

Краснодарский край

УТВЕРЖДАЮ
Директор ООО «ВОСХОД»



Бубнова В.С.



УТВЕРЖДАЮ
Директор общеобразовательного учреждения



Программа производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно - противоэпидемиологических мероприятий

Столовые и буфеты - раздатчики при общеобразовательных школах
города Вышнего Волочка и Вышневолоцкого района ООО «ВОСХОД»

2021-2022 г.

Наименование организации

ООО «ВОСХОД»

Юридический адрес

171158, Тверская область, г. Вышний Волочек, ул. Б.Садовая, д.103/111

Фактический адрес

171158, Тверская область, г. Вышний Волочек, ул. Б.Садовая, д.103/111

Вид деятельности

Услуги общественного питания

Адрес объекта

Буфет – раздаточник ср.школы №5 – ул.Екатерининская, д.22
Столовая ср. школы № 6- ул. Осташковская, д.3
Столовая ср. школы № 7- Казанский проспект, д.98
Столовая ср. школы № 12- ул. Северная, д.7
Столовая Горняцкой ср. школы - п. Горняк
Столовая Солнечной ср. школы - п. Солнечный
Столовая Красномайской ср. школы – п.Красномайский
Столовая Борисовской ср.школы – п.Борисовский
Столовая Академической ср. школы – п.Академический

Настоящая программа регламентирует организацию и осуществление производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно - противоэпидемиологических мероприятий при осуществлении услуг общественного питания, а так же определяет перечень химических веществ, биологических, физических и иных факторов в отношении которых необходима организация лабораторных исследований и испытаний, с указанием точек, в которых осуществляется отбор проб, лабораторные исследования и испытания, периодичности отбора проб и проведения лабораторных исследований и испытаний. Целью производственного контроля является обеспечения безопасности и (или) безвредности для человека и среды обитания влияния деятельности путем должного выполнения санитарных правил, санитарно- противоэпидемических мероприятий, организация и осуществления контроля за их соблюдением.

1. Перечень официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью:

1. Федеральный закон «О санитарно- эпидемиологическом благополучии населения» ФЗ № 52 от 30.03.99 г.
2. ФЗ № 29 «О качестве и безопасности пищевых продуктов» от 02.01.2000 г.
3. СП 1.1.1058- 01 Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий.
4. Изменения и дополнения № 1 к СП 1.1.1058- 01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно- противоэпидемических /профилактических/ мероприятий» , СП 1.1.2193-07 от 01.06.07 г.
5. СП 2.3.6.1079- 01 Санитарно- эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и

продовольственного сырья. Дополнение №1 СП 2.3.61079-01 Санитарно-эпидемиологические правила СП 2.3.6.1254-03 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья»

2. Перечень осуществляемых работ и услуг, а также видов деятельности, представляющих потенциальную опасность для человека;

- Общественное питание.

Потенциальная опасность микробиологического и химического отравления населения продуктами питания, возникновения и распространения инфекционных и паразитарных заболеваний вследствие нарушения санитарных требований персоналом при приготовлении пищевых продуктов, загрязнение почвы отходами и др. неблагоприятное влияние на жилую зону.

3. Номенклатура, объем и периодичность проведения лабораторных и инструментальных исследований в организациях питания образовательных учреждений

Приложение 12
К Сан ПИН 2.4.5.2409-08

Вид исследований	Объект исследования (обследования)	Количество, не менее	Кратность, не реже
Микробиологические исследования проб готовых блюд на соответствие требованиям санитарного законодательства	Салаты, сладкие блюда, напитки, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные блюда	2 блюда исследуемого приема пищи	1 раз в год
Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре	Суточный рацион питания	1	1 раз в год
Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП)	Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала	10 смывов	1 раз в год
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
Исследование смывов на наличие яиц гельминтов	Оборудование, инвентарь, тара, руки, спецодежда персонала, сырые пищевые продукты (рыба, мясо, зелень)	10 смывов	1 раз в год

3. Форма учета и отчетности по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля

1. Личные медицинские книжки
2. Журнал учета мероприятий по контролю
3. Журнал бракеража готовой кулинарной продукции
4. Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья
5. Протоколы испытаний лабораторных исследований
6. Журнал осмотра персонала на гнойничковые заболевания.

4. Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам, профессиональной гигиенической подготовке и аттестации.

	Должности	Периодичность медосмотров	Профессиональная гигиеническая подготовка
1.	Заведующие	1 раз в год	1 раз в год
2.	Заведующие производством	1 раз в год	1 раз в год
3.	Повара	1 раз в год	1 раз в год
4.	Буфетчицы	1 раз в год	1 раз в год
5.	Мойщицы посуды	1 раз в год	1 раз в год

6. Перечень возможных аварийных ситуаций, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения:

Аварии на канализационных, водопроводных сетях, выход из строя холодильного оборудования, поступление недоброкачественной продукции. Отключение электроэнергии.

7. Предоставление отчетности по выполнению программы производственного контроля.

Отчет по результатам лабораторного производственного контроля предоставляется в Территориальный отдел Управления Роспотребнадзора по Тверской области, в г. Вышнем Волочке, Вышневолоцком, Удомельском, Бологовском, Спировском, Фировском районах один раз в год до 25 декабря.