

Утверждаю
Директор ООО «Кубанская степь»
ст Динская, ул. Центральная, 23 а
С.Н. Попов
«10» Февраль 2021г.



Программа

Производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий

Услуги общественного питания

БОУ СОШ №1, БОУ СОШ №2, БОУ СОШ №3, БОУ СОШ №5, БОУ СОШ №6, БОУ СОШ №7, БОУ СОШ №10, БОУ СОШ №13, БОУ СОШ №14, БОУ СОШ №20, БОУ СОШ №21, БОУ СОШ №25, БОУ СОШ №26, БОУ СОШ №28, МАОУ МО СОШ №15, МАОУ МО СОШ №4.

Утверждаю
Директор ООО «Кубанская степь»
ст Динская, ул.Центральная,23 а
С.Н. Попов
« » 2021г.

Программа

Производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий

Услуги общественного питания

БОУ СОШ №1, БОУ СОШ №2, БОУ СОШ №3, БОУ СОШ №5, БОУ СОШ №6, БОУ СОШ №7, БОУ СОШ №10, БОУ СОШ №13, БОУ СОШ №14, БОУ СОШ №20, БОУ СОШ №21, БОУ СОШ №25, БОУ СОШ №26, БОУ СОШ №28, МАОУ МО СОШ №15, МАОУ МО СОШ №4.

1. ПЕРЕЧЕНЬ

Действующей нормативной, технологической документации

1. СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнения санитарных – противоэпидемических /профилактических/ мероприятий.
2. СП 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»
3. Федеральный закон от 30 марта 1999 года № 50-ФЗ « О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»
4. Федеральный закон от 2 января 2000 года № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов».
5. СанПиН 2.3.2.1078-01 « Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»
6. СП 3.1./3.2.3146-13 «Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней»
7. СП 3.1.1.3108-13 «Профилактика острых кишечных инфекций»
8. СП 3.1.7.2616-10 «Профилактика сальмонеллеза»
9. СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха, оздоровления детей и молодежи.
10. Основы государственной политики Российской Федерации в области здорового питания населения на период до 2020 года (утв. распоряжением Правительства РФ от 25.10.2010 № 1873-р) Распоряжение № 1364 от 29.06.2016 г. о продлении до 2030 г.
11. Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011, утв. решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 года № 883, вступило в силу с 01.07.2013 года) и перечень стандартов к техническому регламенту.
12. «Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)» утв. решением Комиссии таможенного союза от 28.05.2010 года № 299)/извлечение по пищевым продуктам для дошкольников и школьников.
13. Технический регламент на масложировую продукцию (ТР ТС 024/2011, утв. решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 № 883, вступило в силу с 01.07.2013 года и перечень стандартов к техническому регламенту.
14. Технический регламент на соковую продукцию из овощей и фруктов (ТР ТС 023/2011, утв. решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 № 882, вступило в силу с 01.07.2013 года и перечень стандартов к техническому регламенту.
15. Технический регламент Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки» (ТР ТС 022/2011, утв. решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 № 881, вступило в силу с 01.07.2013 года
16. Технический регламент Таможенного союза «О безопасности упаковки» (ТР ТС 005/2011, утв. решением Комиссии Таможенного союза от 16.08.2011 № 769, изменен 18.10.2016.
17. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"
18. МР 2.3.6.0233-21 Методические рекомендации к организации общественного питания населения.

2.ПЕРЕЧЕНЬ

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

Директор ООО «Кубанская степь»

Технолог ООО «Кубанская степь»

по пищеблокам ответственность возложить на ст. поваров, поваров

Должностное лицо	Функции
Директор ООО «Кубанская степь»	<ol style="list-style-type: none">1. Наличие на объекте необходимой нормативной документации, регламентирующая деятельность предприятия.2. Выполнение требований санитарных правил всеми работниками объектов питания.3. Организация производственного контроля.4. Необходимые условия для соблюдения санитарных норм и правил на всех этапах приема, хранения и реализации пищевых продуктов.5. Прием на работу лиц, имеющих допуск по состоянию здоровья.6. Организации курсов гигиенической подготовки персонала по программе гигиенического обучения;7. Выполнение постановлений предписаний органов и учреждений ТО Роспотребнадзора;8. Исправную работу технологического, холодильного и другого оборудования;9. Наличие достаточного количества производственного инвентаря, моющих, дезинфицирующих средств и других предметов материально-технического оснащения;10. Проведение мероприятий по дезинфекции, дезинсекции и дератизации;11. Наличие аптечки для оказания первой медицинской помощи и ее своевременного пополнения;12. Наличие сопроводительных документов на сырье и пищевые продукты, подтверждающих их качество и безопасность.
Технолог	<ol style="list-style-type: none">1. Составление и выполнение циклического меню.2. Наличие технологических карт на все блюда в перечне меню.3. Контроль над работой школьной столовой.4. Контроль за ведением необходимой технологической документации (бракеражные журналы пищевых продуктов и продовольственного сырья и готовой продукции, журнал «Здоровья», журнал учета и расхода дез.средств. журнал учета температурного режима холодильного оборудования, журнал генеральных уборок).5. Своевременное прохождение предварительных при поступлении и периодических медицинских

	обследований всеми работниками.
Повара	<ol style="list-style-type: none">1. Ежедневное ведение необходимой технологической документации (бракеражные журналы пищевых продуктов и продовольственного сырья и готовой продукции, журнал «Здоровья», журнал учета и расхода дез. средств, журнал учета температурного режима холодильного оборудования, журнал генеральных уборок).2. Соблюдение срока приема и сроков хранения сырья и пищевых продуктов.3. Соблюдение условий, сроков хранения, реализации пищевых продуктов.4. Соблюдение технологии приготовления5. Соблюдение требований, предъявляемых к оборудованию, инвентарю, посуде, таре.6. Соблюдение дез. режима, своевременность приготовления дезинфицирующих растворов и их использование.7. Отвечает за состояние рабочего места, соблюдение правил личной гигиены.8. Соблюдение требований к содержанию помещений.

3. ПЕРЕЧЕНЬ

объектов производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для человека и среды его обитания

Этап контроля	Объект контроля	Гарантия Контроля	Периодичность контроля	Основание	Ответственный
1.Входной контроль	Пищевые продукты	1. Наличие товарно-сопроводительных документов, подтверждающих качество и безопасность: - товарно-транспортная накладная; -сертификат соответствия; -качественное удостоверение(вет.справка)	Каждая партия		Бухгалтер материальной группы ООО «Кубанская степь»
		2.Соответствие упаковки;	Каждая партия		
		3.Наличие и правильность маркировки;	Каждая партия		
		4.Органолептические показатели (внешний вид, цвет, запах, 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		
2.На этапе транспортировки	Пищевые продукты	-температурно-влажностный режим;	Каждая партия		
	Транспортная тара на этапе хранения	-эффективность санитарной обработки спец.автотранспорта	Каждая партия		
3.На этапе хранения	Пищевые продукты	-сроки хранения; -температурный режим; -нормы складирования; -соблюдение товарного соседства	Ежедневно		Ст.Повара

4.На этапе производства	Исследование готовой продукции, Исследование пищевых продуктов	СанПин 2.3/2.4.3590-20 MP 2.3.6.0233-21, TP TP 021/2011 TP TP 023/2011 TP TP 033/2013 -микробиологические показатели. -определение энергетической ценности блюда (калл.); - на качество термической обработки; -на С-витаминизацию.	2-3 блюда исследуемого приема пищи 1 раз в квартал; 1 раз в год; 1 блюдо 2 раза в год	Заявочная система	Технолог
	Смывы с оборудования, инвентаря, рук и спецодежды персонала	СП.1.1058-01,СП.1.2193-07 - смывы на БГКП	1 раз в год (10 смывов)	Заявочная система	Технолог

4. Перечень ПЕРЕЧЕНЬ ДОЛЖНОСТЕЙ РАБОТНИКОВ , ПОДЛЕЖАЩИХ МЕДИЦИНСКИМ ОСМОТРАМ , ПРОФФЕСИОНАЛЬНОЙ ГИГИЕНИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКЕ.

№п/п	Подразделе ние	Контингент/профессия, должность/	Количество лиц	Кратность осмотров
1	БОУ СОШ №	Старшие повар, повара, кухонные рабочие		1раза в год

5.Перечень осуществляемых предпринимателем работ и услуг, видов деятельности, выпускаемой продукции, подлежащих санитарно-эпидемиологической оценке, сертификации

- Услуга общественного питания;
- Организация производственного контроля;
- Условия труда работающих.

6.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 контроля в т.ч при хранении, транспортировке, реализации и утилизации продукции, а также безопасности процесса выполнения работ, оказания услуг.

<p>Мероприятия: Производственный контроль за: -качеством реализуемой продукции; -условия труда на предприятии; -соблюдением условий охраны окружающей среды.</p>	<p>Методы контроля: -наличие номенклатурной документации, ее актуализации; -проведение производственного контроля согласно настоящей программы; -профессионально-гигиеническое обучение граждан; -соблюдение сроков прохождения медицинских осмотров; -изучение отзывов и предложений.</p>
---	---

7.Перечень

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

1. Товарно-сопроводительная документация/накладные, качественное удостоверение, сертификаты соответствия со ссылкой на гигиеническое заключение, информация о пищевых продуктах.
2. Список лиц подлежащих медицинскому осмотру.
3. Личные медицинские книжки всего персонала установленного образца с отметкой о сдаче зачета по курсу санитарно-гигиенического обучения и допуском к работе.
4. График проведения генеральных уборок помещений.
5. Книга отзывов и предложений.
6. Контрольный журнал учета мероприятий по контролю.
7. Документы по результатам предыдущей проверки/акты предыдущих проверок, документы по выполнению предписаний, планы по устранению нарушений.
8. Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья.
9. Журнал бракеража готовой кулинарной продукции.
10. Журнал здоровья.
11. Журнал проведения витаминизации третьих блюд.
12. Журнал учета температурного режима холодильного оборудования.
13. Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях.
14. Договор на проведение лабораторных исследований в соответствии с настоящей программой.
15. Протоколы лабораторных исследований .

8.Перечень

Перечень мероприятий при возникновении чрезвычайной ситуации.

№	наименование	последствия	Меры устранения	ответственный
1	Пожар, взрыв	Ожоги, отравления, обрушение конструкций	Обесточить , эвакуировать людей, вызвать пожарную охрану, поставить в известность руководство	Старший повар
2	Прекращение подачи воды	Ухудшение санитарно – эпидемиологического режима	Приостановить работу предприятия сообщить поставщику услуги, после возобновления подачи воды провести с ФБУЗ «ЦГиЭ» отбор пробы подаваемой воды.	
3	Авария в системе канализации	Ухудшение санитарно – эпидемиологического режима, возможность заражения инфекционными заболеваниями	Приостановить работу предприятия, сообщить: поставщику услуги, ТО ТУ ФС «Роспотребнадзор», устранить причину аварии, провести дезинфекцию помещения, оборудования, сообщить ФБУЗ «ЦГиЭ» и провести контрольные смывы на БГКП .	
4	Поражение электрическим током	Ожог, бессознательное состояние , отсутствие дыхания	Обесточить, оказать первую помощь (искусственное дыхание), вызвать скорую помощь, сообщить руководителю	