

УТВЕРЖДАЮ:

Директор МБУ ДО ИЦ «Ситис»

Прокопьева Г.В. 

Приказ № 106/0.05 от 24.02 2025 г



**ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ
ЗА СОБЛЮДЕНИЕМ САНИТАРНЫХ ПРАВИЛ И ВЫПОЛНЕНИЕМ
САНИТАРНО-ПРОТИВОЭПИДЕМИЧЕСКИХ (ПРОФИЛАКТИЧЕСКИХ) МЕРОПРИЯТИЙ**

Целью производственного контроля является: обеспечение безопасности и вредного влияния объектов производственного контроля, путем должного выполнения санитарных правил, санитарно-эпидемиологических мероприятий, требований и осуществление контроля за их соблюдением.

Характеристика условий размещения объектов в МБУ ДО ИЦ «Ситис»

Наименование объекта	МБУ ДО ИЦ «Ситис»
Адрес	678284 Республика Саха (Якутия), Сунтарский улус, с.Хордогой, 2 км местность «Авиапорт»
ФИО директора	Прокопьева Галина Викторовна
ФИО зам.директора	Григорьева Марианна Васильевна, Аммосова Мария Сергеевна
Бракеражная комиссия (приказ, состав)	Данилова Т.И., Егорова Т.Ф., Васильева М.В.
Размещение объекта	
Холодное водоснабжение	Емкость 1,5 куб, локальная система водоснабжения в пищевом блоке
Горячее водоснабжение	Электрокипятильник «Титан», водонагреватель на 50 л локальная система водоснабжения в пищевом блоке
Отопление	Электрическая
Вентиляция	Естественная
Освещение	Светодиодные лампы
Набор производственных и вспомогательных помещений	Кухня технологическим оборудованием, кладовая для хранения продуктов, столовая с раздаточным, моечным отсеком
Жилые и производственные объекты	Учебный корпус с медкабинетом, с 2-мя учебными кабинетами, спальные корпуса, КПП, душевая, насосная
Доставка продуктов	ИП СаввиновЕ.Е., магазин «Кристина»

Контролируется:

- Полнота и правильность ведения и оформления соответственной документации на пищеблоке;
- Качество мытья посуды;
- Условия и сроки хранения продуктов;
- Исправность холодильного и технологического оборудования;
- Контроль личной гигиены и своевременное прохождение необходимых осмотров;
- Контроль за санитарно-гигиеническим состоянием производственных помещений;
- Калорийность изготавливаемой пищи;

- Дезинфицирующие мероприятия;
- Санитарное состояние столовой и пищеблока;
- Контроль за витаминизацией третьих блюд;
- Дезинфекция питьевой воды таблеткой «Акватабс» после каждого подвоза воды подвозом;
- Контроль за дезинфекцией объектов, графиком подключения рециркуляторов и кварцевания

Список допущенных работников в пищеблоке

п/№	ФИО работника	Должность	Примечание
	Прокопьева Галина Викторовна	Директор	
	Васильева Парасковья Петровна	Повар	
	Архангельская Стелла Иннокентьевна	Повар	
	Герасимова Вера Романовна	Медработник	

План производственного контроля и учреждения

№	Вид исследований	Объект исследования (обследования)	Периодичность	Ответственный	Учетно-отчетная форма
	Соблюдение санитарного состояния помещения столовой	Обеденный зал, пищеблок, подсобные помещения	Ежедневно	Медработник	
	Оформление столовой	Обеденный зал	1 раз в год	Совет по питанию	Книга протоколов заседаний комиссии
	Контроль над устройством и планировкой столовой в соответствии плану размещения технологического и холодильного оборудования	Пищеблок	1 раз в год	Комиссия по приемке	Акт готовности к новому уч.году
	Качество поставленных сырых продуктов	Сертификаты на поставляемую продукцию, накладные, гигиенические заключения	Ежедневно	Медработник	Бракеражный журнал

	Условия хранения поставленной продукции	Холодильное оборудование, подсобные помещения	Ежедневно	Завхоз	Журнал учета температурного режима холодильного оборудования
	Контроль суточной пробы	Специальные контейнеры, температура хранения	1 раз в неделю	Медработник	
	Соблюдение санитарных правил при мытье посуды	Посудомоечный цех	Ежедневно	Медработник	Акт проверки
	Осмотр персонала пищеблока на гнойничковые заболевания	Персонал пищеблока	Ежедневно	Медработник Дежурный учитель по столовой	Журнал «Здоровье»
	Соблюдение личной гигиены учащихся перед приемом пищи	Холл перед столовой	1 раз в смену		
	Проверка организации эксплуатации технологического и холодильного оборудования	Пищеблок	1 раз в смену	Медработник Совет по питанию	Акт проверки
	Контроль за организацией приема пищи обучающимися	Санитарное состояние обеденного зала, обслуживание	1 раз в месяц	Совет по питанию	Протокол
	Контроль за отходами	Маркировка тары, своевременный вывоз	В течении смены		
	Проверка сроков прохождения сотрудниками гигиенической подготовки и медицинских осмотров	Личные медицинские книжки	2 раза в год	Медработник	

Производственный контроль в других объектах и работников

№	Вид исследований	Объект исследования (обследования)	Периодичность	Ответственный	Учетно-отчетная форма
---	------------------	------------------------------------	---------------	---------------	-----------------------

1	Контроль за соблюдением графика дезинфекции и уборки помещений	уборщица	Ежедневно	медработник	График
2	Своевременное прохождение обязательного профосмотра	Все работники	ежегодно	работодатель	Санитарная книжка

Лабораторский контроль ТО УРПН Сунтарского района

Вид исследований	Объект исследования (обследование)	Количество не менее	Кратность не реже
Контроль проводимой витаминизации блюд	Третьи блюда	1 блюдо	1 раз в год
Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП)	Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала	10 смывов	2 раза в год
Отбор проб изготовленных блюд	Первых и вторых блюд	3 блюда	3 раза в год
Проба дезраствора	Рабочий раствор	100 мл 0,015%	2 раза в год
Проба питьевой воды	Питьевая кипяченая вода	1250 мл	1 раз в год

Аварийные и критические ситуации

	Виды риска	Мероприятия устранения риска
1	Отключение электроэнергии	Подключение
2	Выход из строя холодильного оборудования	
3	Кишечные инфекционные заболевания связанные с употреблением изготовленных блюд	Информирование ТОУ Роспотребнадзора с.Сунтар