Согласовано
Директор МАОУ «Лицей № 3»
_____ Е.В. Ильиных

ПРОГРАММА
ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ ЗА СОБЛЮДЕНИЕМ САНИТАРНЫХ ПРАВИЛ И ВЫПОЛНЕНИЕМ САНИТАРНО-ПРОТИВОЭПИДЕМИЧЕСКИХ (ПРОФИЛАКТИЧЕСКИХ) МЕРОПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВА С ОГРАНИЧЕННОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТЬЮ «РИЧ» НА ПИЩЕБЛОКЕ МАОУ «ЛИЦЕЙ № 3» ПО АДРЕСУ Г. КРАСНОЯРСК, УЛ. ЧАЙКОВСКОГО, 13А

г. Красноярск, 2021 г.

ВВЕДЕНИЕ

Настоящая Программа производственного контроля (далее – Программа) разработана в соответствии с требованиями Санитарных правил 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 Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий» Изменения и дополнения к СП 1.1.1058-01.

Программа разработана с целью обеспечения санитарно-эпидемиологических критериев безопасности реализуемой продукции, а так же с целью профилактики загрязнения природной и производственной среды в результате производственной деятельности, что позволит исключить вредное воздействие на здоровье человека.

Программа предусматривает осуществление мероприятий по контролю за санитарно-эпидемиологическими правилами и гигиеническими нормативами (приложение 1) и обеспечивает контроль за:

– качеством и безопасностью пищевых продуктов, поступающих на пищеблок и готовых блюд;

– санитарным состоянием пищеблока;

– условиями труда работающих.

В основу показателей, подлежащих производственному контролю в учреждении, положены санитарные правила СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

При возникновении ситуаций, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию детей и персонала учреждения директор разрабатывает соответствующие санитарно-противоэпидемические (профилактические) мероприятия.

При изменении вида деятельности и методов работы в настоящую программу вносятся соответствующие изменения и дополнения.

1. ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ

1.1. Юридический адрес Общества с ограниченной ответственностью «Рич»: 660006, г. Красноярск, пер. Медицинский, д. 22, кв. 29.

Место осуществления деятельности: Пищеблок МАОУ «Лицей № 3», г. Красноярск, ул. Чайковского, 13А

1.2. Вид деятельности: услуги общественного питания на пищеблоке МАОУ «Лицей № 3» – приготовление и реализация готовых блюд, напитков собственного производства.

Предприятие предназначено для работы на сырье и полуфабрикатах высокой степени готовности.

1.3 Водоснабжение, канализация, отопление, электроснабжение - централизованные. Сбор мусора организован в специально выделенные и промаркированные емкости, далее в металлический контейнер. Вывоз мусора организован по договору специализированным предприятием.

Проведение дератизационных и дезинсекционных мероприятий организовано по договору специализированным предприятием.

1.4. Технологический процесс предусматривает: прием, временное хранение и реализацию пищевых продуктов, приготовление и реализацию готовых блюд, напитков, мытье кухонной и столовой посуды.

1.5. В состав предприятия входят производственные и административно-бытовые помещения: кабинет заведующего пищеблоком, кладовая сухих продуктов, помещение персонала, моечная кухонной посуды, моечная столовой посуды, горячий цех, холодный цех, складские помещения, обеденный зал.

1.6. Поступление пищевых продуктов организовано ежедневно небольшими партиями по мере необходимости с учетом имеющегося оборудования транспортом поставщиков.

Ассортиментный перечень реализуемой продукции включает:

Продукция собственного производства: первые блюда, вторые блюда, гарниры, салаты, горячие напитки.

Для хранения пищевых продуктов и приготовления блюд имеется необходимое холодильное оборудование (со среднетемпературными и низкотемпературными режимами хранения). Производственные и вспомогательные помещения оснащены современным технологическим оборудованием, работающих на электричестве, с использованием принципа наименьших путей перемещения работающих. Производственные помещения столовой оборудованы раковинами для мытья рук. Посетители обслуживаются через раздаточную линию. Для хранения продуктов предусмотрена кладовая. Для мойки посуды предусмотрены: ванны моечные, двухсекционные для мытья столовой посуды и односекционные – для кухонной посуды.

1.7. Для осуществления технологического процесса пищеблок укомплектован необходимым персоналом: заведующий пищеблоком, повара, кухонный работник, Работники столовой подлежат прохождению медицинских осмотров 1 раз в год и профессиональной гигиенической подготовке 1 раз в год (приложение 3).

1.8. За организацию и проведение производственного контроля отвечает заведующий пищеблоком. Отдельные функции по проведению производственного контроля на предприятии возлагаются на работников согласно должностной инструкции.

В том числе заведующий столовой осуществляет контроль за:

– наличием и своевременностью ведения форм учета и отчетности (приложение 2), связанных с соблюдением санитарных норм и гигиенических нормативов;

– наличием официально изданных санитарно-эпидемиологических

норм и правил, гигиенических нормативов (приложение 1), санитарно-эпидемиологических заключений.

1.9. Производственный контроль за качеством пищевых продуктов, факторами среды обитания осуществляется в соответствие с нормативной документацией (НД) на конкретный вид продукции, требованиями санитарных правил и норм, по действующим методам и методикам, утвержденным в установленном порядке.

В основу показателей, подлежащих производственному контролю в пищевых продуктах положены санитарные правила СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов».

1.10. Лабораторные исследования и испытания проводятся на базе лабораторий, аккредитованных в установленном порядке.

1.11. При получении неудовлетворительных результатов лабораторных исследований и испытаний проводится усиленный контроль (повторное расширенное исследование удвоенного количества образцов пищевых продуктов, дополнительный контроль производства по ходу технологического процесса, контроль за санитарно-гигиеническим состоянием всех помещений).

1.12. При возникновении ситуаций, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения (приложение 4) заведующий пищеблоком разрабатывает соответствующие санитарно-противоэпидемические (профилактические) мероприятия.

1.13. При изменении видов деятельности и технологических процессов в программу вносятся дополнения (изменения).

2. ПОРЯДОК ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ

2.1. Контроль качества и безопасности пищевых продуктов, условий их транспортировки, приемки, хранения, приготовления и реализации:

2.1.1. Производственный контроль осуществляется как визуально, так и посредством проведения лабораторных исследований и испытаний.

2.1.2. Визуальный контроль за условиями транспортировки, хранения продуктов, приготовлением и реализацией готовых блюд на пищеблоке осуществляется заведующим пищеблоком и предусматривает:

- проверку сопроводительных документов на пищевые продукты, подтверждающих их происхождение, удостоверяющих качество и безопасность для здоровья человека – при приеме;

- проверку наличия этикеток (ярлыки) на транспортной и потребительской таре, идентификацию пищевых продуктов – при приеме и до конца реализации;

- бракераж поступающей продукции с записью в специальном журнале – по мере поступления продуктов питания;

- оценку качества и безопасности пищевых продуктов (внешний вид, органолептические показатели) – ежедневно;

- проверку условий, сроков хранения и реализации продуктов в соответствии с требованиями нормативной документацией - ежедневно;

- проверку температурных режимов при хранении, изготовлении, реализации продукции, мытье посуды, кухонного инвентаря – ежедневно;

- контроль за холодной обработкой продуктового сырья, приготовлением полуфабрикатов, технологией приготовления блюд – ежедневно;

- контроль за соблюдением технологии подготовки продовольственного сырья к приготовлению;

- контроль за соблюдением технологии приготовлении готовых блюд и кулинарных изделий;

- контроль за соблюдением режима мытья кухонной и столовой посуды на пищеблоке, условиями хранения чистой посуды, инвентаря – ежедневно;

- контроль за соблюдением правил хранения посуды в моечной – ежедневно - контроль за проведением влажной уборки помещений; мытьем полов, обметанием паутины, удаление пыли, протиранием радиаторов, подоконников – ежедневно;

- контроль за проведением влажной уборки пищеблока: мытьем стен, осветительной арматуры, чисткой стекол от пыли и копоти – еженедельно;

- контроль за маркировкой разделочных досок, ножей – 1 раз в день;

- контроль за сбором и хранения пищевых отходов – ежедневно.

2.1.3. Производственный контроль за температурными параметрами хранения пищевых продуктов и воды при мытье посуды и инвентаря организует повар в соответствии с табл.1.

Таблица 1

Температурные режимы, подлежащие постоянному контролю

Объект исследования	Точки контроля	Регламентируемые режимы	Кратность контроля
Температура воздуха	Холодильники для гастрономической продукции, молока	2 + 6 °С	Ежедневно
Температура воздуха	Холодильники для закусок, салатов	2 + 6 °С	Ежедневно
Температура воздуха	Холодильник для рыбы	0 – 2 °С	Ежедневно
Температура воздуха	Холодильник для сырково-творожных изделий	0 + 2 °С	Ежедневно
Вода	Ванны для мытья стаканов, кружек,	В первой - 40°С, во второй – 65°С	Каждую мойку

Объект исследования	Точки контроля	Регламентируемые режимы	Кратность контроля
	столовых приборов		
Вода	Ванны для столовой посуды	В первой - 40°С, во второй - 65°С	Каждую мойку
Вода	Ванны для мытья кухонной посуды	40°С в первой ванне, во второй - 65°С	Каждую мойку
Пищевые продукты (готовность изделий)	В толще продукта – натуральные рубленные изделия, в котлетной массе	Не ниже 85°С Не ниже 90°С	Ежедневно

2.2. Контроль санитарного состояния пищеблока

2.2.1. Визуальный контроль за соблюдением санитарно-противоэпидемического режима в пищеблоке осуществляется поваром и предусматривает:

- проведением генеральной уборки всех помещений пищеблока, включающую мытье полов, стен, дверей, окон, осветительной арматуры, очистку стекол от пыли и копоти, вентиляционных коробов с использованием моющих и дезинфицирующих средств, разрешенных в установленном порядке – 1 раз в месяц;
- проведением уборки помещений пищеблока влажным способом с применением моющих средств, разрешенных в установленном порядке - ежедневно;
- проведением уборки влажным способом столов, производственных помещений, оборудования и инвентаря с применением моющих средств, разрешенными в установленном порядке – после каждого приема пищи;
- качеством используемых моющих и дезинфицирующих средств, режима их хранения и приготовления рабочих растворов;
- организацией и проведением дератизационных мероприятий – 1 раз в месяц;
- организацией и проведением дезинсекционных мероприятий – по мере необходимости;
- проведением засетчивания окон (при необходимости дверей) в помещениях пищеблока.

Контроль за санитарной обработкой организует и контролирует заведующая столовой в соответствии с табл. 2

Таблица 2

Контроль санитарной обработки оборудования, инвентаря и помещений

Объект контроля	Мероприятие	Кратность контроля
Оборудование, инвентарь, посуда, помещения	Очистка, мытье с применением моющих средств, дезинфекция	Ежедневно и по мере необходимости 1 раз в 10 дней
Холодильное оборудование	Мытье, дезинфекция	1 раз в 10 дней
Панели, стены, внутренние двери	Очистка, мытье теплой водой или моющими растворами, ополаскивание	Еженедельно
Пол в помещениях кафе	Мытье с применением моющих средств	Ежедневно и по мере необходимости
Внутреннее, оконное остекление и рамы с наружной стороны	Протирают, промывают	1 раз в месяц, но не реже 2 раз в год
Электроосветительная аппаратура	Протирается	Не реже 1 раза в месяц
Оборудование, инвентарь, помещения	Генеральная уборка с последующей дезинфекцией	Не реже 1 раза в месяц
Контейнеры, емкости для сбора мусора и пищевых отходов	Очистка, мытье с применением моющих средств, дезинфекция	При заполнении 2/3 объема, в т.ч. для пищевых отходов не реже 1 раза в день. В летний период: при несменяемой системе 1 раз в 10 дней, при сменяемой – после каждого опорожнения

2.3. Производственный контроль за организацией питания

2.3.1. Производственный контроль за организацией питания осуществляет заведующий пищеблоком. Производственный контроль за организацией питания предусматривает:

- контроль за наличием утвержденного 10-ти дневного примерного цикличного меню в соответствии с физиологическими потребностями в энергии и пищевых веществах для детей всех возрастных групп и рекомендуемых суточных наборов продуктов для организации питания детей – 1 раз в год;

- контроль за организацией полноценного, разнообразного питания, соблюдением 10-дневного цикличного меню, контроль за составлением меню-требование – ежедневно;

- контроль за выполнением официально установленных норм питания – 1 раз в месяц;

- контроль за наличием разработанных технологических карт, в которых отражена рецептура и технология приготавливаемых блюд и кулинарных изделий – 1 раз в месяц;

- контроль за реализацией примерного цикличного меню – ежедневно;

- контроль за соблюдением технологии приготовления блюд в соответствии с технологическими картами (рецептурами) – ежедневно;

- контроль за использованием йодированной поваренной соли – ежедневно;

- контроль за проведением искусственной «С» - витаминизацией третьих блюд - ежедневно;

- контроль за технологией приготовления витаминизированных напитков – ежедневно;

- контроль за органолептическими показателями готовых блюд путем снятия пробы готовой пищи с обязательной отметкой вкусовых качеств и готовности с последующей отметкой в журнале бракеража готовой кулинарной продукции – ежедневно, перед раздачей;

- контроль за питьевым режимом – ежедневно;

- контроль за весом порционных блюд с последующей записью в бракеражном журнале готовых блюд – ежедневно;

- контроль за соблюдением калорийности и химического состава пищевого рациона (белки, жиры, углеводы, витамины и минеральные вещества) – 1 раз в месяц;

- контроль за расчетами и оценкой использованного на одного ребенка среднесуточного набора пищевых продуктов – 1 раз в 10 дней;

- контроль наличия рабочих растворов дез. средств на пищеблоке, соблюдения правил мытья и дезинфекции посуды на пищеблоке, в групповых – ежедневно;

- осмотром зева и открытых поверхностей тела работников пищеблока на наличие гнойничковых заболеваний – ежедневно.

Результаты проведенного контроля ежедневно регистрируются в специальных журналах (приложение 2).

2.4. Лабораторный контроль за организацией питания детей

2.4.1. Лабораторный контроль за организацией питания предусматривает выборочные исследования кулинарной продукции по показателям безопасности и качества питьевой воды с целью контроля возможного загрязнения готовых блюд в процессе их приготовления и реализации.

2.4.2. Производственный контроль, проводимый с применением лабораторных исследований, за качеством и безопасностью готовых блюд, кулинарных изделий, продовольственного сырья и питьевой воды, организует повар в соответствии с табл. 3.

Таблица 3

Номенклатура, объем и периодичность проведения лабораторных исследований

Вид исследований	Объект исследования	Количество, не менее	Кратность, не реже
Микробиологические исследования проб готовых блюд на соответствие гигиеническим требованиям	Салаты, сладкие блюда, напитки, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные блюда	2-3 блюда исследуемого приема пищи	2 раза в год
Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре	Суточный рацион питания	1	1 раз в год
Контроль проводимой витаминизации блюд	Третьи и сладкие блюда	1 блюдо	1раз в год
Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной флоры (БГКП)	Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала	5-7 смывов	1 раз в год
Микробиологические исследования смывов на наличие возбудителей иерсиниозов	Оборудование, инвентарь склада хранения овощей, зоне обработки овощей	5-7 смывов	1 раз в год
Исследования смывов на наличие яиц гельминтов	Оборудование, инвентарь, руки и спецодежда персонала, сырые пищевые продукты (рыба, мясо, зелень)	5-7 смывов	1 раз в год
Исследования проб питьевой воды на соответствие гигиенических требований по санитарно-химическим и микробиологическим показателям	Питьевая вода из разводящей сети помещений: моечных столовой и кухонной посуды; зоне овощного, холодного, горячего цехов	2 пробы	По санитарно-химическим показателям – 1 раз в год, по микробиологическим показателям

Вид исследований	Объект исследования	Количество, не менее	Кратность, не реже
			– 2 раза в год

Примечание: Методики проведения лабораторных исследований, указанных в табл. 3, определяются специалистами аккредитованной лаборатории.

2.5. Производственный контроль за условиями труда на пищеблоке

2.5.1. Производственный контроль за условиями труда работников пищеблока осуществляется поваром и предусматривает:

- контроль за обеспечением работающих мылом, полотенцами, туалетной бумагой – ежедневно;
- контроль за работой душевой, санитарно-технических приборов в бытовом помещении – ежедневно;
- контроль за работой вентиляционной системы в горячем цехе – ежедневно;
- контроль за проведением шумозащитных мероприятий (креплением, смазкой движущихся частей машин, механизмов, своевременным устранением неисправностей) – ежедневно;
- контроль за прохождением предварительных медицинских осмотров (приложение 3) работниками пищеблока – перед приемом на работу;
- контроль за прохождением периодических медицинских осмотров (приложение 3) работниками пищеблока – 1 раз в год;
- контроль за наличием в личных медицинских книжках работников пищеблока сведений о профилактических прививках против дифтерии, для работников до 35 лет включительно сведений о прививках против кори – 1 раз в год;
- контроль за полнотой охвата и своевременностью прохождения персоналом флюорографического обследования – ежегодно;
- контроль за прохождением профессиональной гигиенической подготовки работниками пищеблока – 1 раз в год.

2.5.2. Производственный лабораторный контроль факторов производственной среды организует заведующий хозяйством в соответствии с табл. 4.

Таблица 4

Перечень и периодичность инструментальных измерений производственных факторов на пищеблоке

Объекты исследований	Контролируемые показатели	Периодичность контроля
Рабочие места, в том числе: повар, кухонный работник	Искусственная освещенность Показатель дискомфорта	1 раз в год
	Коэффициент пульсации освещенности	1 раз в год
	Параметры микроклимата	1 раз в 6 месяцев (в теплый и холодный периоды года)
	Кратность воздухообмена	1 раз в год
Рабочее место повара	Уровень шума	1 раз в год

Примечание: Методики контроля производственных факторов, указанных в табл. 2, определяются специалистами аккредитованной лаборатории.

Приложение 1

Перечень
форм учета и отчетности, связанных с осуществлением деятельности

1. Журнал учета мероприятий по контролю.
2. Личные медицинские книжки на каждого работника установленного образца.
3. Журнал учета прохождения медицинского осмотра и гигиенической подготовки персонала.
4. Журнал учета аварийных ситуаций.
5. Журнал здоровья.
6. Протоколы исследований параметров микроклимата и искусственной освещенности, шума, вибрации, вредных веществ в воздухе на рабочих местах.
7. Журнал регистрации исследованных образцов пищевых продуктов с приложением протоколов исследований и принятых мерах по продукции, несоответствующей гигиеническим требованиям.
8. Примерное 14 дневное цикличное меню, с учетом рекомендуемых среднесуточных норм питания
9. Меню-требование установленного образца с указанием выхода блюд для детей разного возраста.
10. Меню-раскладка, с указанием выхода блюд для детей разного возраста.
11. Технологические карточки, в которых отражена рецептура и технология приготавливаемых готовых блюд и кулинарных изделий.
12. Журнал бракеража готовой кулинарной продукции.
13. Журнал бракеража поступающих на пищеблок скоропортящихся пищевых продуктов.
14. Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании.
15. Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд.
16. Документы, подтверждающие происхождение, качество и безопасность пищевых продуктов: сертификаты соответствия, ветеринарные свидетельства, санитарно-эпидемиологические заключения, качественные удостоверения.

Приложение 2

Перечень
профессий (должностей) в организации общественного питания, подлежащих
обязательному и периодическому медосмотру и профессиональной гигиенической подготовке и аттестации

Профессия	Периодичность
Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам	
Заведующий пищеблоком, повар, кухонный работник	При устройстве на работу и в дальнейшем 1 раз в год
Перечень должностей работников, подлежащих профессиональной гигиенической подготовке и аттестации	
Заведующий пищеблоком, повар, кухонный работник	При устройстве на работу и в дальнейшем 1 раз в год

Ильиных Елена Валентиновна

Подписан: Ильиных Елена Валентиновна
DN: ИНН=246202305409, СНИЛС=05456283671, E=resurscen-l3@mail.ru, C=RU, S=Красноярский край, L=Красноярск, O="МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ "" ЛИЦЕЙ № 3""", G=Елена Валентиновна, SN=Ильиных, CN=Ильиных Елена Валентиновна
Основание: я подтверждаю этот документ своей удостоверяющей подписью
Местоположение: место подписания
Дата: 2021.03.12 11:58:26+07'00'
Foxit Reader Версия: 10.1.1