

"УТВЕРЖДАЮ"

Директор КГБПОУ "ПИК"

_____ **Чернота С.Г.**

" ____ " _____ **2022г.**

**ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ
КГБПОУ "ПИК" на 2022 год (столовая)**

№п/п	Объект контроля	Номенклатура и объект исследований	Определяемые показатели	Периодичность	Кем проводится	Ф.И.О. ответственного за проведение мероприятий
1	2	3	4	5	6	8
1	Контроль за своевременным вывозом ТБО, состоянием территории и площадки для сбора мусора	Визуальный осмотр	-соответствие территории санитарным нормам	Ежедневно	Зам директора	Яковлева Т.Н.
2	Входной контроль показателей качества и безопасности поступающего сырья и пищевых продуктов	Продовольственное сырье и пищевые продукты	-соответствие видов и наименований поступивших продуктов маркировке на упаковке и товарно-сопроводительной документации, -соответствие принадлежности продукции к партии, указанной в сопроводительной документации, -соответствие упаковки маркировки товара требованиям действующего законодательства и нормативов (объем информации, наличие текста на русском языке и др.)	Каждая партия поступающих продовольственного сырья и пищевых продуктов	шеф-повар	Воронина И.И.
3	Контроль на этапе технологических процессов	Процессы приготовления, готовые	Лабораторный и инструментальный контроль: -на этапах технологического процесса -готовых продуктов:	ежедневно	шеф-повар шеф-повар	Воронина И.И. Воронина И.И.

			<p>°органолептические показатели</p> <p>°физико-химические и микробиологические показатели</p> <p>-воды питьевой:</p> <p>°органолептические и микробиологические показатели</p>	<p>ежедневно, каждый вид</p> <p>1 раз в 6 месяцев, 30% - от каждого вида</p> <p>2 раза в год</p>	<p>шеф-повар</p> <p>по договору, зав. столовой</p> <p>-"-</p> <p>-"-</p>	<p>Воронина И.И.</p> <p>Пискунова Л.С.</p> <p>Пискунова Л.С.</p> <p>Пискунова Л.С.</p>
4	Санитарно-эпидемиологический режим	<p>Санитарная обработка помещений, оборудования, инвентаря</p> <p>Помещение столовой</p> <p>Работники предприятия (декретированная группа)</p>	<p>Смывы с производственного оборудования, инвентаря, резервуаров, тары, рук и сан.одежды персонала</p> <p>мороприятия по борьбе с насекомыми и грызунами</p> <p>-контроль за состоянием здоровья работающих (отсутствие простудного заболевания, кишечной дисфункции, нагноений, ожогов.)</p> <p>-аттестация гигиенических знаний</p> <p>-медосмотр:</p> <p>1.Терапевт</p> <p>2.Дерматовенеролог</p> <p>3.Анализ крови на сифилис, мазок на гнорею, исследование на гельминтозы.</p> <p>4.Исследование на носительство возбудителей кишечных инфекций</p>	<p>1 раз в квартал (не менее 5 смывов)</p> <p>1 раз в месяц</p> <p>ежедневно</p> <p>1 раз в год</p> <p>при поступлении , далее 1 раз в год</p> <p>при поступлении, далее 1 раза в год</p> <p>при поступлении, далее 1 раз в год</p> <p>при поступлении</p>	<p>по договору зав. столовой</p> <p>по договору зам. директора</p> <p>по договору</p> <p>по договору</p> <p>по договору зав.столовой</p> <p>по договору зав.столовой</p>	<p>Пискунова Л.С.</p> <p>Яковлева Т.Н.</p> <p>мед работник</p> <p>Пискунова Л.С.</p> <p>Пискунова Л.С.</p>
5	Производственная среда	Условия труда на рабочем месте	<p>Проведение инструментальных исследований и измерений вредных и опасных производственных факторов на рабочем месте:</p> <p>-физические факторы:</p>		<p>по договору зав. столовой</p>	<p>Пискунова Л.С.</p>

			<p>°микроклимат (температура, влажность воздуха, скорость движения воздуха)</p> <p>°освещенность, тепловое излучение, шум, вибрация</p> <p>-физиолого-эргонометрические исследования (физические, динамические нагрузки, масса поднимаемого и перемещаемого груза вручну., рабочая поза, стереотипные рабочие движения, сенсорные нагрузки, монотонность нагрузок, режим работы)</p>	<p>2 раза в год (холодный и теплый периодв года)</p> <p>при вводе в эксплуатацию и вводе нового</p> <p>При аттестации рабочих мест</p>		
6	Рабочее место	Исследование параметров микроклимата производственных помещений		2 раза в год (в холодный и теплый периоды)	по договору	Пискунова Л.С.
7	Технологическое оборудование, инвентарь, упаковочный материал	<p>1 .Наличие гигиенических заключений</p> <p>2.визуальный осмотр за ка чеством сан.обработки.</p> <p>3.осмотр маркировки на оборудовании, инвентаре</p>	соответствие санитарным нормам	При поступлении в организацию Постоянно 1 раз в месяц в санитарный день	шеф-повар	Воронина И.И.
8	Холодильное оборудование	<p>1.осмотр санитарного состояния холодильного оборудования.</p> <p>2.измерение температуры</p>	соответствия условиям хранения сырья	Ежедневно	шеф-повар	Воронина И.И.

9	Транспортные средства	Визуальный осмотр сани тарного состояния транс порта и проверка наличия сан. Паспорта на автотранс порт	соответствие санитарным правилам	При загрузке и выгруз ке пищевых продуктов	шеф-повар	Воронина И.И.
---	-----------------------	---	----------------------------------	---	-----------	---------------

Исполнитель Пискунова Л.С.
Тел.89146522103