



Балуян Г.Л.

2021г.

ПРОГРАММА
по организации и проведению производственного контроля
за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-
противоэпидемических (профилактических) мероприятий
на принципах ХАССП

Услуги общественного питания.

Организация общественного питания столовой
МБОУ СОШ №14 с. Соколовского муниципального
образования Гулькевичский район им. Героя
Советского Союза Д.А. Старикова

Гулькевичский район.

2021г.

1. ПЕРЕЧЕНЬ

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

1.1. Нормативная документация, регламентирующая проведение мероприятий по контролю за организациями общественного питания, изготовлением и оборотоспособностью в них продовольственного сырья и пищевых продуктов:

- Федеральный закон № 52-ФЗ от 30.03.1999 "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения"
- Закон РФ от 7 февраля 1992 г. N 2300-1 «О защите прав потребителей»;
- Федеральный закон от 2 января 2000г № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
- Федеральный закон от 17.09.1998г. №157 «Об иммунопрофилактике инфекционных болезней»;
- Федеральный закон от 27 декабря 2002 г. N 184-ФЗ «О техническом регулировании»;
- СП 3.5.5.1378-03 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации и осуществлению дезинфекционной деятельности", утв. Постановлением главного государственного санитарного врача РФ № 131 от 09.06.2003г.
- СП 1.1.1058-01 "Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий"
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 « Санитарно – эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
- СП 2.4.3648-20 « Санитарно – эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
- СанПиН 2.1.3684-21 "Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию территории 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";
- СанПиН 1.2.2685-21 « Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»;
- Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции" (утв. Решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011г. №880)
- Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 022/2011 "Пищевая продукция в части ее маркировки" (утв. Решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011г. №881)
- Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 023/2011 "Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей" (утв. Решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011г. № 882)
- Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 024/2011 "Технический регламент на масложировую продукцию" (утв. решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011г. № 883)
- Технический регламент Таможенного союза "О безопасности молока и молочной продукции" (ТР ТС 033/2013)
- Технический регламент Таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции» (ТР ТС 034/2013).
- СанПиН 2.3.2.1078-01 "Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов" (утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 6 ноября 2001 г.)

- СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;
- СП 3.5.1378-03 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и осуществлению дезинфекционной деятельности»;
- СанПиН 3.5.2.1376-03 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дезинфекционных мероприятий против синантропных членистоногих»;
- СП 3.5.3.1129-02 «Санитарно-эпидемиологические требования к проведению дератизации»;
- Приказ Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации от 12.04.2011г. № 302н «Об утверждении перечней вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования), и порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров (обследований) работников, занятых на тяжелых работах и на работах с вредными и (или) опасными условиями труда»;
- Постановление Правительства Российской Федерации от 07.08.2014 года № 778 «О мерах по реализации Указа Президента Российской Федерации от 06.08.2014 года № 560 «О применении отдельных специальных экономических мер в целях обеспечения безопасности Российской Федерации»;
- МР 4.2.0220-20 « Методы санитарно – бактериологического исследования микробной обсемененности объектов внешней среды»;
- Методические указания по лабораторному контролю качества продукции общественного питания от 11.11.91г. № 1-40/3805;
- Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания

II ПЕРЕЧЕНЬ

должностных лиц (работников), на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля

Должностное лицо Ф.И.О.	Ф у н к ц и и
Балуян Г.Л.	1. Обеспечивает: - наличие на предприятии необходимой нормативной документации, регламентирующей деятельность предприятия; - выполнение требований санитарных правил всеми работниками предприятия; - организацию производственного, лабораторного контроля ; - необходимые условия для соблюдения санитарных норм и правил на всех этапах приготовления и реализации блюд, гарантирующих качество и безопасность для здоровья потребителей; - прием на работу лиц, имеющих допуск по состоянию здоровья, прошедших профессиональную, гигиеническую подготовку; - своевременное прохождение предварительных при поступлении и периодических медицинских обследований всеми работниками; - организацию курсовой гигиенической подготовки и переподготовки персонала по программе гигиенического обучения; - выполнение постановлений предписаний органов и учреждений государственной службы; - наличие достаточного количества, мощных, дезинфицирующих средств - проведение мероприятий по дезинфекции, дезинсекции и дератизации.

	<ul style="list-style-type: none"> - наличие аптечки для оказания первой медицинской помощи и ее своевременное пополнение
	Обеспечивает.
	<ul style="list-style-type: none"> - производственную деятельность подчиненных, - рациональную организацию технологического процесса, - постоянный контроль за технологическими режимами и рецептурами блюд, - соблюдение требований к транспортировке пищевых продуктов - ежедневное ведение необходимой технологической документации, - изучение отзывов и предложений потребителей, - соблюдение технологии и рецептуры приготовления блюд, - соблюдение условий хранения и сроков хранения пищевых продуктов, - соблюдение условий, сроков хранения, реализации готовой кулинарной продукции, - Соблюдение сроков приема и хранения пищевых продуктов - соблюдение условий, сроков хранения, реализации готовой кулинарной продукции, - соблюдение технологии и рецептуры приготовления блюд, - соблюдение требований предъявляемых к оборудованию, инвентарю, посуде, таре - соблюдение дезинфекционного режима, своевременного приготовления дезинфицирующих растворов их использованию, ведение соответствующей документации - отвечает за состояние рабочего места, соблюдение правил личной гигиены - соблюдение требований к содержанию помещений

III ПЕРЕЧЕНЬ химических веществ, биологических и иных факторов, а также объектов производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для человека и среды его обитания

Этапы контроля	Объект контроля	Параметры контроля	Периодичность контроля
Входной контроль	Пищевые продукты	1) наличие товарно-сопроводительных документов, подтверждающих качество и безопасность: - товарно-транспортная накладная (счет фактура) - сертификат соответствия (декларация)	Каждая партия
		2) соответствие упаковки	Каждая партия
		3) наличие и правильность маркировки	Каждая партия
		4) Организационные показатели (внешний вид, цвет, запах, вкус, консистенция)	Каждая партия

	5) Соблюдение сроков и условий хранения, правил маркирования		Каждая партия
	6) Физико-химические и микробиологические показатели		в случае замечания лабораторией при производстве
На этапе транспортировки	пищевые продукты	Температурный режим хранения, нормы маркирования, пищевые продукты	Каждая партия
	Специальный	санитарное состояние автотранспорта.	постоянный, ежедневный
	Транспортная тара	соответствие указанным нормам и правильность маркировки	Каждая партия
Технологический контроль на этапе производства	Кулинарные продукты	Соблюдение требований технологии приготовления рецептур - чистота производства, - режимы обработки сырья, готовых продуктов, - температура тепловой обработки - правильность маркировки - организационные показатели готовности и качества	Ежедневно
На этапе хранения	Пищевые продукты	Сроки хранения Температурный режим хранения. спиропрозрачность и правильность габаритов маркировки в соответствии с маркировочным ярлыком Нормы маркирования Товарные соседство (наличие раздельного оборудования в достаточном количестве)	Ежедневно
Соблюдение санитарного и дез. режимов	Оборудование, инвентарь, посуда, тара	- наличие инструкции о правилах мытья посуды	Постоянно
		- наличие раздельного уборочного инвентаря (для кухни, сан. узла, оборудования, холодильников) маркировка на инвентаре	Постоянно
		- эффективность дез. средств, - наличие несываемого запаса дез. средств	Постоянно
		Наличие договора на проведение дезинфекции, дезинсекции Площадь обработки тары/факт - кв. м	Постоянно
		эффективность мытья санитарной обработки посуды, инвентаря	Микробиологическое исследование сыворотки на наличие

Контроль на этапах технологических процессов	Вода	Соответствие требованиям СанПиН 1.2.2685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»	санитарно-показательной микрофлоры (БГКП) 1 раз в год не менее 10 смывов. Исследования смывов на наличие яиц гельминтов 10 смывов 1 раз в год 1 проба 1 раз в год по микробиологическим показателям, по санитарно-химическим 1 проба 1 раз в год.
	Кулинарная продукция	Микробиологические исследования проб готовых блюд на соответствие требованиям санитарного законодательства (готовые блюда)	2 пробы 1 раз в квартал
		Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре (суточный рацион питания) Параметры освещенности,	1 проба 1 раз в год При вводе в эксплуатацию и в дальнейшем 1 раз в 2 года

**IV. ПЕРЕЧЕНЬ
должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам,
профессиональной гигиенической подготовке.**

Должность	Кратность прохождения	
	Мед. осмотр	Профессионально-гигиеническое обучение
Старший повар	1 раз в год	1 раз в год
Повар	1 раз в год	1 раз в год
Кухонный рабочий	1 раз в год	1 раз в год
Водитель-экспедитор	1 раз в год	1 раз в год
Индивидуальный предприниматель	1 раз в год	1 раз в год

V. ПЕРЕЧЕНЬ

осуществляемых предпринимателем работ и услуг, видов деятельности, выпускаемой продукции, подлежащих санитарно-эпидемиологической оценке, сертификации.

- услуга общественного питания;
- условия труда работающих (специальная оценка условий труда);
- проведение производственного контроля (программа производственного контроля);
- спец. транспорт (санитарное состояние).

VI. 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 методов контроля, в т.ч. при хранении, транспортировке, реализации и утилизации продукции, а также безопасности процесса выполнения работ, оказания услуг

Мероприятия.	Методы контроля
производственный контроль за качеством производимой и реализуемой кулинарной продукцией	Наличие НД, ее актуализация. Проведение производственного контроля согласно настоящей программы
Соблюдением условий охраны окружающей среды	Профессионально-гигиеническое обучение работников Соблюдение сроков прохождения медицинских осмотров Изучение отзывов и предложений потребителей

VII. ПЕРЕЧЕНЬ

форм учета и отчетности, установленной на предприятии по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля

1. Товарно-сопроводительная документация, накладные, акты закупки, качественные удостоверения, сертификаты соответствия со ссылкой на гигиеническое заключение, информация о пищевых продуктах
2. Журнал бракеража готовой пищевой продукции.
3. Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции
4. Журнал регистрации проведения санитарных дней

5. Журнал учета получения и расхода лес средств и проведение лесохозяйственных работ в профлесхозских лесах.
6. Журнал учета мероприятий по контролю.
7. Протоколы лабораторных исследований.
8. Результаты аттестации рабочих мест.
9. Журнал учета температурного режима холодильного оборудования.
10. Журнал учета температуры и влажности в складском помещении.
11. Гигиенический журнал (состояние здоровья и осмотр сотрудников на профобследования).
12. Акт — лист контроля вскрытия стеклянной и крупной пластиковой тары.

VIII. ПЕРЕЧЕНЬ

возможных аварийных ситуаций, связанных с остыванием производства, нарушением технологических процессов, иных создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения ситуаций, при возникновении которых осуществляется информирование населения, органов местного самоуправления, территориальной службы Роспотребнадзора по Ульяновскому району по т. 8(861)2862115 г. Кривой гора, ул. Крылова, 67.

- Случай изготовления некачественной и опасной сульфидной продукции.
- Аварийные ситуации систем электроснабжения, газообогрева.
- Неисправность технологического, холодильного и другого оборудования.