

Утверждаю:
Директор ГБОУ «Комбинат питания
«Южный»
И.А. Марионова
2021г.



Программа производственного контроля
за выполнением санитарных правил и санитарно-противоэпидемиологических
(профилактических) мероприятий для лагерей дневного пребывания расположенных по
адресу: Самарская область, Челно-Вершинский район

ГБОУ Самарской области СОШ «ОЦ» с, Челно-Вершины, ул. Почтовая, д. 10

ГБОУ Самарской области СОШ с. Каменный Брод, ул. Школьная, д. 13

ГБОУ Самарской области Чистовский филиал СОШ с. Озерки, с. Чистовка, ул. Школьная, д. 16

ГБОУ Самарской области СОШ с. Озерки, ул. Школьная, д. 2

ГБОУ Самарской области СОШ п. Красный Строитель, ул. Школьная, д. 1, корпус 1

ГБОУ Самарской области СОШ «ОЦ» с. Старое Эштебенькино, ул. Школьная, д. 6а

ГБОУ Самарской области ООШ с. Краснояриха, ул. Школьная, д. 3

ГБОУ Самарской области СОШ с. Новое Аделяково, ул. Озерная, д. 14

ГБОУ Самарской области СОШ с. Шламка, ул. Центральная, д.68

2021 год.

Генеральный директор ООО «Комбинат питания «Южный» Ларионова Инна Анатольевна
адрес: 443022, Россия, город Самара, Заводское шоссе, д.13Б, офис 514/3

Район Челно-Вершинский

Перечень выполняемых работ и услуг: Услуги предприятия организация осуществления горячего школьного питания.

Перечень работников, подлежащих медицинским осмотрам:

- повар-бригадир,
- повар,
- кухонный работник

Производственный контроль за соблюдением санитарно-эпидемиологических правил и выполнением санитарно-эпидемиологических профилактических мероприятий проводится в соответствии с -Федеральным Законом №52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30.03.1999 года,

- СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических профилактических мероприятий».

Ответственное должностное лицо, на которое возложены функции по осуществлению производственного контроля:

-зам. директора по производству .

Инженерные коммуникации:

- отопление - централизованное,
- канализация - автономная,
- водоснабжение - холодная вода - централизованное,
горячая вода - от автономных источников электрических водонагревателей,
- вентиляция - общеобменная.

Перечень нормативных документов,
требования которых обязательны при осуществлении деятельности
предприятия общественного питания

1. Закон РФ № 52 - ФЗ от 30.03.1999г. «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
2. Закон РФ № 29 - ФЗ в редакции от 19.07.2011г. «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
3. ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции» (с изменениями на 10 июля 2020 года);
4. Закон РФ № 294 - ФЗ от 26.12.2008г. «О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при осуществлении государственного контроля (надзора) и муниципального контроля (с изменениями на 8 декабря 2020 года);
5. СП 1.1.1058-01 « Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно- противоэпидемических (профилактических) мероприятий». Изменения и дополнения № 1 к СП 1.1.1058-01 СП 1.1.2193-07;
6. СанПиН 2.2.4.548-96 «Гигиенические требования к микроклимату производственных помещений»;
7. СанПиН 2.1.3684-21 «Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию территорий городских и сельских поселений, к водным объектам, питьевой воде и питьевому водоснабжению, атмосферному воздуху, почвам, жилым помещениям, эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий.
8. СП 3.5.3.3224-14 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации проведению дератизационных мероприятий».
9. СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов».

10. СП 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»
11. Приказ Министерства здравоохранения РФ от 28.01.2021 г. № 29н «Об утверждении порядка проведения обязательных и периодических медицинских осмотров работников, предусмотренных частью четвертой статьи 213 трудового кодекса Российской Федерации, 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».
12. Приказ Роспотребнадзора № 402 от 20.05.2005г. «О личной медицинской книжке и санитарном транспорте» .
13. СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» от 28 сентября 2020 года № 28
14. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».
15. МР 2.3.6.0233-21 Методические рекомендации к организации общественного питания населения
16. ГОСТ Р 54762-2011/ISO/TS 22002-1:2009 Программы предварительных требований по безопасности пищевой продукции

1. Контроль качества и безопасности за поступающими пищевыми продуктами и их хранением

№ п/п	Наименование	Определяемый показатель	Кратность регламентируемая. Количество исследований за период.	Нормативно-правовой акт, регламентирующий проведение исследований	Ответственный за исполнение
1. Контроль качества и безопасности за поступающими пищевыми продуктами и их хранением					
1.	Контроль сопроводительных документов, поступающих пищевых продуктов и сырья	Полнота, правильность оформления документации, соответствия требованиям санитарных норм и гигиенических нормативов. Все поступающее сырье должно иметь документы, подтверждающие их происхождение, качество и безопасность, обязательно наличие сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений. Поступающие мясо, птица, яйцо, рыба должны сопровождаться ветеринарным свидетельством	Каждая партия, ежедневный контроль	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Повар, медицинский работник
2.	Хранение продуктов и сырья. Приготовление полуфабрикатов	Оценка загруженности складских помещений, соответствие объема работающего холодильного оборудования количеству принимаемых скоропортящихся,	Каждая партия, ежедневный контроль	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Повар, медицинский работник

		особо скоропортящихся продуктов. Контроль за соблюдением правил товарного соседства. Наличие измерительных приборов (термометров, психрометрических гигрометров). Исправность измерительного оборудования и правильность установки температуры в холодильном оборудовании. Визуальный осмотр продуктов при входном контроле на отсутствие порчи			
2. Производственный контроль на этапах технологического процесса					
1.	Технология производства	Контроль необходимых условий для соблюдения санитарных норм и правил на всех этапах приготовления кулинарных изделий; температурного режима при реализации готовых кулинарных изделий, режимов температуры и влажности в производственных помещениях, использование инвентаря, его маркировка	ежедневно	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 Технологические инструкции, сборник рецептов по приготовлению блюд	Зав. производства, повар
3. Контроль качества и безопасности готовой продукции					
1.	Ведение бракеражного журнала	Органолептические показатели (внешний вид, цвет, запах, вкус, консистенция, форма нарезки продуктов в соответствии с требованиями технико-технологических карт, рецептов)	ежедневно	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	

4. Контроль за санитарно-техническим, санитарно-гигиеническим состоянием помещений и оборудования					
	Санитарно-техническое состояние	Соблюдение частоты проведения генеральной уборки в соответствии с графиком обработки помещения	ежедневно	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 СП 2.4.3648-20	повар
5. Контроль за соблюдением санитарно-противоэпидемического режима					
1	Контроль мытья инвентаря, посуды	Наличие и выполнение инструкций по мытью посуды, инвентаря. Инструментальный контроль температуры воды в моечных ваннах с помощью термометра	ежедневно	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 СП 2.4.3648-20	Администраторы
2.	Санитарно-гигиеническое содержание помещений	Смывы на БГКП с инвентаря, оборудования, рук и санитарной одежды персонала	1 раз в сезон		Лицо ответственное за производственный контроль
6. Контроль состояния производственной и окружающей среды					
	Контроль личной гигиены персонала	Организация проведения предварительных при поступлении и периодических медицинских осмотров Наличие медицинских книжек, контроль за наличием достаточного количества чистой санитарной одежды, средств для мытья рук, аптечки первой помощи. Контроль за выполнением правил личной гигиены, осмотр персонала на наличие гнойничковых и простудных заболеваний Опрос сотрудников на предмет	При поступлении на работу	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 СП 2.4.3648-20	Директор организации медицинский работник

		заболевания кишечными инфекциями, в т.ч. членов семьи Ведение журнала осмотра поваров на наличие гнойничковых заболеваний			
	Контроль обучения персонала	Организация проведения профессиональной гигиенической подготовки и аттестации Инструктаж персонала по вопросам производственного контроля и техники безопасности Организация проведения санитарно-просветительной работы путем проведения бесед, лекций с привлечением специалистов	При поступлении на работу	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 СП 2.4.3648-20	Лицо ответственное за проведение производственного контроля

Проведение лабораторных микробиологических исследований

№ п/п	Вид исследований	Объект исследования	Количество, не менее	Кратность, не реже
1,	Микробиологические исследования проб готовых блюд на соответствие требованиям санитарного законодательства	Салаты, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные блюда	2-3 блюда исследуемого приема пищи	1 раз в сезон
2.	Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре	Суточный рацион питания	3-4 блюда	1 раз в сезон
3.	Контроль проводимой витаминизации блюд	Третьи блюда	1 блюдо	1 раз в сезон
4.	Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП)	Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала	10 смывов	1 раз в сезон

По результатам производственного контроля по каждому пункту программы составляется годовой отчет в котором указывается

1. Количество проведенных проверок
2. Проведение мероприятия
3. Результаты проверок

1. Информация о результатах производственного контроля

Управление Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Самарской области информируется

- по его запросам
- случаи нестандартных лабораторных исследований
- аварийных ситуациях.

2. Обязанности юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при осуществлении производственного контроля

Юридическое лицо, индивидуальный предприниматель при выявлении нарушений санитарных правил на объекте производственного контроля должны принять меры, направленные на устранение выявленных нарушений и недопущение их возникновения в том числе:

- приостановить либо прекратить свою деятельность или работу отдельных участков, эксплуатацию зданий, сооружений, оборудования, транспорта, выполнение отдельных видов работ и оказание услуг;
- прекратить использование сырья, материалов, не соответствующих установленным требованиям и не обеспечивающих выпуск продукции безопасной(безвредной) для человека, снять с реализации продукцию не соответствующую санитарным правилам и представляющую опасность для человека, и принять меры по применению(использованию) такой продукции в целях, исключающих причинение вреда человеку или ее уничтожению;

- информировать Управление Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Самарской области о мерах принятых по устранению нарушений санитарных правил;
- принять другие меры предусмотренные действующим законодательством.