

СОГЛАСОВАНО:

  
Исполнитель Р.С.  
« 31 » \_\_\_\_\_ 2021г.

УТВЕРЖДАЮ:

Генеральный директор

ООО «Мордовская кейтеринговая компания»

  
Е.А. Фалеева  
« 31 » \_\_\_\_\_ 2021г.

## ПРОГРАММА

**организации и проведения производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно – противоэпидемических (профилактических) мероприятий на предприятиях общественного питания на 2021 год**

Разработана согласно требованиям Федерального Закона №52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»,

СП1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля над соблюдением санитарных правил...», 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...», постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 года № 32 «Об утверждении СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»

**Перечень объектов производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для человека и среды его обитания, в отношении которых необходима организация лабораторных исследований, испытаний:**

1. Производственные помещения организации;
2. Технологическое оборудование;
3. Сырьё, полуфабрикаты;
4. Готовая продукция; отходы производства;
5. Технологические процессы;
6. Рабочие места;
7. Распределительная система питьевого водоснабжения;
8. Персонал столовой (оценка личной гигиены персонала).

**Перечень форм и отчётности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля:**

1. Журнал учёта результатов медицинских осмотров работников (движения личных медицинских книжек) (приложение 1).
2. Журнал контроля за состоянием здоровья персонала (Гигиенический журнал). Заполняется ежедневно, до преступления сотрудников к работе (приложение 2).
3. Журнал бракеража готовой пищевой продукции (приложение 3).
4. Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции (приложение 4).
5. Журнал учета температурного режима холодильного оборудования (приложение 5).
6. Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях (приложение 6).
7. Журнал учёта мероприятий по производственному контролю (приложение 7).
8. Ведомость контроля за рационом питания.
9. Личные медицинские книжки работников; развёрнутый лист прохождения медицинских осмотров.
10. Санитарные паспорта на транспорт (при наличии транспорта).
11. Протоколы лабораторных исследований аккредитованных лабораторий.
12. Договоры (вывоз отходов № \_\_\_\_\_, стирка санитарной одежды № \_\_\_\_\_, дератизация и дезинсекция № \_\_\_\_\_, проведение медицинского осмотра № \_\_\_\_\_, проведение лабораторных исследований № \_\_\_\_\_).





**6. Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях**

№ п/п	Наименование складского помещения	Месяц/дни: (температура в градусах Цельсия и влажность в процентах)							
		1	2	3	4	...	...	...	30

**7. Журнал учёта мероприятий по производственному контролю.**

Дата	Выполненные мероприятия	Подпись ответственного лица

**8. Ведомость контроля за рационом питания**

№ п/п	Наименование группы пищевой продукции	Норма продуктов в граммах, г  (нетто) согласно приложению N 12	Количество пищевой продукции в нетто по дням в граммах на одного человека					В среднем за неделю (10 дней)	Отклонение от нормы в %  (+/-)
			1	2	3	4	...		

**Внимание: все журналы должны быть прошнурованы, пронумерованы, заверены печатью юридического лица.**

Перечень показателей производственного контроля с указанием точек и периодичности лабораторно-инструментальных исследований и измерений, выполняемых на базе аккредитованной лаборатории в рамках производственного контроля

№ п/п	Наименование объекта производственного контроля	Объект исследования и (или) исследуемый материал	Определяемые показатели	Периодичность производственного контроля (ответственный за проведение)	Нормативная, нормативно-техническая и методическая документация, регламентирующая проведение исследований и испытаний и т.п.
1	Производственная среда	Рабочее место	Микроклимат: (температура, влажность воздуха, скорость движения воздуха)	2 пробы. 2 раза в год (в холодный и тёплый период).	СанПиН 2.2.4.1290-03 «Гигиенические требования к микроклимату производственных помещений»
2	Уровень освещенности	Рабочее место	Степень освещенности	1 раз в год в тёмное время суток.	СанПиН 2.2.1\2.1.1.1278-03 «Гигиенические требования к естественному, искусственному и совмещенному освещению жилых и общественных зданий»
3	Уровень шума и вибрации	Рабочее место	«Шум на рабочих местах, в помещениях жилых, общественных зданий и на территории жилой застройки» СН 2.2.4/2.1.8.566-96 «производственная вибрация в помещениях жилых и общественных зданий»	2 пробы. 1 раз в год а так же после реконструкции систем вентиляции, ремонта оборудования.	СН 2.2.4\2.1.8.562-96

п/п	Вид исследований	Объект исследования (обследования)	Количество, не менее	Кратность, не менее
1	Микробиологические исследования проб готовых блюд на соответствие требованиям санитарного законодательства	Салаты, сладкие блюда, напитки, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные блюда	2-3 блюда исследуемого приема пищи	1 раз в квартал
2	Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре	Суточный рацион питания	1	1 раз в год
3	Контроль проводимой витаминизации блюд	Третьи блюда	1 блюдо	2 раза в год
4	Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры	Объекты производственного окружения, руки и спецодежда	10 смывов	1 раз в год

	(БГКП)	персонала		
5	Микробиологические исследования смывов на наличие возбудителей переннозов	Оборудование, инвентарь в овощехранилищах и складах хранения овощей, цехе обработки овощей	5-10 смывов	1 раз в год
6	Исследование смывов на наличие яиц гельминтов	Оборудование, инвентарь, тара, руки, спецодежда персонала, сырые пищевые продукты (рыба, мясо, зелень)	10 смывов	1 раз в год
7	Исследование питьевой воды на соответствие требованиям санитарных норм, правил и гигиенических нормативов по химическим и микробиологическим показателям	Питьевая вода из разводящей сети помещений: моечных столовой и кухонной посуды; цехах: овощном, холодном, горячем, доготовочном (выборочно)	2 пробы	По химическим показателям – 1 раз в год, микробиологическим показателям – 2 раза в год
8	Исследование параметров микроклимата производственных помещений	Рабочее место	2	2 раза в год (в холодный и тёплый периоды)
9	Исследование уровня искусственной освещенности в производственных помещениях	Рабочее место	2	1 раз в год в тёмное время суток
10	Исследование уровня шума в производственных помещениях	Рабочее место	2	1 раз в год, а также после реконструкции систем вентиляции, ремонта оборудования, являющегося источником шума