

УТВЕРЖДАЮ:

ДИРЕКТОР

МУП «Общепит» г. Салавата

Л.В. Сафронова

«15» апреля 2019 г.



**Программа (план) производственного контроля за соблюдением санитарных правил
и выполнением санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий.
Муниципальное унитарное предприятие «Общепит» городского округа г. Салават Республики Башкортостан
МБОУ «Лицей № 8»**

Наименование юридического лица, индивидуального предпринимателя: Муниципальное унитарное предприятие «Общепит» городского округа город Салават Республики Башкортостан

Юридический адрес юридического лица, индивидуального предпринимателя:

453264, РБ г. Салават, ул. Октябрьская, 10

Фактический адрес объекта: г. Салават, ул. Уфимская, 72

Вид деятельности: услуги общественного питания (необходимые изменения, дополнения в программу (план) производственного контроля вносятся при изменении вида деятельности, технологии производства, других существенных изменениях деятельности юридического лица, индивидуального предпринимателя)

Перечень должностных лиц (работников), на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля: 1. Жабина Т.П.; 2. Калмыкова Н.В.; 3. Меметалиева В.Р.; 4. Шахмуратова И.М.

Основанием для проведения производственного контроля является ст. 11, 12 № 52 - ФЗ от 30.03.1999 г. «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», п. 1.5, 2.5, 2.6 СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий», п.14.1. СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья».

1. Наличие в столовой

официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью – **оказание услуг общественного питания:**

1. Федеральный закон от 30.03.99г. №52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», (в ред. от 30.12.2001г. №196-ФЗ, в ред. от 10.01.2003г. №15-ФЗ, в ред. 30.06.03г. №86-ФЗ, в ред. 22.08.2004г. №122-ФЗ, в ред. от 09.05.2005г. №45-ФЗ).
2. Федеральный закон от 02.01.00г. №29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (в ред. от 30.12.01г. №196-ФЗ, от 10.01.03г. №15-ФЗ, от 30.06.03г. №86-ФЗ.).
3. Федеральный закон «О защите прав потребителей» от 07.02.1992г. №2300-1 (в ред. от 09.01.1996г. №2-ФЗ, в ред. от 17.12.1999г. №212-ФЗ, в ред. от 30.12.2001г. №196-ФЗ, в ред. от 22.08.2004г. №122-ФЗ, в ред. от 02.11.2004г. №127-ФЗ, в ред. от 21.12.2004г. №171-ФЗ).
4. Федеральный закон от 30.12.01г. №196-ФЗ «О введении в действие Кодекса Российской Федерации об административных правонарушениях» (в ред. от 22.05.03г. №54-ФЗ, в ред. от 09.05.2005г. №45-ФЗ).
5. Федеральный закон от 08.08.01г. №134-ФЗ «О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при проведении государственного контроля (надзора)» (в ред. от 01.10.03г. №129-ФЗ, в ред. от 09.05.2005г. №45-ФЗ).

6. Федеральный закон от 09.05.2005г. №45-ФЗ «О внесении изменений в Кодекс Российской Федерации от административных правонарушений и другие акты Российской Федерации, а так же о признании утратившими силу некоторых положений законодательных актов Российской Федерации».
7. СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья», утв. постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 06.11.01. №36, дополнение №1 к СП 2.3.6.1079-01 СП 2.3.6.1254-03, утв. постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 01.04.03г. №28.
8. СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий», утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 10.07.01г. №18.
9. СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов», утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 21.05.03г. №114.
10. СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов», утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 06.11.01г. №36.
11. Приказ Минздравсоцразвития России № 302н от 12 апреля 2011 г. «Об утверждении перечней вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования), и Порядка проведения предварительных и периодических медицинских осмотров (обследований) работников, занятых на тяжелых работах и на работах с вредными и (или) опасными условиями труда»
12. Приказ Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 20.05.2005 г. № 402 «О личной медицинской книжке и санитарном паспорте»
13. СП 2.2.1/2.1.1.1278-03 «Гигиенические требования к естественному, искусственному и совмещенному освещению жилых и общественных зданий».
14. СП 2.2.4.548-96 «Гигиенические требования к микроклимату производственных помещений».
15. СП 2.2.4/2.1.8.562-96 «Шум на рабочих местах в помещениях и общественных зданиях и на территории жилой застройки»
16. СП 3.1./3.2.1379-03 «Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней».
17. СП 3.5.3.1129-02 «Санитарно-эпидемиологические требования к проведению дератизации».
18. СП 3.1.1.1117-02 «Профилактика острых кишечных инфекций».
19. СП 3.5.2.1376-03 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дезинсекционных мероприятий против синантропных членистоногих».
20. СП 3.2.1317-03 «Профилактика энтеробиоза».
21. «Правила оказания услуг общественного питания», утв. постановлением правительства РФ от 15.08.97г. №1036

22. СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», утвержденные Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ № 45 от 23.07.2008 г.

23. СанПиН 2.4.4.2599-10 «Гигиенические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в оздоровительных учреждениях с дневным пребыванием детей в период каникул», утвержденные Постановлением № 25 от 19.04.2010 г. главным государственным санитарным врачом РФ.

24. Методические указания по лабораторному контролю качества продукции общественного питания. 1-2 том МУ № 1 – 40/3805.

25. Справочные таблицы. Химический состав пищевых продуктов. Справочные таблицы содержания основных пищевых веществ и энергетической ценности пищевых продуктов. М. 1997 г.

26. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах. М. 2004 г.

27. Сборник рецептов и кулинарных изделий. Уфа 1994 г.

II. Работники организации, деятельность которых связана с услугами общественного питания подлежат предварительным и периодическим медицинским осмотрам, а так же гигиенической подготовке и аттестации.

№ п/п	Ф.И.О. сотрудника	Занимаемая должность
	Список прилагается	

Согласно приказу Минздрава России № 302н от 12 апреля 2011 г. «Об утверждении перечней вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования), и Порядка проведения предварительных и периодических медицинских осмотров (обследований) работников, занятых на тяжелых работах и на работах с вредными и (или) опасными условиями труда» при поступлении на работу медицинский осмотр проводится при участии терапевта и дерматовенеролога, рентгенолога, отоларинголога, стоматолога, инфекциониста и в дальнейшем 1 раз в год, а так же проводятся следующие лабораторные исследования на носительство возбудителей кишечных инфекций и серологическое обследование на брюшной тиф, мазок из зева и носа на наличие патогенного стафилококка при поступлении на работу и в дальнейшем по медицинским и эпид. показаниям.

Кратность прохождения гигиенической подготовки и аттестации определены приказами Минздрава Российской Федерации №229 от 29.09.2000 г. «О профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организаций»: профессиональная гигиеническая подготовка и аттестация проводится при приеме на работу, в дальнейшем с периодичностью 1 раз в год для должностных лиц и работников организаций, деятельность которых связана с производством, хранением, транспортировкой и реализацией мясной, молочной, кремовой, кондитерской продукции, детского питания и питания дошкольников, для остальных категорий работников 1 раз в 2 года.

В целях предупреждения возникновения и распространения инфекционных заболеваний в соответствии со ст. 9 Федерального закона «Об иммунопрофилактике инфекционных болезней» №157-ФЗ от 17.09.1998г. и ст.35 Федерального закона «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» №52-ФЗ от 30.03.1999г. необходимо проведение профилактических прививок. Сведения о проведенных профилактических прививках должны быть внесены в личную медицинскую книжку.

III. Мероприятия, предусматривающие обоснование безопасности для человека и окружающей среды продукции и технологии её производства, критериев безопасности и безвредности факторов производственной и окружающей среды и разработка методов контроля, в том числе при хранении, транспортировке, реализации и утилизации продукции, а также безопасности процесса выполнения работ, оказания услуг

	Объект производственного контроля	Основание	Кратность	Ответственный
1	2	3	4	5
1.	Визуальный контроль по соблюдению санитарных норм и правил, обеспечением противозидемиологического режима на производстве	СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания и изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья» СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в образовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего проф. образования»	Ежедневно	Жабина Т.П., Шахмуратова И.М.

1	2	3	4	5
2.	Проверка качества поступающего на реализацию продовольственного сырья и пищевой продукции по документам, органолептическим показателям, условиям ее транспортировки, хранения и реализации	СП 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов», СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания и изготовлению оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья», СанПиН 2.4.5.2409-08	Ежедневно	Калмыкова Н.В., Шахмуратова И.М.
3.	Проверка температуры воздуха внутри холодильников, холодильных камер и другого холодильного оборудования	п 7.11., п 7.12 СП 2.3.6.1079-01 п.3.3 СП 2.3.2.1324-03, СанПиН 2.4.5.2409-08	Ежедневно	Шахмуратова И.М.
4.	Проверка соблюдения технологии изготовления кулинарных изделий	СП 2.3.6.1079-01, СанПиН 2.4.5.2409-08	Ежедневно Ежемесячно	Шахмуратова И.М. Жабина Т.П., Меметалиева В.Р.
5	Контроль за исправностью работы систем: 1.Внутреннего водоснабжения (горячего температура горячей воды в точке разбора должна быть не ниже 65С, холодного); 2.Канализации; 3.Механической приточно-вытяжной вентиляции; 4.Холодильного, технологического оборудования; 5.Системы искусственного освещения.	СП 2.3.6.1079-01, СанПиН 2.4.5.2409-08	Ежедневно	Шахмуратова И.М. Администрация МБОУ «Лицей № 8»
6.	Вода из системы внутреннего водоснабжения предприятия на микробиологические показатели безопасности	СП 2.1.4.1074-01	1 раз в год (в любой аккредитованной в этой области лаборатории)	Администрация МБОУ «Лицей № 8»

1	2	3	4	5
7.	Смывы с посуды, инвентаря, оборудования, рук, санитарной одежды персонала (10 смывов на наличие санитарно-показательных микроорганизмов)	СП 2.3.6.1079-01 СанПиН 2.3.2.1078-01	1 раз в год (в любой аккредитованной в этой области лаборатории)	Жабина Т.П. (заключение договора)
8.	Бактериологический анализ пищевого продукта блюда	СанПиН 2.3.2.1078-01 по микробиологическим показателям	1 раз в год (в любой аккредитованной в этой области лаборатории)	Жабина Т.П. (заключение договора)
9.	Санитарно-эпидемиологическое обследование объекта	СанПиН 2.3.2.1078-01	1 раз в год (в любой аккредитованной в этой области лаборатории)	Жабина Т.П. (заключение договора)
10.	Определение органолептических показателей пищевых продуктов: - внешний вид; - цвет; - консистенция; - запах.	ГОСТ Р 50763-95 НД на конкретный вид продуктов. Рецептуры сборников ТУ 2850-90	1 раз в 2 месяца – во время учебного процесса; 2 раза в смену - в летних оздоровительных учреждениях	Меметалиева В.Р.
11.	Определение калорийности пищевого продукта: Содержание жиров Содержание белков Содержание углеводов Энергетическая ценность (калорийность)	Справочные таблицы***	1 раз в 2 месяца – во время учебного процесса; 2 раза в смену - в летних оздоровительных учреждениях	Меметалиева В.Р.
12.	Проверка качества и своевременности уборки помещений, соблюдения режима дезинфекции, соблюдения правил личной гигиены (визуально)	СП 2.3.6.1079-01, СанПиН 2.4.5.2409-08	Ежедневно	Шахмуратова И.М.
13.	Контроль факторов производственной среды			Администрация МБОУ «Лицей № 8»
13.1	Уровни искусственной и совместной освещенности	СП 2.2.1/2.1.1.1278-03	1 раз в год	Администрация МБОУ «Лицей № 8»
13.2	Оценка состояния параметров микроклимата в производственных помещениях	СП 2.2.4.548-96	1 раз в год	Администрация МБОУ «Лицей № 8»
13.3	Оценка уровня шума на рабочих местах	СП 2.2.4/2.1.8.562-96	1 раз в год	Администрация МБОУ «Лицей № 8»

IV. Ведение учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля:

Бракеражный журнал ежедневной оценки качества кулинарных изделий.

Журнал осмотра персонала персонала холодного, горячего, кондитерского цехов на гнойничковые и острые респираторные заболевания.

Журнал контроля качества фритюрных жиров.

Журнал учета аварийных ситуаций, остановок производства, нарушений технологических процессов, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения.

Перечень возможных аварийных ситуаций:

1. Авария на канализационной системе.
2. Авария в сетях холодного и горячего водоснабжения
3. Регистрация инфекционных заболеваний – население, орган местного самоуправления, Территориальное управление (обязательно указываем объект информирования по Республике Башкортостан).

Согласно требованию статьи 11 Федерального закон №52-ФЗ от 30.03.99г. «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» индивидуальный предприниматель, юридическое лицо обязаны своевременно информировать население, органы местного самоуправления, территориальное управление Роспотребнадзора по Республике Башкортостан об аварийных ситуациях, остановках производства, о нарушениях технологических процессов, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения.

Согласно требованиям статей №3, 20, 24, 25 Федерального закона от 02.01.00г. №29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (в ред.от 30.12.01г. №196-ФЗ, от 10.01.03г. №15-ФЗ, от 30.06.03г. №86-ФЗ,), п.5.1. СП 1.1.1058-01 юридическое лицо, индивидуальный предприниматель при выявлении нарушений санитарных правил на объекте производственного контроля должны принять меры, направленные на устранение выявленных нарушений и недопущение их возникновения, в том числе:

1. приостановить либо прекратить свою деятельность или работу отдельных цехов, участков, эксплуатацию зданий, сооружений, оборудования, выполнение отдельных видов работ и оказание услуг;
2. снять с реализации продукцию, не соответствующую санитарным правилам и представляющим опасность для человека, и принять меры по применению такой продукции в целях, исключающих причинение вреда человеку, или ее уничтожению;
3. информировать территориальное управление Роспотребнадзора по Республике Башкортостан (48-72-60) о мерах, принятых по устранению нарушений санитарных правил;
4. принять другие меры, предусмотренные действующим законодательством.

Заместитель директора МУП «Общепит» г. Салавата

Т.П.Жабина

Приложение
к программе (плану) производственного контроля
за соблюдением санитарных правил
и выполнением санитарно-противоэпидемиологических
(профилактических) мероприятий.

СПИСОК
работников столовой МБОУ «Лицей № 8»

№ п/п	Фамилия, И.О. сотрудника	Занимаемая должность	
1.	Шахмуратова И.М.	Повар-бригадир 5 разряда	
2.	Сайфутдинова Л.Р.	Повар 4 разряда	
3.	Мурзагулова З.М.	Машинист моечных машин 3 раз.	
4.	Горбатьюк Т.И.	Дежурный по залу	
5.			