

Утверждено
Директор ООО «КП «Защитровье»
Хрикова В.А.
«01/09/2021г.»



ПРОГРАММА

Производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий ООО «КП «Защитровье»

Деятельность осуществляется: МБОУ «СПИ №13 имени Э.Д.Балдина»

Юридический адрес: 214033, г. Смоленск, ул. Революционная д. 8

Фактический адрес: 214033, г. Смоленск, ул. Революционная д. 8

Выделенности, выполняемых работ, оказываемых услуг:

- организация общественного питания

Санитарно-эпидемиологические заключения:

- №67. СО.01.122.М.001/741.12.06 от 27.12.2006г.

Сведения об ответственном за осуществлением производственного контроля:

Назначена заведующая производством: Аксенова И.И.

Назначена буфетчицей : Кузнецова Л.М.

1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

1.1. Общие сведения об объекте производственного контроля:

Наименование предприятия: МБОУ «СШ № 13 имени Э.Д.Балтина»

Деятельность осуществляется МБОУ «СШ № 13 имени Э.Д.Балтина»

Юридический адрес: 214033,г. Смоленск, ул. Революционная д. 8

Фактический адрес и телефон:214033,г. Смоленск, ул. Революционная д. 8, тел 7(4812)42-88-44

Вид деятельности, выполняемых работ, оказываемых услуг:

- организация общественного питания.

1.2. Ассортимент:

Салаты, холодные закуски, горячие блюда (первые и вторые), гарниры, хлебобулочные изделия, выпечка, фрукты, соки.

1.3.Описание здания, сооружений объекта, территории:

Объект расположен на первом этаже здания МБОУ «СШ № 13 имени Э.Д.Балтина» Общая площадь помещения 40 м. Водоснабжение горячей и холодной водой - от городских сетей. Отопление централизованное. Дополнительно установлены электронагреватели. Канализация лофт-клозет. Освещение - искусственное и естественное.

1.4.Общая характеристика производства:

Буфет раздача

1).Раздаточная оснащена:

- линия раздачи(мармит 1 блюда ,мармит 2 блюда)- 1 шт.
- Охлажденная витрина -1 шт.
- плита электрическая(ЭПШ-2М)-1шт.
- шкаф для хранения спецодежды-1шт.
- шкаф для хранения инвентаря-1 шт.
- стол производственный -2 шт.
- раковина для мытья рук -1 шт.

2).Моечное отделение оснащено:

- ванны для мытья столовой посуды -5 шт.

- стеллаж для столовой посуды -1 шт.
- стол производственный -1 шт.
- тумба для хранения моющих средств -1 шт.

3).Административно-бытовая группа помещений представлена необходимыми помещениями:

- для персонала (бытовая комната, санузел).

Внутренняя отделка помещений выполнена в соответствии с п.п.5.5,5.6 СП 2.3.6-1079-01 «Санитарно-эпидемиологических требований к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов продовольственного сырья».

Предприятие оснащено технологическим и холодильным оборудованием в соответствии с производственными мощностями. Размещение технологического оборудования обеспечивает свободный доступ к нему и соблюдение правил техники безопасности.

Поточность технологических процессов соблюдается. Объемно-планировочные и конструктивные решения помещений предусматривают последовательность технологических процессов, исключая встречные потоки сырых полуфабрикатов и готовой продукции, использованной и чистой посуды, а также встречного движения посетителей и персонала.

Предприятие укомплектовано квалифицированными кадрами полностью.

Гигиеническое обучение кадров проводится в соответствии с установленными требованиями.

Производственно-техническая лаборатория собственная отсутствует..

На предприятии имеются в наличии следующие нормативные документы:

- 1.Федеральный закон от 30марта 1999 года №59- ФЗ « О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения».
- 2.Федеральный закон от 2 января 2000года №29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов».
- 3.Санитарные правила 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения 4.СанПин 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов».

1.3.Контроль качества и безопасности пищевых продуктов.

№ п/п	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.
1	2	3	4	5	6
1	Входной контроль показателей качества и безопасности поступающего сырья и пищевой продукции	Сырье и пищевая продукция	- соответствие видов и наименований поступившей продукции маркировке на Упаковке и товарно- сопроводительной документации; - соответствие принадлежности продукции к партии , указанной в	Каждая партия поступающих сырья и пищевых продуктов	Технические регламенты на соответствующие виды продукции, ФЗ от 02.01.2000г. №29 «О качестве и безопасности пищевых

			<p>показатели.\</p> <p>Воды питьевой:</p> <p>Лабораторные исследования</p> <p>готовых блюд</p> <p>органолептические, микробиологические показатели.</p>	<p>1раз в 6 месяцев</p> <p>каждая партия</p> <p>30%от каждого вида блюд собственного производства</p>	
3	Санитарно-эпидемиологический режим	Санитарная обработка помещений, оборудования инвентаря	Смывы с объектов производственного оборудования, инвентаря, резервуаров, тары, рук и спецодежды персонала	2 раза в год	
4	Производственная	Условия труда	Проведение		

	среда	на рабочем месте	<p>инструментальных исследований и измерений вредных и опасных производственных факторов на рабочем месте:</p> <p>Физические факторы:</p> <ul style="list-style-type: none"> - микроклимат(температура, влажность воздуха ,скорость движения воздуха) -температура рабочих поверхностей; - освещенность, тепловое излучение ,шум, вибрация; <p>Химические факторы;</p> <p>Физиологоэргономические исследования (физические, динамические нагрузки, масса поднимаемого и перемещаемого груза вручную, стереотипные</p>	<p>2раза в год</p> <p>(холодный и теплый периоды года)</p> <p>Один раз в год</p> <p>При вводе в эксплуатацию и при вводе нового технологического</p>	
--	-------	------------------	--	--	--

Растаривание



Хранение суточного запаса пищевых продуктов



Кулинарная обработка продуктов



Порционирование, раздача и организация потребления готовой кулинарной продукции.

**Контроль на этапах транспортировки, хранения, реализации пищевых
продуктов и продовольственного сырья.**

№	Мероприятия	Определяемый показатель	периодичность	Нормативные документы	исполнитель
1	Продукты, блюда, кулинарные изделия, реализуемые предприятием	Контроль наличия и правильность оформления сопроводительной документации поставщика на продукты питания и продовольственное сырье, контроль правильности маркировки продукции.	Ежедневно при поступлении	СанПин 2.3/2.4.3590-20	Заведующая производством

2	Реализация скоропортящихся продуктов, готовых блюд и кулинарных изделий.	Соблюдение сроков реализации. Условий реализации, исправности оборудования.	ежедневно	СанПин 2.3/2.4.3590-20	Заведующая производством
3	Сопроводительная документация	Сроки и условия транспортировки транспорта.	Каждая партия продукции	СанПин 2.3/2.4.3590-20	Заведующая производством
4	Транспортировка продуктов	Соблюдение правил товарного соседства при транспортировке пищевых продуктов собственным транспортом или транспортом поставщика.	Каждая партия продукции	СанПин 2.3/2.4.3590-20	Заведующая производством. Заведующая складом

Контроль за санитарно-техническим состоянием помещения и оборудования

№	Мероприятия	Определяемый показатель	периодичность	Нормативные документы	исполнитель
5	Наличие условий для соблюдения правил личной гигиены	Контроль за санитарным состоянием сан.узлов,раковин	ежедневно	СанПин 2.3/2.4.3590-20	Буфетчица

		полотенец ит.д.			
6	Санитарно-техническое состояние	Техническое состояние технологического, холодильного и теплового оборудования	постоянно	СанПин 2.3/2.4.3590-20	Буфетчица
7	Санитарно-техническое состояние	Санитарно-техническое состояние производственных, складских, подсобных помещений, оборудования.	1 раз в год	СанПин 2.3/2.4.3590-20	Заведующая производством
8	Следить за чистотой внутренней сети водопроводов, канализации, отопления, санитарно-технических приборов	Контроль санитарно-технического состояния систем водоснабжения и канализации	Ежедневно по мере необходимости	СанПин 2.3/2.4.3590-20	Буфетчица

Контроль за санитарным содержанием помещений и оборудования

№	Мероприятия	Определяемый показатель	Периодичность,	Нормативные документы	исполнитель
9	Качество дезинфекционных работ	Отсутствие на объекте бытовых членистоногих, имеющих санитарно-гигиеническое значение	ежедневно	СанПин 2.3/2.4.3590-20	Заведующая производством
10	Качество дезинфекционных работ	Проверка качества рабочего раствора, используемых дез.средств	ежедневно	СанПин 2.3/2.4.3590-20	Заведующая производством
11	Качество дератизационных работ	Отсутствие на объекте грызунов	ежедневно	СанПин 2.3/2.4.3590-20	Заведующая производством
12	Обеспечить благоустройство и санитарное состояние территории, оборудование площадки мусоросборников	Наличие баков для отходов. Договор на вывоз мусора.	ежедневно	СанПин 2.3/2.4.3590-20	Заведующая производством
13	Обеспечить сбор и вывоз бытовых отходов	Наличие баков для отходов. Договор на	ежедневно	СанПин	Администратор

		вывоз мусора.		2.3/2.4.3590-20	
14	Санитарное состояние помещений	Наличие отдельного уборочного инвентаря по назначению и его маркировка	ежедневно	СанПин 2.3/2.4.3590-20	Администратор
15	Санитарное состояние помещений	Соблюдение чистоты. Проведение генеральной уборки в соответствии с графиком санитарных дней	По графику	СанПин 2.3/2.4.3590-20	Буфетчица
16	Санитарное состояние помещений	Соблюдение кратности протирки стекол в оконных рамах и защитной арматуры светильников	По мере загрязнения и при каждой генеральной уборке	СанПин 2.3/2.4.3590-20	Буфетчица
17	Санитарное состояние помещений	Состояние обеспеченности уборочным инвентарем, моющими т. дез. средствами и	ежедневно	СанПин 2.3/2.4.3590-20	Буфетчица

		условия хранения			
18	Вентиляция	Исследование эффективности работы общей и местной вентиляции	1 раз в год после реконструкции и модернизации и специализированной организацией	СанПин 2.3/2.4.3590-20	Заведующая производством

Контроль личной гигиены персонала.

№	Мероприятия	Определяемый показатель	Периодичность,	Нормативные документы	исполнитель
19	Персонал объекта питания	Контроль наличия и своевременности прохождения необходимых медицинских исследований. Прививок, гигиенической аттестации	1 раз в год по графику	СанПин 2.3/2.4.3590-20	Заведующая производством
20	Персонал объекта питания	Контроль за наличием достаточного количества чистой санитарной спецодежды, средства для мытья рук, аптечки первой помощи	ежедневно	СанПин 2.3/2.4.3590-20	

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

№п/ п	Ф.И.О.сотрудника	Занимаемая должность
1	Аксенова Ирина Ивановна	Заведующая производством
2	Качанова Зоя Петровна	Заведующая складом
3	Житушкина Анна Сергеевна	Повар
4	Юнышев Евгений Юрьевич	Повар
5	Кузовлева Людмила Михайловна	Буфетчица

Срок действия плана производственного контроля: бессрочно

