УТВЕРЖДАЮ
ООО «Агропромсервис»

_____ Балуян Г.Л.
01 сентября 2021г.

ПРОГРАММА
по организации и проведению производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий на принципах ХАССП

Услуги общественного питания.

Организация общественного питания столовой МБОУ СОШ №25 пос. Ботаника муниципального образования Гулькевичский район им. Героя Социального труда Г.С. Галеева

Гулькевичский район.

2021г.

I. ПЕРЕЧЕНЬ
официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью

1.1. Нормативная документация, регламентирующая проведение мероприятий по контролю за организациями общественного питания, изготовлением и оборотоспособностью в них продовольственного сырья и пищевых продуктов:

- Федеральный закон № 52-ФЗ от 30.03.1999 "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения"
- Закон РФ от 7 февраля 1992 г. N 2300-I «О защите прав потребителей»,
- Федеральный закон от 2 января 2000г № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов,
- Федеральный закон от 17.09.1998г. №157 «Об иммунопрофилактике инфекционных болезней»,
- Федеральный закон от 27 декабря 2002 г. N 184-ФЗ «О техническом регулировании»,
- СП 3.5.5.1378-03 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации и осуществлению дезинфекционной деятельности", утв. Постановлением главного государственного санитарного врача РФ № 131 от 09.06.2003г.
- СП 1.1.1058-01 "Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий".
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 « Санитарно – эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».
- СП 2.4.3648-20 « Санитарно – эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
-*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 1.2.2685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»;
- Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции" (утв. Решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011г. №880)
- Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 022/2011 "Пищевая продукция в части ее маркировки" (утв. Решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011г. №881)
- Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 023/2011 "Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей" (утв. Решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011г. № 882)
- Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 024/2011 "Технический регламент на масложировую продукцию" (утв. решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011г. № 883
- Технический регламент Таможенного союза "О безопасности молока и молочной продукции" (ТР ТС 033/2013)
- Технический регламент Таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции» (ТР ТС 034/2013),
- СанПиН 2.3.2.1078-01 "Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов" (утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 6 ноября 2001 г.)

- СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»,
- СП 3.5.1378-03 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и осуществлению дезинфекционной деятельности»;
- СанПиН 3.5.2.1376-03 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дезинсекционных мероприятий против синантропных членистоногих»;
- СП 3.5.3.1129-02 «Санитарно-эпидемиологические требования к проведению дератизации»,
- Приказ Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации от 12.04.2011г. № 302н «Об утверждении перечней вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся 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»,
- Постановление Правительства Российской Федерации от 07.08.2014 года № 778 «О мерах по реализации Указа Президента Российской Федерации от 06.08.2014 года № 560 «О применении отдельных специальных экономических мер в целях обеспечения безопасности Российской Федерации»,
- МР 4.2.0220-20 « Методы санитарно – бактериологического исследования микробной обсемененности объектов внешней среды»,
- Методические указания по лабораторному контролю качества продукции общественного питания от 11.11.91г. № 1-40/3805,
- Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания.

II ПЕРЕЧЕНЬ
должностных лиц (работников), на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля

Должностное лицо Ф.И.О.	Ф у н к ц и и
Балуян Г.Л.	1. Обеспечивает: - наличие на предприятии необходимой нормативной документации, регламентирующей деятельность предприятия;
	- выполнение требований санитарных правил всеми работниками предприятия;
	- организацию производственного, лабораторного контроля ;
	- необходимые условия для соблюдения санитарных норам и правил на всех этапах приготовления и реализации блюд, гарантирующих качество и безопасность для здоровья потребителей;
	- прием на работу лиц, имеющих допуск по состоянию здоровья, прошедших профессиональную, гигиеническую подготовку;
	- своевременное прохождение предварительных при поступлении и периодических медицинских обследований всеми работниками;
	- организацию курсовой гигиенической подготовки и переподготовки персонала по программе гигиенического обучения;
	- выполнение постановлений предписаний органов и учреждений госсанэпидслужбы;
	- наличие достаточного количества, моющих, дезинфицирующих средств.
	- проведение мероприятий по дезинфекции, дезинсекции и дератизации;

	- наличие аптечки для оказания первой медицинской помощи и ее своевременное пополнение
	Обеспечивает:
	- производственную деятельность подчиненных;
	- рациональную организацию технологического процесса;
	- постоянный контроль за технологическими режимами и рецептурами блюд;
	- соблюдение требований к транспортировке пищевых продуктов
	- ежедневное ведение необходимой технологической документации;
	- изучение отзывов и предложений потребителей.
	- соблюдение технологии и рецептуры приготовления блюд,
	- соблюдение условий приема и сроков хранения пищевых продуктов;
	- соблюдение условий, сроков хранения, реализации готовой кулинарной продукции;
сотрудники	- Соблюдения сроков приема и хранения пищевых продуктов.
	- соблюдение условий, сроков хранения, реализации готовой кулинарной продукции;
	- соблюдение технологии и рецептуры приготовления блюд,
	- соблюдения требований предъявляемых к оборудованию, инвентарю, посуде, таре.
	- соблюдение дезинфекционного режима, своевременного приготовления дезинфицирующих растворов их использования, ведение соответствующей документации.
	- отвечает за состояние рабочего места, соблюдение правил личной гигиены.
	- соблюдение требований к содержанию помещений.

III. ПЕРЕЧЕНЬ
химических веществ, биологических и иных факторов, а также объектов производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для человека и среды его обитания

Этапы контроля	Объект контроля	Параметры контроля	Периодичность контроля
Входной контроль	Пищевые продукты	1) наличие товаро-сопроводительных документов, подтверждающих качество и безопасность: - товарно-траспортная накладная (счет фактура) -сертификат соответствия (декларации)	Каждая партия
		2) соответствие упаковки	Каждая партия
		3) наличие и правильность маркировки	Каждая партия
		4) Органолептические показатели (внешний вид, цвет, запах, вкус, консистенция)	Каждая партия

		5) Соблюдение сроков и условий хранения, правил товарного соседства, норм складирования	Каждая партия
		6) Физико-химические и микробиологические показатели	в случае сомнения доброкачественности продукции
На этапе транспортировки	пищевые продукты	Температурный режим хранения, нормы складирования, товарное соседство.	Каждая партия
	Спецтранспорт	Санитарное состояние автотранспорта.	поставщики, сотрудники .
	Транспортная тара	соответствие упаковки наличие и правильность маркировки	Каждая партия
Технологический контроль на этапе производства	Кулинарная продукция	Соблюдение требований технологии производства и рецептур: -поточность производства, -режимы обработки сырья, готовых продуктов, - температура тепловой обработки -продолжительность тепловой обработки - органолептические показатели готовности и качества	Ежедневно
На этапе хранения	Пищевые продукты.	Сроки хранения Температурный режим хранения:. скоропортящиеся и продукты глубокой заморозки в соответствии с маркировочным ярлыком. Нормы складирования Товарное соседство (наличие раздельного оборудования в достаточном количестве)	Ежедневно
Соблюдение санитарного и дез. режимов	Оборудование, инвентарь, посуда, тара	- наличие инструкции о правилах мытья посуды	Постоянно
		- наличие раздельного уборочного инвентаря (для кухни, сан. узла, оборудования, холодильников) маркировки на инвентаре	Постоянно
		- эффективность дез.средств; -наличие неснижаемого запаса дез.средств-	Постоянно
		Наличие договора на проведение дератизации, дезинсекции. Площадь обработок норма/ факт- кв. м	Постоянно
		эффективность мытья, санитарной обработки посуды, инвентаря	Микробиологические исследования смывов на наличие

			санитарно-показательной микрофлоры (БГКП)1 раз в год не менее 10 смывов.
			Исследования смывов на наличие яиц гельминтов 10 смывов 1 раз в год
Контроль на этапах технологических процессов	Вода	Соответствие требованиям *СанПиН 1.2.2685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»*	1 проба 1 раз в год по микробиологическим показателям, по санитарно-химическим 1 проба 1 раз в год.
	Кулинарная продукция	Микробиологические исследования проб готовых блюд на соответствие требованиям санитарного законодательства (готовые блюда)	2 пробы 1 раз в квартал
		Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре (суточный рацион питания)	1 проба 1 раз в год
		Параметры освещенности;	*При вводе в эксплуатацию и в дальнейшем 1 раз в 2 года*

IV. ПЕРЕЧЕНЬ
должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам, профессиональной гигиенической подготовке.

Должность	Кратность прохождения	
	Мед. осмотр	Профессионально-гигиеническое обучение
Старший повар	1 раз в год	1 раз в год
Повар	1 раз в год	1 раз в год
Кухонный рабочий	1 раз в год	1 раз в год
водитель- экспедитор	1 раз в год	1 раз в год
Индивидуальный предприниматель	1 раз в год	1 раз в год

V. ПЕРЕЧЕНЬ
осуществляемых предпринимателем работ и услуг, видов деятельности, выпускаемой продукции, подлежащих санитарно-эпидемиологической оценке, сертификации.

- услуга общественного питания;
- условия труда работающих (специальная оценка условий труда);
- проведение производственного контроля (программа производственного контроля);
- спец. транспорт (*санитарное состояние*).

VI. МЕРОПРИЯТИЯ,
предусматривающие обоснование безопасности для человека и окружающей среды продукции и технологии ее производства, критериев безопасности и (или) безвредности факторов производственной и окружающей среды и разработка методов контроля, в т.ч. при хранении, транспортировке, реализации и утилизации продукции, а также безопасности процесса выполнения работ, оказания услуг

	Мероприятия:	Методы контроля
	производственный контроль за:	
-	Качеством производимой и реализуемой кулинарной продукцией	Наличие НД, ее актуализация.
		Проведение производственного контроля согласно настоящей программы
-	Соблюдением условий охраны окружающей среды	Профессионально-гигиеническое обучение работников.
		Соблюдение сроков прохождения медицинских осмотров.
		Изучение отзывов и предложений потребителей

VII. ПЕРЕЧЕНЬ
форм учета и отчетности, установленной на предприятии по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля

1.Товарно-сопроводительная документация, накладные, акты закупки, качественные удостоверения, сертификаты соответствия со ссылкой на гигиеническое заключение, информация о пищевых продуктах.

2.*Журнал бракеража готовой пищевой продукции.*

3. Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции.

4.Журнал регистрации проведения санитарных дней.

5.Журнал учета получения и расхода дез.средств и проведения дезинфекционных работ в профилактических целях.

6.Журнал учета мероприятий по контролю.

7. Протоколы лабораторных исследований:

8.Результаты аттестации рабочих мест.

9. Журнал учета температурного режима холодильного оборудования.

10. Журнал учета температуры и влажности в складском помещении.

11. Гигиенический журнал (состояние здоровья и осмотр сотрудников на гнойничковые заболевания).

12. Чек — лист контроля вскрытия стеклянной и хрупкой пластиковой тары.

VIII. ПЕРЕЧЕНЬ

возможных аварийных ситуаций, связанных с остановкой производства, нарушением технологических процессов, иных создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения ситуаций, при возникновении которых осуществляется информирование населения, органов местного самоуправления, территории отдела Роспотребнадзора по Гулькевичскому району по т. 8(861)3862115 г. Кропоткин, ул. Красная, 67;

- Случаи изготовления некачественной и опасной кулинарной продукции.
- Аварийные ситуации систем электроснабжения, газоснабжения.
- Неисправность технологического, холодильного и другого оборудования.