

Утверждаю
Директор МБОУ № 9
Касриева М.А.
" 9 " *сентябрь* 2020



Программа производственного контроля

Предприятие общественного питания

2020г
г.Махачкала

1. Пояснительная записка.

1. Общие сведения об объекте производственного контроля

Наименование предприятия: МБОУ "Многопрофильный лицей №9"

Руководитель: Насрулаева Шамсиган Ахмедовна

Телефон руководителя предприятия: 65-07-69

Юридический адрес: г. Махажжана ул. Лантшива 55

Фактический адрес: г. Махажжана ул. Лантшива 55

Вид деятельности, выполняемых работ, оказываемых услуг: деятельность столовой

Количество работающих: 4 человека персонала школьных столовых, в т.ч. относящихся к декретированному контингенту: _____

2. Описание зданий и сооружений объекта: _____

3. Общая характеристика производства _____

Набор производственных и вспомогательных помещений: _____

4. Административно – бытовые помещения: _____

5. Сведения об ответственных за осуществление производственного контроля: Директор МБОУ - Насрулаева Ш.А.

Зам. Директора по АХЧ - Маммуданов А.А.; Ответственная по питанию - Омарова Ю.Ю.

Медсестра - Нурмагомедова Х. Зав. производством - Рашиданова Х.

3. Перечень химических веществ, биологических, физических и иных факторов, в отношении которых необходима организация производственного контроля.

№ п/п	Наименование объекта производственного контроля	Объект исследования и (или) исследуемый материал	Параметры технологических операций процесса производства (изготовления) пищевой продукции / определяемые показатели	Периодичность производственного контроля	Нормативная, нормативно-техническая и методическая документация, регламентирующая проведение исследований, испытаний и т.п.
1	2	3	4	5	6
1.	Входной контроль показателей качества и безопасности поступающего сырья и пищевой продукции	Сырье и пищевая продукция	- 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	Каждая партия поступающих сырья и пищевых продуктов	СП 2.4.5.2409-08 Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального с среднего профессионального образования. Технические регламенты на соответствующие

			действующего законодательства и нормативов (объем информации, наличие текста на русском языке и т.д.);		виды продукции, ФЗ № 29 «О качестве и безопасности пищевых продуктов»
2.	Контроль на этапе технологических процессов	Процессы приготовления, готовая продукция	Лабораторный и инструментальный контроль: - на этапах технологического процесса (овоскопирование яйца); Готовой продукции: - органолептические показатели; - физико-химические и микробиологические показатели.	Ежедневно Ежедневно, каждый вид блюда 1 раз в 6 месяцев 30 % от каждого вида блюд собственного производства.	СП 2.4.5.2409-08 Технические регламенты на соответствующие виды продукции, нормативная и техническая документация
3.	Медицинский осмотр	Персонал	Медицинский осмотр с целью выявления у работающих повреждений и гнойничковых заболеваний кожи рук, открытых частей тела, а также ангины, катаральных явлений верхних дыхательных путей, кариозных зубов.	Перед началом работы (ежедневно)	СП 2.4.5.2409-08
4.	Организация	Должностные лица	Организация и контроль	1 раз в год	СП 2.4.5.2409-08

	медицинских осмотров, профессиональной гигиенической подготовки и аттестации	и работники, должность которых связана с производством, хранением, транспортировкой и реализацией пищевых продуктов	за прохождением медицинских осмотров, профессиональной гигиенической подготовки и аттестации	1 раз в два года	Приказ Минздравсоцразвития России от 12.04.2011 № 302 н Приказ Министерства здравоохранения РФ от 29.06.2000 № 229
5.	Санитарно эпидемиологический режим	Санитарная обработка помещений, оборудования, инвентаря	Смывы с объектов производственного оборудования, инвентаря, резервуаров, тары, рук и спецодежды персонала	1 раз (не менее 10 смывов) в квартал	СП 2.4.5.2409-08
6.	Контроль за хранением пищевых продуктов и продовольственного сырья	Холодильное оборудование	Проверка температуры воздуха внутри холодильника в холодильных камерах, охлаждаемых витрин, другого холодильного оборудования	Ежедневно	СП 2.4.5.2409-08
7.	Сбор, хранение и удаление отходов производства (изготовления)	Производственные помещения, территория предприятия общественного питания	Разделение отходов в соответствии с категорией. Использование промаркированных емкостей, используемых	Ежедневно	СП 2.4.5.2409-08

			исключительно для сбора и хранения таких отходов и мусора, закрываемые емкости. Удаление и уничтожение отходов из производственных помещений, с территории предприятия общественного питания. Очищение и (или) мойка емкостей для сбора и хранения отходов.		
--	--	--	---	--	--

4. Перечень мероприятий, проведение которых необходимо для контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, выполнением санитарно-гигиенических (профилактических) мероприятий:

№ п/п	Объект контроля	Периодичность контроля	Ответственное лицо
1	Устройство и планировка пищеблока	1 раз в год	Зам. директора по АХЧ (Акт готовности к новому учебному году)
2	Оформление столовой, буфета, обеденного зала	1 раз в квартал	Зам. директора по АХЧ
3	Контроль за состоянием источников водоснабжения, зоны санитарной охраны питьевых скважин, накопительных	Ежегодно	Зам. директора по АХЧ

	резервуаров		
4	Бесперебойное функционирование горячего и холодного водоснабжения, систем освещения, вентиляции.	Ежедневно	Директор ОУ Зам. директора по АХЧ
5	Контроль за санитарно-техническим состоянием технических коммуникаций.	Постоянно	Зам. директора по АХЧ
6	Контроль за использованием помещений учреждения в соответствии с их назначением.	Ежедневно	Зав. производством Мед. работник
7	Контроль за соблюдением гигиенических требований к воздушно-тепловому режиму, режима проветривания.	Ежедневно	Зав. производством Мед. работник
8	Контроль за соблюдением гигиенических требований к естественному и искусственному освещению, световому режиму помещений.	Ежедневно	Зав. производством Мед. работник
9	Контроль за применением отделочных материалов внутри здания.	Перед ремонтом	Директор ОУ Зам. директора по АХЧ
10	Оснащенность пищеблока холодильным и технологическим оборудованием.	Постоянно	Директор ОУ
11	Организация проверки и технической исправности технологического и холодильного оборудования	1 раз в год	Гл. спец. ремонтного отдела
12	Обслуживание технологического и холодильного оборудования.	По мере необходимости	Спец. ремонтного отдела
13	Контроль за состоянием столовой и кухонной посуды и инвентаря	Ежедневно	Зам. директора по АХЧ Зав. производством Мед. работник
14	Соблюдение санитарного состояния пищеблока	Ежедневно	Зав. производством

			Мед. работник
15	Соблюдение персоналом правил личной гигиены	Ежедневно	Зав. Производством Мед. работник
16	Контроль за организацией питьевого режима	Ежедневно	Мед. работник
17	Проверка качества и безопасности поступающего сырья, предназначенного для использования в изготовлении продукции- документальная и органолептическая.	Постоянно	Зав. производством Мед. работник
18	Условия хранения пищевых продуктов и продовольственного сырья и соблюдения установленных сроков годности.	Ежедневно	Зав. производством Мед. работник
19	Проверка температуры воздуха внутри холодильного оборудования.	Ежедневно	Зав. Производством Мед. работник
20	Наличие нормативно технической и технологической документации.	Постоянно	Зав. производством
21	Контроль за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно противоэпидемиологических мероприятий при производстве готовой продукции.	Ежедневно	Зав. производством Мед. работник
22	Качество готовой продукции	Ежедневно	Ответственная за организацию питания Зав. Производством Мед. работник
23	Контроль за формированием рациона питания, и за ассортиментом вырабатываемой продукции.	Ежедневно	Зав. производством
24	Проведение бракеража готовой кулинарной продукции	Ежедневно	Ответственная за организацию питания Зав. Производством Мед. работник
25	Отбор суточных проб и проверка правильности их хранения	Ежедневно	Зав. производством

			Мед. работник
26	Проведение витаминизации третьих блюд	Ежедневно	Мед. работник
27	Контроль за состоянием кухонного инвентаря, посуды, тары	Ежедневно	Зав. Производством Мед. работник
28	Контроль за состоянием уборочного инвентаря	Ежедневно	Зав. Производством Мед. работник
29	Соблюдение маркировки оборудования, кухонного и уборочного инвентаря.	Постоянно	Зав. производством Мед. работник
30	Наличие медицинских книжек у работников пищеблока	Постоянно	Зав. производством Мед. работник
31	Проверка сроков прохождения сотрудниками гигиенической подготовки, аттестации, медицинских осмотров и исследований, проведение профилактических прививок	Постоянно	Зав. Производством Мед. работник
32	Выявление сотрудников с гнойничковыми заболеваниями кожи, нагноившимися порезами, ожогами, ссадинами, катарактами верхних дыхательных путей, инфекционными заболеваниями, отстранение их от работы, направление на лечение	Ежедневно	Мед. работник
33	Проверка качества и своевременности уборки помещений, соблюдение режима дезинфекции	Ежедневно	Зав. производством Мед. работник
34	Проверка наличия дезинфицирующих и моющих средств и растворов для обработки инвентаря и правильности их использования	Ежедневно	Зам. директора по АХЧ Зав. Производством Мед. работник
35	Наличие инструкций по приготовлению и использованию дезинфицирующих средств	В начале смены	Зав. Производством Мед. работник
36	Соблюдение санитарных правил при мытье посуды	Ежедневно	Зав. производством

			Мед. работник
37	Организация работ по дератизации и дезинсекции.	Ежемесячно	Зам. директора по АХЧ Мед. работник
38	Соблюдение санитарного состояния торгового зала.	Ежедневно	Зам. директора по АХЧ Мед. работник
39	Соблюдение правил личной гигиены учащимися перед приемом пищи	Ежедневно	Зам. директора по АХЧ Ответственная за организацию питания Классные руководители Мед. работник
40	Контроль за организацией приема пищи обучающимися.	1 раз неделю	Ответственная за организацию питания Классные руководители Зав. производством
41	Организация проведения лабораторных исследований готовой продукции, питьевой воды, смывов с оборудования, инвентаря, посуды, рук персонала	По плану	«Центр гигиены и эпидемиологии»
42	Лабораторный контроль качества текущей дезинфекции в пищеблоке	По плану	«Центр гигиены и эпидемиологии»

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

- производственные помещения организации общественного питания;
- реализуемые блюда;
- технологические процессы;
- рабочие места

№ п/п	Вид исследований	Объект исследования (обследования)	Количество, не менее	Кратность, не реже	Нормативная, нормативно-техническая и методическая документация, регламентирующая проведение исследований, испытаний и т.п.
1	Микробиологические исследования проб готовых блюд на соответствие требованиям санитарного законодательства	Салаты, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные блюда	2-3 блюда исследуемого приема пищи	1 раз в квартал	СП 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального с среднего профессионального образования»
2	Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре	Суточный рацион питания	1	1 раз в год	СП 2.4.5.2409-08
3	Контроль проводимой витаминизации блюд	Третьи блюда	1 блюдо	2 раза в год	СП 2.4.5.2409-08
4	Микробиологические исследования смывов	Объекты производственного	10 смывов	1 раз в год	СП 2.4.5.2409-08

	на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП)	окружения, руки и спецодежда персонала			
5	Микробиологические исследования смывов на наличие возбудителей иерсиниозов	Оборудование, инвентарь в овощехранилищах и складских хранения овощей, цехе обработке овощей	5-10 смывов	1 раз в год	СП 2.4.5.2409-08
6	Исследования смывов на наличие яиц гельминтов	Оборудование, инвентарь, тара, руки, спецодежда персонала, сырые пищевые продукты (рыба, мясо, зелень)	10 смывов	1 раз в год	СП 2.4.5.2409-08
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 - 2 раза в год	СП 2.4.5.2409-08
8	Исследование параметров микроклимата производственных помещений	Рабочее место	2	2 раза в год (в холодный и теплый периоды)	СП 2.4.5.2409-08
9	Исследование уровня	Рабочее место	2	1 раз в год в	СП 2.4.5.2409-08

	искусственной освещенности в производственных помещениях			темное 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.	СП 2.4.5.2409-08

6. Перечень форм учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам , связанным с осуществлением производственного контроля:

- Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья;
- Журнал бракеража готовой продукции;
- Журнал здоровья;
- Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд;

- Журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- Ведомость контроля за рационом питания;
- Личные медицинские книжки работников столовой;
- Декларации о соответствии и ветеринарные удостоверения на поставляемую продукцию;
- Журнал учета проверок;
- Акты отбора проб и протоколы лабораторных исследований аккредитованной лабораторией.
- Журнал регистрации аварийных ситуаций;

7. Обязанности юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при осуществлении производственного контроля.

При выявлении нарушений санитарных правил на объекте производственного контроля должен принять меры, направленные на устранение выявленных нарушений и недопущение их возникновения вновь.

- приостановить либо прекратить свою деятельность;
- прекратить использование в производстве сырья, материалов не соответствующих установленным требованиям;
- информировать Управление Роспотребнадзора по РД о мерах, принятых по устранению нарушений санитарных правил.

**7.Перечень
возможных аварийных ситуаций, связанных с остановкой производства с нарушением технологических
процессов.**

№	Наименование аварийных ситуаций
1	Авария в системе водоснабжения
2	Авария в системе канализации с растеканием сточных вод в складские и производственные помещения
3	Кишечное инфекционное заболевание, отравление, связанное с употреблением изготовленных блюд
4	(пищи)
4	Отключение электроэнергии
	Выход из строя холодильного и технологического оборудования

**8. Перечень нормативных документов, выполнение требований которых обязательно при осуществлении
отдельных видов деятельности, выполнении работ и оказание услуг, представляющих потенциальную
опасность для человека.**

1. Федеральный Закон от 30.03.1999г. №52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения».
2. Федеральный Закон от 02.01.2000г. №29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов».
3. Федеральный закон от 18.06.01. №77-ФЗ «О предупреждении распространении туберкулеза в РФ ;
4. Федеральный Закон от 28.12.2013 г. № 426- ФЗ « О специальной оценке условий труда».
5. Федеральный закон от 24 июня 1998г. №89-ФЗ «Об отходах производства и потребителей».

6. Закон Российской Федерации от 7 января 1996 г. №2-ФЗ «О защите прав потребителей»
7. ТР-ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»
8. ТР-ТС-022-2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»
9. ТР-ТС-023-2011 «На соковую продукцию из фруктов и овощей»
10. ТР-ТС-024-2011 «На масложировую продукцию».
11. ТР-ТС-033-2013 «О безопасности молока и молочной продукции».
12. ТР-ТС-034-2013 «О безопасности мяса и мясной продукции».
13. СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья»;
14. СП 2.3.6.1066-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям торговли и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов».
15. СП 3.5.1378-03 « Санитарно-эпидемиологические требования к организации и осуществлению дезинфекционной деятельности»;
16. СП 3.5.3.3223-14 « Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дератизационных мероприятий»;
17. СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля над соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий».
18. СП 1.1.1058-01/СП 1.1.2193-07 «Организация и проведение производственного контроля над соблюдением сан. правил и выполнением сан-противоэпид. (проф-х) мероприятий».
19. Сан ПиН 2.1.4.1074-01 «Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества».
20. СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;
21. СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»;
22. СанПиН 2.2.4.548-96 «Гигиенические требования к микроклимату производственных помещений».
23. СанПиН 2.2.1/21.1.1278-03 «Гигиенические требования к естественному, искусственному и совмещенному освещению жилых и общественных зданий».
24. СНиП 2.04.05-91 «Отопление, вентиляции и кондиционирование».

25. Приказ МЗ РФ №229 от 29.06.2000 г. «О профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организаций».

26. Постановление Правительства РФ от 15.08.1997г. 1036 «Об утверждении правил оказания услуг общественного питания».
27. Приказ Минздравсоцразвития России № 302Н от 12.04. 2011 г. «Об утверждении перечней вредных (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся предварительные периодические и 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.