



Утверждено:


Е.Н.Тымченко
ФИО руководителя предприятия

**Программа
производственного контроля по организации горячего питания
образовательного учреждения**

1. Наименование предприятия, осуществляющего организацию питания МАОУ многопрофильная гимназия №13
2. Руководитель предприятия осуществляющего организацию питания Тымченко Е.Н.
3. Юридический адрес, телефон предприятия осуществляющего организацию питания г. Пенза, пр. Строителей 52-а тел 95-67-13
4. Фактический адрес осуществления деятельности г. Пенза, пр. Строителей 52-а тел 95-67-13


15.11.13

Перечень нормативных документов, необходимых для осуществления деятельности по организации питания

1. Федеральный закон от 30 марта 1999г. №52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»,
2. Федеральный закон от 02 января 2000г №29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»,
3. Федеральный закон от 26.12.2008 N 294-ФЗ «О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при осуществлении государственного контроля (надзора) и муниципального контроля»,
4. Санитарные правила СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»,
5. Санитарные правила СП 1.1.2193-07 Изменения и дополнения N 1 к санитарным правилам «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий. СП 1.1.1058-01»,
6. СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»,
7. СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам и условиям хранения пищевых продуктов».
8. СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья».
9. СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»
10. 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».
11. СП 3.1.1.3108-13 «Профилактика острых кишечных инфекций».
12. СП 3.1.7.2615 – 10 «Профилактика йерсиниоза».
13. СанПиН 3.2.3215-14 «Профилактика паразитарных болезней на территории РФ».
14. СанПиН 2.2.1/2.1.1.1278-03 «Гигиенические требования к естественному и искусственному освещению жилых и общественных зданий».
15. СанПиН 2.2.4.548-96 «Гигиенические требования к микроклимату производственных помещений».
16. СН 2.2.4/2.1.562 - 96 «Шум на рабочих местах, в помещениях жилых, общественных зданий и на территории жилой застройки».
17. Приказ Минздравсоцразвития России от 12.04.2011 N 302н «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».

Список сотрудников, подлежащих периодическим медицинским осмотрам и профессиональной гигиенической подготовке

№ п/п	ФИО сотрудника	Занимаемая должность	№ личной медицинской книжки (ЛМК)	Дата прохождения медицинского осмотра	Дата прохождения гигиенической аттестации
1.	Богрекова В.В	Зав. производ.	№19706755	20.05.2017г	24.06.2016г
2.	Лыкова Н.Н.	новар	№33435154	28.08.2017г	11.06.2016г
3.	Курбатов С.В.	новар	№20692207	15.05.2017г	30.06.2016г.
4.	Куриметова Г.Р.	кух. работник	№19115405	22.02.2017г.	02.02.2017г
5.					
6.					
7.					
8.					
9..					
10..					

Периодичность прохождения профессиональной гигиенической подготовки и медосмотров

№ п/п	Наименование должности	Периодичность гигиенической подготовки	Периодичность прохождения медицинского осмотра
1	Директор предприятия	1 раз в год	1 раз в год
2.	Заведующий производством	1 раз в 2 года	1 раз в год
3	Повара, кухонные рабочие	1 раз в 2 года	1 раз в год
4	Мойщицы посуды	1 раз в 2 года	1 раз в год
5	Уборщицы	1 раз в 2 года	1 раз в год

Лицом, ответственным за осуществление производственного контроля, осуществляются следующие мероприятия*:

Раздел программы	Объекты контроля	Контролируемые показатели	Периодично сть	Отвече ственно е лицо
Контроль качества поступающих пищевых продуктов, продовольственного сырья	Пищевые продукты	1. Контроль наличия и правильности оформления сопроводительной документации поставщика. 2. Контроль соответствия видов и наименований поступившей продукции (товара) маркировке на упаковке и торгово-сопроводительной документации. 3. Контроль принадлежности продукции к партии, указанной в сопроводительной документации. 4. Контроль соответствия упаковки и маркировки товара требованиям санитарных правил и государственных стандартов. 5. Визуальный контроль за отсутствием признаков порчи продукции.	Постоянно	
Производственный контроль на этапах технологического процесса	Нормативно-техническая документация	Контроль за соблюдением поточности технологического процесса при приготовлении готовых блюд; соблюдение норм закладки продуктов, технико-технологических карт и рецептур готовых блюд.	Постоянно	

Контроль за хранением и приготовлением пищевых продуктов и готовых блюд	Хранение продуктов питания	Сроки и условия хранения, исправность холодильного оборудования, соблюдение температурного режима в камерах и холодильных шкафах. Наличие измерительных приборов. Соблюдение температурно-влажностного режима в складских помещениях. Соблюдение принципов «товарного соседства».	Постоянно	
	Обработка сырья и производство продукции; раздача блюд и их отпуск	Контроль условий приготовления, реализации готовых блюд: соблюдение правил обработки сырья, использования инвентаря, маркировка инвентаря и разделочных досок. Контроль сроков реализации готовой продукции.	Постоянно	
Контроль за санитарно-техническим состоянием помещений и оборудования	Санитарно-техническое состояние	Санитарно-техническое состояние помещений и оборудования, систем водоснабжения и канализации. Оценка необходимости ремонтных работ. Исправность оборудования.	Постоянно	
	Санитарно-противоэпидемиологический режим	Соблюдение правил обработки и режима мытья столовой и кухонной посуды, технологического инвентаря, оборудования, помещений; наличие на рабочих местах инструкций по приготовлению и применению рабочих растворов моющих и дез. средств	Постоянно	
Контроль за ассортиментным перечнем	Ассортимент реализуемой продукции	Соответствие объема и ассортимента реализуемой продукции производственной мощности, устройству, планировке и оборудованию объекта	Постоянно	
Контроль за санитарным содержанием помещений и территории	Санитарное содержание помещений	Выполнение мероприятий в соответствии с предложениями, предписаниями или постановлениями Управления Роспотребнадзора по Пензенской области	Постоянно	
		Состояние обеспеченности уборочным инвентарем, моющими и дезинфицирующими средствами и условия их хранения. Наличие разделения уборочного инвентаря по назначению и его маркировка	Постоянно	
		Соблюдение частоты мытья стекол и оконных рам	2 раза в год	
		Соблюдение частоты проведения генеральной уборки (санитарные дни)	Ежемесячно	

	Территория	Санитарное содержание прилегающей территории, оборудование площадки мусоросборником. Благоустройство территории. Наличие договора на вывоз отходов	Постоянно	
	Качество дезинсекционных и дератизационных работ	Изменение численности насекомых и грызунов. Наличие договора на проведении дератизационных и дезинсекционных мероприятий	Согласно договора	
Контроль личной гигиены и обучения персонала	Персонал	Контроль наличия медицинских книжек и своевременность прохождения необходимых медицинских осмотров, прививок	Постоянно	
		Контроль соблюдения личной гигиены	Постоянно	
		Контроль за своевременностью прохождения работниками гигиенического обучения и аттестации	Постоянно	
		Контроль за наличием достаточного количества чистой санитарной одежды, средств для мытья и дезинфекции рук, аптечки первой помощи	Постоянно	

- Лицо, ответственное за производственный контроль назначается приказом руководителя учреждения

Перечень показателей качества и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов, исследуемых лабораторно-инструментальными методами.

№ п/п	Наименование объекта контроля	Контрольная критическая точка (место отбора)	Наименование показателя	Кратность отбора проб, кол-во проб (не менее)	Наименование нормативного документа на исследуемый показатель	Наименование лаборатории
1	Готовая продукция (напитки, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные и овощные блюда)	Пищеблок	Микробиологические показатели	1 раз в квартал*, 2 блюда** (6 образцов)	«Гигиенические требования к безопасности пищевой ценности пищевых продуктов» СанПиН 2.3.2.1078-01	ИЛЦ ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Пензенской области» или другие аккредитованные лаборатории
2	Вода питьевая водопроводная	Разводящая сеть	Микробиологические показатели	2 раза в год, 1 проба	«Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества» СанПиН 2.1.4.1074-01	ИЛЦ ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Пензенской области» или другие аккредитованные лаборатории
3	Вода питьевая водопроводная	Разводящая сеть	Химические показатели	1 раз в год, 1 проба	«Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества» СанПиН 2.1.4.1074-01	ИЛЦ ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Пензенской области» или другие аккредитованные лаборатории
4	Смывы с объектов окружающей среды	Производственные цеха: оборудование, инвентарь, руки персонала, санитарная одежда, рабочие поверхности и т.д.	БГКП	1 раз в год, 10 смывов	«Профилактика острых кишечных инфекций» СП 3.1.1.3108-13	ИЛЦ ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Пензенской области» или другие аккредитованные лаборатории

5	Смывы с объектов окружающей среды	Оборудование, инвентарь в овощехранилищах и овощном цехе	Иерсиниоз	1 раз в год, (февраль - март) 10 смывов	СП 3.1.7.2615 – 10 «Профилактика иерсиниоза»	ИЛЦ ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Пензенской области» или другие аккредитованные лаборатории
6	Смывы с объектов окружающей среды	Производственные цеха: оборудование, инвентарь, руки персонала, санитарная одежда, рабочие поверхности и т.д.	Контактные гельминтозы	1 раз в год, 10 смывов	«Профилактика паразитарных болезней на территории РФ» СанПиН 3.2.3215-14	ИЛЦ ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Пензенской области» или другие аккредитованные лаборатории
7	Первые, вторые и третьи блюда	Пищеблок	Физико-химические показатели: калорийность	1 раз в год, 3 блюда	Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания	ИЛЦ ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Пензенской области» или другие аккредитованные лаборатории
8	Освещенность	Рабочее место повара в производственных помещениях (в горячем, мясном, овощном цехах), мойщицы посуды в моечном отделении	Уровень искусственного освещения	1 раз в год	«Гигиенические требования к естественному и искусственному освещению жилых и общественных зданий» СанПиН 2.2.1/2.1.1.1278-03	ИЛЦ ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Пензенской области» или другие аккредитованные лаборатории
9	Микроклимат	Рабочее место повара в производственных помещениях (в горячем, мясном, овощном цехах), мойщицы посуды в *	Температура воздуха, влажность воздуха	2 раза в год в холодный и теплый период года	«Гигиенические требования к микроклимату производственных помещений» СанПиН 2.2.4.548-96	ИЛЦ ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Пензенской области» или другие аккредитованные лаборатории

		моечном отделении				
10	Производственный шум	Рабочее место повара в производственных помещениях (в горячем, мясном, овощном цехах), мойщицы посуды в моечном отделении	Уровень шума	1 раз в год	«Шум на рабочих местах, в помещениях жилых, общественных зданий и на территории жилой застройки» СН 2.2.4/2.1.562 - 96	ИЛЦ ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Пензенской области» или другие аккредитованные лаборатории

* кратность исследований в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», за исключением летнего периода.

** При неудовлетворительных результатах исследований проводятся повторные исследования с увеличением объема исследований в два раза, в соответствии с п. 14.4 СП 2.3.6.1079-01

ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Пензенской области» при работе в рамках программы производственного контроля осуществляет визуальную оценку санитарно-технического и санитарно-эпидемиологического состояния объекта - 1 раз в год.

Перечень возможных аварийных ситуаций и иных ситуаций, при возникновении которых юридическое лицо или индивидуальный предприниматель обязан приостановить, либо прекратить свою деятельность и информировать Управление Роспотребнадзора по Пензенской области и ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Пензенской области»

1. Аварийные ситуации, остановки производства, нарушения технологических процессов, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения:

- аварийные ситуации на системах водоснабжения и канализации,
- неисправность технологического и холодильного оборудования,
- проведение капитального и текущего ремонта,

2. Случаи возникновения острых желудочно-кишечных заболеваний и пищевых отравлений, связанных с употреблением реализуемых в организации пищевых продуктов.