

УТВЕРЖДАЮ
Индивидуальный предприниматель



Т.Г. Маковецкая
Маковецкая Т.Г.

01 сентября 2022г.

ПРОГРАММА
по организации и проведению производственного контроля
за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-
противоэпидемических (профилактических) мероприятий

Услуги общественного питания.

Организация общественного питания
МБОУ СОШ № 16 МО Усть-Лабинский район
п. Вимовец, ул. Батохина №4А

Усть-Лабинский район

2022г.

І. ПЕРЕЧЕНЬ

официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью

1.1. Нормативная документация, регламентирующая проведение мероприятий по контролю за организациями общественного питания, изготовлением и оборотоспособностью в них продовольственного сырья и пищевых продуктов:

- Федеральный закон № 52-ФЗ от 30.03.1999 "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения"
- Закон РФ от 7 февраля 1992 г. N 2300-І «О защите прав потребителей»,
- Федеральный закон от 2 января 2000г № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов,
- Федеральный закон от 17.09.1998г. №157 «Об иммунопрофилактике инфекционных болезней»,
- Федеральный закон от 27 декабря 2002 г. N 184-ФЗ «О техническом регулировании»,
- СанПиН 3.3686-21 «Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней».
- СП 1.1.1058-01 "Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий".
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 « Санитарно – эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».
- СП 2.4.3648-20 « Санитарно – эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
- СанПиН 2.1.3684-21 "Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию территорий городских и сельских поселений, к водным объектам, питьевой воде и питьевому водоснабжению, атмосферному воздуху, почвам, жилым помещениям, эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»;
- СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»;
- Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции" (утв. Решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011г. №880)
- Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 022/2011 "Пищевая продукция в части ее маркировки" (утв. Решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011г. №881)
- Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 023/2011 "Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей" (утв. Решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011г. №882)
- Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 024/2011 "Технический регламент на масложировую продукцию" (утв. решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011г. №883)
- Технический регламент Таможенного союза "О безопасности молока и молочной продукции" (ТР ТС 033/2013)
- Технический регламент Таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции» (ТР ТС 034/2013),
- СанПиН 2.3.2.1078-01 "Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов" (утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 6 ноября 2001 г.)
- СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения

- Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации Министерства здравоохранения Российской Федерации от 31.12.2020г. № 988н/1420н «Об утверждении перечня вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся предварительные и периодические медицинские осмотры при поступлении на работу и периодические медицинские осмотры».
- Постановление Правительства Российской Федерации от 07.08.2014 года №778 «О мерах по реализации Указа Президента Российской Федерации от 06.08.2014 года №560 «О применении отдельных специальных экономических мер в целях обеспечения безопасности Российской Федерации».
- МР 4.2.0220-20 « Методы санитарно – бактериологического исследования микробной обсемененности объектов внешней среды».
- Методические указания по лабораторному контролю качества продукции общественного питания от 11.11.91г. № 1-40/3805.
- Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания.

II ПЕРЕЧЕНЬ

должностных лиц (работников), на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля

Должностное лицо Ф.И.О.	Ф у н к ц и и
ИП Маковецкая Т.Г.	1. Обеспечивает:
	- наличие на предприятии необходимой нормативной документации, регламентирующей деятельность предприятия;
	- выполнение требований санитарных правил всеми работниками предприятия;
	- организацию производственного, лабораторного контроля ;
	- необходимые условия для соблюдения санитарных норм и правил на всех этапах приготовления и реализации блюд, гарантирующих качество и безопасность для здоровья потребителей;
	- прием на работу лиц, имеющих допуск по состоянию здоровья, прошедших профессиональную, гигиеническую подготовку;
	- своевременное прохождение предварительных при поступлении и периодических медицинских обследований всеми работниками;
	- организацию курсовой гигиенической подготовки и переподготовки персонала по программе гигиенического обучения;
	- выполнение постановлений предписаний органов и учреждений госсанэпидслужбы;
	- наличие достаточного количества, моющих, дезинфицирующих средств.
	- проведение мероприятий по дезинфекции, дезинсекции и дератизации;
	- наличие аптечки для оказания первой медицинской помощи и ее своевременное пополнение
	Обеспечивает:
	- производственную деятельность подчиненных;
	- рациональную организацию технологического процесса;
	- постоянный контроль за технологическими режимами и рецептурами блюд;
	- соблюдение требований к транспортировке пищевых продуктов
- ежедневное ведение необходимой технологической документации;	
- изучение отзывов и предложений потребителей.	

	- соблюдение условий приема и сроков хранения пищевых продуктов;
	- соблюдение условий, сроков хранения, реализации готовой кулинарной продукции;
сотрудники	- Соблюдения сроков приема и хранения пищевых продуктов.
	- соблюдение условий, сроков хранения, реализации готовой кулинарной продукции;
	- соблюдение технологии и рецептуры приготовления блюд,
	- соблюдения требований предъявляемых к оборудованию, инвентарю, посуде, таре.
	- соблюдение дезинфекционного режима, своевременного приготовления дезинфицирующих растворов их использования, ведение соответствующей документации.
	- отвечает за состояние рабочего места, соблюдение правил личной гигиены.
	- соблюдение требований к содержанию помещений.

**III. ПЕРЕЧЕНЬ
химических веществ, биологических и иных факторов, а также
объектов производственного контроля, представляющих
потенциальную опасность для человека и среды его обитания**

Этапы контроля	Объект контроля	Параметры контроля	Периодичность контроля
Входной контроль	Пищевые продукты	1) наличие товаро-проводительных документов, подтверждающих качество и безопасность: - товарно-транспортная накладная (счет фактура) - сертификат соответствия (декларации)	Каждая партия
		2) соответствие упаковки	Каждая партия
		3) наличие и правильность маркировки	Каждая партия
		4) Органолептические показатели (внешний вид, цвет, запах, вкус, консистенция)	Каждая партия
		5) Соблюдение сроков и условий хранения, правил товарного соседства, норм складирования	Каждая партия
		6) Физико-химические и микробиологические показатели	в случае сомнения доброкачественности продукции
На этапе транспортировки	пищевые продукты	Температурный режим хранения, нормы складирования, товарное соседство.	Каждая партия
	Спецтранспорт	Санитарное состояние автотранспорта.	поставщики, сотрудники.
	Транспортная	соответствие упаковки	ис

Технологический контроль на этапе производства	Кулинарная продукция	Соблюдение требований технологии производства и рецептур: -поточность производства, -режимы обработки сырья, готовых продуктов, - температура тепловой обработки -продолжительность тепловой обработки - органолептические показатели готовности и качества	Ежедневно
На этапе хранения	Пищевые продукты.	Сроки хранения Температурный режим хранения: скоропортящиеся и продукты глубокой заморозки в соответствии с маркировочным ярлыком. Нормы складирования Товарное соседство (наличие отдельного оборудования в достаточном количестве)	Ежедневно
Соблюдение санитарного и дез. режимов	Оборудование, инвентарь, посуда, тара	- наличие инструкции о правилах мытья посуды	Постоянно
		- наличие отдельного уборочного инвентаря (для кухни, сан. узла, оборудования, холодильников) маркировки на инвентаре	Постоянно
		- эффективность дез. средств; -наличие неснижаемого запаса дез. средств-	Постоянно
		Наличие договора на проведение дератизации, дезинсекции. Площадь обработок норма/факт- кв. м	Постоянно
		эффективность мытья, санитарной обработки посуды, инвентаря	Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП) 1 раз в год не менее 10 смывов.
			Исследования смывов на наличие яиц гельминтов 10 смывов 1 раз в год
Контроль на этапах	Вода	Соответствие требованиям СанПиН 1.2.2685-21	1 проба 1 раз в год по

		безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»	по санитарно-химическим 1 проба 1 раз в год.
	Кулинарная продукция	Микробиологические исследования проб готовых блюд на соответствие требованиям санитарного законодательства (готовые блюда)	2 пробы 1 раз в квартал
		Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре (суточный рацион питания)	1 проба 1 раз в год
		Параметры освещенности;	При вводе в эксплуатацию и в дальнейшем 1 раз в 2 года

**IV. ПЕРЕЧЕНЬ
должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам,
профессиональной гигиенической подготовке.**

Должность	Кратность прохождения	
	Мед. осмотр	Профессионально-гигиеническое обучение
Старший повар	1 раз в год	1 раз в год
Повар	1 раз в год	1 раз в год
Кухонный рабочий	1 раз в год	1 раз в год
водитель- экспедитор	1 раз в год	1 раз в год
Индивидуальный предприниматель	1 раз в год	1 раз в год

**V. ПЕРЕЧЕНЬ
осуществляемых предпринимателем работ и услуг, видов деятельности,
выпускаемой продукции, подлежащих санитарно-эпидемиологической
оценке, сертификации.**

- услуга общественного питания;
- условия труда работающих (специальная оценка условий труда);
- проведение производственного контроля (программа производственного контроля);
 - спец. транспорт (*санитарное состояние*).

**- VI. МЕРОПРИЯТИЯ,
предусматривающие обоснование безопасности для человека и окружающей
среды продукции и технологии ее производства, критериев безопасности и
(или) безвредности факторов производственной и окружающей среды и
разработка методов контроля, в т.ч. при хранении, транспортировке,
реализации и утилизации продукции, а также безопасности процесса
выполнения работ, оказания услуг**

Мероприятия:	Методы контроля
производственный контроль за:	
Контроль за:	

		согласно настоящей программы
-	Соблюдением условий охраны окружающей среды	Профессионально-гигиеническое обучение работников.
		Соблюдение сроков прохождения медицинских осмотров.
		Изучение отзывов и предложений потребителей

VII. ПЕРЕЧЕНЬ

форм учета и отчетности, установленной на предприятии по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля

1. Товарно-сопроводительная документация, накладные, акты закупки, качественные удостоверения, сертификаты соответствия со ссылкой на гигиеническое заключение, информация о пищевых продуктах.
2. Журнал бракеража готовой пищевой продукции.
3. Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции.
4. Журнал регистрации проведения санитарных дней.
5. Журнал учета получения и расхода дез.средств и проведения дезинфекционных работ в профилактических целях.
6. Журнал учета мероприятий по контролю.
7. Протоколы лабораторных исследований:
8. Результаты аттестации рабочих мест.
9. Журнал учета температурного режима холодильного оборудования.
10. Журнал учета температуры и влажности в складском помещении.
11. Гигиенический журнал (состояние здоровья и осмотр сотрудников на гнойничковые заболевания).

VIII. ПЕРЕЧЕНЬ

возможных аварийных ситуаций, связанных с остановкой производства, нарушением технологических процессов, иных создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения ситуаций, при возникновении которых осуществляется информирование населения, органов местного самоуправления, органов и учреждений Роспотребнадзора по Усть-Лабинскому району по т. +7 (86135) 5-02-36, Усть-Лабинск, улица Островского, 115

- Случаи изготовления некачественной и опасной кулинарной продукции.
- Аварийные ситуации систем электроснабжения, газоснабжения.
- Неисправность технологического, холодильного и другого оборудования.