



ПРОГРАММА

производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических мероприятий на объектах общественного питания на 2020 – 2021 учебный год

1. Предприятие общественного питания школьная столовая расположена по адресу: г. Чита, ул. Красной Звезды 36а

Краткая характеристика объекта:

Столовая расположена на 1 этаже двухэтажного здания МБОУ «СОШ №25» на 100 посадочных мест.

Общая площадь столовой 267 м²

Обеденный зал 118 м²

Горячий цех 61,7 м²

Склад для продуктов 31,7 м²

Имеется хозяйственный двор, на котором установлены металлические контейнеры для сбора твердых бытовых отходов. Территория двора огорожена, асфальтирована, озеленена, благоустроена. Загрузка продуктов осуществляется через отдельный вход.

Ассортимент: 5 наименований первых обеденных блюд, 7 наименований вторых блюд, 4 наименований гарниров, 4 наименований холодных и горячих напитков.

Отопление – централизованное.

Водоснабжение - централизованное.

Канализация – централизованная.

Внутренняя система канализации производственных и хозяйственно-бытовых сточных вод выполнено отдельно с самостоятельными выпусками в дворовую сеть канализации. Производственное оборудование, моечные ванны присоединены к канализационной сети с воздушным разрывом 20 мм от верха приемной воронки. Все приемники стоков внутренней канализации имеют гидравлические завороты.

Освещение – искусственное, представлено люминесцентными лампами в защитных плафонах.

Вентиляция в обеденном зале, в варочном цехе приточно-вытяжная.

Холодильное оборудование: 2 морозильных камеры, 2 бытовых холодильника.

Технологическое оборудование: шестикомфорочная электроплита, четырехкомфорочная электроплита, электромясорубка, жарочный шкаф, весы напольные, весы настольные, тестомес, мармит, 3 производственных стола.

Вывоз и утилизация твердых бытовых отходов по договору с ООО «Ностол».

2. На предприятии имеются в наличии следующие нормативные документы:

2.1. Федеральный закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» №52-ФЗ от 30.03.1999г

2.2. Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» №29-ФЗ от 02.01.2000 г.

2.3. СанПиН 2.3.2. 1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов».

2.4. СанПиН 2.3.2. 1324-03 «Условия, сроки хранения особо портящихся продуктов».

2.5. СанПиН 2.2.4. 548-96 «Гигиенические требования к микроклимату производственных помещений»

2.6. СанПиН 3.5.3. 554-96 «Организация и проведение дератизационных мероприятий»

2.8. СанПиН 1.1.1. 1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за проведением санитарных правил, выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»

3. Осуществление лабораторных исследований и испытаний:

Вид исследований	Объект исследования (обследования)	Количество, не менее	Кратность, не реже
1. Микробиологические исследования проб готовых блюд на соответствие требованиям санитарного законодательства	Салаты, сладкие блюда, напитки, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные блюда	2-3 блюда исследуемого приема пищи	1 раз в квартал
2. Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре	Суточный рацион питания	1	1 раз в год
3. Контроль проводимой витаминизации блюд	Третьи блюда	1блюдо	2 раза в год
4. Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП)	Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала	10 смывов	1 раз в год
5. Микробиологические исследования смывов на наличие возбудителей иерсиниозов	Оборудование, инвентарь в овощехранилищах и складах хранения овощей, цехе обработки овощей	5-10 смывов	1 раз в год
6. Исследования смывов на наличие яиц гельминтов	Оборудование, инвентарь, тара, руки, спецодежда персонала, сырые пищевые продукты (рыба, мясо, зелень)	10 смывов	1 раз в год
7. Исследования питьевой воды на соответствие требованиям санитарных норм, правил и гигиенических нормативов по химическим и микробиологическим показателям	Питьевая вода из разводящей сети помещений: моечных столовой и кухонной посуды; цехах: овощном, холодном, горячем, доготовочном (выборочно)	2 пробы	По химическим показателям 1 раз в год, микробиологическим показателям – 2 раза в год
8. Исследование параметров микроклимата производственных помещений	Рабочее место	2	2 раза в год (в холодный и теплый периоды)
9. Исследование уровня искусственной освещенности в производственных помещениях	Рабочее место	2	1 раз в год в темное время суток

Вид исследований	Объект исследования (обследования)	Количество, не менее	Кратность, не реже
10. Исследование уровня шума в производственных помещениях	Рабочее место	2	1 раз в год, а также после реконструкции систем вентиляции; ремонта оборудования, являющегося источником шума

4. Организация медицинских осмотров, профессиональной гигиенической подготовки и аттестации должностных лиц и работников.

Должность	Периодичность медицинских осмотров работников	Аттестация руководителя (сан. минимум)
Работники общественного питания	С 01 января в 2012 года, согласно Приказа Минздрава РФ от 12.04.2011г. № 302н, вводится в действие новый порядок прохождения медицинских осмотров для работников предприятий общественного питания: • дерматовенеролог - при поступлении на работу, в дальнейшем 1 раз в год; • оториноларинголог - при поступлении на работу, в дальнейшем 1 раз в год; • стоматолог - при поступлении на работу, в дальнейшем 1 раз в год; • инфекционист (по рекомендации врачей-специалистов, участвующих в предварительных и периодических медицинских осмотрах) - при поступлении на работу, в дальнейшем 1 раз в год; • рентгенография грудной клетки - при поступлении на работу, в дальнейшем 1 раз в год; • исследование крови на сифилис - при поступлении на работу, в дальнейшем 1 раз в год; • исследования на носительство возбудителей кишечных инфекций - при поступлении на работу, в дальнейшем по эпидпоказаниям; • серологическое обследование на брюшной тиф - при поступлении на работу, в дальнейшем по эпидпоказаниям; • исследования на гельминтозы - при поступлении на работу, в дальнейшем не реже 1 раза в год, либо по эпидпоказаниям; • мазок из зева и носа на наличие патогенного стафилококка - при поступлении на работу, в дальнейшем по медицинским и эпидпоказаниям.	1 раз в 2 года

5. Перечень документов на предприятии общественного питания:

- 5.1. «Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья»
- 5.2. «Журнал бракеража готовой продукции»
- 5.3. Журнал «Здоровья»
- 5.4. Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд.
- 5.5. Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании.
- 5.6. Ведомость контроля за рационом питания.

6. При возникновении следующих ситуаций следует немедленно поставить в известность Территориальное управление «Федеральной службы в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Забайкальскому краю» по телефону 26-89-19:

1. Аварии в сетях электроснабжения более 6-ти часов. При аварии менее 6-ти часов закрыть и опечатать холодильное оборудование.
2. Сообщение о кишечном инфекционном заболевании, пищевом отравлении, связанном с употреблением реализуемой продукции.
3. Аварии канализационной сети

7. Порядок передачи информации о результатах лабораторных исследований, инструментальных измерений, не отвечающих установленным требованиям.

При выявлении нарушений санитарных правил на объекте производственного контроля, лицо, ответственное за проведение производственного контроля, принимает следующие меры, направленные на устранение выявленных нарушений:

- приостанавливает либо прекращает свою деятельность;
- снимет с реализации продукцию, не соответствующую санитарным правилам и представляющую опасность для человека, и принимает меры по исключению такой опасности в целях, исключающих причинения вреда человеку, или по ее уничтожению.
- информирует Территориальное управление «Федеральной службы в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Забайкальскому краю» по телефону 26-89-19 о мерах, принятых по устранению нарушений санитарных правил.