

УТВЕРЖДАЮ  
Директор МБОУ СОШ пгт. Смирных

Г.Ф. Пушкель

«09» *сентября* 20*17* г.



## **ПРОГРАММА**

### **ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ СТОЛОВОЙ**

**МБОУ СОШ пгт. Смирных**

**ИНН – 6514000384**

**КПП – 651401001**

**ОГРН – 1026500916606**

**ОКПО – 39632064**

УТВЕРЖДАЮ  
Директор МБОУ СОШ пгт. Смирных  
  
« 09 » 01 20 17 г.

## ФУНКЦИИ

по проведению производственного контроля возложены на:

1. За ведение ППК – зав. столовой Еселева А.Н.
2. За ведение бракеражного журнала готовой продукции – зав. столовой Еселева А.Н., медсестра Конькова О.М.
3. За ведение гнойничкового журнала – медсестра Конькова О.М.
4. Контроль за прохождением медосмотра – медсестра Конькова О.М.
5. За ведение «Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья» - зав. столовой Еселева А.Н.

## СТОЛОВАЯ

Юридический адрес: пгт. Смирных, Сахалинская область

Фактический адрес: пгт. Смирных, Сахалинская область, ул. Маяковского, 6

Численность кадров: 9 человек

Заведующая столовой – 1

Повар 4 разряда – 3

Повар 3 разряда – 1

Кухонные работники – 3

Уборщицы служебных помещений – 1

Одноэтажное каменное здание столовой пристроено к двухэтажному каменному зданию школы.

Набор помещения представлен:

Зал приема пищи –  $5,5 \times 19,1 = 105,1 \text{ м}^2$

Коридор 1 –  $2 \times 3 = 6 \text{ м}^2$

Кухня (варочный цех) –  $5,6 \times 7,5 = 42 \text{ м}^2$

Мойка 1 –  $2,6 \times 6,9 = 17,9 \text{ м}^2$

Мойка 2 –  $2,7 \times 6,1 = 16,4 \text{ м}^2$

Сбор грязной посуды –  $2,8 \times 2 = 5,6 \text{ м}^2$

Мясной цех –  $3,5 \times 3,5 = 12,2 \text{ м}^2$

Склады –  $2,3 \times 6,0 = 13,8$

Овощной цех –  $2,3 \times 3 = 6,9$

Склад –  $2,3 \times 3 = 6,9$

Раздевалка –  $2,7 \times 3,4 = 9,1$

Входной коридор –  $3,1 \times 4,5 = 13,9 \text{ м}^2$

Коридор выход. к П-2 –  $2,3 \times 6 = 13,8 \text{ м}^2$

Коридор 2 –  $3,6 \times 4,4 = 15,8 \text{ м}^2$

**Общая площадь – 285,4 кв. метров**

Имеется централизованное холодное водоснабжение для нагрева воды используются электронагреватель непрерывного пользования, электронагреватель – 100 литров в моечной для столовой посуды; электронагреватель – в моечной для кухонной посуды, в варочном цехе электронагреватель – 100 литров.

Канализация предоставлена общепоселковой системой.

Освещение смешанное: естественное предоставлено оконными проемами, искусственными люминесцентными лампами.

В варочном цехе над плитами имеются вентиляционные зонты.

Отопление централизованное

(Схема столовой и производственных помещений прилагается)

УТВЕРЖДАЮ  
 Директор МБОУ СОШ пгт. Смирных  
 Г.Ф. Пушкель



**ПЕРЕЧЕНЬ**  
**факторов внешней среды, объектов производственного контроля, в отношении**  
**которого необходима организация лабораторных исследований и испытаний**

Вид исследований	Объект исследования (обследования)	Лабораторные испытания с указанием количества			Периодичность
		Бактериологические	Химические	Физические	
Микробиологические исследования проб готовых блюд на соответствие требованиям санитарного законодательства	Первые блюда Вторые блюда	2			1 раз в квартал
Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре	Суточный рацион питания		1		1 раз в год
Контроль проводимой витаминизации блюд	Третьи блюда		1		2 раза в год
Микробиологические исследования смывов (БГКП)	Чистые тарелки Чистые вилки Чистые ложки Хлебная доска Чистый половник Чистый стакан Доска «О.В.» Руки и спецодежда Повара-раздатчики Оборудование Инвентарь Тара Руки Спецодежда персонала	10			1 раз в год
Смывы на яйца гельминтов в помещениях для начальных классов	Мебель Парты Батареи Подоконники Шторы;	20	40		2 раза в год

	В туалетных комнатах: ручки дверей, кранов, наружные поверхности стульчиков	20	40		2 раза в год
<b>Смывы на яйца гельминтов на пищеблоке учреждения</b>	Разделочные столы и доски для готовой пищи, овощей, с дверных ручек, рук персонала; в столовых: с посуды, клеенок, скатертей, столов	20	40		2 раза в год
<b>Исследование питьевой воды</b>	Кухня, моечная	1	1		По химич. 1 раз в год Бактериалог. 2 раза в год
<b>Освещенность</b>	Кухня, мойка			2	1 раз в год
<b>Микроклимат</b>	Кухня, мясной цех			2	2 раза в год
<b>Исследования шума</b>	Кухня, мясной цех			2	1 раз в год