

Утверждаю:
Директор ООО «Школьное питание»

С.А.Огородников

09.01.2024 г

**Программа организации и проведения производственного контроля
за соблюдением санитарно-противоэпидемиологических правил
в пищеблок МБОУ СКОШИ ЧГО**

- Директор Огородников Сергей Александрович, тел. 711789
- Фактический адрес: Пермский край, г.Чайковский, Приморский бульвар, д. 24.
- Фактический адрес: Пермский край, г. Чайковский, с.Фоки, ул. Ленина, д. 37.

Перечень выпускаемой продукции и виды деятельности подлежащих санитарно-эпидемиологической оценке:

- организация общественного питания;
- объект — пищеблок: выпускаемая продукция в ассортименте — согласно 10-ти дневного меню.

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

- ответственный за осуществлением общего производственного контроля: Морозов А.В. тел. 89127012134

Настоящая программа разработана в соответствии с требованиями:

- ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30 марта 1999г. №52
- СП 1.1.1058-01 «Организация проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий».
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»..

Программа предназначена для должностных лиц в части соблюдения санитарных правил и выполнения санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий в целях обеспечения безвредности для человека, выпускаемой продукции.

- **Настоящая программа разработана в соответствии с требованиями:**
- ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30 марта 1999г. №52
- -СП 1.1.1058-01 «Организация проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий».
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».
- Программа предназначена для должностных лиц в части соблюдения санитарных правил и выполнения санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий в целях обеспечения безвредности для человека, выпускаемой продукции.
- **Нормативно-методическая документация:**
- Конституция РФ
- Гражданский РФ
- Федеральные законы РФ

- Техническая документация, технические условия, технологические инструкции.
- Приказы
- Приказ Минздрава РФ от 05.08.2003 г. № 330 «О мерах по совершенствованию лечебного питания в лечебно-профилактических учреждениях Российской Федерации»;
- Приказ Минздрава РФ от 21.06.2013г. № 395 «Об утверждении норм лечебного питания»;
- Приказ №29н от 28.01.2021г. «Об утверждении порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников, предусмотренных частью четвертой ст. 213 Трудового кодекса РФ, перечня медицинских противопоказаний к осуществлению работ с вредными и (или) опасными производственными факторами, а также работам, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры». Действует с 01.04.2021 по 01.04.2027г.
- Минздравсоцразвития РФ от 29.06.2000г. №229 «О профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организации»;
- Другие действующие нормативные акты Правительства Российской Федерации, Минздравсоцразвития РФ, Федеральной службы РФ по надзору в сфере прав потребителей и благополучия человека и др., в части касающейся организации питания и санитарно-эпидемиологического благополучия населения;
- ГОСТ Р 50763-2007 « Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия»;
- ГОСТ Р 509350-2007 «Услуги общественного питания. Требования к персоналу»;
- ГОСТ Р 50764-2009 «Услуги общественного питания. Общие требования»;
- ГОСТ Р 51705.1-2001 «Системы качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП»;
- ГОСТ Р ИСО 22000-2007 «Системы менеджмента безопасности пищевой продукции. Требования к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции»;
- ГОСТ Р ИСО 22000-2019 «Системы менеджмента безопасности пищевой продукции»;
- ГОСТ Р 54762-2011 «Программы предварительных требований по безопасности пищевой продукции» Часть 1. «Производство пищевой продукции»;
- Методические рекомендации по внедрению принципов ХАССП на предприятиях малого и среднего бизнеса, включая общественное питание.
- «Правила продажи отдельных видов товаров», утвержденные постановлением Правительства РФ от 19.08.1998г. №55;
- Распоряжение Департамента социального развития Кировской области от 11.11.2014г. №25 «Об утверждении норм питания ... при предоставлении социальных услуг областными государственными организациями социального обслуживания»;
- Сборник технологических нормативов. «Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания»;

Целью производственного контроля — является предотвращение и распространение инфекционных заболеваний и массовых отравлений, обеспечение населения качественными продуктами, готовыми блюдами, а именно гарантированная безопасность продуктов, готовых блюд, подтвержденная производственным контролем и должным выполнением и соблюдением санитарных правил и санитарно-эпидемиологических мероприятий. Устранение опасных факторов путем должного выполнения действующих санитарных правил, организации и осуществления контроля за их соблюдением.

Объекты производственного контроля:

Объекты производственного контроля: пищевые продукты и продовольственное сырье, готовая продукция, производственные цеха, соблюдение санитарных правил технологического процесса,

	качество поступающих на предприятие инвентаря, оборудования, тары, моющих и дезинфицирующих средств и т.д.		
6	Проверка качества продовольственного сырья и пищевых продуктов, поступающих в организацию — документальная и органолептическая, а также условий и правильности ее хранения и использования	постоянно	Зав.производством
7	Организация проведения лабораторных исследований готовой продукции, воды, воздуха рабочей зоны, измерение параметров физических факторов в аккредитованной лаборатории	В соответствии с таблицей программы лабораторных исследований	Зав.производством
8	Подготовка сведений о пищевой ценности блюд и кулинарных изделий: калорийность, содержание белков, жиров, углеводов, витаминов, макро-микроэлементов и составе (в том числе наименование использованных в процессе изготовления пищевых добавок, биологически активных добавок, наличие в блюдах и кулинарных изделиях компонентов, полученных с применением генно-инженерно-модифицированных организмов).	постоянно	Зав.производством
9	Проверка качества и своевременности уборки помещений, соблюдение режима дезинфекции, соблюдение правил личной гигиены	постоянно	Зав.производством
10	Организация работ по дератизации по дезинсекции	Ежемесячно 1 раз в квартал	Зав.производством

План производственного контроля организации общественного питания.

№ п/п	Объект контроля	Периодичность контроля	Ответственный исполнитель	Документация
1	2	3	4	5
<i>Входной контроль качества и безопасности поступающего сырья и вспомогательных материалов.</i>				
1.1	Оценка сопроводительной документации на сырье	Каждая поступающая партия	Зав.складом, зав.производством	Сертификаты соответствия, свидетельства о государственной

5.1	Производственные, складские, подсобные помещения и оборудование в них	Ежедневно	Зав.производством	Визуальный контроль Журнал генеральных уборок
5.2	Инвентарь и оборудование	Ежедневно	Зав. производством	Визуальный контроль Журнал оценки состояния инвентаря и оборудования
Контроль за выполнением санитарно-противоэпидемиологических мероприятий				
6.1	Сотрудники предприятия	Ежедневно	Зав.производством	Медицинские книжки сотрудников Гигиенический журнал
6.2	Санитарно-противоэпидемиологический режим	1 раз в неделю	Зав.производством	Инструкции режима обработки оборудования, инвентаря, тары.

Организация лабораторных исследований.

№п/п	Объект исследования	Определяемые показатели	Количество проб, периодичность лабораторных исследований.
1.	Готовая продукция	Органолептические показатели	Каждая партия продукции. Ежедневно.
2.	Готовая продукция (по месту приготовления) Сырье	Физико-химические показатели, микробиологические показатели Сальмонеллы термообработка	3 пробы 2 раза в год, 2 проба 2 раз в год 1 проба 1 раз в год
3.	Овощи	Содержание нитратов	2 пробы 1 раз в год
4.	Калорийность блюд	Суточный рацион	1 раз в год
5.	Вода питьевая	Физико-химические показатели (краткий химический анализ), микробиологические показатели	1 проба 1 раза в год 2 пробы 2 раза в год и после проведения ремонтных работ
6.	Смывы с инвентаря, рук, оборудования и санитарной одежды	- БГКП (при обороте готовой продукции) - Сальмонеллы (при обороте сырой продукции из мяса, птицы) - Возбудители ирсиниозов - Паразитологические показатели (при обороте мясной, рыбной, овощной продукции)	10 смывов 2 раза в год 5 смывов 2 раза в год 5 смывов 1 раза в год 5 смывов 2 раза в год

Должность	Медицинские осмотры		Гигиеническая подготовка	Ответственный
	необходимость	периодичность		
Заведующий производством	При поступлении на работу и постоянной работе	1 раз в год	1 раз в 2 года по теме «Общественное питание»	Зав.производством
Шеф-повар	При поступлении на работу и постоянной работе	1 раз в год	1 раз в 2 года по теме «Общественное питание»	Зав.производством
Повар	При поступлении на работу и постоянной работе	1 раз в год	1 раз в 2 года по теме «Общественное питание»	Зав.производством
Кухонный работник (мойщик посуды)	При поступлении на работу и постоянной работе	1 раз в год	1 раз в 2 года по теме «Общественное питание»	Зав.производством
Кассир	При поступлении на работу и постоянной работе	1 раз в год	1 раз в 2 года по теме «Общественное питание»	Зав.производством
Буфетчица	При поступлении на работу и постоянной работе	1 раз в год	1 раз в 2 года по теме «Общественное питание»	Зав.производством
Техслужащая	При поступлении на работу и постоянной работе	1 раз в год	1 раз в 2 года по теме «Общественное питание»	Зав.производством
Грузчик	При поступлении на работу и постоянной работе	1 раз в год	1 раз в 2 года по теме «Общественное питание»	Зав.производством

Работники проходят следующие медицинские осмотры, обследования:

Наименование осмотра, обследований	Кратность обследований
Осмотр терапевтом	При поступлении на работу, в дальнейшем -1 раз в год
Осмотр дерматовенерологом	При поступлении на работу, в дальнейшем -1 раз в год
Осмотр оториноларингологом	При поступлении на работу, в дальнейшем -1 раз в год
Осмотр стоматолога	При поступлении на работу, в дальнейшем -1 раз в год
Рентгенография грудной клетки	При поступлении на работу, в дальнейшем -1 раз в год
Исследование крови на сифилис	При поступлении на работу, в дальнейшем -1 раз в год