**Программа производственного контроля на предприятии ИП Сергеева С.А.**

Ответственным за осуществление производственного контроля является

**ИП** **Сергеева Светлана Александровна.**

*617762, Пермский край, г. Чайковский, ул. Шлюзовая, д.28а*

*ИНН 592000284036*

*ОГРНИП 304592016900102*

***Характеристика размещения объекта питания***

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Наименование характеристик** | **Фактические данные** |
| 1 | Адрес | г.Чайковский, МАОУ СОШ № 2, ул. Советская, 51, ул. Азина д.1, ул. Азина д.1/1. |
| 2 | Ф.И.О. руководителя учреждения  Ф.И.О. руководителя организации, осуществляющей питание | Терскова С.В.  Сергеева С.А. |
| 3 | Ф.И.О. технолога | Тронина Ирина Ивановна |
| 4 | Ф.И.О. заведующего производством | Тимановская Т.В. |
| 5 | Бракеражная комиссия: (состав, № приказа) | Дежурный администратор в соответствии с графиком дежурств  Тимановская Т.В. |
| 6 | Тип здания (приспособленное или типовое) | Типовое |
| 7 | Размещение объекта (изолированно, стоящий корпус с переходом, без перехода, объект расположен в здании) | Объекты расположены в зданиях |
| 8 | Холодное водоснабжение (централизованное из городского водопровода или централизованное из собственного водопровода, децентрализованное (колодцы)) | Централизованное из городского водопровода |
| 9 | Горячее водоснабжение (централизованное городское, централизованное местное (электробойлеры), отсутствие проточного горячего водоснабжения) | Централизованное городское |
| 10 | Отопление (централизованное городское или местное, децентрализованное) | Централизованное городское |
| 11 | Вентиляция (приточно-вытяжная общеобменная, приточно-вытяжная местная, естественная) | Приточно-вытяжная |
| 12 | Освещение (естественное, искусственное, комбинированное) | Комбинированное |
| 13 | Набор производственных и вспомогательных помещений (перечень) | Моечная кухонной посуды, цех сырой продукции, овощной цех, цех сыпучих продуктов, мясной цех, рыбный цех, горячий цех, моечная столовой посуды, обеденный зал, раздевалка. |
| 14 | Обеспеченность спецавтотранспортом для перевозки пищевых продуктов (количество собственного а/транспорта, а/транспорт предприятий, ИП) | транспорт поставщиков |

***Перечень основных нормативных документов, определяющих санитарно-гигиенические нормы и правила при организации питания***

1. Санитарные правила и нормы 2.3.4.15-32-2005. Гигиенические требования к объектам общественного питания.
2. Санитарные правила и нормы 2.3.4.15-18-2005. Государственная санитарно-гигиеническая экспертиза и подтверждение правильности установления сроков годности (хранения), условий хранения продовольственного сырья и пищевых продуктов.
3. Санитарные правила 1.1.8-24-2003. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемиологических и профилактических мероприятий.
4. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов.
5. СанПиН 2.3.2.1153-02 дополнения №1 к СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевых продуктов.
6. СанПиН 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов.
7. СП 42-123-4117-86 Условия, сроки хранения особо скоропортящихся продуктов.
8. СП 1.1.1058-01 Организация и проведение производственного контроля за соблюдением (профилактических) мероприятий.
9. СП 2.3.6.1079-01 Требования к организации общественного питания, изготовлению и оборотности в них пищевых продуктов и производственного сырья.
10. СП 2.3.6.1066-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организации торговли и обороту в них производственного сырья и пищевых продуктов.
11. СанПиН 2.3.2.704-98 Производство спирта этилового ректификованного и ликеро-водочных изделий.
12. СанПиН 2.4.5.2409-08 Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждений и учреждений начального и среднего профессионального образования.
13. СанПиН 2.3.4.13-20-2002 Производство хлебы, хлебобулочных и кондитерских изделий.
14. СанПиН 2.3.4.050-96 Производство и реализация рыбной продукции.
15. Инструкция по проведению С-витаминизации питания.
16. Методические указания по санитарно-бактериологическому контролю на предприятиях общественного питания и торговли.
17. СанПиН 2.1.4.1074-01 Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества.
18. СанПиН 9-80 РБ 98 Гигиенические требования к микроклимату производственных помещений.
19. СанПиН 2.2.4/2.1.8.10-32-2002 Шум на рабочих местах, в помещениях жилых и общественных зданий и на территории жилой застройки.
20. ГОСТ 12.1.005-88.ССБТ. Общие санитарно-гигиенические требования к воздуху рабочей зоны.
21. ФЗ №52 от 30 марта 1999г. О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения.
22. ФЗ №29 от 2 января 2000г. О качестве и безопасности пищевых продуктов.
23. Постановление Правительства РФ от 19 января 1998г. №55 «Правила отдельных видов товаров».
24. Постановление Правительства РФ от 15 августа 1997г. №1036 «Об утверждении правил оказания услуг общественного питания».
25. Закон РФ от 7 февраля 1997г. №2300-1 «О защите прав потребителя».
26. Межотраслевые правила по охране труда в общественном питании ПОТ РМ-011-2000.
27. МР2.3.1.2432-08 Нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для различных групп населения Российской Федерации.

***Стандарты, применяемые при производстве продукции общественного питания***

1. СТБ 1210-2000 Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия.
2. ГОСТ 30524-97 Общественное питание. Требования к обслуживающему персоналу.
3. СТБ 1045-97 Изделия булочные и сдобные. Общие технические условия.
4. ГОСТ 27844-88 Изделия булочные. Технические условия.
5. ГОСТ 24557-89 Изделия хлебобулочные сдобные. Технические условия.
6. СТБ 985-95 Пирожки и пончики. Общие технические условия.

***Технологические документы на производство продукции, реализуемой в столовых и буфетах***

1. Сборник технологических карт блюд и изделий для питания учащихся школьных учреждений, 2010г.
2. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004г.
3. Справочник рецептуры блюд для питания учащихся образовательных учреждений, 2003г.
4. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, 2002г.
5. Нормативная документация для предприятий общественного питания, 2002г.
6. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий национальных кухонь народов России, 2001г.
7. Сборник рецептур и технология приготовления блюд диетического питания, 2005г.
8. Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания всех форм собственности, 1996г.
9. Организация питания детей в школьных учреждениях, 2008г.

***Формы учета и отчетности***

Для осуществления контроля за качеством питания в столовой ведется следующая необходимая техническая документация:

1. **Журнал входного контроля доброкачественности поступающих на пищеблок пищевых продуктов (продовольственного сырья) и контроля наличия обязательных документов, подтверждающих качество и безопасность пищевых продуктов.**

В журнале фиксируется все поступающие на пищеблок пищевые продукты, указываются время их поступления, изготовитель, поставщик, номер партии и другие важные реквизиты. Каждый продукт оценивается по органолептическим показателям. Также оценке подлежат соответствие упаковки и маркировки требованиям нормативных документов и температура (для скоропортящихся, в т.ч. замороженных, продуктов), которую имели продукты на момент отгрузки. В журнале указываются предельный срок реализации продуктов и фактический срок реализации остатков. Это необходимо для контроля соблюдения сроков годности пищевых продуктов, установленных изготовителями.

1. **Журнал контроля рациона питания и приемки готовой кулинарной продукции.**

В журнале отмечается время приготовления каждой партии блюд и кулинарных изделий, записываются их наименования. В дополнение к названиям продуктов и блюд, предусмотренных в типовом рационе питания, указываются фактические наименования продуктов, которые дети получали в конкретный день и прием пищи.

Особо отмечаются используемые в питании детей обогащенные (витаминизированные) пищевые продукты.

В целях контроля соблюдения рациона питания в журнале указываются сведения о заменах блюд и кулинарных изделий и причинах таких замен.

В журнале проставляются отметки о доброкачественности продуктов (продовольственного сырья) на момент окончания хранения и поступления на производство.

По результатам проведения приемки готовой кулинарной продукции в журнале регистрируются качественные и количественные показатели готовых блюд и кулинарных изделий, оценивается их соответствие утвержденной технической документации (технологическим картам) по органолептическим показателям, критериям готовности (показателям правильно проведенной кулинарной обработки), оформлению блюд и температуре блюда при отпуске.

1. **Журнал визуального производственного контроля пищеблока.**

Необходим для регистрации результатов визуального контроля производственных, складских и бытовых помещений пищеблока, оценки их соответствия требованиям нормативных документов, записи предлагаемых мероприятий по устранению замечаний и нарушений.

В журнале приводятся ссылки на конкретные пункты нормативных, технических, распорядительных и иных документов, требования которых нарушены.

1. **Журнал контроля состояния здоровья персонала (допуск к работе).**

В журнале отмечаются результаты ежедневного визуального осмотра (рук, зева) персонала, проводимого медицинским работником перед началом работы, проставляются отметки по результатам опроса персонала на предмет отсутствия в семье каждого работника случаев заболеваний кишечными инфекциями (пищевых отравлений); ведется учет листков нетрудоспособности по уходу за больными членами семьи.

1. **Журнал контроля условий хранения пищевых продуктов и параметров микроклимата в помещениях пищеблока.**

Ведется для регистрации результатов измерения температуры и относительной влажности воздуха во всех складских помещениях, охлаждаемых камерах и холодильных шкафах, констатации соответствия (несоответствия) результатов измерений требованиям нормативных документов, а также для записи предложений по устранению выявленных нарушений. В качестве показателя, характеризующего условия труда персонала, в журнале указываются результаты измерений температуры в производственных помещениях пищеблока.

1. **Журнал учета обогащения рациона питания микронутриентами.**

Данная отчетная форма ведется в случае проводимой на пищеблоке образовательного учреждения витаминизации кулинарной продукции (обычно – третьих блюд). В журнале регистрируют использование в питании детей обогащенных (витаминизированных) пищевых продуктов.

1. **Ведомость анализа используемого набора продуктов за неделю.**

Документ ведется только при наличии отдельных эпизодических замен в фактическом рационе питания. То есть в том случае, если в какой-либо прием пищи были допущены отклонения от утвержденного типового рациона (замена блюда, продукта, изменение норм закладки или изменение выхода и др.) В ведомости анализируется фактический набор продуктов и оценивается его соответствие набору продуктов , в соответствии с утвержденным рационом питания.

Данные в форму для анализа вносятся на основании журнала контроля рациона питания, меню –требований и накопительной ведомости.

**8.Журнал регистрации результатов лабораторно – инструментального контроля, проводимого сторонними организациями (лабораториями)**

В журнале регистрируются все результаты лабораторных и инструментальных исследований , испытаний , измерений проводимых независимыми лабораториями. Также констатируется соответствие (несоответствие) результатов требованиям нормативных документов и записываются предложения по устранению выявленных нарушений . При небольшом количестве исследований вместо данного журнала используется подшивка протоколов с результатами лабораторного контроля.

**9.Журнал регистрации аварийных ситуаций.**

Журнал ведется для регистрации ситуаций, представляющих угрозу санитарно- эпидемиологическому благополучию (отключение электричества, горячего водоснабжения, поломка технологического оборудования и т.п.) и всех проведенных мероприятий по их устранению.

**10. Отчет по результатам производственного контроля.**

В документе анализируются результаты всех форм производственного контроля за отчетный период 9 как правило, календарный или учебный год), проводятся предложения по устранению выявленных нарушений и улучшению санитарно- эпидемиологического состояния объекта. Отчет готовится ответственным лицом и утверждается руководителем базового предприятия питания (образовательного учреждения)

На основании отчета разрабатывается комплексный план санитарно- эпидемиологических и профилактических мероприятий ( например, план по обеспечению качества и безопасности продукции, услуг) на предстоящий период.

Вся перечисленная документация ведется сотрудниками, ответственными за проведение контрольных мероприятий в соответствии с программой производственного контроля.

Имеются и оформляются:

* *Технико-технологические карты;*
* *Калькуляционные карты блюд и кулинарных изделий;*
* *Меню с указанием выхода и стоимости блюд и кулинарных изделий.*

При получении продовольственных товаров оформляются и предоставляются:

* *Накладные*
* *Сопроводительные документы, подтверждающие безопасность и качество пищевых продуктов и продовольственного сырья( качественное удостоверение, сертификат соответствия и т.д.)*

В столовых имеются следующие материалы и информация:

* *Согласованные с Роспотребнадзором материалы по организации питания учащихся;*
* *Примерный рацион питания;*
* *Учет протоколов лабораторных исследований и инструментальных замеров физических факторов;*
* *Медицинские книжки работников установленного образца;*
* *Книга замечаний и предложений ;*
* *Журнал регистрации вводного инструктажа;*
* *Журнал регистрации инструктажей.*

Потенциальную опасность представляют собой реализуемые особо скоропортящиеся продукты:

* *Молочные продукты,*
* *Холодные закуски,*
* *Заливные блюда,*
* *Паштеты,*
* *Соусы.*

***Программа лабораторно-инструментальных исследований на предприятии общественного питания***

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№** | **Наименование объекта производственного контроля** | **Объект исследования и (или) исследуемый материал** | **Определяемые показатели** | **Периодичность производственного контроля** | **Нормативная ,нормативно-техническая и методическая документация, регламентирующая проведение исследований , испытаний и т.п.** | **Ответственный** |
| 1. | Входной контроль показателей качества и безопасности поступающего сырья | 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 действующего законодательства и нормативов(объем информации, наличие текста на русском языке и т.д.) | Каждая партия поступающего сырья и пищевых продуктов | Технические регламенты на соответствующие виды продукции, ФЗ от 02.01.2000г. №29 «О качестве и безопасности пищевых продуктов» СП2.3.6.1079-01 ГОСТ Р 51074-2003 СанПиН 2.3.2.1078-01 | Заведующие производством  столовых.  Технолог |
| 2. | Контроль на этапе технологи-  ческих процессов | Процессы  Приготов-ления, готовая продукция | *Лабораторный и инструментальный контроль:*  - на этапах технологического процесса (Овосковирование яйца и обмывание теплой водой с добавлением 2% -ного раствора питьевой соды и хлорамина(1%), контроль качества фритюрных жиров);  *Готовой продукции*  -органолептические показатели;  -физико-химические и микробиологические показатели.  *Лабораторные исследования воды питьевой:*  *-*-органолептические и  микробиологические показатели |  |  |  |
| 3 | Санитарно- эпидемиологический режим | Санитарная обработка помещений, оборудования, инвентаря | Смывы с объектов производственного оборудования, инвентаря, резервуаров, тары и спец одежды персонала | 1 раз в год | СП2.3.6.1079-01 | Заведующие производством  столовых.  Технолог |
| 4 | Производственная  среда | Условия труда на рабочем месте | Проведение инструментальных исследований и измерение вредных и опасных факторов на рабочем месте:  Физические факторы  -микроклимат: температура, влажность воздуха, скорость движения воздуха;  -температура рабочих поверхностей;  -освещенность, тепловое излучение, шум, вибрация;  -химические факторы:  Физиологоэргономические исследования (физические, динамические нагрузки, масса поднимаемого и перемещаемого груза в ручную, стереотипичные рабочие движения, статические нагрузки , рабочая поза, перемещение в пространстве, интеллектуальные нагрузки, сенсорные нагрузки, эмоциональные нагрузки, монотонность нагрузки, режим работы); | 1 раз в год  При вводе в эксплуатацию и при вводе нового технологического оборудования  При аттестации рабочих мест | СП1.1.1058-01  СП1.1.2193-07  СП2.3.6.1-79-01  Постановление Минтруда №12 от 14.03.97г Р2.2.755-99 | Заведующие производством  столовых.  Технолог |

***Схема производственного технологического и лабораторного контроля сырья, полуфабрикатов, технологического процесса и готовой продукции для объектов общественного питания.***

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| ***№***  ***п/п*** | ***Обет контроля*** | ***Контрольные критические точки*** | ***Показатели*** | | ***Периодичность контроля*** | | | ***Нормативные документы*** | ***Ответственный за организацию контроля*** | | ***Исполнитель*** | | | ***Оформление результатов*** | | | ***Предупреждающие действия в случае не соответствия*** | |
| 1. **Контроль сырья, вспомогательных материалов, инвентаря, производственной тары, посуды.** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 1. | Участок приемки сырья | Приемка сырья | Наличие документов подтверждающих качество и безопасность документов идентификации партии, (маскировочные ярлыки), внешний вид, цвет. Запах, консистенция. | | Каждая партия | | | Соответственно виду сырья | Руководитель предприятия (учреждения).  Заведующий производством (руководитель) объекта питания | | | Заведующий производством,  медработник | | | Книга поступления товаров и сырья | | Приостановка приемки сырья, информирование руководства возврат на склад предприятия или поставщику | |
|  |  | Приемка вспомогательных материалов, инвентаря, производственной тары, посуды, приборов. | Наличие документов подтверждающих качество и безопасность документов идентификации партии | | Каждая партия | | | Соответственно виду товара | Руководитель предприятия (учреждения).  Заведующий производством ( руководитель) объекта питания | | | Заведующий производством, | | |  | | Приостановка приемки товара, возврат или поставщику | |
| **2.Контроль технологического процесса** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 1. | Производственный цех | Соблюдение рецептуры , технологии | Соблюдение норм закладки сырья, соблюдение температурного режима при приготовлении и отпуске блюд. | | Ежедневно | | | Дневной рацион питания, технологические карты, натуральные нормы питания, рекомендуемые объемы пищи. | Руководитель предприятия (учреждения).  Заведующий производством ( руководитель) объекта питания | | | Заведую-щий производст-вом, брокераж-ная комиссия | | | | Бракеражный журнал | Приостановка процесса, информирование руководства, установление причины несоответствия и ее устранение | |
| 1. **Контроль качества полуфабрикатов и готовой кулинарной продукции** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 1. | Производственный цех | Полуфабрикаты мясные, рыбные , овощные, мучные, тесто, фарш. | Органолептическая оценка.  Массовая доля влаги, доля поваренной соли, массовая доля наполнителя , массовая доля сахара (в сладких фаршах) | Ежедневно  1 раз в год , выборочно | | | Соответственно виду полуфабриката  МУ по лабораторному контролю качества продукции общественного питания | | | Руководитель предприятия (учреждения).  Заведующий производством ( руководитель) объекта питания | | | Заведующий произ-водством,  Медработник,  Акредитованная испытательная лаборатории (по договору) | | | Протокол испытания | | Приостановка процесса, информирование руководства, установление причины несоответствия и ее устранение |
| 2. | Производственный цех | Кулинарные изделия из мяса, рыбы, птицы | Органолептическая оценка  Массовая доля наполнителя, массовая доля влаги, жира | Каждая партия готовой продукции  1 раз в год | | | Действующие сборники технологичес ких карт и сборники рецептур  МУ по лабораторному контролю качества продукции в общественном питании | | | Руководитель предприятия (учреждения),  Заведующий производством (руководитель) объекта питания | | | Заведующий производством, бракеражная комиссия  Аккредитованная испытательная лаборатория (по договору) | | | Бракеражный журнал  Протокол испытаний | | Приостановка процесса, информирование руководства, установление причины несоответствия и ее устранение |
| 3. | Производственный цех | Супы, гарниры, соусы, холодные блюда и закуски, сладкие блюда, напитки | Органолептическая оценка  Массовая доля влаги или сухих веществ, массовая доля жира, массовая доля сахара или соли | Каждая партия готовой продукции  1 раз в год | | | Действующие сборники технологических карт и сборники рецептур  МУ по лабораторному контролю качества продукции в общественном питании | | | Руководитель предприятия (учреждения),  Заведующий производством (руководитель) объекта питания | | | Заведующий производством, бракеражная комиссия  Аккредитованная испытательная лаборатория (по договору) | | | Бракеражный журнал  Протокол испытаний | | Приостановка процесса, информирование руководства, установление причины несоответствия и ее устранение |
| 4. | Производственный цех | Мучные кулинарные изделия (собственная выпечка) | Органолептическая оценка  Массовая доля влаги или сухих веществ, массовая доля жира, массовая доля сахара или соли | Каждая партия готовых изделий  1 раз в год | | | СТБ 985-95  Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания СТБ 985-95  МУ по лабораторному контролю качества продукции в общественном питании | | | Руководитель предприятия (учреждения),  Заведующий производством (руководитель) объекта питания | | | Заведующий производством, бракеражная комиссия  Аккредитованная испытательная лаборатория (по договору) | | | Бракеражный журнал  Протокол испытаний | | Приостановка процесса, информирование руководства, установление причины несоответствия и ее устранение |
| 5. | Производственный цех | Готовая кулинарная продукция | Микробиологический контроль | 1 раз в год | | | СанПиН 11-63 РБ98,  МУ по санитарно-бактериологическому контролю на предприятиях общественного питания и торговли пищевыми продуктами | | | Руководитель предприятия (учреждения),  Заведующий производством (руководитель) объекта питания | | | Аккредитованная испытательная лаборатория (по договору) | | | Протокол испытаний | | Приостановка процесса, информирование руководства |
| 6. | Производственный цех | Мучные кондитерские и булочные изделия (собственная выпечка) | Органолептические показатели, внешний вид, состояние мякиша (пропеченность, пористость), масса изделия.  Влажность, пористость, кислотность, массовая доля сахара, массовая доля жира | Ежедневно каждая партия  Один раз в год выборочно | | | СТБ 1045-97  Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания СТБ 1045-97  МУ по лабораторному контролю качества продукции в общественном питании | | | Руководитель предприятия (учреждения),  Заведующий производством (руководитель) объекта питания | | | Заведующий производством, бракеражная комиссия  Аккредитованная испытательная лаборатория (по договору) | | | Бракеражный журнал  Протокол испытаний | | Приостановка процесса, информирование руководства |
| 7. | Объект общественного питания  - продукты из подсобных хозяйств;  - при децентрализованной закупке продуктов | Свежие овощи, картофель, бахчевые, фрукты, ягоды | Токсичные элементы: соли тяжелых металлов, патулин, пестициды, нитраты.  Радионуклеиды  (при наличии документов, удостоверяющих качество и безопасность) | 1 раз в год (перед закладкой в овощехранилище)  По оперативной необходимости | | | СанПиН 11-63 РБ 98, МДУ нитратов в отдельных пищевых продуктах растительного происхождения  РДУ радионуклидов цезия 137 и стронция 90 в пищевых продуктах и питьевой воде | | | Руководитель предприятия (учреждения) | | | Аккредитованнная испытательная лаборатория или гор (рай) ЦГЭ (по договору) | | | Протокол испытаний | | Приостановка процесса, информирование руководства |
|  |  | Вода питьевая | Микробиологические показатели | Перед началом учебного года – с автономными источниками водоснабжения – дополнительно 2 раза в год | | | СанПиН 10-124 РБ 99  СанПиН 11-05-93  СанПиН 8-83-98 РБ 98 | | | Руководитель предприятия (учреждения) | | | Аккредитованнная испытательная лаборатория или гор (рай) ЦГЭ (по договору) | | | Протокол испытаний | | информирование руководства |
|  |  |  | Химические показатели | 1 раз в год | | | СанПиН 10-124 РБ 99 | | | Руководитель предприятия (учреждения) | | | Аккредитованнная испытательная лаборатория или гор (рай) ЦГЭ (по договору) | | | Протокол испытаний | | информирование руководства |
|  |  |  | Радиологические показатели | 1 раз в год | | | СанПиН 10-124 РБ 99 | | | Руководитель предприятия (учреждения) | | | Аккредитованнная испытательная лаборатория или гор (рай) ЦГЭ (по договору) | | | Протокол испытаний | | информирование руководства |
| 1. **Контроль соблюдения санитарно-гигиенического режима в условиях транспортировки сырья, в производственных цехах, в условиях реализации продукции** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 1. | Автотранспорт | Санитарное состояние транспорта | Результаты визуального осмотра | | | Ежедневно | | СанПиН 2.3.4.15-32-2005 | | Руководитель предприятия (учреждения) | | | Кладовщик | | Санитарный транспорт | | | Проведение санобработки транспорта |
| 2. | Производственный цех | Санитарное состояние цеха, оборудования, инвентаря, тары, посуды | Соблюдение периодичности и режима мытья цехов, оборудования, инвентаря, тары, посуды | | | Ежедневно | | СанПиН 2.3.4.15-32-2005 | | Руководитель предприятия (учреждения),  Заведующий производством (руководитель) объекта питания | | | Заведующий производством, медработник | |  | | | Приостановка процесса, проведение санитарного дня |
| 3. | Обеденный зал, буфет | Санитарное состояние помещений, оборудования | Соблюдение требований, периодичности и режима уборки помещений и мойки оборудования | | | Ежедневно | | СанПиН 2.3.4.15-32-2005 | | Руководитель предприятия (учреждения),  Заведующий производством (руководитель) объекта питания | | | медработник | |  | | | Приостановка процесса, проведение санитарного дня |
| 4. | Моечная столовой и кухонной посуды | Санитарное состояние инвентаря, столовой и кухонной посуды | Соблюдение требований и режимов мойки | | | Ежедневно | | СанПиН 2.3.4.15-32-2005 | | Руководитель предприятия (учреждения),  Заведующий производством (руководитель) объекта питания | | | Заведующий производством, медработник | |  | | | Приостановка процесса, проведение санитарного дня |
| 1. **Контроль эффективности работы холодильного, технологического оборудования, инженерных сооружений и коммуникаций** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 1. | Производственнные и вспомогательные цеха объекта питания | Холодильное, технологическое оборудование | Температурный режим работы холодильного оборудования, режим работы технологического оборудования  Эффективность работы вентиляционных систем | | | Ежедневно  Ежемесячно | | Паспорта на оборудование  Паспорта на оборудование | | Руководитель предприятия (учреждения) | | | Заведующий производством, медработник  Механик | | Технический паспорт | | | Информирование руководства, проведение ремонтных работ  Информирование руководства, проведение ремонтных работ |
| 1. **Контроль температурно-влажностных режимов хранения продовольственных товаров, сырья и полуфабрикатов** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 1. | Складские помещения для хранения сырья | Режим хранения | Температура и влажность воздуха, условия хранения и сроки годности | | | Ежедневно | | СанПиН 11-63 РБ 98 | | Руководитель предприятия (учреждения),  Заведующий производством (руководитель) объекта питания | | | Заведующий производством, кладовщик, медработник | |  | | | Информирование руководства, проведение ремонтных работ |
| 1. **Контроль за соблюдением условий труда работающих** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 1. | Производственный цех | Выборочно рабочие места | Освещенность, температура, влажность воздуха | | | 1 раз в год | | СанПиН 9-80 РБ 98  СанПиН 2.1.8.10-33-2002  СанПиН 2.1.8.10-32-2002 | | Руководитель предприятия (учреждения) | | | Гор (рай) ЦГЭ (по договору) | | Протоколы инструментальных измерений | | | Информирование руководства, проведение ремонтных работ. Разработка и внедрение дополнительных мероприятий по оздоровлению условий труда |
| 2. | Производственный цех | Выборочно рабочие места | Вредные вещества воздуха рабочей зоны | | | 1 раз в год | | СанПиН 11-19-94  ГОСТ 12.1.005-88  ГН 9-106 РБ 98 | | Руководитель предприятия (учреждения) | | | Гор (рай) ЦГЭ (по договору) | | Протоколы лабораторных работ | | | Информирование руководства, проведение ремонтных работ. Разработка и внедрение дополнительных мероприятий по оздоровлению условий труда |

***Перечень мероприятий, обеспечивающих безопасность и качество выпускаемой продукции.***

1. Содержание территории, хранение и утилизация отходов производства в соответствии с требованиями санитарных норм и правил.
2. Установка и эксплуатация технологического оборудования при наличии документов, подтверждающих качество и безопасность. Инструктаж по технике безопасности.
3. Соблюдение требований санитарных норм и правил на этапах транспортировки. хранения сырья, производства ,реализации продукции, хранения и утилизации отходов производства.
4. Соблюдение рецептур, технологии при выработке кулинарной продукции.
5. Соблюдение санитарно-противоэпидемического режима при эксплуатации оборудования, вспомогательных материалов , посуды, инвентаря в объектах общественного питания.
6. Соблюдение санитарных норм и правил при уборке помещений объекта общественного питания.
7. Проведение производственного, в т.ч. лабораторного контроля.
8. Своевременное проведение предварительных медицинских осмотров при поступлении на работу, а также периодических профилактических медицинских осмотров персонала объектов общественного питания.
9. Гигиеническое обучение персонала.

***Перечень факторов, представляющих потенциальную опасность для здоровья и жизни человека***

1. Гигиенические параметры микроклимата: влажность, скорость движения воздуха рабочей зоны, температура.
2. Гигиенические параметры освещенности на рабочих местах
3. Предельно допустимые уровни шума, вибрации на рабочих местах

***Перечень должностных лиц и работников, подлежащих обязательным медицинским осмотрам и профессиональной гигиенической подготовке***

К работе допускаются лица, имеющие соответствующие профессиональную квалификацию, прошедшие предварительный, при поступлению на работу и периодических медицинские осмотры в установленном порядке , профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию. Профессиональная гигиеническая подготовка и аттестация для работников и для руководителей организации проводится – ежегодно. Профилактические прививки персонала против инфекционных заболеваний проводятся в соответствии календаря прививок.

Каждый работник имеет личную медицинскую книжку установленного образца, в которую вносятся результаты медицинских обследований и лабораторных исследований (2 раза в год), сведения о перенесенных инфекционных заболеваниях, отметка о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации.

Столовые обеспечены аптечкой для оказания первой медицинской помощи.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **ФИО** | **Дата рождения** | **Адрес** | **Должность** |
| **1** | Обухова Надежда Александровна |  | г Чайковский, ул. Азина, д.1. и д.1/1 | Зав.производством |
| **2.** | Кульчихина Татьяна Петровна |  | г.Чайковский, ул. Советская, 51. | Зав. производством |
| **2** | Тронина Ирина Ивановна | 29.05.71 | г Чайковский, ул К. Маркса, д.18, кв.31 | Технолог |

***Перечень возможных аварийных ситуаций, связанных с остановкой производства, нарушениями технологических регламентов приготовления, реализации готовых блюд, хранения производственного сырья и пищевых продуктов.***

1. Прекращение подачи электроэнергии.
2. Превышение задымленности в производственных помещениях свыше допустимых норм.
3. Возникновение очага возгорания и др.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Возможные аварийные ситуации** | **Последствия аварийной ситуации** | **Информирование об аварийной ситуации** | **Мероприятия по локализации аварийной ситуации** |
| Авария внутренней системы канализации с изливом сточных вод в складские и производственные помещения | 1. Инфицирование объектов внешней среды патогенными микроорганизмами 2. Пищевые отравления 3. Вспышка острых кишечных заболеваний | 1.Администрацию учреждения образования  2. ИП  3. заведующую производством каждого объекта.  4. Органов местного самоуправления  5. Роспотребнадзора | 1.Немедленно прекратить работу столовой  2.Провести мероприятия по ремонту инженерных коммуникаций.  3. Провести дезинфекционные мероприятия.  4. Провести экспертизу пищевых продуктов.  5.Проведение лабораторных исследований после ликвидации аварии. |
| Авария хозяйственно питьевого и горячего водоснабжения, их отсутствие | 1.Пищевык отравления  2. Вспышка острых кишечных заболеваний | 1.Администрацию учреждения образования  2. ИП  3. заведующую производством каждого объекта.  4. Органов местного самоуправления  5. Роспотребнадзора | 1.Прекратить работу столовой  2.Провести мероприятия по ремонту инженерных коммуникаций.  3. Провести дезинфекционные мероприятия. |
| Авария системы электроснабжения, отсутствие электроэнергии длительное время | 1.Инфицирование сырья, полуфабрикатов и продуктов патогенными микроорганизмами  2. Пищевые отравления  3.Вспышка острых кишечных заболеваний | 1.Администрацию учреждения образования  2. ИП  3. заведующую производством каждого объекта.  4. Органов местного самоуправления  5. Роспотребнадзора | 1.Прекратить работу столовой  2.Провести мероприятия по ремонту коммуникаций.  2. Провести экспертизу пищевых продуктов.  5.Провести лабораторные исследования продтоваров после ликвидации аварии. |

Подготовил: технолог Тронина И.И.