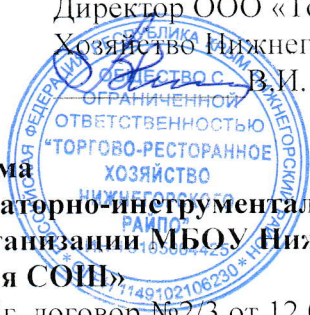


УТВЕРЖДАЮ

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



Программа

Производственного контроля проведения лабораторно-инструментальных исследований в школьной столовой общеобразовательной организации МБОУ Нижегородского района «Емельяновская СОШ»

на период с 10.01.2022г. по 31.12.2022г. договор №2/3 от 12.01.2022г.

Ответственное лицо по осуществлению

производственного контроля: **ООО «Торгово-Ресторанное Хозяйство 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 2.3/2.4.3590-20 «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	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	-//-
4	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 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» п.14.12.

					прил.12.
5	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	-//-
6	Третьи блюда	Контроль проводимой витаминизации блюд	1 блюдо п.111.46 x 2	2 раза в год май ноябрь	-//-
7	Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала	Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП)	5 смывов п.14.2 x 10	1 раз в год март	-//-
8	Оборудование, инвентарь в овощехранилищах и складах хранения овощей, цехе обработки овощей	Микробиологические исследования смывов на наличие возбудителей иерсиниозов.	5 смывов -	1 раз в год Май -	-//-
9	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	-//-
10	Прием, оформление документов	п.203.1 x 1 п.206.1 x 11 п.208.1 x 4			