



Утверждаю:  
**ИП Петрова И.А.**  
(подпись)  
«31» августа 2021 г.

**Программа**  
**организации и проведения производственного контроля на**  
**предприятии**  
**общественного питания**  
**МБОУ Юсьвинская СОШ**

**г.Кудымкар**

Наименование юридического лица: ИП Петрова И.А.

ФИО руководителя, телефон: Петрова Ирина Алексеевна, тел 8 (34260) 4 33 72

Юридический адрес: г. Кудымкар, ул. 8 марта, 13-50

**1. Перечень выпускаемой продукции, а также видов деятельности, представляющих потенциальную опасность для человека и подлежащих санитарно-эпидемиологической оценке:**

- Продукция, изготовленная предприятием общественного питания

**2. Перечень должностных лиц (работников), на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля:**

- старший повар, технолог, инженер по оборудованию на основании приказа «О назначении ответственного за осуществлением программы производственного контроля»

**3. Организация медицинских осмотров, профессиональной гигиенической подготовки и аттестации персонала, профилактических прививок:**

3.1 Лица, осуществляющие работы в организациях общественного питания, где имеется контакт с пищевыми продуктами в процессе производства, хранения, реализации, в том числе по санитарной обработке и ремонту инвентаря, оборудования, а также работы, где имеется контакт с пищевыми продуктами при транспортировке их на всех видах транспорта, должны иметь личные санитарные книжки и проходить обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры.

3.2 Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам, профессиональной гигиенической подготовке и аттестации указан в таблице

Таблица

№ п/п	ФИО сотрудника	Занимаемая должность
1.	Кривошекова Яна Алексеевна	Старший повар
2.	Забываева Ольга Михайловна	Буфетчица
3.	Боталова Вера Ивановна	Повар
4.	Катаева Людмила Николаевна	Повар
5.	Котельникова Вера Леонидовна	Кухонный работник
6.	Трубинова Нина Витальевна	Мойщик посуды

**4. Перечень мероприятий, проведение которых необходимо для контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, выполнением санитарно-гигиенических (профилактических) мероприятий:**

№ п/п	Наименование мероприятий	Периодичность	Ответственный
1	Входной контроль поступающего сырья:		
1.1	Контроль за наличием необходимой сопроводительной документации, подтверждающей безопасность и качество поступающих на предприятие сырья, материалов, в том числе упаковочных материалов, оборудования, моющих и дезинфицирующих средств, инвентаря, оборудования, тары и т.д.	При поступлении на склад предприятия	Технолог кладовщик
1.2	Проверка органолептических показателей	Каждая партия	Старший повар
2	Контроль за условиями хранения и сроками годности готовой продукции	Ежедневно	Старший повар
3	Контроль за соблюдением параметров технологического процесса производства в соответствии с технологическими инструкциями	Каждый технологически цикл произ-ва	Технолог Старший повар
4	Контроль качества и безопасности готовой продукции:		
4.1	Органолептические показатели	Каждая партия	Старший повар
5	Оформление документации на выработываемую продукцию	Каждая партия	Старший повар
6	Контроль:		
6.1	Обеспечения поточности технологических процессов и отдельных зон для сырья и готовых продуктов при производстве, хранении и реализации пищевых продуктов	Постоянно	Старший повар
6.2	Соблюдения технологий изготовления продукции в соответствии с установленными требованиями	Постоянно	Технолог Старший повар
6.3	Санитарно-технического состояние помещений, водопроводно-канализационной системы, системы вентиляции и отопления, энергообеспечения	Постоянно	Старший повар Специалист по оборудованию
6.4	Наличия запаса моющих и дезинфицирующих средств	Постоянно	Старший повар
6.5	Наличия и использования инструкций по приготовлению растворов моющих и дезинфицирующих средств	Постоянно	Технолог Старший повар

6.6	Своевременность и качество проведения санитарной обработки на предприятии	Постоянно	Технолог Старший повар
6.7	Проведение санитарных дней	Ежемесячно по графику	Технолог Старший повар
7	Контроль за охраной окружающей среды, условиями труда на производстве:		
7.1	Проверка исправности осветительных приборов, мощности используемых ламп и их количество в производственных помещениях	1 раз в неделю	Старший повар Специалист по оборудованию
7.2	Проведение измерений параметров микроклимата (температура, влажность) во всех производственных помещениях	Ежедневно	Старший повар
7.3	Организация:		
7.3.1	Планово-предупредительного ремонта систем приточно-вытяжной вентиляции с последующим оформлением паспортов и акта проверки эффективности;	По плану	Специалист по оборудованию
7.3.2	Ремонта и своевременной замены элементов освещения;	Постоянно	Специалист по оборудованию
7.4	Проведение противогриппозных мероприятий: - соблюдение температурного режима в производственных и административных помещениях; - проведение вакцинации против гриппа сотрудникам предприятия.	Постоянно	Санитарный врач предприятия Старший повар
7.5	Обеспечение, учёта выдачи специальной одежды, средств индивидуальной защиты	Постоянно	Технолог Старший повар
7.6	Контроль за наличием аптечек для оказания первой медицинской помощи и их своевременным пополнением;	Постоянно	Санитарный врач предприятия Старший повар
8	Контроль за своевременностью прохождения сотрудниками: - медицинских осмотров; - гигиенической подготовки, аттестации;	При поступлении, в дальнейшем в соответствии с разделом 4 программы	Санитарный врач предприятия
9	Контроль за наличием достаточного запаса и использованием санитарной одежды, организацией централизованной стирки санитарной одежды;	Постоянно	Санитарный врач предприятия Старший повар
10	Контроль за соблюдением правил личной гигиены работниками предприятия;	Постоянно	Технолог Старший повар

11	Выявление сотрудников с гнойничковыми заболеваниями кожи, инфекционными заболеваниями, отстранение их от работы, направление на лечение;	Постоянно	Технолог Старший повар
12	Контроль за проведением дератизации и дезинсекции:		
12.1	Отсутствие грызунов;	1 раз в месяц	Санитарный врач предприятия
12.2	Отсутствие членистоногих	2 раза в месяц	Санитарный врач предприятия
13	Контроль за обращением отходов, в том числе соблюдением условий сбора, накопления и утилизации отходов производства	Постоянно	Старший повар
14	Контроль за ведением учетной документации	Постоянно	Технолог Старший повар
15	Контроль условий транспортировки сырья и готовой продукции	Постоянно	Технолог Старший повар
16	Разработка программы производственного контроля	При изменении условий производства, нормативной документации	Санитарный врач предприятия Технолог
17	Представление информации о результатах производственного контроля в Управление Роспотребнадзора по Пермскому краю	По запросам	Санитарный врач предприятия Технолог

**5. Перечень ситуаций, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения, при возникновении которых осуществляется информирование населения, органов местного самоуправления, Управления Роспотребнадзора по Пермскому краю:**

- получение сообщений об инфекционных заболеваниях работников;
- отравлениях работников, связанных с профессиональной деятельностью;
- заболеваниях населения, связанных с употреблением продукции столовой;
- получение неудовлетворительных результатов исследований выпускаемой продукции по показателям безопасности,
- авария канализационной системы с поступлением сточных вод в складские, производственные помещения.

**6. Перечень объектов производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для человека и среды его обитания, в отношении которых необходима организация лабораторных исследований, испытаний:**

- производственные помещения организации общественного питания;
- реализуемые блюда;
- технологические процессы;
- рабочие места;
- распределительная система питьевого водоснабжения

**Организация лабораторных исследований, испытаний по договору с Окружным филиалом ФБУЗ ЦГСЭ в Пермском крае**

<b>Вид исследований</b>	<b>Объект исследования (обследования)</b>	<b>Кол-во, не менее</b>	<b>Кратность, не реже</b>
Микробиологические исследования проб готовых блюд на соответствие требованиям санитарного законодательства	Салаты, напитки, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные блюда	2-3 блюда исследуемого приема пищи	1 раз в год
Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре	Обеденный рацион питания	1 рацион	1 раз в год
Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП)	Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала	5 смывов	1 раз в год
Микробиологические исследования смывов на наличие возбудителей иерсиниозов	Оборудование, инвентарь в овощехранилищах и складах хранения овощей, цехе обработки овощей	2 смыва	1 раз в год
Исследования смывов на наличие яиц гельминтов	Оборудование, инвентарь, тара, руки, спецодежда персонала, сырые пищевые продукты (рыба, мясо, зелень)	3 смыва	1 раз в год
Исследования питьевой	Питьевая вода из	1 проба	по показаниям

воды на соответствие требованиям санитарных норм, правил и гигиенических нормативов по химическим и микробиологическим показателям	разводящей сети помещений: моечных столовой и кухонной посуды; цехах: овощном, холодном, горячем, доготовочном (выборочно)		
Исследование параметров микроклимата производственных помещений	Рабочее место	1	по показаниям
Исследование уровня искусственной освещенности в производственных помещениях	Рабочее место	1	по показаниям
Исследование уровня шума в производственных помещениях	Рабочее место	1	по показаниям

### **7. Проведение экспертизы, утилизации или уничтожения некачественного и опасного продукта**

Проведение экспертизы, утилизации или уничтожения некачественного и опасного продукта осуществляют в соответствии со ст. 25 ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» № 29 от 02.01.2000 и Постановлением Правительства РФ «Об утверждении положения о проведении экспертизы некачественных и опасных продовольственного сырья и пищевых продуктов, их использовании или уничтожении» № 1263 от 29.09.97.

### **8. Перечень форм учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля:**

8.1. Договоры и акты приема выполненных работ по договорам (дератизация, дезинсекция, стирка санитарной одежды, вывоз отходов, утилизация ртутьсодержащих ламп. – хранятся у юриста предприятия);

8.2. Личные медицинские книжки (ЛМК) работников. Договора на проведение профилактических периодических медицинских осмотров – в центральном офисе у технолога предприятия;

8.3. Сопроводительная документация, подтверждающая безопасность и качество поступающей на предприятие сырья, пищевой продукции, упаковочных материалов, моющих и дезинфицирующих средств, инвентаря, оборудования, тары и т.д. – центральный склад предприятия;

8.4. Журналы входного контроля и органолептической оценки сырья, пищевых ингредиентов, добавок – бракеражный журнал поступающего сырья;

8.5. Технологические карты;

8.6. Журнал органолептической оценки готовой продукции – бракеражный журнал готовых блюд;

8.7. Документы подтверждающие безопасность изготовленной продукции – протоколы лабораторных исследований готовых блюд – центральный офис, технолог

8.8. Гигиенический журнал - проверки на отсутствие гнойничковых заболеваний;

8.9. Журналы технического контроля (температурно-влажностных режимов в складских помещениях, температурных режимов работы холодильного оборудования, температуры готовой продукции на раздаче, т. п.);

8.10. Графики и режимы проведения санитарной обработки, уборки, работ по дезинфекции, дезинсекции, дератизации производственных помещений, оборудования, инвентаря; технологического обслуживания оборудования и инвентаря;

8.11. Журнал учета использования дезсредств;

8.12. Документы, подтверждающие наличие профессиональной подготовки работников (отдел кадров предприятия).

На период пандемии короновирусной инфекции вводятся дополнительно:

8.13 Журнал проведения дезинфекции производственных помещений, оборудования, посуды, инвентаря.

8.14 В журнале здоровья дополнительно ввести графы по измерению температуры тела работников при приходе на работу и потом каждые 6 часов, подпись работник а об отсутствии заболеваний в семье.