

Утверждаю
Директор Санкт-Петербургского филиала
ООО «Столичная Кулинарная Компания»
_____ / Е. Ю. Роганова
« 09 » января 2022 года



**ПРОГРАММА
ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ**

за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических
(профилактических) мероприятий предприятия общественного питания

ООО «Столичная Кулинарная Компания»

для подразделений: №2004 ул. 32 Центрального района
по адресам: каб. номер 1702 в Ст.б.
18-до ул. 32

1. Наименование предприятия: _____

2. Юридический адрес: 121596, г. Москва, ул. Горбунова, д. 2, стр. 3, этаж 8, пом. II, комн. 38Д, офис 11А

3. Фактический адрес: _____

4. Вид деятельности, выполняемых работ, оказываемых услуг: общественное питание, хранение продуктов, приготовление и реализация готовых блюд

5. Расположение объекта:

Водоснабжение, канализация: централизованные

Вентиляция: приточно-вытяжная на механическом побуждении

Естественное освещение: через оконные проемы

Искусственное освещение: имеется

6. Характеристика помещений:

Тип здания: _____

Набор производственных помещений: _____

Предприятие оснащено: технологическим и холодильным оборудованием в соответствии с производственными мощностями.

Размещение технологического оборудования обеспечивает свободный доступ к нему и соблюдение правил техники безопасности. Объемно-планировочные и конструктивные решения помещений предусматривают последовательность (поточность) технологических процессов, исключающих встречные потоки сырья, сырых полуфабрикатов и готовой продукции, использованной и чистой кухонной посуды, выдачи готового питания.

Все производственные помещения оборудованы стеллажами, подтоварниками, полками для хранения посуды, инвентаря и вспомогательных материалов и оснащены необходимым кухонным инвентарем и посудой.

7. Характеристика прилегающей территории: Земельный участок не арендуется, прилегающая к зданию территория асфальтирована, благоустроена, спланирована, выделена зона для сбора и хранения ТБО, оборудована контейнерами для сбора мусора, подъездные пути для автотранспорта к зоне проведения погрузочно-разгрузочных работ имеются.

8. Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам, вакцинации и профессионально – гигиенической подготовке (аттестации): ведется в электронном виде.

Перечень официально изданных нормативных документов, в т.ч. санитарных правил в соответствии с осуществляемой деятельностью:

1. ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», утв. решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 № 880;
2. ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части её маркировки», утв. решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 № 881;
3. ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки», утв. решением Комиссии Таможенного союза от 16.08.2011 № 769;
4. ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»;
5. ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции»;
6. ТР ТС 023/2011 «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей»;
7. ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию»;
8. ТР ТС 027/2012 «О безопасности отдельных видов специализированной пищевой продукции, в т.ч. диетич.лечебного и диетич. профилактич. питания»;
9. ТР ТС 040/2016 «О безопасности рыбы и рыбной продукции»
10. ФЗ от 26.12.2008 года № 294-ФЗ «О защите прав юридич. лиц и индивид. предпринимателей при проведении государственного контроля (надзора)»;
11. Федеральный закон от 30.03.1999г. № 52-ФЗ “О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения” (ред. от 01.12.2007 г.);
12. Федеральный закон от 02.01.2000 г.№.29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (ред. от 30.12.2006 г.);
13. Федеральный закон «Об иммунопрофилактике инфекционных заболеваний», № 157-ФЗ от 17.09.98 г. (ред. от 01.12.2007 г.);
14. Положение об осуществлении государственного сан-эпидемиологического надзора в РФ, утв. постановлением Правительства РФ от 15.09.05г. № 569;
15. Федеральный закон “О предупреждении распространения туберкулеза в Российской Федерации” от 18.06.01 № 77-ФЗ (ред. от 18.10.2007 г.);
16. Постановление Правительства Российской Федерации от 15.08.1997 г. № 1036 «Об утверждении правил оказания услуг общественного питания»;
17. Приказ Минздрава РФ от 29.06.2000 г. № 229 «О профессиональной гигиенич.подготовке и аттестации должностных лиц и работников организаций»;
18. Приказ Минздравсоцразвития России № 302 н от 12.04.2011 г. «Об утв. перечней вредных и (или) опасных произв. факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязат. предварительные и периодические мед. осмотры (обследования), и Порядка проведения обязательных предварительных и периодических мед. осмотров (обследований) работников, занятых на тяжелых работах и на работах с вредными и (или) опасными условиями труда»;
19. Методические указания "Нормативы проведения основных санитарно-бактериологических исследований объектов окружающей среды" (утв. Главным государственным санитарным врачом СССР 24 февраля 1983 г. № 2671-83);
20. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья» (в редакции изменений и дополнений № 1,2,3,4);
21. СанПиН 2.3./2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных учреждений»;
22. СанПиН 2.3./2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»
23. СанПиН 1.2.3685-21"Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных с-м питьевого водоснабжения. Контроль кач-ва";
24. **СанПиН 3.3686-21** «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дезинсекционных мероприятий в борьбе с членистоногими, имеющими эпидемиологическое и санитарно-гигиеническое значение».
25. СП 2.2.3670-20 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий» (в ред. изменений и дополнений № 1);
26. СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»

Основные задачи при осуществлении производственного контроля за соблюдением санитарных правил.

1. Входной контроль качества и безопасности поступающих на предприятие пищевых продуктов и продовольственного сырья.
2. Производственный контроль на этапах технологического процесса.
3. Контроль качества и безопасности сырья и готовой продукции.
4. Контроль на этапах транспортировки и хранения продовольственного сырья, хранения и реализации готовой продукции.
5. Контроль санитарно-технического состояния помещений и оборудования.
6. Контроль выполнения санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий.
7. Контроль личной гигиены и гигиенического обучения персонала.
8. Расположение критических точек для проведения лабораторных исследований.

1. Входной контроль качества и безопасности за поступающим продовольственным сырьем, пищевыми продуктами и их хранением

Наименование объекта производственного контроля	Место расположения объекта исследования и/или исследуемого материала	Опасный фактор предупреждающее мероприятие	№ критической точки	Контролируемый параметр		Исполнители контроля Регистрационно-учетные документы
				Периодичность контроля	Документы, регламентирующие контролируемое значение параметра	
1	2	3	4	5	6	7
Поступающие партии пищевых продуктов и продовольственного сырья	Автотранспортное средство, дебаркадер	1. Контроль наличия и правильности оформления товарно-сопроводительной документации	1.1	Каждая поступающая партия.	ФЗ № 29-ФЗ от 02.01.00 «О качестве и безопасности пищевых продуктов»	Зав. производством Журнал входного контроля пищевых продуктов, продовольственного сырья
		2. Контроль принадлежности продукции к партии, указанной в сопроводительной документации	1.2	Визуальный контроль	СанПиН 2.3.2.1324-3 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»	
		3. Контроль соответствие упаковки и маркировки товара требованиям нормативной документации	1.3	Визуальный контроль	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья»	
		4. Контроль отсутствия признаков порчи поступающего сырья и продукции	1.4	Органолептические показатели по НД на продукцию	СанПиН 2.3./2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима	

Хранение сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов	Склад Производство	1.	Контроль соблюдения сроков и условий хранения продуктов (температурный режим, влажность), правилам товарного соседства.	1.5	Ежедневно	работы дошкольных образовательных организаций"; Санитарные правила "Организация детского питания" СанПиН 2.3./2.4.3590-20	Зав. производством
		2.	Оценка соответствия объема работающего холодильного оборудования количеству принимаемых особо скоропортящихся, замороженных продуктов.	1.6	Ежедневно		
		3.	Наличие и исправность измерительных приборов (термометров, психрометров) в производственных помещениях, термометров холодильного оборудования	1.7	Ежедневно		
		4.	Микробиологические исследования смывов на наличие возбудителей иерсиниозов (оборудование, инвентарь в овощехранилищах и складах хранения овощей, цехе для обработки овощей)	1.8	1 раз в год / 2 смыва		
		5.	Исследование смывов на наличие яиц гельминтов (оборудование, инвентарь, руки, спецодежда персонала, сырые пищевые продукты (зелень, рыба, мясо)	1.9	1 раз в год /2 смыва		
							Температурные листы контроля работы холодильного оборудования
							Протоколы лабораторных исследований

2. Производственный контроль на этапах технологического процесса

1	2	3	4	5	6	7
Технологический процесс	Производственные помещения	1. Контроль соответствия технологического процесса на всех этапах приготовления блюд, действующей нормативной и технической документации: соблюдение правил товарного соседства при обработке сырья, готовых блюд, температурного режима при дефростации, хранении, приготовлении: сроков хранения готовых блюд. 2. Контроль наличия технологических карт или карточек раскладок	2.1	Постоянно	ФЗ № 29-ФЗ от 02.01.00 «О качестве и безопасности пищевых продуктов» СанПиН 2.3.2.1324-3 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов» СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья»	Зав. производством
Поточность технологического процесса	Весь объект	1. Соблюдение поточности технологического процесса производства блюд, сырья, полуфабрикатов, готовой продукции, чистой и грязной посуды, инвентаря, тары. 2. Использование технологического инвентаря, его маркировка	2.3	Постоянно		
Кухонная посуда, тара, инвентарь	Производственные помещения	1. Контроль за качеством мытья кухонной посуды, оборудования, инвентаря 2. Отбор смывов на БГКП и патогенную микрофлору	2.5	Постоянно	Зав. производством (по договору с аккредитованной лабораторией)	
			2.6	1 раз в год / 5 смывов		

3. Контроль качества и безопасности готовой продукции

1	2	3	4	5	6	7
Реализуемая (готовая) продукция	Производственные помещения	1. Контроль органолептических показателей (внешний вид, цвет, запах, вкус, консистенция). 2. Контроль ассортимента и объемов реализуемой продукции	3.1 3.2	При каждой приемке продукции Ежедневно	ФЗ № 29-ФЗ от 02.01.00 «О качестве и безопасности пищевых продуктов» СанПиН 2.3.2.1324-3 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов» СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья»	Зав. производством Бракеражный журнал (отметка органолептической оценки, включая степень готовности продукта)
Реализуемая продукция	Производственные помещения	1. Лабораторный контроль по микробиологическим показателям на соответствие СанПиН 2.3.2.1078-01 (салаты, сладкие блюда, напитки, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные блюда) 2. Лабораторный контроль пищевой ценности (калорийности/или выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре) для суточного рациона питания	3.3 3.4	2 блюда исследуемого приема пищи - 1 раз в 6 месяцев Суточный рацион питания - 1 раз/год	СанПиН 2.3./2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций" СанПиН 2.3./2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»	Зав. производством По договору с аккредитованной лабораторией
Лабораторные исследования воды питьевой централизованного водоснабжения	Производственные помещения: мочная столовой и кухонной посуды ИЛИ цеха: овощной, холодный, горячий, доготовочный (выборочно)	Санитарно-химические, микробиологические показатели	3.5	1 проба при капитальном ремонте или вводе в эксплуатацию (по химическим показателям, микробиологическим показателям)	СанПиН 1.2.3685-21 "Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных с-м питьевого водоснабжения. Контроль качества";	Зав. производством По договору с аккредитованной лабораторией

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

1	2	3	4	5	6	7
Транспорт для перевозки готовой продукции и поступающего сырья	Транспортное средство	Контроль на этапах транспортировки 1. Наличие личной медицинской книжки у водителя-экспедитора 2. Наличие спецодежды у водителя экспедитора, своевременность её стирки 3. Использование специально предназначенного транспортного средства. 4. Мойка транспортного средства с применением моющих средств 5. Прохождение дезинфекции автотранспорта 6. Соблюдение товарного соседства при транспортировке пищевых продуктов 7. Соблюдение условий транспортировки	4.1 4.2 4.3 4.4 4.5 4.6 4.7	Постоянно Постоянно Постоянно Постоянно 1 раз в месяц При каждой транспортировке При каждой транспортировке	Приказ Минздравсоцразвития России №302н от 12 апреля 2011 г. «Об утверждении перечней вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования)...» СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья» СанПиН 2.3.2.1324-3 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов» СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья»	Зав. производством Кладовщик
Хранение пищевых продуктов	Складские помещения и холодильные камеры	Контроль на этапе хранения 1. Контроль соблюдения сроков и условий хранения продуктов (в т.ч. температурного режима) 2. Оценка загруженности складских помещений, в т. ч. соотношения объема работающего оборудования количеству скоропортящихся и особо скоропортящихся продуктов 3. Контроль соблюдения правил товарного соседства 4. Контроль наличия измерительных приборов	4.8 4.9 4.10 4.11	Ежедневно Ежедневно Ежедневно Ежедневно	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья» СанПиН 2.3./2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций" Санитарные правила "Организация детского	Кладовщик Журнал контроля микроклимата в производственных помещениях и холодильных шкафах (камерах)

Реализация пищевых продуктов	Производство	Контроль на этапе реализации			питания" СанПиН 2.3./2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»	Зав. производством Журнал бракеража готовых блюд Листы контроля работы холодильного оборудования Акты изъятия из оборота недоброкачественной продукции
		1. Контроль условий реализации пищевых продуктов: соблюдение правил товарного соседства, температурно-влажностного режима, использования инвентаря (лопатки, ложки, и т.д.), маркировки инвентаря и разделочных досок	4.12	Ежедневно		
		2. Своевременное заполнение маркировочных ярлыков на продукцию собственного производства	4.13	Ежедневно		
		3. Контроль сроков реализации продукции, т.ч. своевременное списание недоброкачественной продукции.	4.14	Ежедневно		

5. Контроль за санитарно-техническим состоянием помещений и оборудования

1	2	3	4	5	6	7
Помещения, оборудование	Весь объект	Контроль:			ФЗ № 29-ФЗ от 02.01.00 «О качестве и безопасности пищевых продуктов» СП СанПиН 2.3./2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»	Зав. производством Документация по контролю за работой оборудования
		1. санитарно-технического состояния производственных, бытовых и подсобных помещений 2. состояния технологического и холодильного оборудования, его достаточность, правильность расстановки и режимов использования	5.1	Ежедневно		
Ассортимент и объем вырабатываемой и реализуемой продукции Оборудование	Производственные помещения	Контроль соответствия ассортимента и объема изготавливаемой продукции, производственной мощности, планировке, технологическому процессу, оборудованию предприятия	5.3	Ежедневно, а также при каждом изменении ассортимента или объема вырабатываемой продукции	«Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья»	Зав. производством

Системы водоснабжения и канализации	Весь объект	1. Контроль санитарно-технического состояния внутренней сети водопровода и канализации	5.4	Не реже 1 раза в 6 месяцев	СанПиН 2.3./2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций" Санитарные правила "Организация детского питания" СанПиН 2.3./2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»	Зав. производством Журнал по контролю сан.тех.состояния (регистрации аварийных ситуаций)
		2. Регистрация аварийных ситуаций в специальном журнале	5.5	Постоянно		
Системы вентиляции, кондиционирования	Весь объект	1. Контроль проведения работ по очистке систем вентиляции и кондиционирования	5.6	Не реже 1 раз в 6 месяцев	СанПиН 2.3./2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья»	Зав. производством
Наличие условий для соблюдения правил личной гигиены	Производственные и бытовые помещения	1. Контроль санитарного состояния сан.узлов, раковин в цехах, наличие моющих средств для рук, полотенца и т.д.	5.7	Ежедневно	СанПиН 2.3./2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций" Санитарные правила "Организация детского питания" СанПиН 2.3./2.4.3590-20	Зав. производством

6. Контроль соблюдения санитарно-противоэпидемического режима

1	2	3	4	5	6	7
---	---	---	---	---	---	---

Лабораторная оценка санитарного содержания объекта	Производственные цеха	Смывы с оборудования, инвентаря, разделочных досок, руки работающих, посуда, сан.одежда и т.д. в производственных и вспомогательных помещениях на бактерии группы кишечной палочки, листерии	6.1	1 раз в год/ 5 смывов	СанПиН 2.3./2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья» МУ по санитарно-бактериологическому контролю на предприятиях общественного питания и торговли пищевыми продуктами СП 3.1.7.2817-10	Руководитель объекта По договору с аккредитованной лабораторией
		Контроль выполнения мероприятий в соответствии с предложениями, предписаниями или постановлениями службы Роспотребнадзора	6.2	Постоянно		
Контроль мытья инвентаря, посуды	Производственные цеха	Наличие и выполнение инструкций по мытью посуды, инвентаря.	6.3	Ежедневно	СанПиН 2.3./2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья»	Руководитель объекта Зав. производством
Санитарное содержание помещений	Весь объект	Контроль своевременности проведения генеральной уборки (санитарного дня) в соответствии с утвержденным руководителем графиком.	6.4	1 раз в неделю	СанПиН 2.3./2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья»	Руководитель объекта
		Контроль своевременности очистки защитной арматуры светильников, системы отопления	6.5	1 раз в месяц		
		Обеспеченность уборочным инвентарем, маркировка, хранение, использование.	6.6	Постоянно		
		Обеспеченность моющими и дезинфицирующими средствами, хранение, использование.	6.7	Постоянно		
Дезинсекционные, дератизационные мероприятия	Весь объект	Контроль качества проведения дезинсекционных, дератизационных мероприятий	6.8	Ежемесячно	СанПиН 2.3./2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья»	Руководитель объекта По договору с дез. службой

7. Контроль личной гигиены персонала.

7.1. Лица, поступающие, на работу в организацию общественного питания, проходят предварительные при поступлении и периодические медицинские осмотры, профессиональную, гигиеническую подготовку и аттестацию в соответствии с Приказом Минздравсоцразвития России № 302 н от 12.04.2011 г. «Об утверждении перечней вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования), и Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров (обследований) работников, занятых на тяжелых работах и на работах с вредными и (или) опасными условиями труда», Приказом Министерства здравоохранения РФ №229 от 29.06.2000г. «О профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организаций».

7.2. На каждого работника заводится личная медицинская книжка установленного образца, в которую вносятся результаты медицинских обследований и лабораторных исследований, сведения о перенесенных инфекционных заболеваниях, отметка о прохождении гигиенической подготовки и аттестации.

7.3. Ежедневно перед началом смены в холодном и производственном цехах, а также у работников, занятых приготовлением, порционированием, сервировкой блюд и их раздачей, ответственные лица проводят осмотр открытых частей тела работников на наличие гнойничковых заболеваний. Лица с гнойничковыми заболеваниями кожи, нагноившимися порезами, ожогами, ссадинами, а также с катарам верхних дыхательных путей к работе в этих цехах не допускаются

7.4. Руководитель организации обеспечивает:

- Прием на работу лиц, имеющих допуск по состоянию здоровья, прошедших профессиональную, гигиеническую подготовку и аттестацию;
- Наличие личных медицинских книжек на каждого работника;
- Своевременное прохождение предварительных при поступлении и периодических медицинских обследований всеми работниками в установленные сроки;
- Организацию профессиональной гигиенической подготовки и переподготовки персонала по программе гигиенического обучения, в установленном порядке;
- Организацию санитарно- просветительной работы с персоналом.

**Перечень
возможных аварийных ситуаций, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения, при возникновении которых осуществляется информирование населения, органов местного самоуправления, Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека**

Перечень аварийных ситуаций, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения:	Профилактические и принимаемые меры
1. Каждый случай пищевого отравления (подозрения на него), связанного с продукцией предприятия общественного питания или получение сообщений об инфекционном, паразитарном заболевании, предположительно связанном с употреблением готовых блюд (включая напитки).	Соблюдение СанПиН 2.3./2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья» Действия согласно алгоритму экстренных мероприятий в случае возникновения пищевых отравлений и острых кишечных инфекций (подозрений на возникновение острых кишечных инфекций)
2. Отключение электроэнергии	По возможности обеспечить вывоз и размещение продуктов, требующих охлаждения, поставить в известность Заказчика. Решение вопроса об утилизации продуктов
3. Выход из строя холодильного оборудования.	Планово-профилактический ремонт холодильного оборудования. Рассредоточение продуктов, требующих охлаждения по работающим холодильникам.
4. Авария канализационной системы с поступлением сточных вод в складские, производственные помещения	Планово-профилактический ремонт канализации (прочистка), решение вопроса об утилизации продуктов. Приостановить эксплуатацию столовой, поставить в известность Заказчика. Обеспечить сохранность продуктов питания.
5. Неисправность вентиляционных систем	Поставить в известность Получателя услуг в соответствии с условиями Договора на оказание услуг для принятия мер по устранению неисправностей
6. Обнаружение неспецифических запахов	Выявить источник, по возможности устранить.
7. Прорыв сети горячего или холодного водоснабжения	Содержание в исправном состоянии системы водоснабжения, страхование имущества. Ведение журнала учета аварийных ситуаций.
8. Вредное воздействие реализуемой продукции	Наличие разрешительной документации на закупаемую продукцию (сертификаты, декларации, ветеринарные справки и др.)
9. Возгорание (пожар)	Исправная пожарная сигнализация, автоматическая система пожаротушения с выводом на пульт охраны.

При возникновении любой из вышеперечисленных ситуаций незамедлительно информировать Заказчика услуг

Приложение № 1.

Работники пищеблока проходят следующие медицинские осмотры (обследования):

№ п/п	Наименование должности	Осмотр врача-специалиста	Лабораторные и функциональные исследования
1	2	3	4
1	Руководитель	Заключение председателя медицинской комиссии – 1 раз в год, по результатам осмотра	Цифровая флюорография или рентгенография в 2-х проекциях (прямая и правая боковая)- 1 раз в год.
2	Заведующий производством	Отороларинголог, стоматолог, инфекционист* – при поступлении, в дальнейшем 1 раз в год.	Исследование крови на сифилис, при поступлении, в дальнейшем 1 раз в год.
3	Заведующий складом		Исследования на носительство возбудителей кишечных инфекций и серологическое обследование на брюшной тиф - при поступлении на работу, в дальнейшем по эпидемиологическим показаниям.
4	Повар-универсал	Дерматовенеролог - при поступлении на работу, в дальнейшем 1 раза в год.	Исследования на гельминтозы - при поступлении на работу, в дальнейшем 1 раз в год.
5	Кухонный работник		Мазок из зева и носа на наличие патогенного стафилококка при поступлении на работу, в дальнейшем по эпидемиологическим показаниям.
6	Уборщик		
7	Грузчик	*инфекционист только по рекомендации врачей-специалистов участвующих в обследовании.	
Исследования и обследования, проведение которых определено подстрочником к таб. приложения № 2 к приказу № 302Н Приказа Минздравсоцразвития (при проведении предварительных и периодических осмотров 1 раз в год)			
		Осмотры врачей специалистов:	Клинический анализ крови
		Терапевт	Клинический анализ мочи (удельный вес, белок, сахар, микроскопия осадка)
		Психиатр	ЭКГ
		Нарколог	Биохимический скрининг (содержание в сыворотке крови глюкозы, холестерина)
		Гинеколог (с проведением бактериологического и цитологического исследований)	Маммография или УЗИ молочных желез для женщин старше 40 лет 1 раз в 2 года

Кроме того, работникам рекомендовано проведение профилактических прививок в соответствии с Национальным прививочным календарем РФ:

- против дифтерии 1 раз в 10 лет (с ревакцинацией в установленные сроки);
- против кори 1 раз в 15 лет(с ревакцинацией в установленные сроки до 35 летнего возраста)
- против гепатита «А» - 1 раз в 25 лет (с ревакцинацией в установленные сроки)

Внимание:

Работник допускается до работы без проведения прививок только при наличии медицинских противопоказаний (медицинского отвода) к проведению прививки или письменного отказа работника от проведения профилактических прививок (отказ от проведения прививок должен быть заверен медицинским работником, печатью медицинского учреждения). Мед. отвод должен быть оформлен в виде справки или записи в личной медицинской книжке с указанием срока действия мед. отвода.

Работники проходят профессиональное гигиеническое обучение и аттестацию при поступлении на работу, далее - 1 раз в 2 года

Приложение № 2

Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам, профессиональной гигиенической подготовке и аттестации:

1. Руководитель
2. Заведующий производством
3. Заведующий складом
4. Повар-универсал
5. Кухонный работник
6. Уборщик (или мойщик)
7. Грузчик
8. Электрик

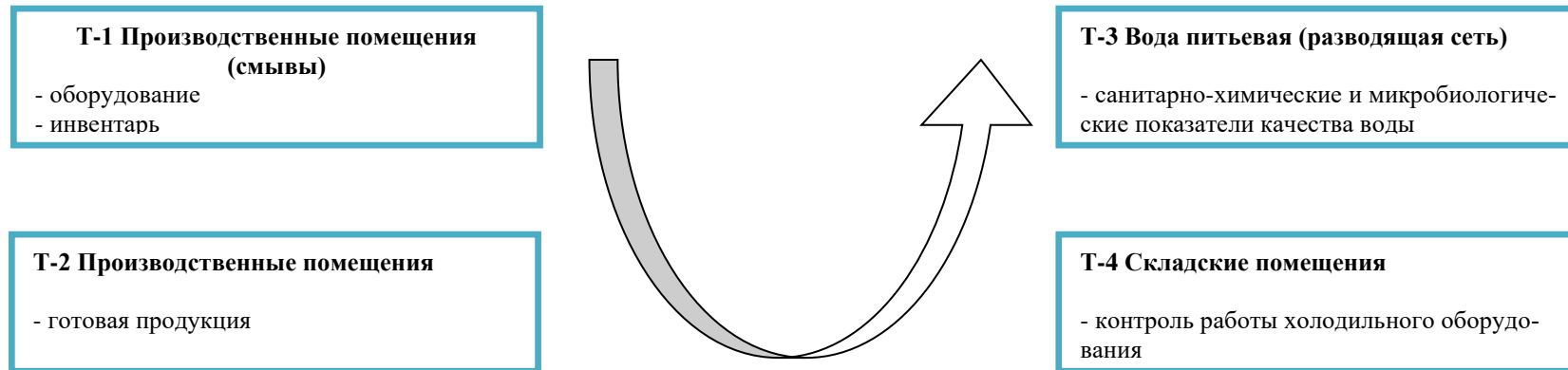
Приложение № 3

Перечень форм учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля:

1. Журнал «Здоровье».
2. Журнал органолептической оценки качества полуфабрикатов, блюд и кулинарных изделий (приложение 9 СП 2.3.6.1079-01) - Бракеражный журнал. Записывается каждая партия готовой продукции с указанием времени выработки.
3. Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья
4. Контрольный журнал учета проверок юридических лиц (при проведении проверок надзорными органами)
5. Листы контроля температуры в холодильных камерах. Заполняется ежедневно утром и вечером.
6. Личные медицинские книжки работников; развернутый лист (таблица в электронном виде) прохождения медицинских осмотров.
7. Акты отбора проб и протоколы лабораторных исследований аккредитованной лабораторией по договору (папка производственного контроля).
8. Копии договоров (при необходимости): централизованная стирка санитарной одежды, дератизация, дезинфекция и дезинсекция, проведение медицинских осмотров с аккредитованным медицинским центром, проведение лабораторных исследований с аккредитованной лабораторией
9. Сопроводительная документация на пищевое сырье и закупаемую продукцию.

Приложение № 4

Расположение критических точек для проведения лабораторных исследований



Приложение № 5

График лабораторного отбора проб и бактериологических смывов, инструментальных исследований по контрольным точкам

Точка отбора или измерения	Объем исследования и исследованный материал	Определяемые показатели, количество	Периодичность	НТД, регламентирующие проведение исследований, экспертиз	Ответственный исполнитель, учетный документ
Т-1 Производственные помещения	<ul style="list-style-type: none"> • оборудование, инвентарь, руки и спецодежда персонала • оборудование, инвентарь, тара, руки и спецодежда персонала, сырые пищевые продукты (рыба, мясо, зелень) • оборудование, инвентарь в овощехранилищах/складах хранения овощей, цехе обработки овощей 	БГКП – 5 смывов	1 раз в год	<p>МУ-2657-82 по санитарно-бак. контролю на предприятиях общепита и торговли пищевыми продуктами</p> <p>СанПиН 2.3./2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья»</p> <p>СанПиН 2.4.1.3049-13 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций"</p> <p>Санитарные правила "Организация детского питания" СанПиН СанПиН 2.3./2.4.3590-20</p>	<p>Руководитель объекта</p> <p>Акт отбора проб</p> <p>Протоколы исследования проб</p>
		Смывы на яйца гельминтов – 2 смыва	1 раз в год		
		Смывы на иерсиниоз – 2 смыва	1 раз в год		
Т-2 Производственные помещения	Исследование реализуемой продукции	<p>Микробиологические исследования проб готовых блюд – 2 блюда исследуемого приема пищи</p> <p>Калорийность и/или выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре – 1 суточный рацион питания</p>	<p>1 раз в 6 месяцев</p> <p>1 раз в год</p>		
Т-3 Разводящая сеть	Вода питьевая из разводящей сети в моечных столовой и кухонной посуды ИЛИ цехах: овощном, холодном, горячем, доготовочном (выборочно)	<p>Химические показатели (мутность, цветность, жесткость, рН) – 1 проба</p> <p>Микробиологические показатели – 1 проба</p>	При капитальном ремонте или вводе в эксплуатацию	СанПиН 2.1.4.1074-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества»	<p>Руководитель объекта</p> <p>Акт отбора</p>
Т-4 Складские помещения	Холодильное оборудование	Контроль температурного режима работы	Ежедневно два раза в течение рабочей смены	СанПиН 2.4.5. 2409-08 «Санитарные требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях»	<p>Руководитель объекта</p> <p>Кладовщик</p> <p>Листы контроля температуры</p>

Приложение № 6

Рекомендации по отбору суточных проб

1. Суточная проба отбирается от каждой партии приготовленных блюд в стерильные емкости с плотно закрывающимися крышками
 2. Отбор суточной пробы проводит заведующий производством (или ответственное лицо)
 3. Посуда для отбора суточных проб обрабатывается кипячением в течение не менее 5 минут
 4. Холодные закуски, первые блюда, гарниры, третьи блюда отбираются в количестве одной порции, но не менее 100 гр., порционные вторые блюда, котлеты, биточки, оладьи и т.п. отбираются в полном объеме
 5. Отобранные пробы хранят в специальном холодильнике или в специально отведенном месте в холодильнике при температуре 2-6 гр.С. не менее 48 часов
- На отобранные пробы заполняется лист отбора суточных проб (по прилагаемому образцу), который хранится совместно с отобранными пробами.

Приложение № 7

Лист отбора суточных проб (образец)

Дата отбора суточных проб:

Срок хранения суточных проб: 48 часов

Прием пищи	Порядковый номер	Наименование блюда в соответствии с меню-раскладкой

Отбор суточных проб произвел: _____

Подпись _____

Приложение № 9

С программой производственного контроля ознакомлены:

№	Дата	ФИО	Должность	Подпись
1.				
2.				
3.				
4.				
5.				
6.				
10.				
11.				
12.				
13.				
14.				
15.				
16.				