

Основные задачи при осуществлении производственного контроля за соблюдением санитарных правил.

1. Контроль, в том числе с использованием лабораторных и инструментальных методов исследований, за санитарно-эпидемиологической обстановкой на объекте, за выполнением санитарного законодательства, санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, постановлений, предписаний и санитарно-эпидемиологических заключений должностных лиц, осуществляющих государственный санитарно-эпидемиологический надзор.
2. Осуществление мер по профилактике заболеваний, в том числе разработка и реализация комплекса санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий в соответствии с санитарно-эпидемиологической обстановкой на объекте.
3. Обеспечение безопасности для здоровья человека и среды его обитания выполняемых работ и оказываемых услуг, а также пищевых продуктов и товаров при их транспортировке, хранении, изготовлении и реализации.
4. Осуществление контроля за дезинфекционным режимом на предприятии, выполнением и эффективностью дезинсекционных и дератизационных мероприятий.
5. Осуществление контроля за гигиеническим воспитанием и обучением персонала, а также их гигиенической аттестации.
6. Осуществление контроля за полнотой и своевременностью прохождения медицинских осмотров персонала.

Основные обязанности при осуществлении производственного контроля за соблюдением санитарных правил.

1. Иметь в наличии официально изданные санитарные правила, методы и методики контроля факторов среды обитания.
2. Осуществление контроля за санитарно-эпидемиологической обстановкой на объекте в соответствии с согласованной схемой контроля.
3. Выявлять опасные для здоровья человека и среды его обитания факторы производственной среды.
4. Контролировать наличие:
 - санитарно-эпидемиологического заключения на услугу торговли;
 - документов, удостоверяющих происхождение, качество и безопасность для здоровья людей реализуемых пищевых продуктов;
 - личных медицинских книжек с данными о прохождении медосмотров и гигиенической аттестации;
 - санитарной одежды, соответствующей рабочей обстановке и отвечающей санитарно-гигиеническим требованиям;
 - программы производственного контроля;
 - санитарных паспортов на транспорт.
5. Строго соблюдать санитарные правила и требования.
6. Не допускать:
 - прием и реализацию товаров без документов, удостоверяющих происхождение, качество и безопасность, с истекшими сроками годности или признаками недоброкачества;
 - прием и реализацию скоропортящихся продуктов без необходимого количества холодильного оборудования;
 - реализацию консервов, кулинарных изделий, кондитерских изделий, полуфабрикатов домашнего изготовления;
 - к работе персонал, не прошедший в установленные сроки медосмотр и гигиеническую аттестацию

Имеющееся тепловое, технологическое, холодильное оборудование в рабочем состоянии. Холодильное оборудование оснащено термометрами.

Для хранения запаса нескоропортящейся продукции на складе установлены стеллажи, подтоварники, холодильное оборудование. Имеющийся производственный, кухонный, разделочный, уборочный инвентарь промаркированы согласно его назначения. Условия для соблюдения правил личной гигиены персонала и посетителями созданы. Мощными, дез. средствами, уборочным инвентарем предприятие обеспечено, персонал – санитарной одеждой. Сбор мусора и ТБО осуществляется в контейнера, установленные на территории предприятия.

Ассортимент реализуемой продукции: согласно меню.

Характеристика объекта.

Наименование	Ст. Новотитаровская, ул. Ленина 185
Юридический адрес	МБОУ СОШ № 9 ст. Новотитаровская х. Карла-Маркса ул. Южная 90/2; МБОУ СОШ № 29 ст. Новотитаровская ул. Луначарского 169;
Фактический адрес	МБОУ СОШ № 30 ст. Нововеличковская ул. Красная 54; МБОУ СОШ № 31 Старомышастовская ст-ца, Советская ул, 49; МБОУ СОШ № 34 ст. Новотитаровская ул. Калинина 6; МБОУ СОШ № 35 ст. Новотитаровская ул. Широкая 46; МБОУ СОШ № 35-н ст. Новотитаровская ул. Широкая 46; МБОУ СОШ №37 ст. Старомышастовская ул. Красная 34; МБОУ СОШ №38 ст. Нововеличковская ул. Свердлова 32; МБОУ СОШ № 39 ст. Воронцовская ул. Красная 6; МБОУ СОШ №53 п. Найdorf ул. Школьная 9, м
Ф.И.О. руководителя, телефон	Белоусова Н.В.
Вид осуществляемой деятельности, работ, услуг	По организации ежедневного горячего питания
Типы сооружений, их количество (согласно паспорта)	
Административные, санитарно-бытовые помещения	17
Количество сотрудников	

Перечень нормативно-правовых актов, распорядительных и методических документов, которыми следует руководствоваться при проведении производственного контроля:

1. Технический регламент Таможенного союза «О безопасности улаковки» (ТР ТС 005/2011)
2. Технический регламент Таможенного союза «О безопасности зерна» (ТР ТС 015/2001)
3. Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011)
4. Технический регламент Таможенного союза «Пищевая продукция в части её маркировки» (ТР ТС 022/2011)
5. Технический регламент Таможенного союза «Технический регламент на масложировую продукцию» (ТР ТС 024/2011)

6. Технический регламент Таможенного союза «О безопасности отдельных видов специализированной пищевой продукции, в том числе диетического лечебного и диетического профилактического питания» (ТР ТС 027/2012)
7. Технический регламент Таможенного союза «Требования безопасности добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств» (ТР ТС 029/2012)
8. Технический регламент Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции» (ТР ТС 033/2013)
9. Технический регламент Таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции (ТР ТС 034/2013)
10. Федеральный закон № 52 - ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30.03.1999 года
11. Федеральный закон № 181-ФЗ «Об основах охраны труда в Российской Федерации» от 17.07.1999 года
12. Федеральный закон № 29 - ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» от 02.02.2000 года
13. Федеральный закон №134 –ФЗ «О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при проведении государственного контроля (надзора)» от 08.08.2001 года
14. Федеральный закон № 7 - ФЗ «Об охране окружающей среды» от 10.01.2002 года.
15. Федеральный закон № 184- ФЗ «О техническом регулировании» от 27.12.2002 года.
16. Федеральный закон № 15 - ФЗ «Об отходах производства и потребления» от 10.01.2003 года.
17. Закон от 19.12.1991 г. № 2060-1 «Об охране окружающей природной среды»
18. Закон Российской Федерации от 07.01.1996 г. № 2-ФЗ «О защите прав потребителей»
19. Постановление правительства Российской Федерации от 11.03.1999 г. № 279 «Об утверждении Положения о расследовании и учете несчастных случаев на производстве»
20. Приказ ФС по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 20.05.2005 г. № 402 «О личной медицинской книжке и санитарном паспорте»
21. Приказ от 29.06.2000 г. № 229 «О профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организаций»
22. Приказ Минздравсоцразвития РФ от 12.04.2011 г № 302-н «Об утверждении перечней вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования), и Порядок проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров (обследований) работников, занятых на тяжелых работах и на работах с вредными и (или) опасными условиями труда»
23. ГОСТ Р 50763-95 Кулинарная продукция реализуемая населению
24. ГОСТ Р 51074-03 Пищевые продукты. Информация для потребителей
25. ГОСТ Р 51232-98 Вода питьевая. Общие требования к организации и методам контроля качества
26. СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий», СП 1.1.2193-07 Изменения и дополнения № 1 к СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий»
27. СП 2.3.6.1066-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья»
28. СП 1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья» (с изменениями от 1 апреля 2003 г., 3 мая 2007 г., 29 декабря 2010 г., 31 марта 2011 г.)
29. СП 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»
30. СП 3.1./3.2.3146-13 «Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней»

31. СанПиН 2.1.4.1074-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества»
32. СанПиН 2.2.1/2.1.1200-03 «Санитарно-защитные зоны и санитарная классификация предприятий, сооружений и иных объектов».
33. СанПиН 2.2.1/2.1.1.1278-03 «Гигиенические требования к естественному, искусственному и совмещенному освещению жилых и общественных зданий»
34. СанПиН 2.2.2. 1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»
35. СанПиН 2.2.3.555-96 «Гигиенические требования к условиям труда женщин»
36. СанПиН 2.2.4.548-96 «Гигиенические требования к микроклимату производственных помещений»
37. СанПиН 2.3.2. 1293-03 «Гигиенические требования по применению пищевых добавок»
38. СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»
39. СанПиН 3.5.2. 1376-03 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дезинсекционных мероприятий против синотропных членистоногих»
40. СН 2.2.4/2.1.8.562-96 «Шум на рабочих местах, в помещениях жилых, общественных зданий и на территории жилой застройки»
41. СНиП 23-05-95 «Естественное и искусственное освещение»
42. Методические указания по санитарно-бактериологическому контролю на предприятиях от 31.12.82 г. № 2657-82
43. МУК № 122-5/72 от 23.10.91 г. по лабораторному контролю качества продукции общественного питания, на степень термической обработки
44. Методические указания № 2671-83 от 24.02.83 г «Нормативы проведения основных санитарно-бактериологических исследований объектов окружающей среды»

2. Ответственность за производственный контроль возложен на директора Белгузова Н.В.

3. Перечень лиц подлежащих медосмотрам

№ п/п	Контингент (профессия, должность)	Количество лиц	Кратность осмотров
1.	2.	3.	4.
1.	Ст. Повар	2	В соответствии с Приказом МЗСР России от 12.04.2011 г № 302-н «Об утверждении перечней вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования), и Порядка проведения предварительных и периодических медицинских осмотров (обследований) работников, занятых на тяжелых работах и на работах с вредными и (или) опасными условиями труда»
2.	Повар	6	
3.	Кух. Рабочие	9	

4. Схема производственного контроля.

№	Объект исследования	Определяемый показатель, мероприятие	Критичность контроля	Ответственный за проведение контроля, место контроля	Нормативная документация
1.	Обеспеченность предприятия нормативной документацией. Ведение документации.	Наличие нормативно-технической документации, санитарных правил и норм Полнота и правильность, своевременность оформления документации, соответствие требованиям санитарных правил. <ul style="list-style-type: none"> • Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья • Журнал бракеража готовой кулинарной продукции • Журнал «С витаминизации» • Журнал здоровья • Журнал регистрации температурных режимов холодильного оборудования. 	Ежедневно Каждая партия поступающего сырья и приготовления блюд. Ежедневно	Старший повар	СП 2.3.6.2202-07
2.	Персонал предприятия.	1). Контроль и своевременность прохождения мед. осмотров. 2). Контроль знаний персоналом основных санитарно-эпидемиологических требований при производстве и изготовлении блюд общественного питания. Прохождение гигиенического обучения. 3). Осмотр персонала на предмет наличия гнойничковых заболеваний, опрос на предмет кишечных инфекций. Ведение журналов здоровья и осмотра на наличие гнойничковых инфекций и своевременное устранение от работы лиц с признаками инфекционных заболеваний. 4). Контроль соблюдения правил личной гигиены. Наличие, чистота и состояние санитарной одежды. 5) Организация вакцинации персонала — от гепатита А, дизентерии	1 раз в 3 мес. Ежегодно 1 раз в год Ежедневно	Старший повар Старший повар Старший повар	Приказ МЗ №302-н прил. 2 п.15 от 12.04.2011 г. Приказ ДЭК и ФГУ ЦЭСН №550-од/172-п. СП 2.3.6.2202-07

3.	Поточность производственных процессов.	Наличие (отсутствие) общих, встречных производственных процессов, пересекающихся потоков сырья, полуфабрикатов, готовой продукции, чистой и грязной посуды, инвентаря, тары.	1 раз в квартал	Старший повар СП 2.3.6..2202-07
4.	Поступающие пищевые продукты и сырье на предприятие	<ul style="list-style-type: none"> • Качество и безопасность принимаемого сырья и продуктов (наличие сертификатов соответствия, деклараций, ветеринарных свидетельств) • Состояние тары и упаковки • Температура и внешний вид доставленных скоропортящихся продуктов. • Санитарное состояние транспортного средства, доставившего пищевые продукты. • Соответствие объема приняты на предприятие, скоропортящихся пищевых продуктов объему холодильного оборудования.. 	Каждая поступающая партия.	Старший повар ФЗ от 02.01.2000г. № 29 ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» СП 2.3.2.1078-01 СП 2.3.6.2202-07
5.	Технология производства кулинарной продукции.	<ul style="list-style-type: none"> • Соблюдение требований к приготовлению сырых и обработанных продуктов строго в специализированных цехах (зонах). • Соблюдение рецептов и технологий приготовления блюд • Соблюдение температурных режимов и правил размораживания различных видов пищевых продуктов (мясо, рыба и др.). • Соблюдение температурных режимов тепловой обработки изделий из мяса, рыбы, птицы, гарниров и др. блюд, постоянный контроль температуры внутри продукта, соблюдение времени выдержки • Соблюдение режимов и условий охлаждения продуктов после термообработки. • Соблюдение температурных и временных условий хранения приготовленных продуктов. • Соблюдение температуры и сроков хранения заготовленных мясных, рыбных, овощных и др. полуфабрикатов. • При разработке меню осуществлять подсчет химического состава и пищевой ценности диет 	Каждая партия изготавливаемых блюд	Старший повар СП 2.3.6.2202-07
6.	Реализация готовых блюд, кулинарных изделий.	Сроки реализации, условия реализации готовых блюд. Соблюдение температурного режима при реализации готовой продукции.	Ежедневно.	Старший повар МУ 4.2.727-99 Сборник «Условия хранения и сроки

		<p>Осуществление выдачи готовых блюд после снятия пробы бракеражной комиссии</p> <p>В целях контроля за доброкачественностью и безопасностью пищи, отбирать суточную пробу от каждой партии приготовленных блюд и хранить 48 часов при температуре $+2^{\circ} - +6^{\circ}\text{C}$</p>			<p>реализации продовольственных товаров»</p> <p>СанПиН 2.3.2.1324-03</p> <p>Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения п. пр.</p>
7.	Условия хранения продуктов	<ul style="list-style-type: none"> • Состояние материалов отделки стен, пола, потолка складских помещений, холодильников • Соблюдение графиков проведения текущих, генеральных уборок и санитарных дней. • Наличие раздельного холодильного оборудования для хранения сырых продуктов, полуфабрикатов и готовых продуктов; • Соблюдение правил товарного соседства при хранении пищевых продуктов. • Регистрация температурных режимов холодильного оборудования, наличие исправных термометров в каждой единице холодильного оборудования. • Регистрация температурно-влажностных режимов складских помещений и хранилищ. • Идентификация сроков хранения, движения и годности всех продуктов. • Обеспечение тщательного контроля сроков поступления и хранения, своевременная ротация пищевых продуктов 	<p>1 раз в 6 мес.</p> <p>в соответствии с графиком</p> <p>Ежедневно</p> <p>2 раза в сутки (утро/вечер)</p> <p>1 раз в сутки</p>	<p>Старший повар</p>	<p>СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»</p>
8.	Инвентарь, оборудование и столовая, кухонная посуда.	<ul style="list-style-type: none"> • Наличие и правильность маркировки раздельного инвентаря. • Строгое соответствие используемого инвентаря соответствующей маркировке. • Обеспеченность достаточным количеством столовой и кухонной посуды • Соблюдение правил мытья и дезинфекции столовой, чайной и кухонной посуды, раздельного инвентаря. • Визуальный контроль качества мытья оборудования и инвентаря, столовой, чайной и кухонной посуды. 	<p>Ежедневно</p> <p>Ежедневно</p> <p>Ежедневно</p> <p>Ежедневно</p> <p>2 раза в год</p>	<p>Старший повар</p> <p>По договору с аккредитованной лабораторией ФБУЗ центр</p>	<p>СП 2.3.6.2202-07</p>

		<ul style="list-style-type: none"> Эффективность санитарной обработки - смыывы с разделочного инвентаря, оборудования и столовой посуды, холодильного оборудования (исследование на наличие кишечной палочки и патогенной микрофлоры кишечной группы) 	гигиены и эпидемиологии		
9.	Санитарное содержание помещений	<ol style="list-style-type: none"> Наличие согласованных с территориальным отделом Роспотребнадзора графиков проведения генеральных уборок, санитарных дней. Наличие разделения уборочного инвентаря по назначению и его маркировка. Обеспеченность уборочным инвентарем, моющими и дезинфицирующими средствами и условия их хранения. Соблюдение правил хранения уборочного инвентаря, моющих и дезинфицирующих средств Соблюдение проведения ежедневной уборки мойки и дезинфекции производственных и бытовых помещений. Соблюдение частоты проведения санитарных дней и генеральных уборок. 	<p>Ежегодно</p> <p>1 раз в квартал</p> <p>Ежедневно.</p> <p>Ежедневно</p> <p>Ежедневно</p> <p>В соответствии с графиком.</p>	Старший повар	СП 2.3.6..2202-07
10.		<ul style="list-style-type: none"> Взаиморасположение цехов с учетом поточности, четкое разделение «чистых» и «грязных» процессов; Планировка производственных помещений, позволяющая производить эффективную уборку и дезинфекцию; Наличие и исправность системы горячего и холодного водоснабжения, для технологических и бытовых целей. Наличие и исправность производственной и бытовой систем канализации объекта. Состояние материалов, отделки стен, пола, потолка производственных помещений, обеспечивающих их эффективную мойку и дезинфекцию. Состояние рабочих поверхностей, контактирующих с пищевыми продуктами, их доступность к мойке и дезинфекции. 	<p>1 раз в год</p> <p>1 раз в 6 мес.</p> <p>1 раз в месяц</p>	Старший повар	СП 2.3.6..2202-07

5. Медицинские осмотры и обследования персонала:

В целях предупреждения возникновения и распространения инфекционных заболеваний, массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) и профессиональных заболеваний, связанных с производством и реализацией продукции, персонал обязан проходить предварительные при поступлении на работу и периодические профилактические медицинские осмотры.

Руководители предприятий и организаций обязаны обеспечивать условия, необходимые для своевременного прохождения медицинских осмотров работниками, а также проведения профилактических прививок.

Работники, отказывающиеся от прохождения медицинского осмотра, к работе не допускаются.

6. Медицинские осмотры проводятся в случаях

Предварительные медицинские осмотры – при поступлении на работу с целью определения соответствия состояния здоровья персонала поручаемой им работе.

Периодические медицинские осмотры – при выполнении персоналом своих трудовых обязанностей с целью динамического наблюдения за состоянием их здоровья.

В случае необходимости – на основании предложений органов государственного надзора или органов местного самоуправления могут вводиться дополнительные показания к проведению медицинских осмотров персонала.

7. Кратность прохождения медицинских обследований

Приказ Минздравсоцразвития РФ от 12.04.2011 г. № 302н «Об утверждении перечней вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования), и Порядок проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров (обследований) работников, занятых на тяжелых работах и на работах с вредными и (или) опасными условиями труда»

Наименование обследований	Кратность обследований	Ответственный
Результат осмотра терапевта	При поступлении на работу и в дальнейшем 1 раз в год	Ответственное лицо по приказу
Осмотр дерматовенеролога	При поступлении на работу и в дальнейшем 1 раз в год	Ответственное лицо по приказу
Исследование крови на сифилис – МРП, бактериоскопически на гоноорею, трихомонады	При поступлении на работу и в дальнейшем 1 раз в год	Ответственное лицо по приказу
Стоматолог	При поступлении на работу и в дальнейшем 1 раз в год	
ЛОР	При поступлении на работу и в дальнейшем 1 раз в год	Ответственное лицо по приказу
Флюорография	1 раз в год	Ответственное лицо по приказу
Бактериологическое обследование на наличие энтеропатогенных кишечных бактерий, в том числе возбудителей брюшного тифа.	При поступлении на работу однократно	Ответственное лицо по приказу
Обследование на HbsAg и анти-НСУ.	РПГА с эритроцитарным сальмонеллезным Виантигеном, в дальнейшем по эпидпоказаниям	
Клинические лабораторные исследования (кровь, моча).		
Исследования на стафилококк.	При поступлении копроовоскопия, соскоб, кровь на ИФА (токсокароз, эхинококкоз), далее 1 раз в год	Ответственное лицо по приказу
Исследования на гельминтозы и кишечные протозоозы	При поступлении на работу и в дальнейшем 1 раз в год	Ответственное лицо по приказу
Врач-нарколог	При поступлении на работу и в дальнейшем 1 раз в год	Ответственное лицо по приказу
Врач-психиатр	При поступлении на работу и в дальнейшем 1 раз в год	Ответственное лицо по приказу
Гигиеническая подготовка	При поступлении на работу и в дальнейшем 1 раз в год	

**План-график
лабораторных исследований по программе производственного контроля
на 2021-2023 гг.**

Наименование мероприятий	2021-2023 год						
	ноябрь	декабрь	январь	февраль	март	апрель	май
Смывы на производстве (с производственного инвентаря, столовой посуды, рук и сан. одежды персонала) Не менее 5 смывов							
Лабораторный и инструментальный контроль: На этапах технологического процесса – овоскопирование яйца На этапе технологического процесса приготовления готовой кулинарной продукции: - микробиологические показатели (1 раз в год, 30 % от каждого вида блюд собственного производства) - качество термической обработки 1 раз в год по 1 пробе - освещенность 1 раз в год - С витаминизации	сш 29	сш 30	сш 31 сш 34	сш 35 сш 35-н сш 9	сш 37	сш 38	сш 39 сш 53
Определение физических факторов: - микроклимата (температура, влажность воздуха, скорость движения воздуха – 1 раз в год: холодный и теплый период года) Исследование на калорийность готовых блюд							

В случае несоответствия образцов проб требованиям НД осуществляется повторный отбор образцов в удвоенном количестве.