

Программа производственного контроля на предприятии ИП Сергеева С.А.

Ответственным за осуществление производственного контроля является
ИП Сергеева Светлана Александровна.

617762, Пермский край, г. Чайковский, ул. Шлюзовая, д.28а
ИНН 592000284036
ОГРНИП 304592016900102

Характеристика размещения объекта питания

№ п/п	Наименование характеристик	Фактические данные
1	Адрес	г. Чайковский, ул. Кабалевского, 32, ул. Кабалевского, 35а
2	Ф.И.О. руководителя учреждения Ф.И.О. руководителя организации, осуществляющей питание	Русинова М. В. Сергеева С.А.
3	Ф.И.О. технолога	Кушнирюк Ю. А.
4	Ф.И.О. заведующего производством	Терсинских, Н. С., Пикулева Я. Н.
5	Бракеражная комиссия: (состав, № приказа)	Дежурный администратор в соответствии с графиком дежурств
6	Тип здания (приспособленное или типовое)	Типовое
7	Размещение объекта (изолированно, стоящий корпус с переходом, без перехода, объект расположен в здании)	Объект расположен в здании
8	Холодное водоснабжение (централизованное из городского водопровода или централизованное из собственного водопровода, децентрализованное (колодцы))	Централизованное из городского водопровода
9	Горячее водоснабжение (централизованное городское, централизованное местное (электробойлеры), отсутствие проточного горячего водоснабжения)	Централизованное городское
10	Отопление (централизованное городское или местное, децентрализованное)	Централизованное городское
11	Вентиляция (приточно-вытяжная общеобменная, приточно-вытяжная местная, естественная)	Приточно-вытяжная
12	Освещение (естественное, искусственное, комбинированное)	Комбинированное
13	Набор производственных и вспомогательных помещений (перечень)	Моечная кухонной посуды, цех сырой продукции, овощной цех, цех сыпучих продуктов, мясной цех, рыбный цех, горячий цех, моечная столовой посуды, обеденный зал, раздевалка, туалет
14	Обеспеченность спецавтотранспортом для перевозки пищевых продуктов (количество собственного а/транспорта, а/транспорт предприятий, ИП)	1 единица собственного транспорта + транспорт поставщиков

Перечень основных нормативных документов, определяющих санитарно-гигиенические нормы и правила при организации питания

1. Санитарные правила и нормы 2.3.4.15-32-2005. Гигиенические требования к объектам общественного питания.
2. Санитарные правила и нормы 2.3.4.15-18-2005. Государственная санитарно-гигиеническая экспертиза и подтверждение правильности установления сроков годности (хранения), условий хранения продовольственного сырья и пищевых продуктов.
3. Санитарные правила 1.1.8-24-2003. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемиологических и профилактических мероприятий.
4. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов.
5. СанПиН 2.3.2.1153-02 дополнения №1 к СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевых продуктов.
6. СанПиН 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов.
7. СП 42-123-4117-86 Условия, сроки хранения особо скоропортящихся продуктов.
8. СП 1.1.1058-01 Организация и проведение производственного контроля за соблюдением (профилактических) мероприятий.
9. СП 2.3.6.1079-01 Требования к организации общественного питания, изготовлению и оборотности в них пищевых продуктов и производственного сырья.
10. СП 2.3.6.1066-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организации торговли и обороту в них производственного сырья и пищевых продуктов.
11. СанПиН 2.3.2.704-98 Производство спирта этилового ректифицированного и ликеро-водочных изделий.
12. СанПиН 2.4.5.2409-08 Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях и учреждений начального и среднего профессионального образования.
13. СанПиН 2.3.4.13-20-2002 Производство хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий.
14. СанПиН 2.3.4.050-96 Производство и реализация рыбной продукции.
15. Инструкция по проведению С-витаминизации питания.
16. Методические указания по санитарно-бактериологическому контролю на предприятиях общественного питания и торговли.
17. СанПиН 2.1.4.1074-01 Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества.
18. СанПиН 9-80 РБ 98 Гигиенические требования к микроклимату производственных помещений.
19. СанПиН 2.2.4/2.1.8.10-32-2002 Шум на рабочих местах, в помещениях жилых и общественных зданий и на территории жилой застройки.
20. ГОСТ 12.1.005-88.ССБТ. Общие санитарно-гигиенические требования к воздуху рабочей зоны.
21. ФЗ №52 от 30 марта 1999г. О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения.
22. ФЗ №29 от 2 января 2000г. О качестве и безопасности пищевых продуктов.
23. Постановление Правительства РФ от 19 января 1998г. №55 «Правила отдельных видов товаров».
24. Постановление Правительства РФ от 15 августа 1997г. №1036 «Об утверждении правил оказания услуг общественного питания».
25. Закон РФ от 7 февраля 1997г. №2300-1 «О защите прав потребителя».
26. Межотраслевые правила по охране труда в общественном питании ПОТ РМ-011-2000.
27. МР2.3.1.2432-08 Нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для различных групп населения Российской Федерации.

Стандарты, применяемые при производстве продукции общественного питания

1. СТБ 1210-2000 Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия.
2. ГОСТ 30524-97 Общественное питание. Требования к обслуживающему персоналу.
3. СТБ 1045-97 Изделия булочные и сдобные. Общие технические условия.
4. ГОСТ 27844-88 Изделия булочные. Технические условия.
5. ГОСТ 24557-89 Изделия хлебобулочные сдобные. Технические условия.
6. СТБ 985-95 Пирожки и пончики. Общие технические условия.

Технологические документы на производство продукции, реализуемой в столовых и буфетах

1. Сборник технологических карт блюд и изделий для питания учащихся школьных учреждений, 2010г.
2. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004г.
3. Справочник рецептуры блюд для питания учащихся образовательных учреждений, 2003г.
4. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, 2002г.
5. Нормативная документация для предприятий общественного питания, 2002г.
6. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий национальных кухонь народов России, 2001г.
7. Сборник рецептур и технология приготовления блюд диетического питания, 2005г.
8. Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания всех форм собственности, 1996г.
9. Организация питания детей в школьных учреждениях, 2008г.

Формы учета и отчетности

Для осуществления контроля за качеством питания в столовой ведется следующая необходимая техническая документация:

1. Журнал входного контроля доброкачественности поступающих на пищеблок пищевых продуктов (продовольственного сырья) и контроля наличия обязательных документов, подтверждающих качество и безопасность пищевых продуктов.

В журнале фиксируется все поступающие на пищеблок пищевые продукты, указываются время их поступления, изготовитель, поставщик, номер партии и другие важные реквизиты. Каждый продукт оценивается по органолептическим показателям. Также оценке подлежат соответствие упаковки и маркировки требованиям нормативных документов и температура (для скоропортящихся, в т.ч. замороженных, продуктов), которую имели продукты на момент отгрузки. В журнале указываются предельный срок реализации продуктов и фактический срок реализации остатков. Это необходимо для контроля соблюдения сроков годности пищевых продуктов, установленных изготовителями.

2. Журнал контроля рациона питания и приемки готовой кулинарной продукции.

В журнале отмечается время приготовления каждой партии блюд и кулинарных изделий, записываются их наименования. В дополнение к названиям продуктов и блюд, предусмотренных в типовом рационе питания, указываются фактические наименования продуктов, которые дети получали в конкретный день и прием пищи.

Особо отмечаются используемые в питании детей обогащенные (витаминизированные) пищевые продукты.

В целях контроля соблюдения рациона питания в журнале указываются сведения о заменах блюд и кулинарных изделий и причинах таких замен.

В журнале проставляются отметки о доброкачественности продуктов (продовольственного сырья) на момент окончания хранения и поступления на производство.

По результатам проведения приемки готовой кулинарной продукции в журнале регистрируются качественные и количественные показатели готовых блюд и кулинарных изделий, оценивается их соответствие утвержденной технической документации (технологическим картам) по органолептическим показателям, критериям готовности (показателям правильно проведенной кулинарной обработки), оформлению блюд и температуре блюда при отпуске.

3. Журнал визуального производственного контроля пищеблока.

Необходим для регистрации результатов визуального контроля производственных, складских и бытовых помещений пищеблока, оценки их соответствия требованиям нормативных документов, записи предлагаемых мероприятий по устранению замечаний и нарушений.

В журнале приводятся ссылки на конкретные пункты нормативных, технических, распорядительных и иных документов, требования которых нарушены.

4. Журнал контроля состояния здоровья персонала (допуск к работе).

В журнале отмечаются результаты ежедневного визуального осмотра (рук, зева) персонала, проводимого медицинским работником перед началом работы, проставляются отметки по результатам опроса персонала на предмет отсутствия в семье каждого работника случаев заболеваний кишечными инфекциями (пищевых отравлений); ведется учет листков нетрудоспособности по уходу за больными членами семьи.

5. Журнал контроля условий хранения пищевых продуктов и параметров микроклимата в помещениях пищеблока.

Ведется для регистрации результатов измерения температуры и относительной влажности воздуха во всех складских помещениях, охлаждаемых камерах и холодильных шкафах, констатации соответствия (несоответствия) результатов измерений требованиям нормативных документов, а также для записи предложений по устранению выявленных нарушений. В качестве показателя, характеризующего условия труда персонала, в журнале указываются результаты измерений температуры в производственных помещениях пищеблока.

6. Журнал учета обогащения рациона питания микронутриентами.

Данная отчетная форма ведется в случае проводимой на пищеблоке образовательного учреждения витаминизации кулинарной продукции (обычно – третьих блюд). В журнале регистрируют использование в питании детей обогащенных (витаминизированных) пищевых продуктов.

7. Ведомость анализа используемого набора продуктов за неделю.

Документ ведется только при наличии отдельных эпизодических замен в фактическом рационе питания. То есть в том случае, если в какой-либо прием пищи были допущены отклонения от утвержденного типового рациона (замена блюда, продукта, изменение норм закладки или изменение выхода и др.) В ведомости анализируется фактический набор продуктов и оценивается его соответствие набору продуктов, в соответствии с утвержденным рационом питания.

Данные в форму для анализа вносятся на основании журнала контроля рациона питания, меню –требований и накопительной ведомости.

8. Журнал регистрации результатов лабораторно – инструментального контроля, проводимого сторонними организациями (лабораториями)

В журнале регистрируются все результаты лабораторных и инструментальных исследований , испытаний , измерений проводимых независимыми лабораториями. Также констатируется соответствие (несоответствие) результатов требованиям нормативных документов и записываются предложения по устранению выявленных нарушений . При небольшом количестве исследований вместо данного журнала используется подшивка протоколов с результатами лабораторного контроля.

9. Журнал регистрации аварийных ситуаций.

Журнал ведется для регистрации ситуаций, представляющих угрозу санитарно- эпидемиологическому благополучию (отключение электричества, горячего водоснабжения, поломка технологического оборудования и т.п.) и всех проведенных мероприятий по их устранению.

10. Отчет по результатам производственного контроля.

В документе анализируются результаты всех форм производственного контроля за отчетный период (как правило, календарный или учебный год), проводятся предложения по устранению выявленных нарушений и улучшению санитарно- эпидемиологического состояния объекта. Отчет готовится ответственным лицом и утверждается руководителем базового предприятия питания (образовательного учреждения)

На основании отчета разрабатывается комплексный план санитарно- эпидемиологических и профилактических мероприятий (например, план по обеспечению качества и безопасности продукции, услуг) на предстоящий период.

Вся перечисленная документация ведется сотрудниками, ответственными за проведение контрольных мероприятий в соответствии с программой производственного контроля.

Имеются и оформляются:

- *Технико-технологические карты;*
- *Калькуляционные карты блюд и кулинарных изделий;*
- *Меню с указанием выхода и стоимости блюд и кулинарных изделий.*

При получении продовольственных товаров оформляются и предоставляются:

- *Накладные*
- *Сопроводительные документы, подтверждающие безопасность и качество пищевых продуктов и продовольственного сырья(качественное удостоверение, сертификат соответствия и т.д.)*

В столовых имеются следующие материалы и информация:

- *Согласованные с Роспотребнадзором материалы по организации питания учащихся;*
- *Примерный рацион питания;*
- *Учет протоколов лабораторных исследований и инструментальных замеров физических факторов;*
- *Медицинские книжки работников установленного образца;*
- *Книга замечаний и предложений ;*
- *Журнал регистрации вводного инструктажа;*
- *Журнал регистрации инструктажей.*

Потенциальную опасность представляют собой реализуемые особо скоропортящиеся продукты:

- *Молочные продукты,*
- *Холодные закуски,*
- *Заливные блюда,*
- *Паштеты,*
- *Соусы.*

Программа лабораторно-инструментальных исследований на предприятии общественного питания

№	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.	Ответственный
1.	Входной контроль показателей качества и безопасности поступающего сырья	Сырье и пищевая продукция	-соответствие видов и наименований поступившей продукции маркировке на упаковке и товарно –сопроводительной документации; -соответствие принадлежности продукции к партии , указанной в сопроводительной документации; -соответствие упаковки и маркировки товара требованиям действующего законодательства и нормативов(объем информации, наличие текста на русском языке и т.д.)	Каждая партия поступающего сырья и пищевых продуктов	Технические регламенты на соответствующие виды продукции, ФЗ от 02.01.2000г. №29 «О качестве и безопасности пищевых продуктов» СП2.3.6.1079-01 ГОСТ Р 51074-2003 СанПиН 2.3.2.1078-01	Заведующие производством столовых. Технолог
2.	Контроль на этапе технологических процессов	Процессы Приготовления, готовая продукция	<i>Лабораторный и инструментальный контроль:</i> - на этапах технологического процесса (Овосковирование яйца и обмывание теплой водой с добавлением 2% -ного раствора питьевой соды и хлорамина(1%), контроль качества фритюрных жиров); <i>Готовой продукции</i> -органолептические показатели; -физико-химические и микробиологические показатели. <i>Лабораторные исследования воды питьевой:</i> --органолептические и			

			микробиологические показатели			
3	Санитарно-эпидемиологический режим	Санитарная обработка помещений, оборудования, инвентаря	Смывы с объектов производственного оборудования, инвентаря, резервуаров, тары и спец одежды персонала	1 раз в год	СП2.3.6.1079-01	Заведующие производством столовых. Технолог
4	Производственная среда	Условия труда на рабочем месте	Проведение инструментальных исследований и измерение вредных и опасных факторов на рабочем месте: Физические факторы -микроклимат: температура, влажность воздуха, скорость движения воздуха; -температура рабочих поверхностей; -освещенность, тепловое излучение, шум, вибрация; -химические факторы: Физиологоэргонимические исследования (физические, динамические нагрузки, масса поднимаемого и перемещаемого груза в ручную, стереотипичные рабочие движения, статические нагрузки, рабочая поза, перемещение в пространстве, интеллектуальные нагрузки, сенсорные нагрузки, эмоциональные нагрузки, монотонность нагрузки, режим работы);	1 раз в год При вводе в эксплуатацию и при вводе нового технологического оборудования При аттестации рабочих мест	СП1.1.1058-01 СП1.1.2193-07 СП2.3.6.1-79-01 Постановление Минтруда №12 от 14.03.97г П2.2.755-99	Заведующие производством столовых. Технолог

Схема производственного технологического и лабораторного контроля сырья, полуфабрикатов, технологического процесса и готовой продукции для объектов общественного питания.

<i>№ п/п</i>	<i>Обет контроля</i>	<i>Контрольные критические точки</i>	<i>Показатели</i>	<i>Периодичность контроля</i>	<i>Нормативные документы</i>	<i>Ответственный за организацию контроля</i>	<i>Исполнитель</i>	<i>Оформление результатов</i>	<i>Предупреждающие действия в случае не соответствия</i>
1. Контроль сырья, вспомогательных материалов, инвентаря, производственной тары, посуды.									
1.	Участок приемки сырья	Приемка сырья	Наличие документов подтверждающих качество и безопасность документов идентификации партии, (маскировочные ярлыки), внешний вид, цвет. Запах, консистенция.	Каждая партия	Соответственно виду сырья	Руководитель предприятия (учреждения). Заведующий производством (руководитель) объекта питания	Заведующий производством, медрботник	Книга поступления товаров и сырья	Приостановка приемки сырья, информирование руководства возврат на склад предприятия или поставщику
		Приемка вспомогательных материалов, инвентаря, производственной тары, посуды, приборов.	Наличие документов подтверждающих качество и безопасность документов идентификации партии	Каждая партия	Соответственно виду товара	Руководитель предприятия (учреждения). Заведующий производством (руководитель) объекта питания	Заведующий производством,		Приостановка приемки товара, возврат или поставщику

2. Контроль технологического процесса									
1.	Производственный цех	Соблюдение рецептуры, технологии	Соблюдение норм закладки сырья, соблюдение температурного режима при приготовлении и отпуске блюд.	Ежедневно	Дневной рацион питания, технологические карты, натуральные нормы питания, рекомендуемые объемы пищи.	Руководитель предприятия (учреждения). Заведующий производством (руководитель) объекта питания	Заведующий производством, бракеражная комиссия	Бракеражный журнал	Приостановка процесса, информирование руководства, установление причины несоответствия и ее устранение
3. Контроль качества полуфабрикатов и готовой кулинарной продукции									
1.	Производственный цех	Полуфабрикаты мясные, рыбные, овощные, мучные, тесто, фарш.	Органолептическая оценка. Массовая доля влаги, доля поваренной соли, массовая доля наполнителя, массовая доля сахара (в сладких фаршах)	Ежедневно 1 раз в год, выборочно	Соответственно виду полуфабриката МУ по лабораторному контролю качества продукции общественного питания	Руководитель предприятия (учреждения). Заведующий производством (руководитель) объекта питания	Заведующий производством, Медработник, Аккредитованная испытательная лаборатория (по договору)	Протокол испытания	Приостановка процесса, информирование руководства, установление причины несоответствия и ее устранение
2.	Производственный цех	Кулинарные изделия из мяса, рыбы, птицы	Органолептическая оценка Массовая доля наполнителя, массовая доля влаги, жира	Каждая партия готовой продукции 1 раз в год	Действующие сборники технологических карт и сборники рецептов МУ по лабораторному контролю качества продукции в общественном питании	Руководитель предприятия (учреждения), Заведующий производством (руководитель) объекта питания	Заведующий производством, бракеражная комиссия Аккредитованная испытательная лаборатория (по договору)	Бракеражный журнал Протокол испытаний	Приостановка процесса, информирование руководства, установление причины несоответствия и ее устранение
3.	Производственный цех	Супы, гарниры, соусы, холодные блюда и закуски, сладкие блюда, напитки	Органолептическая оценка Массовая доля влаги или сухих веществ, массовая доля жира, массовая доля сахара или соли	Каждая партия готовой продукции 1 раз в год	Действующие сборники технологических карт и сборники рецептов МУ по лабораторному контролю качества продукции в общественном питании	Руководитель предприятия (учреждения), Заведующий производством (руководитель) объекта питания	Заведующий производством, бракеражная комиссия Аккредитованная испытательная лаборатория (по договору)	Бракеражный журнал Протокол испытаний	Приостановка процесса, информирование руководства, установление причины несоответствия и ее устранение
4.	Производственный цех	Мучные кулинарные изделия (собственная выпечка)	Органолептическая оценка Массовая доля влаги или сухих веществ, массовая доля жира, массовая доля сахара или соли	Каждая партия готовых изделий 1 раз в год	СТБ 985-95 Сборник рецептов мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания СТБ 985-95 МУ по лабораторному контролю качества продукции в общественном	Руководитель предприятия (учреждения), Заведующий производством (руководитель) объекта питания	Заведующий производством, бракеражная комиссия Аккредитованная испытательная лаборатория (по договору)	Бракеражный журнал Протокол испытаний	Приостановка процесса, информирование руководства, установление причины несоответствия и ее устранение

					питании				
5.	Производственный цех	Готовая кулинарная продукция	Микробиологический контроль	1 раз в год	СанПиН 11-63 РБ98, МУ по санитарно-бактериологическому контролю на предприятиях общественного питания и торговли пищевыми продуктами	Руководитель предприятия (учреждения), Заведующий производством (руководитель) объекта питания	Аккредитованная испытательная лаборатория (по договору)	Протокол испытаний	Приостановка процесса, информирование руководства
6.	Производственный цех	Мучные кондитерские и булочные изделия (собственная выпечка)	Органолептические показатели, внешний вид, состояние мякиша (пропеченность, пористость), масса изделия. Влажность, пористость, кислотность, массовая доля сахара, массовая доля жира	Ежедневно каждая партия Один раз в год выборочно	СТБ 1045-97 Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания СТБ 1045-97 МУ по лабораторному контролю качества продукции в общественном питании	Руководитель предприятия (учреждения), Заведующий производством (руководитель) объекта питания	Заведующий производством, бракеражная комиссия Аккредитованная испытательная лаборатория (по договору)	Бракеражный журнал Протокол испытаний	Приостановка процесса, информирование руководства
7.	Объект общественного питания - продукты из подсобных хозяйств; - при децентрализованной закупке продуктов	Свежие овощи, картофель, бахчевые, фрукты, ягоды	Токсичные элементы: соли тяжелых металлов, патулин, пестициды, нитраты. Радионуклиды (при наличии документов, удостоверяющих качество и безопасность)	1 раз в год (перед закладкой в овощехранилище) По оперативной необходимости	СанПиН 11-63 РБ 98, МДУ нитратов в отдельных пищевых продуктах растительного происхождения РДУ радионуклидов цезия 137 и стронция 90 в пищевых продуктах и питьевой воде	Руководитель предприятия (учреждения)	Аккредитованная испытательная лаборатория или гор (рай) ЦГЭ (по договору)	Протокол испытаний	Приостановка процесса, информирование руководства
		Вода питьевая	Микробиологические показатели	Перед началом учебного года – с автономными источниками водоснабжения – дополнительно 2 раза в год	СанПиН 10-124 РБ 99 СанПиН 11-05-93 СанПиН 8-83-98 РБ 98	Руководитель предприятия (учреждения)	Аккредитованная испытательная лаборатория или гор (рай) ЦГЭ (по договору)	Протокол испытаний	информирование руководства
			Химические показатели	1 раз в год	СанПиН 10-124 РБ 99	Руководитель предприятия (учреждения)	Аккредитованная испытательная лаборатория или гор (рай) ЦГЭ (по договору)	Протокол испытаний	информирование руководства

			Радиологические показатели	1 раз в год	СанПиН 10-124 РБ 99	Руководитель предприятия (учреждения)	Аккредитованная испытательная лаборатория или гор (рай) ЦГЭ (по договору)	Протокол испытаний	информирование руководства
4. Контроль соблюдения санитарно-гигиенического режима в условиях транспортировки сырья, в производственных цехах, в условиях реализации продукции									
1.	Автотранспорт	Санитарное состояние транспорта	Результаты визуального осмотра	Ежедневно	СанПиН 2.3.4.15-32-2005	Руководитель предприятия (учреждения)	Кладовщик	Санитарный транспорт	Проведение санобработки транспорта
2.	Производственный цех	Санитарное состояние цеха, оборудования, инвентаря, тары, посуды	Соблюдение периодичности и режима мытья цехов, оборудования, инвентаря, тары, посуды	Ежедневно	СанПиН 2.3.4.15-32-2005	Руководитель предприятия (учреждения), Заведующий производством (руководитель) объекта питания	Заведующий производством, медработник		Приостановка процесса, проведение санитарного дня
3.	Обеденный зал, буфет	Санитарное состояние помещений, оборудования	Соблюдение требований, периодичности и режима уборки помещений и мойки оборудования	Ежедневно	СанПиН 2.3.4.15-32-2005	Руководитель предприятия (учреждения), Заведующий производством (руководитель) объекта питания	медработник		Приостановка процесса, проведение санитарного дня
4.	Моечная столовой и кухонной посуды	Санитарное состояние инвентаря, столовой и кухонной посуды	Соблюдение требований и режимов мойки	Ежедневно	СанПиН 2.3.4.15-32-2005	Руководитель предприятия (учреждения), Заведующий производством (руководитель) объекта питания	Заведующий производством, медработник		Приостановка процесса, проведение санитарного дня
5. Контроль эффективности работы холодильного, технологического оборудования, инженерных сооружений и коммуникаций									
1.	Производственные и вспомогательные цеха объекта питания	Холодильное, технологическое оборудование	Температурный режим работы холодильного оборудования, режим работы технологического оборудования Эффективность работы вентиляционных систем	Ежедневно Ежемесячно	Паспорта на оборудование Паспорта на оборудование	Руководитель предприятия (учреждения)	Заведующий производством, медработник Механик	Технический паспорт	Информирование руководства, проведение ремонтных работ Информирование руководства, проведение ремонтных работ
6. Контроль температурно-влажностных режимов хранения продовольственных товаров, сырья и полуфабрикатов									
1.	Складские помещения для хранения сырья	Режим хранения	Температура и влажность воздуха, условия хранения и сроки годности	Ежедневно	СанПиН 11-63 РБ 98	Руководитель предприятия (учреждения), Заведующий производством (руководитель) объекта питания	Заведующий производством, кладовщик, медработник		Информирование руководства, проведение ремонтных работ

7. Контроль за соблюдением условий труда работающих									
1.	Производственный цех	Выборочно рабочие места	Освещенность, температура, влажность воздуха	1 раз в год	СанПиН 9-80 РБ 98 СанПиН 2.1.8.10-33-2002 СанПиН 2.1.8.10-32-2002	Руководитель предприятия (учреждения)	Гор (рай) ЦГЭ (по договору)	Протоколы инструментальных измерений	Информирование руководства, проведение ремонтных работ. Разработка и внедрение дополнительных мероприятий по оздоровлению условий труда
2.	Производственный цех	Выборочно рабочие места	Вредные вещества воздуха рабочей зоны	1 раз в год	СанПиН 11-19-94 ГОСТ 12.1.005-88 ГН 9-106 РБ 98	Руководитель предприятия (учреждения)	Гор (рай) ЦГЭ (по договору)	Протоколы лабораторных работ	Информирование руководства, проведение ремонтных работ. Разработка и внедрение дополнительных мероприятий по оздоровлению условий труда

Перечень мероприятий, обеспечивающих безопасность и качество выпускаемой продукции.

1. Содержание территории, хранение и утилизация отходов производства в соответствии с требованиями санитарных норм и правил.
2. Установка и эксплуатация технологического оборудования при наличии документов, подтверждающих качество и безопасность. Инструктаж по технике безопасности.
3. Соблюдение требований санитарных норм и правил на этапах транспортировки, хранения сырья, производства, реализации продукции, хранения и утилизации отходов производства.
4. Соблюдение рецептур, технологии при выработке кулинарной продукции.
5. Соблюдение санитарно-противоэпидемического режима при эксплуатации оборудования, вспомогательных материалов, посуды, инвентаря в объектах общественного питания.
6. Соблюдение санитарных норм и правил при уборке помещений объекта общественного питания.
7. Проведение производственного, в т.ч. лабораторного контроля.
8. Своевременное проведение предварительных медицинских осмотров при поступлении на работу, а также периодических профилактических медицинских осмотров персонала объектов общественного питания.
9. Гигиеническое обучение персонала.

Перечень факторов, представляющих потенциальную опасность для здоровья и жизни человека

1. Гигиенические параметры микроклимата: влажность, скорость движения воздуха рабочей зоны, температура.
2. Гигиенические параметры освещенности на рабочих местах

3. Предельно допустимые уровни шума, вибрации на рабочих местах

Перечень должностных лиц и работников, подлежащих обязательным медицинским осмотрам и профессиональной гигиенической подготовке

К работе допускаются лица, имеющие соответствующие профессиональную квалификацию, прошедшие предварительный, при поступлении на работу и периодических медицинские осмотры в установленном порядке, профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию. Профессиональная гигиеническая подготовка и аттестация для работников и для руководителей организации проводится – ежегодно. Профилактические прививки персонала против инфекционных заболеваний проводятся в соответствии календаря прививок.

Каждый работник имеет личную медицинскую книжку установленного образца, в которую вносятся результаты медицинских обследований и лабораторных исследований (2 раза в год), сведения о перенесенных инфекционных заболеваниях, отметка о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации.

Столовые обеспечены аптечкой для оказания первой медицинской помощи.

Перечень возможных аварийных ситуаций, связанных с остановкой производства, нарушениями технологических регламентов приготовления, реализации готовых блюд, хранения производственного сырья и пищевых продуктов.

1. Прекращение подачи электроэнергии.
2. Превышение задымленности в производственных помещениях свыше допустимых норм.
3. Возникновение очага возгорания и др.

Возможные аварийные ситуации	Последствия аварийной ситуации	Информирование об аварийной ситуации	Мероприятия по локализации аварийной ситуации
Авария внутренней системы канализации с изливом сточных вод в складские и производственные помещения	1. Инфицирование объектов внешней среды патогенными микроорганизмами 2. Пищевые отравления 3. Вспышка острых кишечных заболеваний	1. Администрацию учреждения образования 2. ИП 3. заведующую производством каждого объекта. 4. Органов местного самоуправления 5. Роспотребнадзора	1. Немедленно прекратить работу столовой 2. Провести мероприятия по ремонту инженерных коммуникаций. 3. Провести дезинфекционные мероприятия. 4. Провести экспертизу пищевых продуктов. 5. Проведение лабораторных исследований после ликвидации аварии.
Авария хозяйственно питьевого и горячего водоснабжения, их отсутствие	1. Пищевые отравления 2. Вспышка острых кишечных заболеваний	1. Администрацию учреждения образования 2. ИП 3. заведующую производством каждого объекта. 4. Органов местного самоуправления 5. Роспотребнадзора	1. Прекратить работу столовой 2. Провести мероприятия по ремонту инженерных коммуникаций. 3. Провести дезинфекционные мероприятия.

<p>Авария системы электроснабжения, отсутствие электроэнергии длительное время</p>	<p>1.Инфицирование сырья, полуфабрикатов и продуктов патогенными микроорганизмами 2. Пищевые отравления 3.Вспышка острых кишечных заболеваний</p>	<p>1.Администрацию учреждения образования 2. ИП 3. заведующую производством каждого объекта. 4. Органов местного самоуправления 5. Роспотребнадзора</p>	<p>1.Прекратить работу столовой 2.Провести мероприятия по ремонту коммуникаций. 2. Провести экспертизу пищевых продуктов. 5.Провести лабораторные исследования продтоваров после ликвидации аварии.</p>
--	---	---	---

Подготовил: технолог Кушнирюк Ю. А.