УТВЕРЖДАЮ
Директор ООО «ВОСХОД»

Бубнова В.С.

УТВЕРЖДАЮ
Директор общеобразовательного учреждения

Программа производственного контроля

за соблюдением санитарных правил и выполнением
санитарно - противоэпидемиологических мероприятий

Столовые и буфеты - раздаточники при общеобразовательных школах
города Вышнего Волочка и Вышневолоцкого района ООО «ВОСХОД»

2021 г.

Наименование организации	ООО «ВОСХОД»
Юридический адрес	171158, Тверская область, г. Вышний Волочек, ул. Б.Садовая, д.103/111
Фактический адрес	171158, Тверская область, г. Вышний Волочек, ул. Б.Садовая, д.103/111
Вид деятельности	Услуги общественного питания
Адрес объекта	Буфет - раздаточник ср. школы № 4- ул. Ленинградское шоссе, д.57 Буфет – раздаточник ср.школы №5 – ул.Екатерининская, д.22 Столовая ср. школы № 6- ул. Осташковская, д.3 Столовая ср. школы № 7- Казанский проспект, д.98 Столовая ср. школы № 12- ул. Северная, д.7 Столовая Горняцкой ср. школы - п. Горняк Столовая Солнечной ср. школы - п. Солнечный Столовая Красномайской ср. школы – п.Красномайский Столовая Борисовской ср.школы – п.Борисовский Столовая Академической ср. школы – п.Академический

Настоящая программа регламентирует организацию и осуществление производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно - противоэпидемиологических мероприятий при осуществлении услуг общественного питания, а так же определяет перечень химических веществ, биологических, физических и иных факторов в отношении которых необходима организация лабораторных исследований и испытаний, с указанием точек, в которых осуществляется отбор проб, лабораторные исследования и испытания, периодичности отбора проб и проведения лабораторных исследований и испытаний.
Целью производственного контроля является обеспечения безопасности и (или) безвредности для человека и среды обитания влияния деятельности путем должного выполнения санитарных правил, санитарно- противоэпидемических мероприятий, организация и осуществления контроля за их соблюдением.

1. **Перечень официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью:**

1. Федеральный закон «О санитарно- эпидемиологическом благополучии населения» ФЗ № 52 от 30.03.99 г.
2. ФЗ № 29 «О качестве и безопасности пищевых продуктов» от 02.01.2000 г.
3. СП 1.1.1058- 01 Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий.
4. Изменения и дополнения № 1 к СП 1.1.1058- 01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением сантиррно- противоэпидемических /профилактических/ мероприятий» , СП 1.1.2193-07 от 01.06.07 г.

5. СП 2.3.6.1079- 01 Санитарно- эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья. Дополнение №1 СП 2.3.61079-01 Санитарно-эпидемиологические правила СП 2.3.6.1254-03 «Санитарно- эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья»

2. **Перечень осуществляемых работ и услуг, а также видов деятельности, представляющих потенциальную опасность для человека;**

- Общественное питание.

Потенциальная опасность микробиологического и химического отравления населения продуктами питания, возникновения и распространения инфекционных и паразитарных заболеваний вследствие нарушения санитарных требований персоналом при приготовлении пищевых продуктов, загрязнение почвы отходами и др. неблагоприятное влияние на жилую зону.

3. **Номенклатура , объем и периодичность проведения лабораторных и инструментальных исследований в организациях питания образовательных учреждений**

Приложение 12
К Сан ПиН 2.4.5.2409-08

Вид исследований	**Объект исследования (обследования)**	**Количество, не менее**	**Кратность, не реже**
Микробиологические исследования проб готовых блюд на соответствие требованиям санитарного законодательства	Салаты, сладкие блюда, напитки, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные блюда	2 блюда исследуемого приема пищи	1 раз в год
Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре	Суточный рацион питания	1	1 раз в год
Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП)	Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала	10 смывов	1 раз в год
Микробиологические исследования смывов на наличие возбудителей иерсиниозов	Оборудование, инвентарь в овощехранилищах и складах хранения овощей, цехе обработки овощей	5-10 смывов	1 раз в год
Исследование смывов на наличие яиц гельминтов	Оборудование, инвентарь, тара, руки, спецодежда персонала, сырые пищевые продукты (рыба, мясо, зелень)	10 смывов	1 раз в год

3. **Форма учета и отчетности по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля**

1. Личные медицинские книжки
2. Журнал учета мероприятий по контролю
3. Журнал бракеража готовой кулинарной продукции
4. Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья
5. Протоколы испытаний лабораторных иследований
6. Журнал осмотра персонала на гнойничковые заболевания.

4. **Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам, профессиональной гигиенической подготовке и аттестации.**

	Должности	**Периодичность медосмотров**	**Профессиональная гигиеническая подготовка**
1.	Заведующие	1 раз в год	1 раз в год
2.	Заведующие производством	1 раз в год	1 раз в год
3.	Повара	1 раз в год	1 раз в год
4.	Буфетчицы	1 раз в год	1 раз в год
5.	Мойщицы посуды	1 раз в год	1 раз в год

6. **Перечень возможных аварийных ситуаций, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения:**

Аварии на канализационных, водопроводных сетях, выход из строя холодильного оборудования, поступление недоброкачественной продукции. Отключение электроэнергии.

7. **Предоставление отчетности по выполнению программы производственного контроля.**

Отчет по результатам лабораторного производственного контроля предоставляется в Территориальный отдел Управления Роспотребнадзора по Тверской области, в г. Вышнем Волочке, Вышневолоцком, Удомельском, Бологовском, Спировском, Фировском районах один раз в год до 25 декабря.