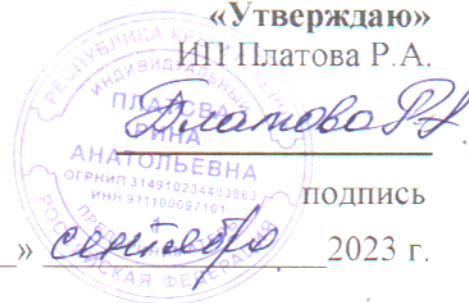


«Утверждаю»

ИП Платова Р.А.



« 1 » сентября 2023 г.

**ПРОГРАММА  
ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ  
ЗА СОБЛЮДЕНИЕМ САНИТАРНЫХ ПРАВИЛ И ВЫПОЛНЕНИЕМ  
САНИТАРНО-ПРОТИВОЭПИДЕМИЧЕСКИХ (ПРОФИЛАКТИЧЕСКИХ)  
МЕРОПРИЯТИЙ НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ.**

(разработана согласно требованиям Федерального Закона №52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»; СП 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания...»; СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил...»; разработана согласно рекомендациям письма Руководителя Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека Г.Г.Онищенко №01/4801-9-32 от 13.04.2009 «Примерные типовые программы производственного контроля...»).

Пищеблоки школ

РКрым, г. Керчь

ИП Платова Рина Анатольевна

- Количество работающих : 7 чел.,
- из них относящихся к декретированному контингенту : чел.

• Свидетельство о государственной регистрации :

ИНН 911100097101

ОГРНИП 314910234403863

Юридический адрес : РКрым, г.Керчь, ул.Набережная, д.1 , кв.14

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

- Организация общественного питания (объект);
- выпускаемая продукция в ассортименте, в том числе реализуемая вне организации через торговую сеть; Ассортимент прилагается

- производство новых видов пищевых продуктов (впервые разрабатываемые и внедряемые в производство рецептуры, внесение изменений в действующие рецептуры в соответствии с пунктом 8.2 СП 2.3.6.1079-01;

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

ИП Платова Рина Анатольевна

**3.Перечень официально изданных нормативных документов, в том числе санитарных правил в соответствии с осуществляемой деятельностью :**

- Федеральный закон от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;

- Федеральный закон от 2 января 2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;

- постановление Правительства РФ от 15 августа 1997 г. № 1036 «Об утверждении правил оказания услуг общественного питания» (в редакции постановлений Правительства Российской Федерации

от 21.03.2001 г. N 389, от 10.05.2007 г. N 278);

- СанПиН 2.3\2.4 35 90-20 Сан. эпид. требования к организации общественного питания

- СанПиН 1.2. 3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и безвредности для человека факторов среды обитания»

- СП 2.3.2. 1078-01. «Гигиенические нормативы и требования к безопасности пищевых продуктов»

- СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи »

- СанПиН 2.2.3670-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям труда»

- СП 3.5.3.3223-14 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дератизационных мероприятий»

- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»

- 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»

- СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»
- СанПиН 3.2.3215-14 «Профилактика паразитарных болезней на территории Российской Федерации»
- СанПиН 2.3.2.1324-03 «Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»
- ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки»
- ТР ТС 007/2011 «О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков»
- ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»
- ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»
- ТР ТС 023/2011 «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей»
- ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию»
- ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»

Приказ Минздрава России от 28.01.2021 № 29н «Об утверждении Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников»

**4. Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам, профессиональной гигиенической подготовке и аттестации, прилагается. Приложение №1**

Работники пищеблоков проходят профессиональное гигиеническое обучение и аттестацию при поступлении на работу, далее – 1 раз в год.

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

№	Мероприятия для контроля	Кратность проведения	Исполнители
1.	Соблюдение санитарно – гигиенического режима на предприятии: - уборка помещений - уборка рабочих мест - обработка технологического оборудования - утилизация отходов и тары - соблюдение личной гигиены и смена спецодежды.	Постоянно  Ежедневно  В конце раб.смены Постоянно	ИП Платова Р.А.
2.	Инженерно – техническое обеспечение предприятия: -проверка температуры воздуха внутри холодильного оборудования - контроль за исправной работой технологического оборудования - проведение текущих и косметических ремонтов	Постоянно	ИП Платова Р.А.
3.	Условия транспортировки продуктов питания, санитарное состояние автотранспорта.	Проведение дезобработки транспорта	Филиал ФГУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в г.Керчи.
4.	Проверка качества поступающей на реализацию продукции – документальная и органолептическая, а также сроков и условий ее хранения.  Браксраж просроченных и испорченных продуктов питания.	Постоянно  При установлении	Старший повар
5.	Проведение мероприятий по дератизации и дезинсекции.	Постоянно	Филиал ФГУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в г.Керчи  (по договору)
6.	Обеспечение предприятия моющими, чистящими, дезинфицирующими средствами, инвентарем, спецодеждой, средствами личной гигиены.	Постоянно	ИП Платова Р.А.

7.	Организация периодических медосмотров.	Согласно приказа №29-п от 28.01.2021	ИП Платова Р.А.
8.	Организация гигиенического обучения работников.	1 раз в год	По договору с филиалом ФГУЗ
9.	Контроль за соблюдением санитарных правил.	Постоянно	ИП Платова Р.А.
10.	Выявление сотрудников с гнойничковыми заболеваниями кожи, нагноившимися порезами, ожогами, ссадинами, катарам верхних дыхательных путей, инфекционными заболеваниями, отстранение их от работы, направление на лечение	Ежедневно	ИП Платова Р.А.
11.	Организация проведения лабораторных исследований блюд и кулинарных изделий, воды, воздуха рабочей зоны, измерения параметров физических факторов в аккредитованной лаборатории	1 раз в 6 месяцев Согласно таблице 6	По договору с Филиалом ФБУЗ г. Керчи
12.	Охрана окружающей среды: - не допускать загрязнение атмосферного воздуха, почвы, водоемов - благоустройство, очистка территории, содержание в надлежащей чистоте, сбор мусора, своевременная очистка мусоросборников, вывоз оборотной тары. Вывоз мусора специальным автотранспортом.	Постоянно  Ежедневно  По договору	ИП Платова Р.А.   По договору

## 6. Организация лабораторно-инструментальных исследований

N п/п	Наименование объекта производственного контроля	Объект исследования и (или) исследуемый материал	Определяемые показатели	Периодичность производственного контроля	Нормативная, нормативно-техническая и методическая документация, регламентирующая проведение исследований, испытаний и т.п.
1	2	3	4	5	6

1	Входной контроль показателей качества и безопасности поступающего сырья и пищевой продукции	Сырье и пищевая продукция	<p>- соответствие видов и наименований поступившей продукции маркировке на упаковке и товарно-сопроводительной документации;</p> <p>- соответствие принадлежности продукции к партии, указанной в сопроводительной документации;</p> <p>- соответствие упаковки и маркировки товара требованиям действующего законодательства и нормативов (объем информации, наличие текста на русском языке и т.д.);</p>	Каждая партия поступающих сырья и пищевых продуктов	<p>Технические регламенты на соответствующие виды продукции,</p> <p>ФЗ от 02.01.2000 N 29 "О качестве и безопасности пищевых продуктов".</p>
2	Контроль на этапе технологических процессов	Процессы приготовления, готовая продукция	<p>Лабораторный и инструментальный контроль:</p> <p>- на этапах технологического процесса (овоскопирование яйца, контроль качества фритюрных жиров).</p> <p>Готовой продукции</p> <p>- органолептические показатели;</p> <p>- физико-химические и микробиологические показатели.</p>	<p>Ежедневно</p> <p>Ежедневно, каждый вид блюда 1 раз в</p> <p>6 месяцев 30% от каждого вида блюд собственного производства</p>	<p>СанПиН 2.3/2.4.3590-20</p> <p>нормативная и техническая документация</p>
			<p>Воды питьевой:</p> <p>Лабораторные исследования воды питьевой</p> <p>Органолептические, санитарнохимические, микробиологические показатели.</p>	2 раза в год	СанПиН 1.2. 3685-21
3	Санитарно-эпидемиологический режим	Санитарная обработка помещений, оборудования,	Смывы с объектов производственного оборудования, инвентаря, резервуаров, тары, рук и	1 раз (не менее 10 смывов)с периодичностью 2 раза в год	СП 2 3/2.4. 3590-20

		инвентаря	спецодежды персонала		
4	Производственная среда	Условия труда на рабочем месте	Проведение инструментальных исследований и измерений вредных и опасных производственных факторов на рабочем месте: физические факторы		СанПин 1.2.3685-21

**7.Перечень ситуаций, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения, при возникновении которых осуществляется информирование населения, органов местного самоуправления, территориального отдела Управления Роспотребнадзора по г. Керчи (ул.Комарова ,4) тел. +7978-91-91-134**

Получение сообщений об инфекционном, паразитарном заболевании (острая кишечная инфекция, вирусный гепатит А, трихинеллез и др.), отравлении, связанном с употреблением изготовленных блюд,

- аварии канализационной системы с поступлением сточных вод в складские, производственные помещения.

**8.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;

– полуфабрикаты из мяса, рыбы, птицы;

– реализуемые блюда;

– технологические процессы;

– рабочие места;

– распределительная система питьевого водоснабжения.

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

9.1. Журнал учета результатов медицинских осмотров работников

9.2. Журнал органолептической оценки качества полуфабрикатов, блюд и кулинарных изделий

9.3. Журнал учета использования фритюрных жиров

9.4. Личные медицинские книжки работников.

9.5. Санитарные паспорта на транспорт.

9.6. Акты отбора проб и протоколы лабораторных исследований аккредитованных лабораторий.

9.7. Удостоверения качества и безопасности вырабатываемой продукции (для продукции, реализуемой вне организации через торговую сеть).

9.8. Договоры и акты приема выполненных работ по договорам (вывоз отходов, стирка санитарной одежды, дератизация, дезинсекция и т.д.).



Список сотрудников для прохождения медицинского осмотра и гигиенического обучения на 2023-2024 год.

№	ФИО сотрудника	Должность	Медицинский осмотр (отметка о прохождении)	Отметка о прививках	Флюорография	Гигиенич обучение
				АДС-м		
1.	Темнецко Ирина Анатолевна	зав. производ- ной	04.04.2024г.	15.12.15	22.03.23	06.04.24
2.	Черновикова Владислав Петрович	повар	28.04.2024г.	05.02.08	26.04.23	08.04.24
3.	Биток Елена Леонидовна	повар	31.08.24	17.03.15	24.08.23	24.11.23 21.02.25
4.	Льва Татьяна Александр.	кух. раб.	28.04.24	16.04.19	26.04.23	31.08.24
5.	Тасанова Наида	повар.	20.10.23	18.05.15	30.07.23	21.10.24
6.	Тасанова Елена Вик.	кух. раб	19.11.22	15.11.17	19.11.22 13.01.24	19.12.24
7.	Шеркунова Наталья Влад.	кух. раб	26.01.24	22.06.22	19.01.23 12.01.24	25.01.25
8.						

\* Профессиональная гигиеническая подготовка проводится при приеме на работу и в дальнейшем 1 раз в год

\* Отметка в графах «медицинский осмотр», «прививки», «гигиеническое обучение» делается после прохождения работниками этих мероприятий.