

В связи с изменением наименования учреждения
(приказ МСХ РФ №357 от 15.09.2015 г.)

УТВЕРЖДАЮ

Директор Технологического института –
филиала ФГБОУ ВО Ульяновская ГСХА



Х.Х. Губейдуллин
«12» октября 2015 г.

ПЛАН ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ

за соблюдением санитарных правил и выполнения санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий

2015 год

1. Цель производственного контроля.

Обеспечение безопасности и безвредности для института и всех участников образовательного процесса влияния столовой института путем производственного контроля должного выполнения и соблюдения, санитарных правил, санитарно-противоэпидемических мероприятий.

2. Объекты производственного контроля

- 2.1. Помещения учреждения;
- 2.2. Помещения столовой института;
- 2.3. Технологическое оборудование;
- 2.4. Рабочие места;
- 2.5. Сырье, полуфабрикаты;
- 2.6. Готовая продукция;
- 2.7. Отходы производства и потребления.

3. Перечень официально изданных нормативных документов

- 3.1. Закон № 52-ФЗ от 30 марта 1999 года «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- 3.2. СанПиН 2.4.2.2821-10 «Гигиенические требования к условиям обучения в общеобразовательных учреждениях»;
- 3.3. СанПиН 2.2.2/2.4.1340-03 «Гигиенические требования к персональным электронно-вычислительным машинам и организации работы»;
- 3.4. СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий»;
- 3.5. СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;
- 3.6. СанПиН 2.3.2.569-96 «Профилактика паразитических заболеваний на территории РФ»;
- 3.7. СанПиН 3.1.1117-02 «Профилактика острых кишечных заболеваний»;
- 3.8. СанПиН 3.1.958-99 «профилактика вирусного гепатита»;
- 3.9. СанПиН 3.1.1321-03-03 «Профилактика менингококковой инфекции»;
- 3.10. СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в ОУ, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

4. Ответственный за осуществление производственного контроля

Белов Юрий Васильевич – заместитель директора по АХР

5. Перечень должностных лиц, на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля

- 5.1. Губейдуллин Харис Халеулович – директор института;
- 5.2. Белов Юрий Васильевич – заместитель директора по АХР;
- 5.3. Кадырова Фирдавсия Вазыховна заведующая столовой;
- 5.4. Фартусова Надежда Владимировна – медицинский работник;
- 5.5. Семенова Наталья Сергеевна — заместитель директора по учебной работе;
- 5.6. Ганиева Йылдыз Наильевна – социальный педагог;

6. Перечень должностей и список работников, подлежащих медицинским осмотрам и профессиональной гигиенической подготовке:

Медицинскому осмотру подлежат		Профессиональной гигиенической подготовке подлежат
Директор института	Секретарь учебной части	Директор
Заместители директора	Инженер по охране труда	Заместители директора
Заведующий библиотекой	Инженеры структуры АХР	Педагоги
Бухгалтер	Социальный педагог	
Рабочие по обслуживанию зданий	Сторож-вахтер	
Заведующая столовой	Повар	
Кухонный работник	Уборщик служебных помещений	
Лаборанты	Дворник	
Педагог	Главный инженер	

Ф.И.О.	Дата рождения	Должность	Адрес	Периодичность осмотра
Пример: Иванов Иван Иванович	31.08.1985	преподаватель	Куйбышева 310	Ежегодный

7. Перечень контролируемых показателей и периодичность проведения производственного контроля

Контролируемый показатель	Периодичность контроля	ФИО, должность
Водоснабжение и канализация	Постоянно, еженедельно	Зам. директора по АХР – Белов Ю.В.
Санитарное состояние и содержание учреждения (проверка качества и своевременности уборки помещений, соблюдение режима дезинфекции, соблюдение правил личной гигиены обучающихся)	Ежедневно	Зам. директора по АХР – Белов Ю.В. Медицинский работник – Фартусова Н.В. Зам. директора по УР – Семенова Н.С.
Организация питания обучающихся	Ежедневно	Зав.столовой – Кадырова Ф.В. Медицинский работник – Фартусова Н.В. Социальный педагог – Мирзова Г.Ф. бракеражная комиссия
Сбор и утилизация отходов	Договор возмездного оказания услуг по вывозу и захоронению ТБО	Зам. директора по АХР – Белов Ю.В.
Проведение дезинфекции и	Договор на обработку	Зам. директора по АХР – Белов Ю.В.

дератизации		
Медицинский осмотр и гигиеническое обучение персонала	Постоянно	Зам. директора по УР – Семенова Н.С. Зам. директора по АХР – Белов Ю.В.
Проведение профилактической иммунизации	В соответствии с национальным прививочным календарем	Медицинский работник – Фартусова Н.В.
Наличие санитарно-эпидемических заключений, сертификатов качества сырья, полуфабрикатов, готовой продукции	Ежедневно	Зам. директора по АХР – Белов Ю.В. Зав. столовой – Кадырова Ф.В. Медицинский работник - Фартусова Н.В.
Соблюдение технологии приготовления блюд	Ежедневно	Зав. столовой – Кадырова Ф.В. Медицинский работник - Фартусова Н.В. бракеражная комиссия
Соблюдение санитарного состояния пищеблока	Ежедневно	Зам. директора по АХР– Белов Ю.В. Зав. столовой – Кадырова Ф.В. Медицинский работник - Фартусова Н.В. бракеражная комиссия
Контроль суточной пробы	Ежедневно (специальные контейнеры, температура хранения)	Мед. работник – Фартусова Н.В.
Соответствие веса отпускаемой готовой продукции утвержденному меню.	Раздача 1 раз в месяц	Бракеражная комиссия мед. работник – Фартусова Н.В.
Условия хранения поставленной продукции	Ежедневно (холодильное оборудование, подсобные помещения)	Бракеражная комиссия мед. работник – Фартусова Н.В.
Соблюдение санитарных правил при мытье посуды	1 раз в неделю (Посудомоечный цех)	мед. работник – Фартусова Н.В. Зав. столовой- Кадырова Ф.В.
Контроль за отходами	Ежедневно (своевременный вывоз)	мед. работник – Фартусова Н.В. Зав. столовой- Кадырова Ф.В.
Качество поставленных сырых продуктов	Ежедневно - (сертификаты на поставляемую продукцию, накладные, ветеринарное удостоверение)	мед, работник – Фартусова Н.В. Зав. столовой- Кадырова Ф.В. Бракеражная комиссия
Устройство и планировка пищеблока	1 раз в год (соответствие плану размещения технологического оборудования)	Зам. директора по АХР - Белов Ю.В.
Качество готовой продукции	Ежедневно (внешний вид, цвет, запах, вкус)	мед. работник – Фартусова Н.В. Зав. столовой- Кадырова Ф.В.

8. Организация лабораторных исследований и контроля

Лабораторные исследования производятся в соответствии и согласно заключенных договоров с филиалом ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Ульяновской области в г. Димитровграде».

Объект исследования и контроля	Контролируемый показатель	Периодичность проведения исследования
Готовая продукция (В соответствии с утверждением ассортимента)	Микробиологические показатели	2 раза в год
Смывы с технологических поверхностей, инвентаря, рук поваров	На БГКП, паразитология	2 раза в год
Исследование калорийности готовых блюд		2 раза в год
Готовая продукция (мясные и рыбные блюда)	Эффективность термической обработки	2 раза в год

9. Организация инструментальных исследований и контроля.

Лабораторно-инструментальные исследования производятся аккредитованной лабораторией в соответствии и согласно договору с специализированной организацией.

Точки контроля уточняются и согласовываются с ТО ТУ Роспотребнадзора

Объект исследования и контроля	Контролируемый показатель	Периодичность проведения исследования
Учебные помещения	Параметры микроклимата	2 раза в год (переходный и зимний периоды года)
Учебные помещения	Искусственная и естественная освещенность	1 раз в год
Работа вентиляционных систем в спортивном зале, актовом зале, информатики, санузлах.	Эффективность работы вентиляции	1 раз в 2 года
Электромагнитные поля по ПЭВМ	Величина электромагнитных излучений	1 раз в 2 года и после смены ПЭВМ
Дератизация		Договор на обработку с АНО «Профилактическая дезинфекция»

10. Формы учета и отчетности.

Все контролируемые показатели регистрируются в производственном журнале.

Формы учета установлены действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля.

11. Перечень возможных аварийных ситуаций и информирование соответствующих организаций:

- Аварийные ситуации на водопроводных сетях – 2-65-47;
- Авария канализационной системы – 2-65-47;
- Отключение электросетей – 2-69-41;
- Инфекционные заболевания – 2-42-92;
- Случаи отравления, в том числе, связанном с употреблением приготовленных блюд – 2-42-92;

При возникновении аварийных ситуаций следует немедленно информировать ТО ТУ Роспотребнадзор.

12. Прогноз ожидаемых с результатов и оценка эффективности реализации Программы

- формирование культуры и навыков здорового питания учащихся;
- обеспечение обучающихся оптимальным питанием высокого качества, адекватным возрастным и физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии;
- улучшение состояния здоровья обучающихся по показателям заболеваний, зависящих от качества потребляемой пищи;
- увеличение охвата горячим питанием обучающихся института.
- оснащение пищеблока школы современным высокотехнологичным оборудованием;
- создание системы производственного контроля за качеством и безопасностью используемого сырья и производимой продукции

Реализация Программы откроет перспективы для решения вопросов, связанных с сохранением и укреплением здоровья обучающихся, снижением риска возникновения заболеваний.

