



ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ

1. Полное наименование учреждения: Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Мухоршибирская СОШ № 2»
2. Руководитель учреждения: директор школы Л.Г. Осипова
3. Юридический адрес: Республика Бурятия, Мухоршибирский район, ул. Школьная, 13
4. Место расположение организации Республика Бурятия, Мухоршибирский район, ул. Школьная, 13
5. ОГРН 1020300752394, ИНН 0314004341
6. Перечень оказываемых услуг: услуги образовательной деятельности.
7. Санитарно-техническая обеспеченность предприятия:
 - 1) Водоснабжение централизованное
 - 2) Канализация централизованная
 - 3) Отопление централизованное
 - 4) Освещение: искусственное, естественное
8. Ответственный за осуществление производственного контроля Яковлева Е.Р. телефон 21- 463

9. Лицом, ответственным за осуществление производственного контроля проводятся следующие мероприятия: Наименование мероприятий	Нормативный документ	Периодичность
<i>Входной контроль качества поступающей на реализацию продуктов:</i>	СанПиН 2.4.5.2409-08	При поступлении каждой партии
<i>Контроль условий хранения и реализации продукции:</i>		
<ul style="list-style-type: none"> • Проверка температуры воздуха внутри холодильников, холодильных камер, охлаждаемых витрин, другого холодильного оборудования 	СанПиН 2.4.5.2409- 08	Ежедневно с отметкой в журнале
<ul style="list-style-type: none"> • Температура и влажность воздуха в складских помещениях 		Постоянно
<ul style="list-style-type: none"> • Соблюдение товарного соседства. норм складирования 		Постоянно
<ul style="list-style-type: none"> • Соблюдение требований к реализации сырых продуктов, яиц, овощей 		Постоянно
<ul style="list-style-type: none"> • Соблюдение требований к реализации хлеба, хлебобулочных изделий 		Постоянно
<ul style="list-style-type: none"> • Соблюдение сроков годности продукции 		Постоянно
<i>Содержание помещений и оборудования:</i>		

11. Качество и своевременность уборки помещений: 12. Влажная уборка и мытье с применением моющих средств 13. Генеральная уборка с применением дезинфицирующих моющих средств	СанПиН 2.4.5.2409- 08 СанПиН 2.4.2.2821-10	Ежедневно
• Соблюдение режима мытья кухонного инвентаря		
• Соблюдение режима дезинфекции оборудования, инвентаря, посуды		Ежедневно
• Текущий ремонт производственных и складских помещений		По мере необходимости
Мероприятия по дезинсекции, дератизации, дезинфекции, противоклещевой обработке в соответствии с установленным сроком	СанПиН 2.4.5.2409- 08 СанПиН 2.4.2.2821-10	Согласно договора
Требования к персоналу:		
• Проверка соблюдения правил личной гигиены персоналом	МУ №2657 от 31.12.82.	постоянно
• Обеспеченность санитарной одеждой (не менее 2-х комплектов), своевременность стирки	СанПиН 2.4.5.2409- 08 СанПиН 2.4.2.2821-10	постоянно
• Проверка сроков прохождения сотрудниками: Гигиенической подготовки Медицинских осмотров, наличие личных медицинских книжек, их ведение, учет	Приказ №229 от 29.06.2000 Приказы №302н от 12.04.2011г.	В соответствии с графиком
• Проверка документов, подтверждающих происхождение, качество и безопасность (сертификатов соответствия, удостоверений качества и безопасности, ветеринарных свидетельств) • Органолептическая оценка качества поступающей продукции (целостность упаковки, внешний вид, цвет, вкус, запах, наличие этикеток, листов- вкладышей с информацией на русском языке, наличие ветеринарного клейма на мясе и т.д.)	Приказ №229 от 29.06.2000 Приказы №302н от 12.04.2011г.	В соответствии с графиком

10. Объем и номенклатура, периодичность лабораторных и инструментальных исследований

Показатели исследования	Кратность	Количество проб в год
Готовая продукция на микробиологические показатели	2 раза в год	4
Калорийность	1 раз в год	1
Содержание «С» витамина	2 раза в год	2
Термическая обработка	2 раза в год	2
Смывы на БКГП	1 раз в год	10
Смывы на иерсиниоз	1 раз в год	5
Смывы на я/гельминтов	1 раз в год	10
Смывы на патогенные энтеробактерии, в т.ч. сальмонеллы	2 раза в год	4
Питьевая вода -По микробиологическим показателям 2 раза в год (ОМЧ,ОКБ,ТКБ) -По санитарно- химическим показателям (запах, вкус и привкус, цветность, мутность, водородный показатель, соли аммония, нитраты, нитриты, хлориды, железо, сульфаты)	2 раза в год 1 раз в год	2 1
Измерение искусственной освещенности	1 раз в год	4 к.т.
Измерение параметров микроклимата	2 раза в год	8 к.т.

Лабораторные исследования осуществляются по договору с филиалом ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии по РБ в Мухоршибирском районе».

4

11. Перечень форм учета и отчетности по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля:

- 1) Журнал учета мероприятий по контролю
- 2) Папка с копиями документов, удостоверяющих качество и безопасность реализуемой продукции, упаковочных материалов
- 3) Журнал контроля за температурно-влажностным режимом при хранении и реализации продуктов (в холодильном оборудовании, в складских помещениях)
- 4) Журнал дезинфицирующей обработки транспорта, занятого перевозкой пищевых продуктов (факт обработки подтверждается соответствующими документами)
- 5) Журнал мойки и дезинфекции оборудования, инвентаря, помещений
- 6) Журнал (папка) регистрации результатов лабораторных испытаний (воды, смывов, продукции), инструментальных исследований параметров микроклимата, освещенности
- 7) Журнал учета аварийных ситуаций
- 8) Журнал входного контроля сырья
- 9) Журнал бракеража готовой продукции
- 10) Журнал на гнойничковые заболевания
- 11) Журнал «С»-витаминизации

12. Перечень возможных аварийных ситуаций, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения, при возникновении которых осуществляется информирование ТО Управления Роспотребнадзора по РБ в Мухоршибирском районе:

- 1) Аварии в системе водоснабжения
- 2) Аварии в системе канализации с изливом сточных вод в складские, производственные помещения
- 3) Выход из строя холодильного оборудования
- 4) Сообщение о кишечно-инфекционном заболевании, пищевом отравлении, связанным с употреблением реализуемой продукции.