УТВЕРЖДАЮ

Директор ООО «СИТИ-ПРО»

К.В. Подойницына

**ПОГРАММА**

**производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно- противоэпидемических мероприятий на объектах общественного питания**

1**.Предприятие общественного питания школьная столовая расположена МБОУ «СОШ№18»**

 **Краткая характеристика объекта**

Столовая расположена на первом этаже и имеет 60 посадочных места. Имеется 2 входа, один для загрузки продуктов, другой для посетителей. Подъездные пути имеются. Контейнер для сбора твердых бытовых отходов размещен во дворе на контейнерной площадке на расстоянии 25 метров от основного здания.

Число работников -2 человек.

Обеденный зал - 98,6 кв.м.

Варочный цех – 38,21кв.м.

Моечная – 10 кв.м.

Склад для продуктов – 15,3кв.м.

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: 2 наименования первых обеденных блюд, 4 наименования вторых блюд, 3

наименования гарниров, 3 наименования холодных и горячих напитков, выпечка из дрожжевого и песочного теста.

Отопление - централизованное

Водоснабжение - централизованное.

Канализация — централизованная.

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

Освещение - искусственное, представлено люминесцентными лампами в защитных плафонах. Вентиляция в обеденном зале и в варочном цехе приточно - вытяжная.

Холодильное оборудование: морозильный ларь – 2 шт, холодильник – 4 шт.

Технологическое оборудование: шести-конфорочная электроплита – 1 шт. с духовками.,

жарочный шкаф – 1 шт., пароконвектомат – 1 шт., тестомес – 1 шт., электромясорубка – 1 шт., весы электронные порционные – 1 шт., производственные столы из нержавеющей стали – 8 шт.

**Вывоз и утилизация твердых бытовых отходов - по договору.**

**Договор на дератизацию и дезинфекцию с ФГУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Забайкальском крае».**

На предприятии имеются в наличие следующие нормативные документы:

1. Федеральный закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения »№52\_ФЗ от 30.03.99г

2.2 Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» № 29 – ФЗ от 02.01.00г.

 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 СП 3.5.3. 554-96 «Организации и проведение дератизационных мероприятий».

2.7 СП 2.3.6 1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья».

2.8 СП 1.1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий».

3. Осуществление лабораторных исследований и испытаний:

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование объекта производственного контроля | Переченьконтролируемыхпоказателей | Периодичность отбора проб | Методы контроля | Наименованиелабораторий,проводящихисследований | Ктопроводитотбор |
| 1. готовые блюда (по ассортименту)1-первое2-второе2-гарнир2. Готовые мясные и рыбные продукции | Микробиологические показатели:показателибезопасности всоответствииСанПин2.3.2.1078-01Качествотермическойобработки | 30 % от каждого вида блюд с периодичностью не реже 1 раза в 6 месяцев30 % от каждого вида блюд с периодичностью не реже 1 раза в 6 месяцев | Методические указания по санитарно- бактериологическому контролю на предприятиях общественного питания утв. М3 СССР 31.12.82. №2657- 82 | ИЛЦ ФБУЗ «Центр гигиены иэпидемиологии в Забайкальском крае» | Зав.производством |
| 3.Смывы с объектов внешней среды. | БГКП (10 смывов) | 1 раз в квартал | Методические указания по санитарно- бактериологическому контролю на предприятиях общественного питания утв. М3 СССР 31.12.82. №2657- 82 | ИЛЦ ФБУЗ «Центр гигиены иэпидемиологии в Забайкальском крае» | Зав.производством |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Проверка качества и своевременности уборки помещения, соблюдение режима дезинфекции, использование средств индивидуальной защиты, соблюдение правил личной гигиены. | Постоянно | Зав производством |
| Контроль за своевременной доставки проб в лабораторию для производственного контроля. | Согласно договора | Зав производством |
|  Контроль за мытьем, обеззараживанием посуды, инвентаря и оборудования | Постоянно | Зав производством |

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

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Должность | Периодичность медицинских работников | Аттестация руководителя (сан. минимум) |
| Работникиобщественногопитания | При поступление на работу и в дальнейшем.1. Флюорография - 1 раз в два года.
2. Терапевт - 1 раз в год.
3. Дерматовенеролог - 1 раз в 6 мес.

4 Кровь на RV - 1 раз в 6 мес. Исследование на наличие гельминтов, энтеробиоз - 1 раз в год.Исследование на кишечную группу - при поступление на работу и по эпидемиологическим показателям. | 1 раз в 2 года |

1. Перечень документов в столовой
* Журнал осмотра персонала на гнойничковые и острые респираторные заболевания
* Бракеражный журнал.
* Журнал аварийных ситуаций.
* Папка документов по результатам проведенных мероприятия по контролю органами гос. надзора.
* Графики проведения текущих ремонтов, санитарных дней.
* Инструкция по мойке и дезинфекции кухонной и столовой посуды.
1. При возникновении следующих ситуаций следует немедленно поставить в известность Территориальное управление «Федеральной службы в сфере защиты прав потребителей и благополучия человек по Забайкальскому краю» по телефону 26-88-71
2. Аварии в сетях электроснабжения более 6-ти часов, при аварии менее 6-ти часов закрыть и опечатать холодильное оборудование.
3. Сообщение о кишечном инфекционном заболевании, пищевом отравлении, связанным с употреблением реализуемой продукции.
4. Аварии канализационной сети.
5. Порядок передачи информации о результатах лабораторных исследований, инструментальных измерений, не отвечающих установленным требованиям.

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

- приостанавливает либо прекращает свою деятельность;

- снимает с реализации продукции, не соответствующего санитарным правилам и представляющую опасность для человека, и принимает меры по использованию такой опасность в целях, исключающих причинения вреда человеку, или по ее уничтожению.

- информирует Управление Федеральной службы в сфере защиты прав потребителем и благополучия человека в Забайкальском крае по тел: 26-89-19 о мерах, принятых по устранению нарушений санитарных правил.