РОССИЙСКАЯ ФЕДЕРАЦИЯ
НОВОКУЙБЫШЕВСКОЕ МУНИЦИПАЛЬНОЕ УНИТАРНОЕ ПРЕДПР ИЯТИЕ « ФАБРИКА ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ »

Утверждаю
Директор НМУП ФШП
Резинкина Л.П.

Программа производственного контроля НМУП ФШП
2021 – 2022 учебный год.

Мероприятия	Ответственные за исполнение	Срок исполнения	Отметка о выполнении
1.Лабораторные исследования:			
-контроль качества питьевой воды; - контроль показателей воздушно-теплового режима микроклимата; -определение содержания в воздухе помещений столовой вредных химических веществ; -контроль за уровнем искусственной освещённости в помещениях столовых; - контроль качества готовой продукции - бактериологический анализ; (2-3 блюда) - качество термической обработки; - смывов на наличие микрофлоры (БГКП) (10)	ФГУЗ Центр гигиены и эпидемиологии Санитарный врач Кадыкова Т.А.	1 раз в год	__.__.21 шк№ __.__.21 шк№ __.__.21 шк № __.__.21 шк № __.__.21 шк. № __.__.21 шк. №
2.Мед.осмотр: - терапевт; - дерматовенеролог; - обследование на туберкулёз; - исследование на гельминтозы; - исследование крови РВ; -ННД, НКВД	Проф. Кабинет ОПО	1 раз в год 1 раз в год 1 раз в 5 лет При поступлении на работу	15.05.2022–18.05.2022 школы 18.05.2022–20.05.2022 склад 18.05.2022–20.05.22 бухгалтерия
3. Профессионально-гигиеническая подготовка	ФГУЗ Центр гигиены и эпидемиологии Санитарный врач Кадыкова Т.А.	1 раз в 2 года	14.02.2022-28.02.2022 20.05.2022-24.05.2022
4. Контроль за наличием сертификатов	НМУП ФШП	Постоянно	
5. Контроль регистрации мед. книжек	ФГУЗ Центр гигиены и эпидемиологии	При поступлении на работу	

6. Входящий контроль за продукцией животноводства уполномоченными лтцами	Ветеринарный врач	постоянно	
7. Ежедневно вести строгий учёт скоропортящихся продуктов	Зав. производством	постоянно	
8. Ежемесячно при ревизиях выборочно проводить перекрестные проверки по школьным столовым	Гл. бухгалтер Ткаченко Ю.Н.	Ежемесячно	Ежемесячно
9. Разработать и утвердить примерное цикличное меню с учётом сезонности, количества основных пищевых веществ и требуемой калорийности рациона; Ассортиментный перечень буфетной продукции	Директор Резинкина Л.П. Инженер-технолог Юдина И.В.	4 раза в год 1 раз в год	01.09.2021 01.03.2022 20.08.2022 25.12.2022
10.Дислокация сети НМУП ФШП (количество питающихся)	Технолог Петрунина Т.В	ежемесячно	ежемесячно
11.Пополнять и обновлять технологические карты с указанием энергетической ценности блюд	Технолог Петрунина Т.В.	постоянно	
12.Провести: - кулинарный совет; - смотр-конкурс лучшая школьная столовая	Директор Резинкина Л.П. Технолог Петрунина Т.В.	1 раз в год	12.09.2021 18.04.2022-18.05.2022
14.Контрольные варки	Технолог Петрунина Т.В	1 раз в месяц	
15.Потребительские конференции	Технолог Петрунина Т.В.	1 раз в квартал	
16.Технологические конференции	Технолог Петрунина Т.В..	1 раз в 2 месяца	
18.Занятия с поварами	Технолог Петрунина Т.В.	В каникулярные дни	05.10.21-11.10.22 23.02.21-25.02.22 11.04.21-13.04.22
19.Тестирование поваров 3,4,5 разрядов	Технолог Петрунина Т.В.	1 раз в год	23.11.21-27.11.21
20.Провести ревизию технологического и холодильного оборудования	ЗАО «Самараторгтехника» Директор Гуськов Г.С.	1 раз к новому учебному году	**24.08.21** №3,№4,№8,№11 **25.08.21** №5,№20,№13 **26.08.21** №6,№7,№9,№21 **29.08.21** №15,№17,№18,№16 **30.08.21** №12,№19

Технолог: Петрунина Т.В