



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, ТР ТР 021/2011 ТР ТР 023/2011 ТР ТР 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	СП1.1.1058-01, СП1.1.2193-07 - 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 №2	Старшие повар, повара, кухонные рабочие	8	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, связанных 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	