СОГЛАСОВАНО:

Директор
МОУ Средняя школа №32
_____ Кичаев П.В
«3» июня 2021г.

УТВЕРЖДАЮ:

Генеральный директор

ООО «Мордовская кейтеринговая компания»

_____ Е.А. Фалеева

«3» июня 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 №____.

Формы журналов, ведущихся согласно программе производственного контроля

1. Журнал учёта результатов осмотров работников (движения личных медицинских книжек)

№ п\п	Ф.И.О. сотрудника	Должность	Дата предоставления личной мед. книжки	Дата выдачи личной мед. книжки	Подпись должностного лица	Подпись о получении на руки	Примечание

2. Журнал контроля за состоянием здоровья персонала (Гигиенический журнал).

№ п\п	Дата	Ф.И.О. сотрудника	Должность	Подпись сотрудника об отсутствии признаков инфекционных заболеваний у сотрудника и членов семьи	Подпись сотрудника об отсутствии заболеваний верхних дыхательных путей и гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела	Результат осмотра медицинским работником (ответственным лицом) (допущен/ отстранен)	Подпись медицинского работника (ответственного лица)

3. Журнал бракеража готовой пищевой продукции.

Дата и час изготов-ления блюда	Время снятия браке-ража	Наименование готового блюда	Результаты органолептической оценки качества готовых блюд	Разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия	Подписи членов бракеражной комиссии	Результаты взвешивания порционных блюд	Примечание

4. **Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции.**

Дата и час поступления пищевой продукции	Наименование	Фасовка	Дата выработки	Изготовитель	Поставщик	Кол-во поступившего продукта (в кг, литрах, шт)	Номер документа, подтверждающего безопасность принятого пищевого продукта (декларация о соответствии, свидетельство о гос. регистрации, документы по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы)	Результаты органолептической оценки, поступившего продовольственного сырья и пищевых продуктов	Условия хранения, конечный срок реализации	Дата и час фактической реализации	Подпись ответственного лиц	Примечание

5. **Журнал учета температурного режима холодильного оборудования**

Наименование производственного помещения	Наименование холодильного оборудования	Температура в градусах Цельсия							
		месяц/дни: (ежедневно)							
		1	2	3	4	…	…	…	30

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	…	7		

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 аккредитований 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, 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). Руководитель общеобразовательного учреждения	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. Руководитель общеобразовательного учреждения	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. Руководитель общеобразовательного учреждения	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 (БГКП)	Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала	10 смывов	1 раз в год
5	Микробиологические исследования смывов на наличие возбудителей иерсиниозов	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