



РОССИЙСКАЯ ФЕДЕРАЦИЯ

РОССИЙСКАЯ ФЕДЕРАЦИЯ

РОССИЙСКАЯ ФЕДЕРАЦИЯ
НОВОКУЙБЫШЕВСКОЕ МУНИЦИПАЛЬНОЕ
УНИТАРНОЕ ПРЕДПРИЯТИЕ
«ФАБРИКА ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ»

Утверждаю

Директор НМУП ФШП

Резинкина Л.П.

Программа производственного контроля НМУП ФШП
2020 – 2021 учебный год.

Мероприятия	Ответственные за исполнение	Срок исполнения	Отметка о выполнении
1. Лабораторные исследования:			
- контроль качества питьевой воды;	ФГУЗ Центр гигиены и эпидемиологии Санитарный врач Кадыкова Т.А.	1 раз в год	..20 shk № ..20 shk № ..20 shk № ..20 shk № ..20 shk. № ..20 shk. №
- 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)			
2. Мед.осмотр:	Проф. Кабинет	1 раз в год	15.05.2021–18.05.2021 школы
- терапевт;	ОПО	1 раз в год	18.05.2021–20.05.2021 склад
- дерматовенеролог;		1 раз в 5 лет	18.05.2021–20.05.21 бухгалтерия
- обследование на туберкулёз;		При поступлении на работу	
- исследование на гельминтозы;			
- исследование крови РВ;			
- ННД, НКВД			
3. Профессионально-гигиеническая подготовка	ФГУЗ Центр гигиены и эпидемиологии Санитарный врач Кадыкова Т.А.	1 раз в 2 года	14.02.2021-28.02.2021 20.05.2021-24.05.2021
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 лицами	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	01.09.2020 01.03.2021 20.08.2021 25.12.2021
10. Дислокация сети НМУП ФШП (количество питающихся)	Технолог Титова Т.В.	ежемесячно	ежемесячно
11. Пополнять и обновлять технологические карты с указанием энергетической ценности блюд	Технолог Титова Т.В.	постоянно	
12. Провести: - кулинарный совет; - смотр-конкурс лучшая школьная столовая	Директор Резинкина Л.П. Технолог Титова Т.В.	1 раз в год	12.09.2020 18.04.2021-18.05.2021
14. Контрольные варки	Технолог Титова Т.В.	1 раз в месяц	
15. Потребительские конференции	Технолог Титова Т.В.	1 раз в квартал	
16. Технологические конференции	Технолог Титова Т.В.	1 раз в 2 месяца	
18. Занятия с поварами	Технолог Титова Т.В.	В каникулярные дни	05.10.20-11.10.21 23.02.21-25.02.21 11.04.21-13.04.21
19. Тестирование поваров 3,4,5 разрядов	Технолог Титова Т.В.	1 раз в год	23.11.20-27.11.20
20. Провести ревизию технологического и холодильного оборудования	ЗАО «Самараторгтехника» Директор Гуськов Г.С.	1 раз к новому учебному году	24.08.20 №3, №4, №8, №11 25.08.20 №5, №20, №13 26.08.20 №6, №7, №9, №21 29.08.20 №15, №17, №18, №16 30.08.20 №12, №19