УТВЕРЖДАЮ

Индивидуальный предприниматель Болдырев Сергей Николаевич

Болдырев С.Н.

" 30 " марта 2021 г.

Программа производственного контроля за соблюдение Санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий ИП Болдырев С.Н.

г. Озерск,

2021 г.

ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

Полное наименование предприятия:

Индивидуальный предприниматель Болдырев Сергей Николаевич
Сокращенное наименование предприятия:

ИП Болдырев С.Н.

Юридический адрес:

456780, город Озёрск, Челябинская область, ул. Дзержинского 56-172

Почтовый адрес:

456780, Озёрск, Челябинская область, улица Октябрьская д. 15

ОГРНИП: **308742213700019**

ИНН: **742200756459**

Адреса предприятий ИП Болдырев Сергей Николаевич
Школьные столовые:
МБОУ «СОШ № 21» ул. Матросова, 2;
МБОУ «СОШ № 24» ул. Лермонтова, 19;
МБОУ «СОШ № 27» ул. Горная, 10;
МБОУ «СОШ № 33» ул. Матросова, 49;
МБОУ «СОШ № 38» ул. Октябрьская, 2;
МБОУ «Лицей № 39» ул. Уральская, 15;
МБСУВОУ «Школа № 202» ул. Герцена, 7.
МБОУ «СОШ № 35» п. Метлино, ул. Центральная, 59

Перечень работ и услуг, выпускаемой (реализуемой) продукции, а так же видов деятельности, предоставляющих потенциальную опасность для человека:

услуги питания;

организация потребления и обслуживания;

изготовление кулинарной продукции и выпечных изделий.

Программа осуществления производственного контроля определяет порядок соблюдения:

санитарно - эпидемиологических требований к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях начального и среднего профессионального образования;

гигиенических требований к устройству, содержанию и организации режима работы в оздоровительных учреждениях с дневным пребыванием детей в период каникул;

санитарно – эпидемиологических требований к устройству, содержанию и организации работы стационарных организаций отдыха и оздоровления детей;

гигиенических требований к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов, а так же предусматривает обязанности сотрудников по выполнению требований настоящей программы.

Целью программы является обеспечение здоровья обучающихся и предотвращение возникновения и распространения инфекционных (и неинфекционных) заболеваний и пищевых отравлений, связанных с организацией питания в общеобразовательных учреждениях, в том числе школах, школах – интернатах, гимназиях, лицеях, колледжах, кадетских корпусах и других типов, учреждениях начального и среднего профессионального образования, обеспечение отдыха, оздоровления и укрепление здоровья детей.

Ввиду отсутствия законодательно закрепленного срока действия порядка, данный документ является бессрочным. Внесение изменений в порядок производственного контроля необходимо в случае, изменения законодательства, расширения сфер деятельности.

Ответственность за своевременность организации, полноту и достоверность осуществляемого производственного контроля несет руководитель Болдырев Сергей Николаевич

Перечень документов в соответствии с которыми осуществляется деятельность:

- ✓ Федеральный закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии» №52-ФЗ от 30.03.1999 г. (извлечение);
- ✓ Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» №29-ФЗ от 02.01.2000 г. (извлечение);
- ✓ Федеральный закон «О защите прав юридических лиц и индивидуальный предпринимателей при осуществлении государственного контроля (надзора) и муниципального контроля» № 294-ФЗ от 26.12.2008 г.;
- ✓ Федеральный закон РФ от 7 февраля 1992 г. №2300-1 «О защите прав потребителей»;
- ✓ СП 1.1 1058-01 «Организация и проведение производственного контроля соблюдения санитарных правил и выполнения санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий»;
- ✓ Сан ПиН 2.3.2. 1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;
- ✓ СанПиН 2.3.2. 1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»;
- ✓ ГОСТ 30390-2013 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия»;
- ✓ «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011);
- ✓ «Соковая продукция из фруктов и овощей» (ТР ТС 023/2011);
- ✓ «Технический регламент на масложировую продукцию» (ТР ТС 024/2011);
- ✓ «О безопасности мяса и мясной продукции» (ТР ТС 034/2013);
- ✓ «О безопасности молока и молочной продукции» (ТР ТС 033/2013);
- ✓ СП 3.1/2.4. 3598-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)» (с изменениями);

- ✓ СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения";
- ✓ СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи"

Перечень должностных лиц, на которых возложены функции по выявлению санитарно – противоэпидемических мероприятий, соблюдению санитарных правил, разработке и реализации мер, направленных на устранение выявленных нарушений и периодичность:

№	Объект производственного контроля	Периодичность	Ответственные
1	2	3	4
1.	Санитарно-технологическое состояние помещения, территории, инженерных коммуникаций, оборудования, контрольно-измерительных приборов (визуальный контроль)	постоянно	Заведующие производством
2.	Санитарное содержание помещений, проведения санитарных дней	1 раз в месяц	Заведующие производством
3.	Организация медицинских осмотров,	При поступлении на работу в полном объеме и в дальнейшем периодичностью 1 раз в год	Заведующие производством
4	Организация профессиональной гигиенической подготовки и аттестации должностных лиц и работников	1 раз в год	Заведующие производством
5	Соблюдение технологического процесса согласно НТД	постоянно	Заведующие производством
6	Контроль за наличием сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений, личных медицинских книжек и иных документов, подтверждающих качество, безопасность сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и технологий их производства, хранения, транспортировки, реализации	постоянно	Заведующие производством
7	Своевременное информирование населения, органов местного самоуправления, Межрегионального управления № 71 ФМБА России об аварийных ситуациях (перебои с водоснабжением, электроэнергией, засоры канализации и т.п. ситуации, создающие угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения)	при возникновении	ИП Болдырев Сергей Николаевич.
8	Организация лабораторных и инструментальных исследований и испытаний (согласно программе производственного контроля)	по графику	ИП Болдырев Сергей Николаевич.

Перечень объектов производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для человека и среды его обитания, в отношении которых необходима организация лабораторных исследований и испытаний с указанием точек, в которых осуществляются отбор проб, и периодичности отбора проб (проведения лабораторных исследований и испытаний):

Вид исследований	Объект исследования (обследования)	Количество, не менее	Место отбора проб (испытаний)	Кратность, не реже
1	2	3	4	5
Микробиологические исследования проб готовых блюд на соответствие требованиям санитарного законодательства	Салаты, сладкие блюда, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные блюда	2 блюда исследуемого приема пищи 1-2 блюда исследуемого приема пищи	Школьные столовые ЛОУ (летнее оздоровительное учреждение)	По договору с аккредитованной лабораторией 1 раз в квартал 1 раз в сезон
Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП)	Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала	10 смывов 5-10 смывов	Школьные столовые ЛОУ	По договору с аккредитованной лабораторией 1 раз в год 1 раз в сезон
Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре	Обед Завтрак или обед	1 блюдо 1-2 блюда	Школьные столовые ЛОУ	По договору с аккредитованной лабораторией 1 раз в квартал 1 раз в сезон
Микробиологические исследования на наличие возбудителей иерсинеозов	Оборудование, инвентарь, в овощехранилищах и складах хранения овощей, цехе обработки овощей	5 смывов	Школьные столовые	1 раз в год По договору с аккредитованной лабораторией
Исследования смывов на наличие яиц гельминтов	Оборудование, инвентарь, тара, руки, спецодежда персонала, сырые продукты (рыба, мясо, зелень)	10 смывов	Школьные столовые	1 раз в год По договору с аккредитованной лабораторией
Исследования питьевой воды на соответствие	Питьевая вода из разводящей сети помещений;	1 проба	Школьные столовые	Химические показатели – 1 раз в год

требованиям санитарных норм, правил гигиенических нормативов по химическим и микробиологическим показателям	моечных столовой и кухонной посуды; цехах: овощном, холодном, горячем, доготовочном (выборочно)			Микробиологические показатели – 2 раза в год По договору с аккредитованной лабораторией
Исследование параметров микроклимата производственных помещений	Рабочее место	2	Школьные столовые	2 раза в год (в холодный и теплый периоды) По договору с аккредитованной лабораторией
Исследование уровня искусственной освещенности в производственных помещениях	Рабочее место	2	Школьные столовые	1 раз в год в темное время суток По договору с аккредитованной лабораторией
Исследование уровня шума в производственных помещениях	Рабочее место	2	Школьные столовые	1 раз в год По договору с аккредитованной лабораторией

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

1. Заведующие производством;
2. Повара
3. Кондитера, пекари;
4. Мойщики посуды;
5. Уборщики

Мероприятия, предусматривающие обоснование безопасности для человека и окружающей среды продукции и технологии ее производства, критериев безопасности и 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:

В технологическом процессе применяется типовое оборудование. Инвентарь и посуда, тара, упаковочные материалы, имеют гигиеническое заключение (сертификат соответствия), выполненные из материалов, допущенных для контакта с пищевыми продуктами.

Сырьё животного происхождения проходит ветеринарно-санитарную экспертизу в соответствии с ветеринарными правилами и нормами,

сопровождается ветеринарными документами, прошедшими регистрацию в ФГИС «Меркурий».

Все виды применяемого сырья имеют сертификаты соответствия и другие товарно-сопроводительные документы.

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

1. Гигиенический журнал (сотрудники)
2. Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции
3. Журнал учета температурного режима холодильного оборудования
4. Журнал бракеража готовой пищевой продукции
5. Журнал учета неисправностей технологического и холодильного оборудования
6. Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях

Перечень возможных аварийных ситуаций, связанных с остановкой производства, нарушением технологических процессов, иных создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения ситуаций, при возникновении которых осуществляется информирование населения, органов местного самоуправления, органов и учреждений государственной санитарно-эпидемиологической службы:

Аварии на водопроводе, канализации.

Выход из строя технологического, холодильного оборудования, контрольно - регистрирующих приборов.

Выпуск (реализация) недоброкачественного продукта (по жалобам населения, заявлениям, результатам лабораторных исследований и испытаний), неудовлетворительные результаты смывов.

Другие мероприятия, проведение которых необходимо для осуществления эффективного контроля за соблюдением санитарных правил, гигиенических нормативов, выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий:

Наименование	Кратность
1. Контроль за санитарно техническим состоянием помещений, территорий, подъездных путей	ежедневно
2. Контроль за соблюдением правил личной гигиены, состоянием санитарной одежды	ежедневно
3. Контроль за соблюдением технологического процесса 3.1. Приемка сырья – экспертиза сырья (товаросопроводительная документация), органолептика (внешний вид, соответствие маркировке товаросопроводительной документации, сроки годности), условия транспортировки; 3.2. Технология – контроль за соблюдением рецептуры, закладки, температурных и иных режимов; 3.3. Упаковка, маркировка – вид применяемого материала,	 Каждая партия В случае сомнения в качестве – лабораторный контроль 2-3 раза в смену Каждая партия

полнота и достоверность маркировки; 3.4. Хранение готового продукта – температура хранения, влажность, сроки годности; 3.5. Оформление – товаросопроводительной документации; 3.6. Транспортировка – тара, автотранспорт, температурный режим; 3.7. Реализация – санитарное содержание рабочего места, торгового оборудования, санитарной одежды. Исправность холодильного оборудования, наличие контрольно-измерительных приборов.	1-2 раза в смену Каждая партия Ежедневно Ежедневно