



ИИ Звягина Н.И.

Звягина Н.И.

01 сентября 2021 г.

**ПРОГРАММА  
ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ ПРОДУКЦИИ  
ПРЕДПРИЯТИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ  
МБОУ СОШ №5 г.Михайловска**

Юридический адрес: Ставропольский край, г.Ставрополь, проспект Юности 48/1 кв. 133  
Наименование предприятия, № телефона, ведомственная принадлежность

Фактический адрес: г. Михайловск МБОУ СОШ № 5 ул.Пушкина,50  
ИНН: 2623013548

1. Ответственным за осуществление производственного контроля является

Индивидуальный Предприниматель Звягина Н.И.

Ф.И.О. должность, № телефона.

500-471

**1. ОБЪЕКТЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ**

1. Водоснабжение.

2. Канализование, отопление, вентиляция, освещение.
3. Условия труда работающих (микроклимат, шум, вибрация, освещенность, химические вещества)
4. Организация медицинских осмотров.
5. Профессиональная и гигиеническая подготовка персонала, аттестация должностных лиц, аттестация рабочих мест.
6. Личная гигиена работников.
7. Производственные помещения, санитарно бытовые помещения.
8. Оборудование.
9. Технологический процесс: поточность, товарная совместимость, прием продукции, визуальный контроль, предпродажная подготовка, хранения, условия реализации.
10. Безопасность получаемой продукции (оценка сопроводительных документов, визуальный контроль)
11. Транспорт
12. Содержание территории, утилизация ТБО
13. Личная медицинская книжка.
14. Предписания Управления Роспотребнадзора.

**2. ЛИЦОМ, ОТВЕСТВЕННЫМ ЗА ОСУЩЕСТВЛЕНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ, ПРОВОДЯТСЯ СЛЕДУЮЩИЕ МЕРОПРИЯТИЯ:**

№ П/П	НАИМЕНОВАНИЕ МЕРОПРИЯТИЙ	ПЕРИОДИЧНОСТЬ
1	Проверка температуры воздуха внутри холодильного оборудования	ежедневно
2	Проверка поступивших продуктов питания (документация), а так же сроков и условий ее транспортирования, хранения и реализации.	Постоянно
3	Проверка качества и своевременности уборки помещений, соблюдения режима дезинфекции, использования средств индивидуальной защиты, соблюдение правил личной гигиены.	Постоянно.

**3. ЛАБОРАТОРНЫЙ КОНТРОЛЬ БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ В ПРЕДПРИЯТИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

ФИЗИКО-ХОМИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ	НАИМЕНОВАНИЕ КОНТРОЛИРУЕМЫХ ПРОДУКТОВ	ВИДЫ КОНТРОЛЯ	НОРМАТИВНЫЙ ДОКУМЕНТ.
Органолептические исследования			
внешний вид, цвет, запах, вкус, консистенция.	Контроль готовой (реализуемой) продукции, ведение бракеражного журнала.	Ежедневно специалистом предприятия	Технико-технологическая карта
внешний вид, цвет, запах, вкус, консистенция.	Контроль готовой (реализуемой) продукции.	Лабораторные исследования	В соответствии с НТД на продукцию
Процессы приготовления, готовая продукция	Лабораторный и инструментальный контроль на этапах	Ежедневно	СП 2.3.6.1079-01 ТР ТС 021/2011

Блюда из мяса птицы, рыбы Гарниры Салаты с заправками	технологического процесса (овоскопирование яйца, контроль качества фритюрных жиров) Готовой продукции: -органолептические показатели -физико-химические и микробиологические показатели Вода питьевая. Лабораторные исследования воды питьевой -органолептические, микробиологические показатели	Ежедневно Каждый вид блюд 1 раз в 12 месяцев (30%) от каждого вида блюд собственного производства. 1 раза в год и после проведения ремонтных работ.	
Санитарная обработка помещений, оборудования, инвентаря	Смывы с объектов производственного оборудования, столовой посуды, инвентаря, тары, рук и сан. одежды персонала.	1 раз в год (не менее 10 смывов)	

**Факторы производственного процесса, подлежащие контролю:**

Исследуемые факторы производственного процесса	Место исследований Производственный процесс	Кратность исследований.
<b>Физические:</b>		
Освещение: Освещенность и искусственная и естественная, коэффициент пульсации, тепловое излучение	На всех рабочих поверхностях- касса, рабочие столы, стеллажи, компьютеры и т.д.	1 раз в год
Параметры микроклимата: Влажность, температура, скорость движения воздуха.	Во всех производственных и служебных помещениях из расчета одна точка на 20 кв.м	1 раза в год
Шум	Холодильные прилавки, вентиляции я и другое оборудование	1 раз в год
Акролеин	В процессе приготовления пищи	При вводе в эксплуатацию и аттестацию рабочих мест.
<b>Физиологические:</b>		
Тяжесть и напряженность трудового процесса, травмобезопасность.	Все рабочие профессии	При проведении аттестации на рабочих местах.

**При осуществлении производственного контроля на предприятии учетными формами являются следующие документы:**

- журнал регистрации параметров микроклимата в производственных, складских помещениях, холодильном оборудовании.

- журнал учёта пищевых отходов
- журнал брокеража готовой кулинарной продукции
- журнал регистрации результатов медицинского осмотра и ежедневного допуска к работе
- журнал регистрации критических ситуаций
- график санитарных дней, часов
- протоколы лабораторных испытаний
- должностные инструкции
- медицинские книжки
- журнал работы вентиляционных установок (паспорта на вентиляционные системы)
- акты заключительной комиссии по результатам ПМО

**Перечень микробиологических, физических и химических факторов. Представляющих потенциальную опасность для работников и среды обитания жителей города.**

Вредный фактор	Определяющие вещества	НТД по периодичности контроля за вредным фактором
<b>ХИМИЧЕСКИЕ ВЕЩЕСТВА</b>	Фенол Формальдегид Акролеин	ГН Гигиенические нормативы «ПДК вредных веществ в воздухе рабочей зоны» Гост 12.1.005-88 «Общие санитарно-гигиенические требования в воздухе рабочей зоны»
<b>ФИЗИЧЕСКИЕ ФАКТОРЫ</b>	Шум Микроклимат Освещенность: искусственная, естественная Коэффициент пульсации ЭСП, Плотность потока энергии	ГОСТ 12.1.003-83 ССБТ. Шум. Общие требования безопасности. СанПиН 2.2.4.548-96 «Гигиенические требования к микроклимату производственных помещений» ГОСТ 12.1.005-88 «Общие санитарно-гигиенические требования к воздуху рабочей зоны» МУ 2.2.4.706-98 «Оценка освещенности рабочих мест» СанПиН 2.2.1/2.1.1.1278-03 «Гигиенические требования к естественному, искусственному и совмещенному освещению жилых и общественных зданий»
<b>ПСИХОФИЗИОЛОГИЧЕСКИЙ ФАКТОР</b>	Тяжесть и напряженность трудового процесса травмобезопасность	Р2.2.755-99 «Гигиенические критерии оценки и классификация условий труда по показателям вредности и опасности факторов производственной среды, тяжести и

**4. КОНТРОЛЬ ЗА СОСТОЯНИЕМ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ И ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ**

Организация и уборка территории предприятия собственными силами или по договору.

Дезинфекционные, дератизационные, дезинсекционные мероприятия проводятся по договору

Санитарный день 1 раз в месяц по графику:

Вывоз мусора организован: по договору

Запас моющих и дезинфицирующих средств.

**5. МЕРОПРИЯТИЯ, ПРОВЕДЕНИЕ КОТОРЫХ НЕОБХОДИМО ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ЭФФЕКТИВНОГО КОНТРОЛЯ ЗА СОБЛЮДЕНИЕМ САНИТАРНЫХ ПРАВИЛ И ГИГИЕНИЧЕСКИХ НОРМАТИВОВ.**

Объекты контроля	Наименование мероприятий	Периодичность проведения
Информационно обеспечение	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. ознакомление работников с санитарными правилами, законодательными актами.</li> <li>2. гигиеническое обучение работников.</li> <li>3. обеспечение технологической документацией на местах.</li> <li>4. своевременное информирование населения и Управления Роспотребнадзора по Ставропольскому краю о критических ситуациях на предприятии</li> <li>5. своевременное информирование Роспотребнадзора по Ставропольскому краю. Филиала ФГУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в СК в г. Ставрополе» по запросам и изменениям ассортимента</li> <li>6. контроль за соблюдением санитарных правил.</li> </ol>	<p>После вступления в силу</p> <p>1 раз в год</p> <p>По мере необходимости</p> <p>По мере возникновения с отметкой в соответствующей документации</p> <p>По возникновении ситуации</p> <p>Постоянно</p>
Безопасность работников и безвредность для них факторов производства	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. оценка условий труда рабочих мест, в т.ч. формальдегид, аммиак</li> <li>2. контроль за соблюдением условий труда               <ul style="list-style-type: none"> <li>- микроклимат</li> <li>- наличие вредных веществ в воздухе рабочей зоны</li> <li>- наличие шума на рабочих местах, освещение</li> <li>- тяжесть трудового процесса</li> <li>- напряженность трудового процесса</li> <li>- травмобезопасность</li> </ul> </li> </ol>	<p>При открытии</p> <p>После проведения ремонтных работ</p> <p>По санитарным правилам и другим нормативным документам</p> <p>При проведении аттестации рабочих мест</p>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>3. организация обучения безопасности</li> <li>4. инструктаж по ПБ, ТБ, безопасности труда</li> <li>5. оценка профессиональной гигиенической подготовки</li> </ul>	<p>По мере необходимости</p> <p>При приеме на работу и далее 1 раз в год</p>
Гигиеническое состояние зданий и помещений	<ul style="list-style-type: none"> <li>1. проведение санитарных дней</li> <li>2. проведение санитарные часов</li> <li>3. проведение текущей уборки помещений</li> <li>4. обеспечение персонала инвентарем и поддержание запаса моющих и дезинфицирующих средств</li> <li>5. дезинсекция, дератизация.</li> </ul>	<p>1 раз в месяц</p> <p>1 раз в неделю</p> <p>1 раз в смену</p> <p>Постоянно</p>
Технологический процесс	<ul style="list-style-type: none"> <li>1. соответствие поточности технологического процесса (приемка товара, хранение, его предпродажная подготовка и реализация) требованиям санитарных правил.</li> <li>2. контроль за маркировкой инвентаря, использование его по назначению.</li> <li>3. контроль за соблюдением режимов обработки инвентаря</li> <li>4. организация производственного контроля по микробиологическим и химическим показателям безопасности.</li> <li>5. наличие и выполнение инструкций по мытью инвентаря</li> <li>6. инструментальный контроль температуры воды в моечных ваннах с помощью термометра</li> </ul>	<p>По мере необходимости</p> <p>Постоянно</p> <p>Постоянно</p> <p>Постоянно</p> <p>Постоянно</p> <p>Постоянно</p>
Личная гигиена персонала	<ul style="list-style-type: none"> <li>1. лиц поступающие на работы в организацию общественного питания, проходят предварительные при поступлении и периодические медицинские осмотры, профессиональную, гигиеническую подготовку и аттестацию в соответствии с РИКАЗ от 12 апреля 2011 г. N 302н «Об утверждении перечней вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные 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</li> </ul>	<p>1 раз в год</p>

вредными и (или) опасными условиями труда», Приказом Министерства здравоохранения РФ №229 от 29.06.2000 г. «О профессиональной гигиенической подготовки и аттестации должностных лиц и работников организаций».

2. на каждого работника заводится личная медицинская книжка установленного образца. В которую вносятся результаты медицинских обследований и лабораторных исследований. Сведения о перенесенных инфекционных заболеваниях. Отметка о прохождении гигиенической подготовки и аттестации.

3. ежедневно перед началом смены в холодном и производственном цехах ответственные лица проводят осмотр открытых частей тела работников на наличие гнойничковых заболеваний. Лица с гнойничковыми заболеваниями кожи, нагноившимися порезами, ожогами, ссадинами, а так же катарам верхних дыхательных путей к работе в этих цехах не допускаются.

Руководитель организации обеспечивает:

- прием на работу лиц, имеющих допуск по состоянию здоровья, прошедших профессиональную, гигиеническую подготовку и аттестацию;
- наличие личных медицинских книжек на каждого работника;
- своевременное прохождение предварительных при поступлении и периодических медицинских обследований всеми работниками;
- организацию профессиональной гигиенической подготовки и переподготовки персонала по программе гигиенического обучения в установленном порядке;
- организацию санитарно-просветительной работы с персоналом.

При поступлении на работу.

Постоянно

Постоянно

Согласно графика

Согласно графика

		Постоянно
Качество и безопасность покупаемой продукции	1. выбор гарантированных поставщиков пищевых продуктов	При заключении договоров
	2. контроль (визуальный) за качеством поступающей продукции и сопроводительных документов	Каждой партии
	3. контроль за соблюдением товарного соседства, сроков годности, температурных режимов хранения	Ежедневно
	4. организация лабораторного контроля потенциально опасной продукции по химическим и микробиологическим показателям.	1 раз в год
	5. органолептическая оценка каждой партии поступающего продовольствия	Ежедневно
	6. ведение журнала учета бомбажной продукции	Постоянно

## 6. СХЕМА ОТЧЕТА ПО РЕЗУЛЬТАТАМ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ

Входной контроль качества и безопасности поступающих пищевых продуктов
Контроль за хранением, транспортировкой, реализацией пищевых продуктов
Контроль за санитарно-техническим состоянием помещений и оборудования
Контроль за санитарным содержанием помещений и оборудования

## 7. ГИГИЕНИЧЕСКОМУ ОБУЧЕНИЯ ПОДЛЕЖАТ:

**Повара, Кухонные рабочие 1 раз в год.**

### **Прививки:**

Прививка против дифтерии: 1 раз в 10 лет лица от 25 до 50 лет, старше 50 лет – трехкратно.

Против столбняка – при травмах.

Прививка против кори для лиц моложе 35 лет, не болевших или не привитых кори, не имеющие сведения о прививках против кори.

Против гриппа – ежегодно в период с 01 сентября по 01 декабря

Против гепатита В по рекомендации.

Против Ковид: 1 раз в год



**8. ПЕРЕЧЕНЬ ДОЛЖНОСТЕЙ РАБОТНИКОВ, ПОДЛЕЖАЩИХ МЕДИЦИНСКОМУ СМОТРУ В СООТВЕТСТВИИ С ПРИКАЗОМ  
МЗ№302-Н от 12 апреля 2004 г.**

№ п/п	должности	терапевт	флюорография	Исследование на диз. группу и брюшной тиф	Исследование на вен. Заболевания	Исследование на гельминты	Должности работников, подлежащих аттестации	Сроки проведения аттестации
1	повара	При поступлении на работу и в дальнейшем 1 раз в год	При поступлении на работу и в дальнейшем 1 раз в год	При поступлении на работу и в дальнейшем по эпид. Показаниям	При поступлении на работу и в дальнейшем 1 раз в 12 месяцев	При поступлении на работу и в дальнейшем 1 раз в год	руководитель	1 раз в 3 года
2	Кухонные рабочие							
3	уборщицы							

**9. ПРИ ВОЗНИКНОВЕНИИ СЛДУЮЩИХ СИТУАЦИЙ СЛЕДУЕТ НЕМЕДЛЕННО ИЗВЕСТИТЬ УПРАВЛЕНИЕ  
РОСПОТРЕБНАДЗОРА ПО СТАВРОПОЛЬСКОМУ КРАЮ ПО ТЕЛЕФОНУ: 28-29-78, 24-11-56**

Остановка предприятия
Выход из строя оборудования (технологического, холодильного)
Прекращение подачи воды и электроэнергии
Аварийная ситуация в системе канализования
Возникновение случаев острых профессиональных заболеваний
Нестандартные результаты лабораторных исследований
Истекшие сроки годности продукции изготовленной на предприятии общественного питания
Наличие в коллективе больного инфекционными заболеваниями, туберкулезом, сифилисом и т.д., без мед. Осмотра
Отсутствие гигиенического обучения
<b>Юридическое лицо, индивидуальный предприниматель при выявлении нарушений санитарных правил (при возникновении неблагоприятной эпидемической ситуации) на объекте производственного контроля должен принять меры, направленные на устранение выявленных нарушений и недопущение их возникновения, в том числе:</b>
Приостановить либо прекратить свою деятельность или работу отдельных цехов, участков, эксплуатацию зданий, сооружений, оборудования, транспорта, выполнение отдельных видов работ и оказание услуг;
Прекратить использование в производстве сырья, материалов, не соответствующих установленным требованиям и не обеспечивающих выпуск продукции, безопасной (безвредной) для человека, снять с реализации продукцию, не соответствующую санитарным правилам и предоставляющую опасность для человека, и принять меры по применению (использованию) такой продукции в целях, исключающих причинение вреда человеку, или ее уничтожению.
<b>Принять другие меры, предусмотренные действующим законодательством.</b>