



УТВЕРЖДАЮ

Директор МКОУ «Гимназия № 5»

Г. Черкесска

С.В. Чацев

Программа производственного контроля, за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, основанная на принципах

ХАССП

5 шл

Содержание

1. Общие сведения об организации
2. Перечень официально изданных документах, методах и методиках контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью.....
3. Перечень объектов и должностных лиц, на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля
4. Перечень факторов , а также объектов производственного контроля , представляющих потенциальную опасность для человека и среды его обитания, в отношении которых необходима организация лабораторных исследований и испытаний
5. Перечень должностных лиц, подлежащих медицинским осмотрам и аттестации,.....
6. Мероприятия, предусматривающие обоснование безопасности для человека и окружающей среды продукции общественного питания и технологии её производства, критериев безопасности и (или) безвредности) факторов производственной среды , разработка методов контроля, в том числе при хранении, транспортировке , реализации и утилизации продукции, а также безопасности процесса выполнения работ, оказания услуг.
7. Перечень форм учета и отчетности , установленный по вопросам , связанным с осуществлением производственного контроля
8. Перечень возможных аварийных ситуаций, связанных с остановкой производства, нарушениями технологических процессов, иных, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения ситуаций, при возникновении которых осуществляется информирование населения, органов местного самоуправления, органов, уполномоченных осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор

Общие положения.

- 1.1. Производственный контроль за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий проводится в соответствии с осуществляемой деятельностью по обеспечения контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий.
- 1.2. Целью проведения производственного контроля в ООО «Олимп» является обеспечение безопасности и и(или) безвредности для человека и среды обитания вредного влияния объектов производственного контроля путем должного выполнения санитарных правил, санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, организации и осуществления контроля за их соблюдением.
- 1.3. Объектами производственного контроля ООО «Олимп» являются: сырье, полуфабрикаты, готовая кулинарная и хлебобулочная продукция, производственные, упаковочные материалы, общественные помещения, транспорт, рабочие места, используемые для выполнения работ, условия труда работающих, санитарно-эпидемиологический режим.
- 1.4. Система ХАССП : концепция , предусматривающая систематическую идентификацию, оценку и управление опасным факторами, существенно влияющими на безопасность продукции.
- 1.5. Критическая контрольная точка: место проведения контроля для идентификации опасного фактора и (или) управления риском.
- 1.6. Предупреждающие действия: действие, предпринятое для устранения причины потенциального воздействия или другой потенциально нежелательной ситуации и направленное на устранение риска или снижение его допустимого уровня.
- 1.7. Корректирующее действие: Действие, предпринятое для устранения причины потенциального несоответствия или другой нежелательной ситуации и направленное на устранение риска или снижение его до допустимого уровня.

2. Общие сведения об организации

Юридический адрес: Российская Федерация, 369000, Карачаево-Черкесская Республика, г. Черкесск, ул. Первомайская, 48/328

Фактические адреса осуществления деятельности пищеблока школ:

- г. Черкесск, ул. Кавказская, 17;
- г. Черкесск; ул. Балахонова, 73;
- г. Черкесск; ул. Ставропольская, 107;
- г. Черкесск; ул. Ленина, 66;
- г. Черкесск; ул. Доватора, 17;
- г. Черкесск; ул. Тургеневская, 75;
- г. Черкесск; ул. Горького, 1; ул. Крупской, 29;
- г. Черкесск; ул. Кочубея, 28;
- г. Черкесск; ул. Полевая, 41;
- г. Черкесск; ул. Первомайская, 99;
- г. Черкесск; ул. Революционная, 21;
- г. Черкесск; ул. Доватора, 70;
- г. Черкесск; ул. Космонавтов, 31;
- г. Черкесск; ул. Тихая, 39;
- г. Черкесск; ул. Космонавтов, 65

Форма собственности: общество с ограниченной ответственностью.

Контактные телефоны: генерального директора 8-909-498-82-54

Банковские реквизиты: ИНН 0917036336, ОГРН 1190917000526 от 25.02.2019, ОКВЭД 56.29.2; ПАО Сбербанк Ставропольское отделение № 5230, г. Ставрополь, р\с 4070280103060301000020027; кор. счет 30100180109007002000006015.

3. Перечень официально изданных документов, санитарных правил, методов и методик контроля в соответствии с осуществляемой деятельностью.

- Федеральный Закон от 30.03.1999г № 52-ФЗ « О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- Федеральный Закон от 02.01.2000г № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»
- ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»
- ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части её маркировки»
- ТР ТС 023/2011 «Технический регламент по соковую продукцию»
- ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию»
- ТР ТС 029/2011 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов, технологических вспомогательных средств»;
- ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки»;
- ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»
- ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции»
- ТР ЕАЭС 040/2017 «О безопасности рыбы и рыбной продукции»;
- ТР ЕАЭС 044/2017 «О безопасности упакованной питьевой воды, включая природную минеральную воду»;

- СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно противоэпидемических

(профилактических) мероприятий»- СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов окружающей среды обитания».

-СанПиН 2.3./2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;

-СанПиН 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации воспитания, и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи».

4.Перечень объектов и должностных лиц, на которых возложены функции по осуществлении производственного контроля.

Ответственность за проведение входного контроля показателей качества и безопасности пищевого сырья возложены на зав. производством.

Контроль на этапах технологических процессов производства кулинарной продукции, продукции общественного питания и производству хлебобулочных изделий возложен на поваров.

Контроль за соблюдением санитарно-эпидемиологического режима на предприятиях возложен на зав. производством.

Контроль за работой систем санитарно-технического состояния объекта, поверка весо-измерительного оборудования, холодильного оборудования, систем водоснабжения канализация возложен на директора предприятия.

5. Перечень факторов, представляющих потенциальную опасность для человека и среды его обитания, в отношении которых необходима организация лабораторных и инструментальных исследований и испытаний.

5.1 Перечень объектов исследования

№ п/п	объект исследования	Определяемые показатели	Периодичность обследования	Исполнитель
1	предприятие	санитарно-техническое и санитарно-гигиеническое состояние	постоянно	зав. производством
2	производственные цеха	физ. факторы (освещенность, микроклимат, шум, эффективность работы вентиляционной системы	1 раз в год	руководитель Ф ФБУЗ «ЦГ и Э в КЧР» по договору
3	технологическое оборудование	санитарно-техническое состояние санитарно-гигиеническое состояние санитарное состояние помещений, соблюдение санитарно-противоэпидемического режима	постоянно постоянно постоянно	Руководитель предприятия

		<p>-качество и современность проведения текущей и генеральной уборок</p> <p>наличие моющих и дезинфицирующих средств</p> <p>своевременность приготовления рабочих растворов дезинфицирующих средств</p> <p>обеспечение уборочным инвентарем, его маркировка, и использование по назначению</p> <p>соблюдение инструкций по правилам мытья посуды и кухонного инвентаря</p> <p>своевременность проведения дератизационных и дезинсекционных мероприятий</p>	<p>постоянно</p> <p>постоянно</p> <p>ежедневно</p> <p>1 раз в год</p> <p>постоянно</p> <p>1 раз в 3 месяца</p>	<p>зав. производством</p> <p>руководитель предприятия</p> <p>зав. производством</p> <p>зав. производством, служба, осуществляющая дератизационную деятельность по договору</p>
4	средства измерений	контроль поверки весо-измерительного оборудования (наличие свидетельств, поверительных клейм, отметки в журнале поверки)	1 раз в год	ответственный по приказу руководителя
5	Спецавтотранспорт	контроль санитарного состояния, своевременность прохождения проф. мед. осмотра экспедитором; наличие спец. одежды	постоянно	ответственный по приказу
6	водопроводная система	<p>техническое состояние</p> <p>контроль качества подаваемой на предприятие воды водопроводной</p>	<p>постоянно</p> <p>1 раз в 3 месяца по договору с ФФБУЗ «ЦГ и Э в КЧР»</p>	ответственный специалист по приказу (по согласованию с образовательным учреждением)
7	Канализационная система	техническое состояние	постоянно	ОАО «Водоканал»
8	Продовольственное сырье, пищевые	входной контроль качества (наличие товаро-сопроводительных	постоянно при поступлении и	ответственное лицо по приказу

	добавки, вспомогательные материалы	документов; товароведческая экспертиза товара, наличие на упаковках срока годности продукции	периодически при хранении	
9	Готовая (кулинарная продукция)	<p>разработка, согласование и корректировка меню</p> <p>лабораторный контроль качества приготовляемых блюд (микробиологические показатели, полнота вложения, качество термообработки, калорийность блюд)</p> <p>контроль температуры блюд на линии раздачи</p> <p>контроль за отбором суточных проб на предприятии</p> <p>при кейринговом обслуживании (буфеты) доставка продукции в изотермических емкостях с указанием: - названия, адреса предприятия - даты и часа изготовления, время окончания раздачи - Ф.И.О. ответственного лица</p> <p>производство хлебобулочных изделий: соблюдение рецептуры, - контроль веса на выходе; - полнота вложения; - соблюдение технологии приготовления</p>	<p>1 раз в год</p> <p>1 раз в 3 месяца</p> <p>ежедневно</p> <p>ежедневно</p> <p>ежедневно</p> <p>ежедневно</p>	<p>руководитель предприятия</p> <p>ФФБУЗ «ЦГ и Э В КЧР» по договору</p> <p>зав. производством</p> <p>зав. производством</p> <p>зав. производством</p> <p>зав. производством</p>
10	Объекты окружающей среды	<p>контроль качества обработки технологического оборудования (смывы с поверхности на БКГП) с рук персонала (БКГП, патогенно-кишечную микрофлору, патогенно-кокковую микрофлору)</p>	1 раз в квартал	по договору с аттестованной лабораторий

11	персонал	контроль за : соблюдением правил личной гигиены сотрудников - отсутствием инфекционных заболеваний	ежедневно	ответственное лицо по приказу
		заболеваний верхних дыхательных путей,	ежедневно с регистрацией в журналах	
		отсутствие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела	ежедневно с регистрацией в журналах	
		своевременность проведения профилактических медицинских осмотров работников предприятия, установленная Приказом Минздрава РФ № 29-н от 28.01.2021г	ежедневно с регистрацией в журналах	
		аттестация работников	ежегодно до начала учебного года	
			1 раз в 2 года	

**6. Перечень должностей, подлежащих медицинским осмотрам,
гигиенической подготовке и аттестации**

№ п/п	наименование должности	специалисты	кратность прохождения	ответственный специалист
1	экспедитор	терапевт, невролог, нарколог, психиатр, отоларинголог, дерматовенеролог , стоматолог,	Исследование на носительство возбудителей кишечных инфекций и серологическое обследование на брюшной тиф, при поступлении на работу и в дальнейшем по эпид. показаниям; Исследование на гельминтозы при поступлении на работу и в дальнейшем – не реже 1 раза в год , либо по эпид. показаниям. Мазок из зева и носа на наличие патогенного стафилококка при поступлении на работу и в дальнейшем по эпид. показаниям	мед. работник, генеральный директор
2	зав. производством			
3	кух. рабочая			
4	генеральный директор			

7.Перечень работ, выпускаемой продукции, а также видов деятельности, представляющих потенциальную опасность для человека, и подлежащих санитарно-эпидемиологической экспертизе.

№ п/п	перечень работ, услуг, продукция	орган регистрации	нормативный документ
1	проект предельно-допустимых выбросов	росприроднадзор	ст.20, 42 ФЗ-52 от 30.03.1999г «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»
2	декларация продукции, выпускаемой предприятием и реализуемая в торговой сети	ООО Сертификация	ТР ТС 021/2011

8. Мероприятия, предусматривающие обоснование безопасности для человека и окружающей среды продукции и технологии производства, критериев безопасности и (или) 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.

№ п/п	Наименование мероприятия	периодичность
1.	Проверка температуры воздуха на складе сырья	ежедневно
2	Проверка условий хранения пищевых продуктов в холодильном оборудовании	постоянно с регистрацией в журналах
3	Проверка сроков прохождения сотрудников гигиенической подготовки, аттестации, медицинских осмотров и следований, проведения профилактических прививок	постоянно
4	Выявление сотрудников с гнойничковыми заболеваниями кожи, порезами, ожогами, ссадинами, катарам верхних дыхательных путей, инфекционных заболеваний, отстранение от работы, направление на лечение	ежедневно
5	Проверка наличия необходимой сопроводительной документации, подтверждающей происхождение, качество и безопасность поступающего продовольственного сырья и пищевых продуктов	постоянно
6	Товароведческой экспертизы поступающего сырья, пищевых продуктов (органолептическая оценка), оценка условий хранения	постоянно
7	Органолептическая оценка качества приготавливаемой продукции общественного питания	ежедневно
8	Проверка полноты вложения, соблюдение меню, меню-раскладок, технологических карт на приготавливаемые блюда	ежедневно
9	Проверка качества и своевременности проведения текущих и генеральных уборок производственных и вспомогательных учреждений	постоянно
10	Организация работ по дератизации и дезинсекции производственных и вспомогательных помещений	постоянно

11	Проверка концентрации приготовленных растворов дезинфицирующих средств	ежедневно
12.	Термометрия готовых блюд на раздаче	ежедневно

9. Перечень форм учета и отчетности по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля на предприятии общественного питания

№ п/п	Наименование форм учета и отчетности	периодичность заполнения	ответственное лицо	Регламентирующий документ
1	Гигиенический журнал	ежедневно	зав. производством	СанПиН 2.3/2.4.3590-20
2	Журнал учета температурного режима холодильного оборудования	ежедневно	зав. производством	СанПиН 2.3/2.4.3590
3	Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях		зав. производством	СанПиН 2.3/2.4.3590
4	Журнал бракеража готовой пищевой продукции	ежедневно	зав. производством	СанПиН 2.3/2.4.3590
5	Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции	ежедневно	зав. производством	СанПиН 2.3/2.4.3590
6	Журнал учета мероприятий по контролю	в ходе проведения мероприятий по надзору органами, осуществляющими государственный надзор	Генеральный директор	ФЗ-294 от 26.12.2008 «О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при проведении государственного контроля (надзора) ст.9 п.5
7	Журнал учета результатов медицинских осмотров работников	ежедневно	мед. сестра образовательного учреждения	внутреннее требование
8	договоры и акты приема выполненных работ по договорам (вывоз мусора, стирка спец. одежды, дератизация, дезинфекция)	ежегодно	ген. директор, зав. производством	

10. Перечень возможных аварийных ситуаций, связанных с остановкой производства, нарушениями технологических процессов, иных создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения ситуаций, при возникновении которых осуществляется информирование населения, органов местного самоуправления, органов, уполномоченных осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор.

№ п/п	перечень возможных аварийных ситуаций	первоочередные мероприятия, направленные на ликвидацию	срок, ответственное должностное лицо	способ информирования
1	пожар	сообщить в пожарную службу, вывести людей в безопасное место, использовать огнетушители	первый обнаруживший	по телефону 01
2	Аварии на сетях водоснабжения, вызывающие полное или частичное прекращение подачи воды	сообщить в соответствующую службу, временно прекратить работу	зав. производством	по телефону директора образовательного учреждения
3	Аварии на водоотводящих сетях, повлекшие за собой прекращение отведения сточных вод, или подтопление (с изливом сточных вод на поверхность)	сообщить в соответствующую службу, временно прекратить работу	зав. производством	по телефону директора образовательного учреждения
4	остановка производства в связи с выпуском недоброкачественной продукции	информирование Управления Роспотребнадзора, населения и органов местного самоуправления	ген. директор	
5	Выход из строя холодильного оборудования	информирование генерального директора	зав. производством	по телефону генерального директора
6	появление грызунов в помещении	информирование Управления Роспотребнадзора	зав. производством	по телефону генерального директора
7	Случаи возникновения пищевых отравлений, острых кишечных инфекций, независимо от количества пострадавших и причин их возникновения	информирование Управления Роспотребнадзора	мед. сестра образовательного учреждения	директор образовательного учреждения
8	другие аварийные ситуации		зав. производством	по телефону директора образовательного учреждения