

УТВЕРЖДАЮ

Директор ООО «Торгово-Ресторанное
Хозяйство Нижегородского Райпо»
В.И. Салата



Программа

**Производственного контроля проведения лабораторно-инструментальных исследований
в школьной столовой общеобразовательной организации МБОУ «Емельяновская СОШ»
на период с 11.01.2021г. по 31.12.2021г.**

Ответственное лицо по осуществлению

производственного контроля: ООО «Торгово-Ресторанного Хозяйства Нижегородского Райпо», Малащенко Н.Г.

| № п/п | Объект (исследования) обследования | Вид исследования | Коло-во не менее | Кратность не реже | Основание |
|-------|---|---|---|---|---|
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| 1 | Рабочее место (повара) | Исследование параметров микроклимата производственных помещений | 1 п.130.4 x 2 | 2 раз в год март ноябрь | СанПин 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» п.14.12. прил.12. |
| 2 | Рабочее место (повара) | Исследования уровня искусственной освещенности в производственных помещениях. | 1 п.131.1 x 1 | 1 раз в год в темное время суток. март | -//- |
| 3 | Рабочее место (повара) | Исследование уровня шума в производственных помещениях | 1 - | 1 раз в год, а также после реконструкции систем вентиляции, ремонт а оборудования являющегося источником шума. ноябрь | -//- |
| 4 | Питьевая вода из разводящей сети помещений: моечных столовой и кухонной посуды; цехах: овощном, холодном, горячем, доготовочном (выборочно) | Исследование питьевой воды на соответствие требованиям санитарных норм, правил гигиенических нормативов по химическим и микробиологическим показателям. | 1 п.6.1 x 1 п.6.2 x 1 п.123.1 x 1 п.123.2 x 1 п.123.3 x 1 п.123.4 x 1 | По химическим показателям-1 раз в год, микробиологически м показателям-1 раз в год. март | -//- |

| | | | | | |
|----|---|--|--|--|---|
| | Салаты, сладкие блюда, напитки, вторые блюда, гарниры, Соусы, творожные, яичные, овощные блюда. | Микробиологические исследования проб готовых блюд на соответствие требованиям санитарного законодательства | 2 блюда исследуемого приема пищи п.1.1 x 6 п.1.3 x 6 п.1.4 x 6 п.1.7 x 6 | 2 раза в год 1 кв.-март 4 кв.-ноябрь | СанПин 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» п.14.12. прил.12. |
| 6 | Суточный рацион питания | Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре. | 1 п.111.19 x 2 п.111.20 x 1 п.111.31 x 2 п.111.33 x 2 п.111.22 x 3 | 1 раз в год ноябрь | -//- |
| 7 | Третьи блюда | Контроль проводимой витаминизации блюд | 1 блюдо п.111.46 x 2 | 2 раза в год май ноябрь | -//- |
| 8 | Объекты производственного окружения, рук и и спецодежда персонала | Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной миклофлоры (БГКП) | 5 смывов п.14.2 x 10 | 1 раз в год март | -//- |
| 9 | Оборудование, инвентарь в овощехранилищах и складах хранения овощей, цехе обработки овощей | Микробиологические исследования смывов на наличие возбудителей иерсинозов. | 5 смывов — | 1 раз в год Май — | -//- |
| 10 | Оборудование, инвентарь, тара, руки, спецодежда персонала, сырье, пищевые продукты (рыба, мясо, зелень) | Исследование смывов на наличие яиц гельминтонов. | 5 смывов п.77 x 10 | 1 раз в год март | -//- |
| 11 | Прием, оформление документов | п.203.1 x 1 п.206.1 x 11 п.208.1 x 4 | | | |