

УТВЕРЖДАЮ:

Заведующий МАДОУ Башкирский
детский сад № 15 «Гузель»
Мелеузовского района РБ
А.М.Байсарова

ПРОГРАММА
ПРОИЗВОДСТВЕННОГО

контроля
за работой пищеблока



**Муниципального автономного дошкольного образовательного учреждения
Башкирский детский сад № 15 «Гузель» муниципального района
Мелеузовский район Республики Башкортостан**

г.Мелеуз, 32 мкр., д.38

1. Ответственным за осуществление производственного контроля является
А.М.Байсарова - заведующий.
2. На предприятии имеются в наличии следующие нормативные документы:

ГОСТ Р: ГОСТ Р 30389-2013 «УОП. Классификация предприятий ОП»,
ГОСТ Р 30390-2013 «УОП. Продукция ОП, реализуемая населению»,
ГОСТ Р 30524-2013 «УОП. Требования к персоналу»,
ГОСТ Р 31986-2012 «УОП. «Метод органолептической оценки качества продукции ОП»,
ГОСТ Р. 31987-2012 « УОП. Технологические документы на продукцию ОП. Общие
требования к оформлению, построению и содержанию»,
ГОСТ Р 31988-2012 «УОП. Метод расчёта отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при
производстве продукции ОП»,
ГОСТ Р 31984-2012 «Услуги ОП. Общие требования»
ГОСТ Р 31985-2013 « УОП. Термины и определения»
ГОСТ Р 32692-2014 «УОП. Общие требования к методам и формам обслуживания на
предприятиях общественного питания»
ГОСТ Р 53996-2010 «Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и
новых блюд и изделий на предприятиях общественного питания»
ГОСТ Р 55051-2012 «УОП. Общие требования к кейтерингу — выездному обслуживанию»
ГОСТ Р 54659-2011 «Оценка соответствия. Правила проведения добровольной
сертификации услуг»
ГОСТ 31985-2013 «Услуги общественного питания. Термины и определения»
СанПиН 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям ОП,
изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного
сырья»,
СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам и условиям хранения пищевых
продуктов»,
СанПиН 2.4.1.2660-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству,
содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных учреждений» (для
ДОУ),
СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания
обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего
профессионального образования» (для ОУ),
- Федеральный закон от 30.03.1999 года № 52-ФЗ «О санитарно-
эпидемиологическом благополучии населения»;

- СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов» -V СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья».

- 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 пищевых продуктов и продовольственного сырья»
- ГОСТ Р 50762 – 2007 «Классификация предприятия общественного питания»
- ГОСТ Р 50763 – 2007 «Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия»
- ГОСТ Р 50764 «Общие требования.»
- ГОСТ Р 53106 – 2008 «Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания»
- ГОСТ Р 53104 - 2008 «Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания».
- ГОСТ Р 53105 - 2008 «Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию».

3. Объектами производственного контроля являются:

- технологическое оборудование и технологические процессы
- рабочие места
- сырье, полуфабрикаты, готовая продукция
- отходы производства

4. Предварительным и периодическим медицинским осмотрам, а также профессиональной гигиенической подготовке подлежат следующие сотрудники:

№ п/п	Ф.И.О.	Должность
1.	Салишева С.А.	Повар
2.	Фазова З.Г.	Повар
3.	Овечкина М.Н.	Подсобный рабочий
4	Шафеева Р.Р.	Подсобный рабочий

5. Потенциальную опасность представляют:

- перебои холодного и горячего водоснабжения, электроснабжения, выход из строя технологического и холодильного оборудования
- нарушение технологии приготовления готовых блюд, сроков хранения и реализации скоропортящихся продуктов
- персонал не прошедший медицинский осмотр и не владеющий знаниями по

профессиональной гигиенической подготовке

6. Лицом, ответственным за осуществление производственного контроля следующие мероприятия:

№ п/п	Наименование мероприятий	периодичность	исполнитель
1	Своевременное исполнение пакета документов законодательного порядка, регламентирующих вопросы безопасности и качества сырья и готовой продукции	По мере издания	Заведующий Байсарова А.М. Медсестра Янибаева А.Р
2	Проверка качества поступающей продукции - документальная и органолептическая , а также сроков и условия ее транспортировки, хранения и реализации	постоянно	Кладовщик Кусяпкулова В.Т. Медсестра Янибаева А.Р.
3	Соблюдение санитарно-противоэпидемиологического режима:		

	режим мойки и обработки посуды, инвентаря, яиц наличие дезинфицирующего раствора наличие достаточного количества кухонной посуды наличие разделочного инвентаря, своевременная маркировка	ежедневно ежедневно 1 раз в месяц 1 раз в месяц	Медсестра Янибаева А.Р. Повар Салишева С.А.
4	Проверка температуры воздуха внутри холодильников, холодильных камер, другого холодильного оборудования	ежедневно	Медсестра Янибаева А.Р. Повар Салишева С.А.
5	Контроль за санитарным состоянием помещений: соблюдение частоты проведения генеральных уборок и санитарных дней обеспеченность уборочным инвентарем, маркировка условия хранения, контроль качества дезинфицирующих растворов отсутствие грызунов, членистоногих, насекомых	1 раз в месяц 1 раз в месяц 1 раз в месяц 1 раз в месяц	Медсестра Янибаева А.Р. Кладовщик Кусяпкулова В.Г. Завхоз Киреева З.Н.

6	Проверка сроков прохождения сотрудниками гигиенической подготовки и медицинских осмотров	1 раз в 2 года 2 раза в год	Медсестра Янибаева А.Р.
7	Благоустройство и санитарное содержание территории, оборудование площадок для установки контейнеров для сбора мусора	1 раз в месяц	Заведующий Байсарова А.М. Завхоз Киреева З.Н.
8	Контроль исправности технологического оборудования	Постоянно	Заведующий А.М.Байсарова Завхоз Киреева З.Н.
9	Визуальный контроль за выполнением санитарно-эпидемиологических мероприятия, соблюдение санитарных правил, разработка мер направленных на устранение выявленных нарушений: - оценка качества сырья, п/ф и готовой продукции перед раздачей - наличие и ведение технико-технологической документации	Постоянно	Медсестра Янибаева А.Р. Кладовщик Кусяпкулова В.Г.

7. Лабораторные исследования, проводимые аккредитованными организациями на договорной основе:

№	Мероприятия	Периодичность
1	Контроль за условиями труда на рабочих местах: Микроклимат (температура воздуха, влажность, скорость движения воздуха) Освещенность рабочих мест Шум Воздух рабочей зоны (пыль, угарный газ)	2 раза в год (холодный и теплый период года) 1 раз в год и при замене осветительных приборов 1 раз в год и при установке нового технологического и холодильного оборудования 1 раз в год
2	Контроль за качеством сырья, п/ф, готовой продукцией, за качеством мойки посуды, оборудования, инвентаря: по физико-химическим показателям по микробиологическим показателям смывы на наличие бактерий группы кишечной палочки маточные, дезинфицирующие растворы - контроль за концентрацией	1 раз в год

8. При возникновении следующих ситуации следует немедленно известить Кумертауский межрайонный территориальный отдел Территориального управления Роспотребнадзора по Республике Башкортостан по телефону

г. Кумертау 4-47-34, г. Мелеуз 4-08-85:

- отключение электроэнергии;
- выход из строя холодильного и технологического оборудования;
- отсутствие водопроводной воды;
- сообщение о кишечном инфекционном заболевании, отравлении, связанном с употреблением продуктов

9. При изменении вида деятельности, технологии производства, внедрения новых видов продукции вносятся необходимые изменения и дополнения в данную программу производственного контроля.