

УТВЕРЖДАЮ  
Индивидуальный предприниматель



 Маковецкая Т.Г.

01 сентября 2023 г.

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

**Услуги общественного питания.**

**Организация общественного питания**  
**столовой МОБУГ №2 г.Новокубанска г.Новокубанск,**  
**ул. Кооперативная, 64/1**

**Новокубанский район.**

**2023г.**

## **I. 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 2300-1 «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 пищевых продуктов»,

	- 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 тара	соответствие упаковки наличие и правильность маркировки	Каждая партия



		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:	
- Качеством производимой и реализуемой кулинарной продукцией	Наличие НД, ее актуализация. Проведение производственного контроля