



ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ

за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических мероприятий на объектах общественного питания на 2022 учебный год

1. Предприятие общественного питания – школьная столовая расположена по адресу: г. Чита, ул. Июньская 2.

Краткая характеристика объекта:

Пищеблок расположен на 1 этаже двухэтажного здания МБОУ «СОШ №9» на 264 посадочных места.

Общая площадь столовой 540,27 кв.м.

Обеденный зал 325 кв.м.

Горячий цех 54,07 кв.м.

Моечные 30 кв.м.

Подсобные и складские помещения 131,2 кв.м.

На территории школы имеется хозяйственный двор, на котором установлена контейнерная площадка с контейнерами для сбора твердых бытовых отходов. Территория двора огорожена, асфальтирована, благоустроена.

Загрузка продуктов осуществляется через отдельный вход с тамбуром в специализированные помещения для их хранения, после в цеха для дальнейшей обработки.

Отопление, водоснабжение, канализация – централизованные. Внутренняя система канализации производственных и хозяйственно-бытовых выполнена отдельно с самостоятельными выпусками в дворовую сеть канализации.

Производственное оборудование, моечные ванны присоединены к канализационной сети с воздушным разрывом 20 мм от верха приемной воронки. Все приемники стоков внутренней канализации имеют гидравлические завороты.

Освещение – искусственное энергосберегающее, представлено лампами в защитных плафонах.

Вентиляция – приточно-вытяжная.

Для организации работы пищеблока имеется следующее оборудование: 2 морозильных камеры для мяса, 1 камера для кур, 1 камера для рыбы, 1 холодильник для гастрономических продуктов, 1 холодильник для проб.

Технологическое оборудование: 4 четырехкомфорочных электроплиты с духовыми шкафами, жарочный шкаф на 3 секции, 2 пароконвектомата, электросковорода, электрокипятильник, микроволновая печь, хлеборезка, электромясорубка, овощерезка, картофелеочистительная машина, протирочная машина, весы напольные, весы настольные.

Вывоз и утилизацию твердых бытовых отходов осуществляет ООО «Олерон+».

2. Работа пищеблока осуществляется в соответствии со следующими нормативными документами:

2.1. Федеральный закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» №52-ФЗ от 30.03.1999г

2.2. Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» №29-ФЗ от 02.01.2000 г.

2.3. СанПиН 2.3.2. 1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов».

2.4. СанПиН 2.3.2. 1324-03 «Условия, сроки хранения особо портящихся продуктов».

2.5. СанПиН 2.2.4. 548-96 «Гигиенические требования к микроклимату производственных помещений»

2.6. СанПиН 3.5.3. 554-96 «Организация и проведение дератизационных мероприятий»

2.7. СанПиН 2.3.6. 1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборото способности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья»

2.8. СанПиН 1.1.1. 1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за проведением санитарных правил, выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»

2.9. СанПиН 2.4.5.2409–08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» (приложение).

3. Осуществление лабораторных исследований и испытаний:

Наименование объекта производственного контроля	Перечень контролируемых показателей	Периодичность отбора проб	Метод контроля	Наименование лабораторий, проводящих исследования	Кто проводит отбор
1. готовые блюда (по ассортименту) 1 – первое 2 – второе 3 – гарнир 2. Готовые мясные и рыбные продукции	Микробиологические показатели: показатели безопасности в соответствии СанПиН 2.3.2. 1078-01 Качество термической обработки	30% от каждого вида блюд с периодичностью не реже 1 раза в 6 месяцев 30% от каждого вида блюд с периодичностью не реже 1 раза в 6 месяцев	Методические указания по санитарно-бактериологическому контролю на предприятиях общественного питания утв. МЗ СССР 31.12.82. №2657-82	ИЛЦ ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в забайкальском крае» (по договору) Аттестат аккредитации ИЛ №ГСЭН.RU. ЦО А\ТОА\093\1 Зарегистрирован в реестре Системы от 17.07.08г., действителен до 17.07.2013г.	Зав. производством
3. Смывы с объектов внешней среды	БГКП (10 смывов)	1 раз в квартал	Методические указания по санитарно-бактериологическому контролю на предприятии общественного питания, утв. МЗ СССР 31.12.82г. №2657-82	ИЛЦ ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в забайкальском крае» (по договору) Аттестат аккредитации ИЛ №ГСЭН.RU. ЦО А\ТОА\093\1 Зарегистрирован в реестре Системы от 17.07.08г., действителен до 17.07.2013г.	Зав. производством

4. Вода: водонапорный кран горячего цеха	Показатели безопасности в соответствии СанПиН 2.1.4.1074-01	1 раз в 6 мес.	МУК 4.2.1018-01 «Санитарно-микробиологический анализ питьевой воды»	ИЛЦ ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в забайкальском крае» (по договору) Аттестат аккредитации ИЛ №ГСЭН.RU. ЦО АИТОА\093\1 Зарегистрирован в реестре Системы от 17.07.08г., действителен до 17.07.2013г	Зав. производством
Искусственная освещенность на рабочих местах	Параметры, регламентируемые СанПиН 2.2.4.548-96	1 раз в год	ГОСТ 29940-81 «Здания и сооружения. Методы измерения освещенности»		Специалист ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в забайкальском крае» (по заявке)
Параметры микроклимата на рабочих местах	Параметры, регламентируемые СанПиН 2.2.4.2548-96	2 раза в год	ГОСТ 121005-88 «Общие санитарно-гигиенические требования»		Специалист ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в забайкальском крае» (по заявке)

4. Порядок контроля работы пищеблока.

1. Контроль за обеспеченностью технологическим оборудованием, кухонной и столовой посудой – ИП.
2. Контроль за своевременной доставкой проб в лабораторию для проведения производственного контроля – ИП.
3. Контроль за своевременностью проведения дезинсекции и дератизации – ИП.
4. Контроль за своевременностью проведения текущего ремонта помещений – ИП.
5. Контроль за наличием моющих и дезинфицирующих средств, условиями их хранения – зав. производством.
6. Проверка качества и своевременности уборки помещения, соблюдение режима дезинфекции, использования средств индивидуальной защиты, соблюдения правил личной гигиены – зав. производством.
7. Контроль за качественным мытьем и обеззараживанием посуды, инвентаря и оборудованием – зав. производством.
8. Контроль за качеством продуктов, наличием необходимой документации, и своевременной поставкой на пищеблок, согласно примерному 20 дневному меню – зав. производством.

5. Организация медицинских осмотров, профессиональной гигиенической подготовки и аттестации должностных лиц и работников.

При работе на пищеблоке каждый работник обязан пройти медицинский осмотр, согласно приказа №29н от 28.01.2021г. Осмотр необходимо пройти у терапевта, дерматовенеролога, отоларинголога, стоматолога, сделать цифровую флюорографию или рентгенографию легких в двух проекциях – прямой и правой боковой, исследование крови на сифилис, исследование на гельминтозы, на носительство возбудителей кишечных инфекций и серологическое обследование на брюшной тиф, а также исследование мазка из зева и носа на наличие патогенного стафилококка. В дальнейшем все указанные исследования проводятся один раз в год, за исключением исследования на носительство возбудителей кишечных инфекций, серологического исследования на брюшной тиф и мазка на наличие патогенного стафилококка (их делают только по медицинским показаниям).

Аттестация руководителя проводится 1 раз в 2 года.

6. Перечень документов на предприятии общественного питания:

- «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».
- «Журнал учета влажности помещения».
- Примерное меню.
- Технологические карты приготовления блюд.

7. При возникновении следующих ситуаций следует немедленно поставить в известность Территориальное управление «Федеральной службы в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Забайкальскому краю» по телефону 26-89-19:

- При аварии в сетях электроснабжения более 6-ти часов закрыть и опечатать холодильное оборудование.
- При сообщении о кишечном инфекционном заболевании, пищевом отравлении, связанном с употреблением реализуемой продукции.
- При аварии канализационной сети

8. Порядок передачи информации о результатах лабораторных исследований, инструментальных измерений, не отвечающих установленным требованиям.

При выявлении нарушений санитарных правил на объекте производственного контроля, лицо, ответственное за проведение производственного контроля, принимает следующие меры, направленные на устранение выявленных нарушений:

- приостанавливает либо прекращает свою деятельность;
- снимет с реализации продукцию, не соответствующую санитарным правилам и представляющую опасность для человека, и принимает меры по исключению такой опасности в целях, исключающих причинения вреда человеку, или по ее уничтожению.
- информирует Территориальное управление «Федеральной службы в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Забайкальскому краю» по телефону 26-89-19 о мерах, принятых по устранению нарушений санитарных правил.