеническое значение	1 раз в 2 месяца	Зав.производством
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 год 1 раз в месяц 1 раз в месяц	Зав.производством Зав.производством Зав.производством Зав.производством Технолог
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, по графику 1 раз в год	Поликлиника по договору Поликлиника по договору По договору с Центром гигиены и эпидемиологии в Волгоградской области Уч.терапевт

Приложение № 3

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 № 4

Перечень

работников, подлежащих медосмотрам

№	Должность	Кол-во человек
1.	Директор	1
2.	Технолог	1
3.	Кладовщик	1
4.	Заведующая производством	24
5.	Повар	81
6.	Кладовщик	1
7.	Кухонный работник	29
8.	Грузчик	1

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.

Приложение №5

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.

Приложение № 6

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

Приложение № 7

Мероприятия и критерии безопасности работ:

1. Наличие специализированного транспорта для перевозки пищевых продуктов.
2. Обеспечение рабочих спец. одеждой.
3. Санитарная обработка 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 закупаемую продукцию правильно оформленных сопроводительных документов.
8. Соблюдение соседства и температурного режима хранения.
9. Соблюдение технологии приготовления пищи.
10. Изготовление и реализация только разрешенных в детском питании 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 на раздаче.
15. Соблюдение температурного режима блюд.
16. Борьба с бытовыми насекомыми 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.

Приложение № 8

График

Отбора проб по плану производственного контроля на 2025 год в предприятиях ООО «Венера»

По Советскому району

МОУ СШ № 15
МОУ гимназия № 15
МОУ СШ № 54
МОУ СШ № 93
МОУ СШ № 103
МОУ СШ № 106
МОУ ОШ № 111
МОУ ОШ № 46

МОУ СШ № 129
МОУ СШ № 140
МОУ СШ № 55