

СОГЛАСОВАНО:

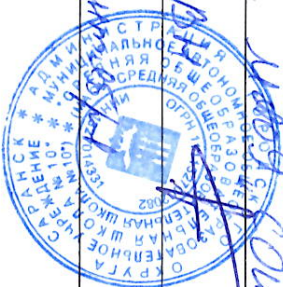
УТВЕРЖДАЮ:

Генеральный директор

ООО «Межрегиональная кейтеринговая компания»

Финонов Т.В.

« 1 » \_\_\_\_\_ 2023г.



## ПРОГРАММА

**организации и проведения производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно – противозoonемических (профилактических) мероприятий на предприятиях общественного питания на 2022 -2023год**

Разработана согласно требованиям Федерального Закона №52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»,

СП1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля над соблюдением санитарных правил...»,  
письмо Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека №01\4801-9-32 от 13.04.2009 «Примерные типовые программы производственного контроля...», постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 года № 32 «Об утверждении СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»

**Перечень объектов производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для человека и среды его обитания, в отношении которых необходима организация лабораторных исследований, испытаний:**

1. Производственные помещения организации;
2. Технологическое оборудование;
3. Сырьё, полуфабрикаты;
4. Готовая продукция; отходы производства;
5. Технологические процессы;
6. Рабочие места;
7. Распределительная система питьевого водоснабжения;
8. Персонал столовой (оценка личной гигиены персонала).

**Перечень форм и отчётности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля:**

1. Журнал учёта результатов медицинских осмотров работников (движения личных медицинских книжек) (приложение 1).
2. Журнал контроля за состоянием здоровья персонала (Журнал здоровья). Заполняется ежедневно, до поступления сотрудников к работе (приложение 2).
3. Журнал бракеража готовой кулинарной продукции (приложение 3).
4. Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья (приложение 4).
5. Журнал контроля температуры в холодильных камерах (приложение 5).
6. Журнал учёта мероприятий по производственному контролю (приложение 6).
7. Ведомость контроля за рационом питания.
8. Личные медицинские книжки работников; развёрнутый лист прохождения медицинских осмотров.
9. Санитарные паспорта на транспорт (при наличии транспорта).
10. Протоколы лабораторных исследований аккредитованных лабораторий.
11. Договоры (вывоз отходов № \_\_\_\_\_, стирка санитарной одежды № \_\_\_\_\_, дератизация и дезинсекция № \_\_\_\_\_, проведение медицинского осмотра № \_\_\_\_\_, проведение лабораторных исследований № \_\_\_\_\_).

4. Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья.

Дата и час поступления продовольственного сырья и пищевых продуктов	Наименование приходных и расходных документов	Количество поступившего продовольственного сырья и пищевых продуктов (в килограммах, литрах, штуках)	Номер документа, подтверждающего безопасность принятого пищевого продукта	Результаты органолептической оценки поступившего продовольственного сырья и пищевых продуктов	Конечный срок реализации продовольственного сырья и пищевых продуктов	Дата и час фактической реализации продовольственного сырья и пищевых продуктов по дням	Подпись ответственного	Остаток	Примечание
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10

5. Журнал контроля температуры в холодильных камерах.

Дата	Цех	Холодильное оборудование	Температура		Влажность		
			утро	вечер	утро	вечер	

\* Допускается ведение отдельного листа учёта температурного режима.

6. Журнал учёта мероприятий по производственному контролю.

Дата	Выполненные мероприятия	Подпись ответственного лица

7. Ведомость контроля за рационом питания

Дата	Наименование группы продуктов	Норма продуктов в граммах, грамм нетто	Фактически выдано продуктов в нетто по дням в качестве горячих завтраков, грамм на одного человека (количество питающихся)														
			1	2	3	4	5	.	.	.	.	.	.	30	31		

Внимание: все журналы должны быть прошнурованы, пронумерованы, заверены печатью юридического лица.

п/п	Вид исследований	Объект исследования (обследования)	Количество, не менее	Кратность, не менее
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	1 блюдо	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 нериниозов	Оборудование, инвентарь в овощехранилищах и складах хранения овощей, цехе обработки овощей	5-10 смывов	1 раз в год
6	Исследование смывов на наличие яиц гельминтов	Оборудование, инвентарь, тара, руки, спецодежда персонала, сырые пищевые продукты (рыба, мясо, зелень)	10 смывов	1 раз в год
7	Исследование 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, дотоготовочном (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 тёплый периоды)
9	Исследование уровня искусственной освещенности в производственных помещениях	Рабочее место	2	1 раз в год в темное время суток
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