



УТВЕРЖДАЮ:  
Директор  
ООО «Транс Холод»

Бердникова М.В.  
"01" сентября 2021 г

**ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ  
за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемиологических  
(профилактических) мероприятий ООО «Транс Холод» в муниципальных  
образовательных учреждениях Советского и Ленинского  
районов г.Челябинска на 2021-2022 год**

1. Адрес учреждения 454046 г. Челябинск, ул.Латвийская д.15а
2. Перечень должностных лиц, на которых возложены функции по осуществлению  
производственного контроля: Директор Бердникова Мария Викторовна

Зав.производством столовой: МАОУ СОШ № 145 нач., № 145 фил., МАОУ лицей № 37,  
МАОУ лицей № 37фил.

	Наименование мероприятий производственного контроля	Периодичность контроля	Количество исслед.проб (смывов)	Время проведения мероприятий	Контролируемые показатели лабораторных исследований	Ответственный
1	2	3	4	5	6	7
1	<p><b>Приобретение, изучение и проработка с сотрудниками</b></p> <p>1. Закона РФ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения" №52 Ф3 от 30.03.99 г,</p> <p>2. Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 27 октября 2020 г. № 32 "Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"</p> <p>3. Санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 - "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» - « Особенности организации общественного питания детей»</p>			<p>Сентябрь 2021 г.</p> <p>ноябрь 2021 г.</p> <p>ноябрь 2021 г.</p> <p>декабрь 2021 г.</p>		Директор ООО «ТрансХолод"
<b>2</b>	<b>Лабораторный контроль за:</b>					
2.1.	Качеством обработки посуды, инвентаря и выполнением правил личной гигиены сотрудниками пищеблока (смывы)	<p>2 раз в год по 5 смывов 145,145ф., 37, 37 фил.</p> <p>145,145ф., 37, 37 фил.</p>	5 смывов	<p>Январь 2022 г</p> <p>Май 2022 год.</p>	БГКП/МУ 2657-82/	<p>Госконтроль</p> <p>Производственный контроль</p>

2.2	Качеством готового питания (микробиологическое исследование);	в год по 2 пробы 145,145ф., 37, 37 фил.  145,145ф., 37, 37 фил.	2 пробы	Январь 2022 г  Май 2022 год.	КМАФАиМ БГКП E.Coli S.aureus, Proteus, патогенные в т.ч. сальмонеллы (СанПиН 2.3/2.4.3590-20) полнота вложения	Госконтроль  Производственный контроль
1	2	3	4	5	6	7
2.3	На полноту закладки: калорийность и химический состав готовых блюд в соответствии с методическими указаниями 4237-86	в год по 3 пробы 1145,145ф., 37, 37 фил.  145,145ф., 37, 37 фил.	3 пробы	Январь 2022 г  Май 2022 год	Полнота закладки в %	Госконтроль  Производственный контроль
2.4	На полноту вложения; Исследование кулинарных блюд и изделий на соответствие требований стандартов или рецептур - массовая доля сухих веществ; - массовая доля жира; массовая доля сухих веществ	1 раз год 1145,145ф., 37, 37 фил.  145,145ф., 37, 37 фил.	2 блюда	Январь 2022 г  Май 2022 год	Полнота закладки в %	Госконтроль  Производственный контроль
<b>3</b>	<b>Обеспечить контроль:</b>					
3.1	За наличием документов, подтверждающих качество и безопасность поступающих на пищеблок продуктов	ежедневно		ежедневно		Зав.производством Директор ООО «Транс Холод» Мед.работник
3.2	За соблюдением условий транспортировки, хранения и реализации продуктов питания	ежедневно		ежедневно		Поставщики (согласно договоров поставки) Зав.производством пищеблоков
3.3.	За соблюдением сроков реализации продукции и готовых блюд	ежедневно		ежедневно		Зав.производством пищеблоков

3.4	За соблюдением технологии приготовления блюд.	ежедневно		ежедневно		Зав.произв-ом, технолог
3.5	За своевременным ведением по установленным формам документации пищеблока	ежедневно		ежедневно		Зав. производством мед. работник
3.6.	За соблюдением сотрудниками правил личной гигиены	ежедневно		ежедневно		Зав. производ-ом Мед.работник
4	Обеспечение достаточным количеством столовой, кухонной посудой, тары, разделочного и уборочного инвентаря, спец. одежды, моющих и дез. средств.	своевременно, по мере необходимости		своевременно по мере необходимости		Директор ООО «Транс Холод»
1	2	3	4	5	6	7
5	Проведение своевременного ремонта или замены технологического, холодильного и санитарно-технического оборудования пищеблока, предоставления акта об исправности оборудования	Своевременно, по мере необходимости		Своевременно, по мере необходимости		Директор MAOY Директор ООО «Транс Холод»
6	Проведение ремонта помещений пищеблоков, обеденных залов школ	По мере необходимости но не реже 1 раза в год		июль-август 2022 г.		Директор MAOY
7.	Организация своевременного прохождения медицинских осмотров сотрудниками.	При поступлении на работу и далее 1 раз в год		Индивидуально своевременно	-	Зав. производством, директор ООО «Транс Холод»
8	Организация своевременного прохождения проф. гигиенической подготовки и аттестации сотрудников.	При поступлении на работу и далее ежегодно	-	8-ми часовая программа обучения	-	Директор ООО «Транс Холод», Зав. производ., сан.врач
9	Разработать и согласовать с директором MAOY примерное меню и ассортиментный перечень продукции, обосновать безопасность для учащихся новых видов продукции, технологии производства	Январь 2022 г.	-	Январь 2022 г.	-	Директор ООО «ТрансХолод», технолог
10	Своевременное информирование учредителей, администрации школы, администрации района с ФГУЗ об аварийных ситуациях, возникших на пищеблоке (отсутствие воды, электроэнергии, аварии канализации и др.)	При возникновении ситуации		При возникновении ситуации	-	Директор MAOY, зав.,произв-вом пищеблоков

11	Проведение дератизационных и дезинфекционных мероприятий.	по мере необходимости, но не реже 1 раза в месяц	-	по мере необходимости, но не реже 1 раза в месяц	-	По договору с учреждением, имеющим сан.эпид.заключение на данный вид услуг, Директор МАОУ
----	---	--	---	--	---	--