

УТВЕРЖДАЮ  
Индивидуальный  
предприниматель

Маковецкая Т.Г.



от «12» января 2021 г.

## **ПРОГРАММА**

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

Услуги общественного питания

Организация общественного питания столовой  
школы № 11

Красногвардейский район

2021г.

## 1. ПЕРЕЧЕНЬ

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

1. Федеральный Закон "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения" от 30.03.99 № 52-ФЗ.
2. Федеральный Закон "О качестве и безопасности пищевых продуктов" от 02.01.2000 №29-ФЗ.
3. Закон Российской Федерации «О защите прав потребителей» от 07.02.92 г. № 2300.
4. Федеральный закон «О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при проведении государственного контроля (надзора)» от 08.08.01 г. № 134.
5. СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественно питания, изготовлению и оборотоспособности в них продовольственного сырья и пищевых продуктов».
6. СП 1.1.1058-01 "Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий"
7. СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»
8. СанПиН 2.1.4.1074-01. "Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды центральных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества".
9. СанПиН 2.2.4.548-96. "Гигиенические требования к микроклимату производственных помещений".
10. «Инструкция по проведению обязательных предварительных при поступлении на работу и периодических медицинских осмотров», утверждённая приказом № 555 от 29.09.89 г.
11. СП 3.5.3.554-96 «Организация и проведение дератизационных мероприятий».

2. Перечень должностных лиц (работников) на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля	
Должностное лицо Ф.И.О.	Функции
Индивидуальный предприниматель Маковецкая Т.Г.	<p style="text-align: center;">1. Обеспечивает:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Наличие на объекте необходимой нормативной документацией, регламентирующей деятельность предприятия;</li> <li>2. Выполнение требований санитарных правил всеми работниками объектов питания</li> <li>3. Организация производственного контроля;</li> <li>4. Необходимые условия для соблюдения санитарных норм и правил на всех этапах приёма, хранения и реализации пищевых продуктов</li> <li>5. Приём на работу лиц, имеющих допуск по состоянию здоровья.</li> <li>6. Своевременное прохождение предварительных при поступлении и периодических медицинских обследований всеми работниками;</li> <li>7. Организацию курсовой гигиенической подготовки персонала по программе гигиенического обучения</li> <li>8. Выполнение постановлений предписаний органов и учреждений ТО Роспотребнадзора</li> <li>9. Исправную работу технологического, холодильного и другого оборудования;</li> <li>10. Наличие достаточного количества производственного инвентаря, моющих, дезинфицирующих средств и других предметов материально-технического оснащения</li> <li>11. Проведение мероприятий по дезинфекции, дезинсекции и дератизации</li> <li>12. Наличие аптечки для оказания первой медицинской помощи и её своевременного пополнения.</li> <li>13. Ежедневное ведение необходимой технологической документации (бракеражные журналы сырой и готовой продукции, журнал «Здоровья», журнал осмотра на гнойничковые заболевания, журнал учета и расхода дез.средств).</li> <li>14. Наличие сопроводительных документов на сырье и пищевые продукты, подтверждающих их качества и безопасность</li> <li>15. Наличие технологических карт на все блюда в перечне меню.</li> </ol>
Обслуживающий персонал	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Соблюдение срока приема и хранения сырья и пищевых продуктов</li> <li>2. Соблюдение условий, сроков хранения, реализации пищевых продуктов</li> <li>3. Соблюдение технологии приготовления.</li> <li>4. Соблюдение требований, предъявляемых к оборудованию, инвентарю, посуде, таре;</li> <li>5. Соблюдение дез.режима, своевременность приготовления дезинфицирующих растворов и их использование</li> <li>6. Отвечает за состояние рабочего места, соблюдение правил</li> </ol>

Личной гигиены. 7. Соблюдение требований к содержанию помещений  
3. Перечень

Химических веществ, биологических и иных факторов, а также объектов производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для человека

Этап контроля	Объект контроля	Гарантии контроля	Периодичность контроля
1. Входной контроль	Пищевые продукты	1. Наличие товарно-сопроводительных документов, подтверждающих качество и безопасность: - товарно-транспортная накладная (акт закупки); -сертификат, соответствия; -качественное удостоверение ( вет. справка)	Каждая партия
		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 транспортировк	Пищевые продукты, полуфабрикаты	- температурно-влажностный режим;	Каждая партия
3. На этапе хранения	Пищевые продукты	- наличие санитарного паспорта; - сроки хранения; температурный режим; -нормы складирования; -соблюдение товарного соседства	Каждая партия Ежедневно
4. На этапе производства	Готовая продукция;	- соответствие СанПиН 2.3.2.1078-01 (по бак. Показателям), -физико-химические показатели	По 2 пробе 2 раза в год По 2 пробе 2 раза в год

5. Условия труда	Смывы	-на БГКП	По 5 смывов 2 раза в год.
	Вода	-соответствие требованиям СанПиН 2.4.2.1074-01	1 проба 1 раз в год
	Рабочее место	Параметры микроклимата: - температура воздуха -относительная влажность	По 1 замеру 2 раза в год
		-уровень освещенности	1 замер один раз в год

#### 4. Перечень

должностей работников; подлежащих медицинским осмотрам, профессиональной технической подготовки.

Старший повар
Повар
Кухонный рабочий

#### Кратность прохождения мед. осмотра:

- Дерматовенеролог - при поступлении на работу и 1 раз в год.
- Гинеколог - при поступлении на работу и 1 раз в год
- Терапевт - при поступлении на работу и 1 раз в год.
- Отоларинголог - при поступлении на работу и 1 раз в год
- Исследование крови на сифилис - при поступлении на работу и 1 раз в год.
- Мазок на гонорею - при поступлении на работу и 1 раз в год.
- Флюорография - при поступлении на работу и 1 раз в год.
- Кишечная группа - при поступлении на работу и 1 раз в год.
- Кал на яйца глистов - при поступлении на работу и 1 раз в год.
- Гигиеническое обучение - при поступлении на работу и 1 раз в год.
- Обследование на брюшной тиф - при поступлении на работу
- Мазок из носоглотки – при поступлении на работу

#### 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 её 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 так же безопасности процесса выполнения работ, оказания услуг.

#### Мероприятия:

Производственный контроль за:

- качеством реализуемой продукции;
- условиями труда на предприятии;
- соблюдением условий охраны окружающей среды.

#### Методы контроля:

Наличие НД, её актуализация.  
Проведение производственного контроля согласно настоящей программы.  
Профессионально-гигиеническое обучение граждан. Соблюдение сроков прохождения медицинских осмотров.  
Изучение отзывов и предложений.

### 7.Перечень

форм учёта и отчётности, установленной на предприятии по вопросам, связанных с осуществлением производственного контроля.

1. Паспорт на технологическое оборудование.
2. Товарно-сопроводительная документация, накладные, акты закупки, качественные удостоверения, сертификаты соответствия со ссылкой на гигиеническое заключение, информация о пищевых продуктах.
3. Бракеражный журнал установленного образца скоропортящихся продуктов,
4. Журнал «Здоровья».
5. Технологические, калькуляционные карты, официально изданные книги рецептов.
6. Личные медицинские книжки установленного образца с отметкой о сдаче зачёта по курсу санитарно-гигиенического обучения и допуском к работе.
7. Наличие договора на вывоз мусора.
8. Журнал учёта поступления и отпуска моющих и дезинфицирующих средств.
9. Документы по результатам предыдущей проверки /акты предыдущих проверок, документы по выполнению предписаний, планы по устранению нарушений, разрешения/.
10. Протоколы лабораторных исследований и замеров в соответствии с программой производственного контроля.

### 8. 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

1. Случаи изготовления некачественной и опасной кулинарной продукции.
2. Аварийные ситуации систем водопровода канализации, электроснабжения.
3. Неисправность технологического, холодильного и другого оборудования.
4. Приостановить или прекратить работу в случаях, если при осуществлении работ или услуг нарушаются санитарные правила (основание: ст. 24 Закона РФ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» №52 -ФЗ от 30.03.99 г.: ст.28 Закона «О техническом регулировании» № 184- ФЗ от 27.12.02 г.).