«УТВЕРЖДАЮ»

«Ново- Чарышская ООШ», филиал МБОУ «Усть-Калманская СОШ»

Директор _____ Теплякова Н.В

«22» мая 2019 г.

ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ

за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий
в столовой филиала «Ново- Чарышской ООШ»

Наименование предприятия: «Ново- Чарышская ООШ», филиал МБОУ «Усть- Калманская СОШ»

Юридический адрес: 659580, Алтайский край, Усть-Калманский район, с.Усть- Калманка, ул.Ленина 29

Фактическое место размещения предприятия: п.Новый Чарыш, ул.Школьная 2

Телефон: 8(385599) 22159

ВНИМАНИЕ! Индивидуальные предприниматели и юридические лица в соответствии с осуществляемой ими деятельностью обязаны: осуществлять производственный контроль за соблюдением санитарных правил и проведением санитарно-противоэпидемических мероприятий при выполнении работ и оказании услуг, а так же при производстве, транспортировке, хранении и реализации продукции (ФЗ №52 от30.03.99 г. ст.11)

Индивидуальные предприниматели и юридические лица обязаны:

1. *В соответствии с осуществляемой деятельностью:*

- *Выполнять требования санитарного законодательства, постановлений, предписаний и санитарно-эпидемиологических заключений должностных лиц, осуществляющих государственный санитарно-эпидемиологический надзор;*
- *Обеспечивать безопасность для здоровья человека: оказываемых услуг, продукции производственно-технического назначения, пищевых продуктов и товаров для личных и бытовых нужд при их производстве, транспортировке, хранении, реализации населению;*
- *Своевременно информировать учреждения государственной санитарно-эпидемиологической службы РФ об аварийных ситуациях, остановках производства, о нарушениях технологических процессов, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения*

(Выписка из ст.11 ФЗ №52 от30.03.99 г. «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»)

2. *При выявлении нарушений санитарных правил на объекте производственного контроля:*

- *Прекратить использование в производстве сырья, материалов, не соответствующих установленным требованиям и не обеспечивающих выпуск продукции безопасной для человека;*
- *Информировать Управление Роспотребнадзора по Алтайскому краю о мерах, принятых по устранению нарушений санитарных правил;*
- *При изменении вида деятельности, технологии производства, других существенных изменениях деятельности, юридическое лицо, индивидуальный предприниматель* ***обязаны внести необходимые изменения, дополнения в программу.***
- *Мероприятия по проведению производственного контроля осуществляются индивидуальными предпринимателями и юридическими лицами.*
- *Приостановить либо прекратить свою деятельность или работу отдельных цехов, участков, выполнение отдельных видов работ и оказание услуг;*

Юридические лица, индивидуальные предприниматели несут ответственность за своевременность организации, полноту и достоверность осуществляемого производственного контроля!!!

(Выписка из СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»)

Раздел № 1: Перечень официальных документов, соответствующих осуществляемой деятельности.

1. СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в образовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».
2. СП 2.3.6 1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них продовольственного сырья и пищевых продуктов».
3. СанПиН 2.1.4.1074-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества. Гигиенические требования к обеспечению безопасности систем горячего водоснабжения».
4. Методические указания по санитарно-бактериологическому контролю на предприятиях общественного питания и торговли пищевыми продуктами МУ № 2657-82.
5. Методические указания по гигиеническому контролю за питанием в организованных коллективах МУ № 4237-86
6. Методические указания по лабораторному контролю качества продукции общественного питания 1-40/3805 от 11.11.91.
7. ФЗ № 52 от 30.03.99г. «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения».
8. ФЗ № 29 от 02.01.2000г. «О качестве и безопасности пищевых продуктов».
9. СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических мероприятий».
10. Приказ МЗ и СР РФ № 302н от 12.04.2011г. «Об утверждении перечней вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные 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»
11. ГОСТ 50-763-95 « Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению».
12. СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов».
13. СП 3.5.3. 3223-14 «Санитарно-эпидемиологические требования к проведению дератизации»
14. СанПиН 3.2.3.3215-14 «Профилактика паразитарных болезней на территории РФ»
15. СП 3.1.7. 2615-10 «Профилактика иерсиниоза».
16. Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» ТР ТС 021/2011
17. Технический регламент Таможенного союза «О безопасности упаковки» ТР ТС 005/2011
18. Технический регламент Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки» ТР ТС 022/2011

Раздел № 2: Приказ о назначении ответственного за организацию производственного контроля -

Директор Теплякова Н.В.

Раздел № 3: Производственного контроля на предприятиях общественного питания, в т.ч. за условиями труда

Исследуемый материал	Показатели	Кол-во образцов	Кратность	Документ основание	Лаборатория-исполнитель	Доставщ
1	2	3	4	5	6	7
Входной контроль показателей качества и безопасности сырья и компонентов	- соответствие видов и наименований поступившей продукции маркировке на упаковке и товарно-сопроводительной документации; - соответствие принадлежности продукции к партии, указанной в сопроводительной документации; - соответствие упаковки и маркировки товара требованиям действующего законодательства и нормативов (объем информации, наличие текста на русском языке и т.д.);	Каждая партия поступающих сырья и пищевых продуктов	Ежедневно	Технические регламенты на соответствующие виды продукции, Федеральный закон от 02.01.2000г. № 29 «О качестве и безопасности пищевых продуктов», ГОСТ Р 51074-2003, ТР ТС 022/2011 ТР ТС 021/2011 ТР ТС 005/2011	«Ново-Чарышская ООШ», филиал МБОУ «Усть-Калманская СОШ»	«Ново-Чарышская ООШ», филиал МБОУ «Усть-Калманская СОШ»

Исследуемый материал	Показатели	Кол-во образцов	Кратность	Документ основание	Лаборатория-исполнитель	Доставщик
Контроль на этапе технологических процессов: процессы приготовления, готовая продукция	Лабораторный и инструментальный контроль: - на этапах технологического процесса Готовой продукции: - органолептические показатели Температурно-влажностный режим хранения пищевых продуктов: температура в охлаждаемых камерах, хранилищах, влажность	каждый вид блюда	Ежедневно Ежедневно 1 раз в неделю	СП 2.3.6.1079-01 ТР ТС 021/2011 ГОСТ Р 50763-95 «Кулинарная продукция, реализуемая населению» СанПиН 2.2.4.548-96	«Ново-Чарышская ООШ», филиал МБОУ «Усть-Калманская СОШ»	«Ново-Чарышская ООШ», филиал МБОУ «Усть-Калманская СОШ»
Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала	Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно – показательной микрофлоры БГКП	10	1 раза в 3 месяца	МУ № 2657-82	Филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Алтайском крае» в городе Алейске	Филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Алтайском крае» в городе Алейске
Оборудование, инвентарь в овощехранилищах и складах хранения овощей, цех обработки овощей	Микробиологические исследования смывов на наличие возбудителей иерсиниозов	5	1 раз в 3 месяца	СП 3.1.7.2615-10	Филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Алтайском крае» в городе Алейске	Филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Алтайском крае» в городе Алейске
Оборудование, инвентарь, тара, руки, спецодежда персонала, сырые пищевые продукты (рыба, мясо, зелень)	Исследования смывов на наличие яиц гельминтов	10	1 раз в 3 месяца	СанПиН 3.2.3215-14	Филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Алтайском крае» в городе Алейске	Филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Алтайском крае» в городе Алейске

Исследуемый материал	Показатели	Кол-во образцов	Кратность	Документ основание	Лаборатория-исполнитель	Доставщ
Готовые блюда	Лабораторный микробиологический контроль пробоподготовка 1.**Супы горячие** (борщи, щи, рассольник) КМАФАнМ, БГКП, патогенная мф, в т.ч. сальмонеллы. 2. **Блюда из мяса и мясных продуктов, блюда из рыбы** КМАФАнМ, БГКП, стафилококк, патогенная мф, в т.ч. сальмонеллы, стафилококк, протей **3.Гарниры** (картофельное пюре, гречка, рис) КМАФАнМ, БГКП, стафилококк, патогенная мф, в т.ч. сальмонеллы, стафилококк, протей.	3 обр. 1 обр. 1 обр. 1 обр.	3 раза в год	СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, начального и среднего профессионального образования» ТР ТС 021/2011 « О безопасности пищевой продукции»	Филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Алтайском крае» в городе Алейске	Филиал ФБУ «Центр гигиены и эпидемиологи в Алтайском крае» в городе Алейске
Третьи блюда	Контроль проводимой витаминизации блюд	1 обр.	1раз в год	СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, начального и среднего профессионального образования» МУ 122-5/72-91	Филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Алтайском крае» в городе Алейске	Филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Алтайском крае» в городе Алейске

- Примечание: в случае выявления неудовлетворительных показателей смывов, продуктов исследования проводятся повторно.

Раздел № 4: Перечень химических веществ, физических факторов, представляющих потенциальную опасность для человека.

Наименование вредного фактора	Номер пункта по приказу №302Н от 12.04.2011	Профессия	Количество человек	Класс опасности
Моющие синтетические средства	1.3.3	Мойщица, техничка	1	IV
Хлор и его соединения	1.2.8.1.	Мойщица, техничка	1	III
Тепловое излучение	3.10	повар	1	-

Раздел № 4а: Перечень должностей работников, подлежащих медосмотрам и гигиеническому обучению.

должность	Дир-р	Учитель	Кух. работник	Повар	Техничка	прочие	Бухгалтер	Зав-хоз	Сторож	гардеробщица	водитель	рабочий	Всего
количество		8		1	1				2			1	13

Раздел № 5: Перечень работ и услуг, оказываемых населению: услуги общественного питания.

Ассортимент:

Супы: борщ, суп рыбный, суп с макаронными изделиями, суп картофельный, суп-лапша, суп гороховый

Вторые: Тефтели, котлеты мясные, котлеты рыбные, картофельное пюре, капуста тушеная, гуляш, жаркое по допо-домашнему, рыба в соусе

Гарниры – гречневый, ячневый, перловый, рисовый, макароны отварные

Третьи блюда: Компот, чай сладкий, кофейный напиток, кисель, какао

Раздел № 6: Перечень форм учения и отчетности, связанных с осуществлением производственного контроля:

1. Протокол санитарно-микробиологического исследования продукта;
2. Протокол санитарно-химического исследования продукта;
3. Протокол санитарно- микробиологического исследования смывов;
4. Журнал регистрации протоколов исследований
5. Собственного автотранспорта по перевозке продуктов предприятие не имеет, транспортировка продуктов осуществляется транспортом поставщиков.
6. Договор оказания услуг (дератизация) № ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Алтайском крае в г.Алейске и в 6 районах»
7. Договор оказания услуг (вывоз мусора) _____

Раздел № 7: Перечень возможных аварийных ситуаций, подлежащих обязательному информированию населения, органов самоуправления, Управление Роспотребнадзора по Алтайскому краю:

1. Отсутствие электроснабжения с выводом из строя технологического и холодильного оборудования;
2. Отсутствие водоснабжения;
3. Аварии на канализационных сетях с выходом сточных вод в производственные и складские помещения.

Раздел № 8: Ответственный за визуальный контроль по выполнению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, за соблюдением санитарных правил, за разработку и реализацию мер, направленных на устранение выявленных нарушений

Директор: Теплякова Наталья Владимировна.

Филиал ФБУЗ «Центр гигиены эпидемиологии» в г. Алейске
Регистрационный № ППК 041272
«7» 05 2018 г.
№ _____ заявления, дата _____
_____
(подпись, Ф.И.О. консультанта)

В данной ППК прошито, про
скреплено печатью в
количестве 4 листов