



Утверждаю

Директор ООО «КП «Заднепровье»

Хрякова В.А.

«01» января 2021г.

ПРОГРАММА

Производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий МБОУ СШ №30 имени С.А. Железнова

Деятельность осуществляется: МБОУ СШ №30 имени С.А.Железнова

Юридический адрес: 214006, г Смоленск, ул. Островского, д.3

Фактический адрес: 214006, г. Смоленск, ул. Островского, д.3

Вид деятельности, выполняемых работ, оказываемых услуг:

- организация общественного питания

Санитарно-эпидемиологические заключения:

- №67. СО.01.122.М.001741.12.06 от 27.12.2006г.

Сведения об ответственном за осуществлением производственного контроля:

Назначена заведующая производством: Балыкина С.В.

1.ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

1.1. Общие сведения об объекте производственного контроля:

Наименование предприятия: столовая школы №30 имени С.А. Железнова

Деятельность осуществляется : в столовой школы №30 имени С.А.Железнова

Юридический адрес: 214006,г. Смоленск, ул. Островского , д.3

Фактический адрес и телефон:214006,г. Смоленск, ул. Островского,д.3 тел 8(4812)41-32-82

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 столовой школы №30 имени С.А.Железнова. Спроектирован как помещение общественного питания . Имеет отдельный вход в производственные, складские помещения, в обеденный зал вход через помещение школы .Общая площадь помещений 380 м. Водоснабжение горячей и холодной водой- от городских сетей. Отопление централизованное. Дополнительно установлены электронагреватели. Канализация от городских сетей. Вентиляция- приточно-вытяжная. Освещение- искусственное и естественное.

1.4.Общая характеристика производства:

На предприятии имеются:

1).Кладовая сыпучих продуктов, оснащен:

- стеллажи -1шт.

- подтоварник-2 шт.

2).Горячий цех, оснащен:

- шкаф жарочный 3-х секционный-1шт.

- плита электрическая 6-ти комфорочная-1шт.

- машина тестомесильная-1шт.

-электросковорода-1шт.

-котел электрический (100л)-1шт.

-котел электрический (250л)-1шт.

-столы производственные -4шт.

3).Производственный цех, оснащен:

Зона заготовок:

- ларь морозильный-1шт.
- мясорубка (МИМ 600)-1шт.
- моечные ванны -4шт.

Зона холодного цеха:

- шкаф холодильный(V 1,1м³)
- овощерезка-1шт.
- протирачная машина-1шт.
- столы производственные -4шт.

4).Моечная кухонной посуды, оснащена:

- ванна моечная (4-х секционная)-2шт.
- стеллажи для хранения(3-х ярусный)-1шт.

5).Моечная столовой посуды, оснащена:

- ванны моечные -5шт.
- стеллажи для хранения посуды (3-х ярусные)-2шт.
- электрокипятильник (КПЭ-100)-1шт.

6).Зона готовой продукции, оснащена:

- Шкаф для хлеба -1шт.
- столы производственные -2шт.

7).Раздача, оснащена:

- линия раздачи (мармит -1блюда, мармит -2 блюда)
- холодильная витрина -2шт.
- горка товарная-1 шт.

8).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, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья».
- 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	<p>Входной контроль показателей качества и безопасности поступающего сырья и пищевой продукции</p>	<p>Сырье и пищевая продукция</p>	<p>- соответствие видов и наименований поступившей продукции маркировке на Упаковке и товарно-сопроводительной документации;</p> <p>- соответствие принадлежности продукции к партии , указанной в сопроводительной документации;</p> <p>- соответствие упаковки и маркировки товара требованиям действующего законодательства и нормативов (объем информации, наличие текста на русском языке и т.д.);</p>	<p>Каждая партия поступающих сырья и пищевых продуктов</p>	<p>Технические регламенты на соответствующие виды продукции, ФЗ от 02.01.2000г. №29 «О качестве и безопасности пищевых продуктов»,</p>

2	Контроль на этапе Технологических процессов	Процессы приготовления, готовая продукция	<p>Лабораторный и инструментальный контроль:</p> <p>- на этапах технологического процесса</p> <p>(овоскопирование яйца, контроль качества фритюрных жиров);</p> <p>Готовой продукции:</p> <p>-органолептические показатели;</p> <p>показатели.\</p> <p>Воды питьевой:</p> <p>Лабораторные исследования</p> <p>готовых блюд</p> <p>органолептические, микробиологические показатели.</p>	<p>Ежедневно</p> <p>Ежедневно</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 среда	Условия труда на рабочем месте	<p>Проведение 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>2раза в год</p> <p>(холодный и теплый периоды года)</p> <p>Один раз в год</p>	

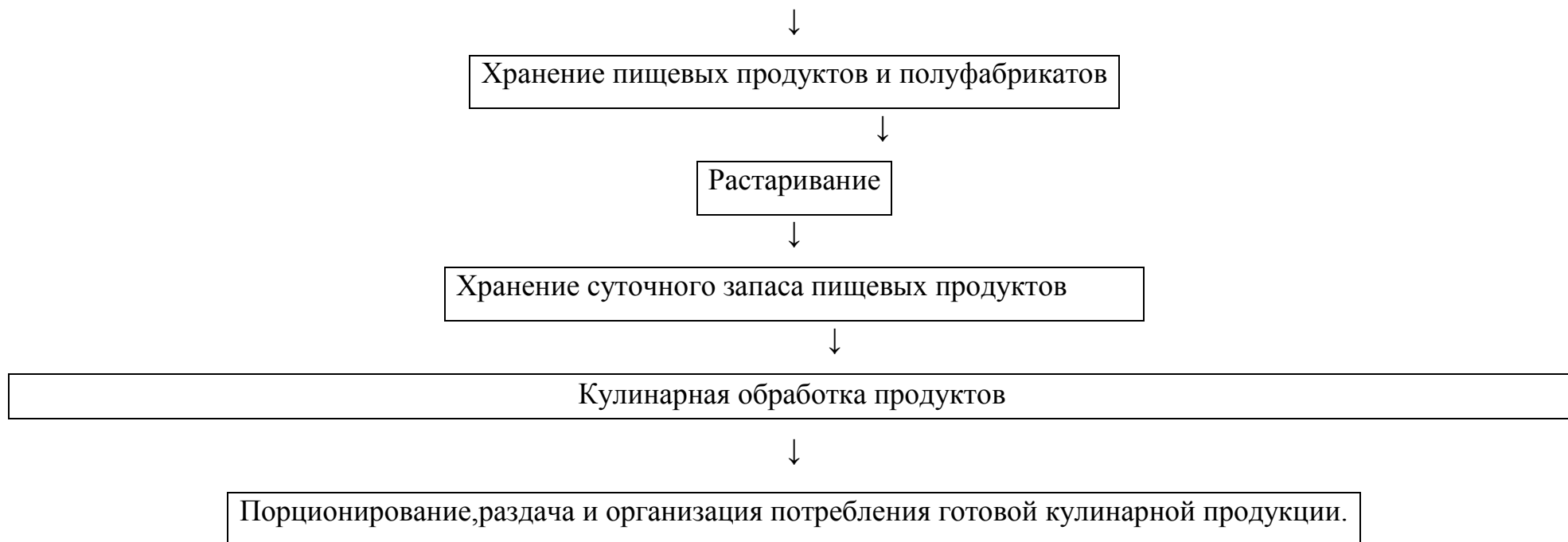
			<p>Химические факторы;</p> <p>Физиологоэргонимические исследования (физические, динамические нагрузки, масса поднимаемого и перемещаемого груза вручную, стереотипные рабочие движения, статические нагрузки, рабочая поза, перемещение в пространстве, интеллектуальные нагрузки, сенсорные нагрузки, эмоциональные нагрузки, монотонность нагрузок, режим работы)</p>	<p>При вводе в эксплуатацию и при вводе нового технологического оборудования</p> <p>При аттестации рабочих мест</p>	
--	--	--	---	---	--

Примечание: представленный план минимальных лабораторно-инструментальных исследований является одним из разделов программы производственного контроля, разрабатываемой юридическим лицом или индивидуальным предпринимателем в соответствии с требованиями технических регламентов, государственных санитарно-эпидемиологических правил и нормативов и других нормативных правовых актов.

Технологическая схема производственного процесса

Приемка пищевых продуктов и полуфабрикатов





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

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

		маркировки продукции.			
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 складом
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 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	Заведующая производством

		полотенец ит.д.			
6	Санитарно-техническое состояние	Техническое состояние технологического, холодильного и теплового оборудования	постоянно	СанПин 2.3/2.4.3590-20	Заведующая производством
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	Заведующая производством

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 вывоз мусора.	ежедневно	СанПин 2.3/2.4.3590-20	Администратор
14	Санитарное состояние помещений	Наличие отдельного уборочного инвентаря по назначению и его	ежедневно	СанПин 2.3/2.4.3590-20	Заведующая производством

		маркировка			
15	Санитарное состояние помещений	Соблюдение чистоты. Проведение генеральной уборки в соответствии с графиком санитарных дней	По графику	СанПин 2.3/2.4.3590-20	Заведующая производством
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	Заведующая производством
17	Санитарное состояние помещений	Состояние обеспеченности уборочным инвентарем, моющими т. дез. средствами и условия хранения	ежедневно	СанПин 2.3/2.4.3590-20	Заведующая производством
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	Балыкина С. В.	Заведующая производством
2	Демченкова Е.Н.	Кондитер
3	Лебедева Т.А.	Повар
4	Кухтикова С.С.	Мойщица посуды

Срок действия плана производственного контроля: бессрочно