|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  | «Утверждаю»  Индивидуальный предприниматель  Орлов А.О.  «11» января 2021г. |

**П Р О Г Р А М М А**

**ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ,   
основанного на принципах ХАССП, за соблюдением санитарно-эпидемиологических требований и проведением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий при оказании услуг при организации питания детей в организациях, осуществляющих образовательную деятельность**

**ИП Орлов А. О.**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 1. | Наименование юридического лица или физического и их объектов | Индивидуальный предприниматель  Орлов Антон Олегович |
| 2. | Юридический адрес | 350053,Краснодарский край, ул. Троицкая, дом 46/1 |
| 3. | Фактический адрес | 350053,Краснодарский край, ул. Троицкая, дом 46/1 |
| 4. | Телефон | 8-(903)-347-83-44 |
| 5. | ИНН | 301302490129 |
| 6. | Фамилия, имя, отчество руководителя, заместителя | Орлов Антон Олегович |
| 7. | Телефоны руководителя | +7-903-347-83-44 |
| 8. | Численность работающих | 2 человека |
| 9. | Вид деятельности, работ, услуг | Организация питания |
| 10 | Организация питания осуществляется по адресу | 353353 Краснодарский край, Крымский район, хутор Школьный, улица Магистральная, 38 |
|  |  |  |

**1. Перечень видов деятельности:**

1.1 ИП Орлов А.О. осуществляет поставку продуктов питания и полуфабрикатов в столовые школ заказчика.

1.2 ИП Орлов А.О.осуществляет хранение продуктов на складе, приготовление и реализацию готовых блюд;

**2. Перечень должностных лиц (работников), на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля и ответственности за его проведением:**

2.1 Исполнительный директор – Пономаренко Р.А.

2.2 Технолог – Дасаева Г.В.

2.3 Технолог – Афонина О.В.

2.4 Повара столовых

2.5 Заведующий складом – Макаров Е. В.

**3. Перечень официально изданных нормативных документов, в том числе санитарных правил в соответствии с осуществляемой деятельностью:**

**-** ст. 15, п.1 ст. 17, п.1 ст.19, п.1 ст.22, ст.24, ст.32, ст. 34, ст. 35, ст.36 Федерального закона от 30.03.1999 № 52-ФЗ « О санитарно-эпидемиологическом благополучии»;

- Федеральный закон от 20.01.2000 № 29-ФЗ « О качестве и безопасности пищевых продуктов»;

- Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 « О безопасности пищевой продукции», утв. Решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 № 880 ;

- Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 022/2011 « Пищевая продукция в части ее маркировки «, утв. Решением комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 № 881 ;

- Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 023/2011 « Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей» утв. Решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 № 882 ;

- Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 024/2011 « Технический регламент на масложировую продукцию», утв. Решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 № 883 ;

- Технический регламент Таможенного союза « О безопасности молока и молочной продукции « ТР ТС 033/2013, принят Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 09.10.2013 № 67 ;

- Технический регламент Таможенного союза « О безопасности мяса и мясной продукции» ТР ТС 034/2013, принят Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 09.10.2013 № 68 ;

- Технический регламент Евразийского экономического союза « О безопасности рыбы и рыбной продукции» ТР ЕАЭС 040/2016, принят Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 18.10.2016 № 162 ;

- Технический регламент Евразийского экономического союза « О безопасности упакованной питьевой воды, включая природную минеральную воду» ТР ЕАЭС 044/2017, принят Решением Совета экономической комиссии от 23.06.2017 № 45 ;

- СанПин 1.2.3. 3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания» ;

-СП 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания….»;

- СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий», утв. Главным государственным врачом Российской Федерации 10.07.2001 ;

- СП 2.1. 3678-20 « Санитарно-эпидемиологические требования к эксплуатации помещений, зданий, сооружений, оборудования и транспорта, а также условиям деятельности хозяйствующих субъектов, осуществляющих продажу товаров, выполнение работ или оказание услуг.;

- СП 2.1. 3684-21 «Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию территорий городских и сельских поселений к водным объектам, питьевой воде и питьевому водоснабжению.

**4. Работники столовой проходят следующие медицинские осмотры, обследования:**

Таблица№ 1

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№**  **п/п** | **Наименование должности** | **Осмотр врача-специалиста** | **Лабораторные и функциональные исследования** |
| **1** | **2** | **3** | **4** |
| 1  2  3  4  5  6  7  8  9  10 | Технолог  Заведующий складом  Кладовщик  Повар-бригадир  Уборщица производственных помещений  Грузчик  Водитель-экспедитор | Терапевт – при поступлении на работу, в дальнейшем 1 раз в год.  Дерматовенеролог - при поступлении на работу, в дальнейшем 1 раз в год.  ЛОР – Врач – 1 раз в год  Стоматолог – 1 раз в год | Флюорография – 1 раз в год. Исследование крови на сифилис - при поступлении на работу, в дальнейшем 1 раз в год.  Мазки на гонорею - при поступлении на работу, в дальнейшем 1 раз в год.  Исследования на носительство возбудителей кишечных инфекций - при поступлении на работу, в дальнейшем по эпидпоказаниям.  Серологическое обследование на брюшной тиф - при поступлении на работу, в дальнейшем по эпидпоказаниям.  Исследования на гельминтозы - при поступлении на работу, в дальнейшем 1 раз в год.  Мазок из носа и зева 1 раз в год  УЗИ-молочных желез или мамография (для женщин старше 40 лет 1 раз в 2 года)  Общий анализ крови, мочи (1 раз в год)  ЭКГ(1 раз в год)  Биохимический анализ крови(холестерин) 1 раз в год  Анализ крови на сахар 1 раз в год |

Кроме того, работники подлежат прививкам:

- против дифтерии 1 раз в 10 лет;

- против кори - лица до 35 лет, не болевшие корью, не привитые против кори, не имеющие сведений о прививках против кори;

- против дизентерии Зонне (вакцина Шигеллвак) – 1 раз в год;

Работники проходят профессиональное гигиеническое обучение и аттестацию при поступлении на работу, далее - 1 раз в год

**5. Перечень мероприятий, проведение которых необходимо для контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, выполнением санитарно-гигиенических (профилактических) мероприятий:**

Таблица № 2

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Наименование мероприятия** | **Периодичность** | **Лицо, ответственное за проведение контроля** |
| **1** | **2** | **3** | **4** |
| 1 | Санитарно-техническое состояние производственных, складских, подсобных помещений (состояние отделки поверхностей, внутридомовых инженерных сетей, поддержание необходимой чистоты). | ежедневно | Повар столовой |
| 2 | Санитарное состояние используемого оборудования и производственного инвентаря, соответствие маркировки производственного инвентаря требованиям санитарных норм и правил. Использование производственного инвентаря по назначению | ежедневно | . |
| Состояние обеспеченности моющими и дез. средствами, условия их применения и хранения. Наличие инструкций по использованию моющих и дезинфицирующих средств, наличие инструкций по приготовлению и использованию дез. растворов. | ежедневно |
| Наличие маркированного уборочного инвентаря раздельного для различных помещений, использования его по назначению, правильность хранения и обработки. Состояние уборочного инвентаря. | ежедневно |
| Контроль за качеством мытья столовой посуды и инвентаря, кухонной посуды и инвентаря. | Ежедневно (не реже 2 раз в смену) |
| 3 | Входной контроль показателей качества и безопасности поступающего сырья и пищевой продукции  - 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.); | Сырье и пищевая продукция | Технолог  Повар столовой |  | Технические регламенты на соответствующие виды продукции,  ФЗ от 02.01.2000г.  № 29 «О качестве и безопасности пищевых продуктов»,  СП 2.3.6.1079-01  ГОСТ Р 51074-2003  СП 2.3.2.1078-01 |
| 4 | Контроль качества готовой продукции. | Ежедневно по мере приготовления готовой продукции. Каждую партию готовой продукции. Результаты фиксируются в бракеражном журнале. | Технолог  Повар столовой |
| 5 | Санитарное состояние используемого холодильного оборудования, контроль температурных и влажностных режимов хранения пищевых продуктов | Ежедневно утром и вечером. Регистрация результатов в журнале контроля температуры холодильного оборудования. | Повар столовой |
| 6 | Содержание территории, прилегающей к объекту,  благоустройство и санитарное содержание территории. Оборудование площадки для сбора мусора. Вывоз мусора и других видов отходов. | 1 раз в месяц | Повар столовой |
| 7 | Запас дез. средств на месяц работы. Наличие сертификатов на применяемые препараты и методических указаний по их использованию. | 1 раз в месяц | Повар столовой |
| 8 | Состояние гардероба для верхней одежды, шкафов для спецодежды, санузлов, душевых комнат, санитарных комнат, комнат персонала. Наличие специально выделенного времени и помещения для приёма пищи и его состояние. Аптечка и ее комплектность. | 1 раз в месяц | Повар столовой |
| 9 | Проверка поступающего сырья по количеству и качеству, наличие необходимых сопроводительных документов. | При поступлении новых партий сырья | Повар столовой |
| 10 | Соблюдение условий хранения и товарного соседства продуктов питания. | Ежедневно | Повар столовой |
| 11 | Наличие личных медицинских книжек с отметками обязательного медицинского осмотра, график прохождения обязательного медицинского осмотра сотрудников организации. | Постоянно | Технолог |
| 12 | Контроль заступающего на смену персонала. Осмотр на наличие гнойничковых заболеваний. Опрос на наличие инфекционных заболеваний у работников и членов их семей.  Проверка внешнего вида работника, наличия чистой санитарной одежды, соблюдения правил личной гигиены. | Ежедневно, с регистрацией в журнале. | Повар столовой |

**Программа лабораторно-инструментальных исследований, выполняемых на базе аккредитованной лаборатории в рамках производственного контроля питания детей ,в соответствии с номенклатурой, объемом и периодичностью проведения лабораторных и инструментальных исследований)**

Таблица № 3

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Наименование объекта производственного контроля** | **Объект исследования и (или) исследуемый материал** | **Определяемые показатели** | **Периодичность производственного контроля (ответственный за проведение)** | **Нормативная, нормативно-техническая и методическая документация, регламентирующая проведение исследований, испытаний и т.п.** |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6** |
| 1 | Контроль на этапе технологических процессов | Внутренние водопроводные сети  Готовая продукция | Качество питьевой воды:  Микробиологические показатели  Санитарно-химические показатели  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  Микробиологические показатели  Лабораторные исследования готовой продукции на калорийность, химический состав.  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | Не реже 1 раза в полугодие  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  1 проба в год  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  Не реже 2 раза в год  Не реже 2 раза в год | Сан Пин 1.2.3. 3685-20  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  ТР/ТС 021/2011 |
| 4 | Санитарно-эпидемиологический режим | Санитарная обработка помещений, оборудования, инвентаря | Смывы с объектов производственного оборудования, инвентаря, резервуаров, тары, рук и спецодежды персонала на БГКП | Не реже 1 раза в год.  Не менее 10 проб |  |
| 5 | Производственная  среда | Условия труда на  рабочем месте | Проведение инструментальных исследований и измерений вредных и опасных производственных факторов на рабочем месте:  Физические факторы:  - микроклимат: (температура, влажность воздуха; скорость движения воздуха);  - освещенность,  тепловое излучение, шум, вибрация; | 2 раза в год (холодный и теплый периоды года) по 2 рабочих места  Один раз в год  Один раз в год (2 раб. места) | С.П. 1.2.3. 3685-21 |
| 6 | Дератизация |  | Крысы, мыши | 1 раз в год (внепланово, по показателям) | С.П.2.1. 3678-20 |
| 7 | Дезинсекция |  | Тараканы | 1 раз в год (внепланово, по показателям) | С.П.2.1. 3678-20 |
| 8 | Дезинсекция |  | Насекомые | 1 раз в год (внепланово, по показателям) | С.П.2.1. 3678-20 |

На проведение лабораторного и инструментального контроля заключен договор с ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае в станице Северской»

**7.Перечень ситуаций, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения, при возникновении которых при возникновении которых осуществляется информирование населения, органов местного самоуправления, органов и учреждений государственной санитарно-эпидемиологической службы**

Таблица№4

|  |  |
| --- | --- |
| **Перечень ситуаций, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения:** | **Принимаемые меры** |
| Получение сообщений об инфекционном, паразитарном заболевании; получение информации об отравлении, предположительно связанном с употреблением готовых блюд. | Информирование органов и учреждений государственной санитарно-эпидемиологической службы. Действия согласно алгоритму экстренных мероприятий в случае возникновения острых кишечных инфекций (подозрений на возникновение острых кишечных инфекций) |
| Отключение холодной воды | Приостановка работы производственного цеха |
| Отключение отопления в отопительный сезон | Приостановка работы производственного цеха |
| Отключение горячей воды | Организовать подогрев воды |
| Отключение электроэнергии | Приостановить эксплуатацию производственного цеха, склада. Обеспечить вывоз и размещение продуктов, требующих охлаждения |
| Выход из строя холодильного и технологического оборудования. | Рассредоточение продуктов требующих охлаждения по работающим холодильникам. |
| Авария канализационной системы с поступлением сточных вод в складские, производственные помещения | Приостановить эксплуатацию производственного цеха, склада, вызвать аварийную службу. Обеспечить сохранность продуктов питания |
| Неисправность вентиляционных систем | Вызвать специалиста для устранения неисправностей |
| Обнаружение неспецифических запахов | Выявить источник, по возможности устранить. При необходимости вызвать специалиста для устранения неисправности. |

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

8.1. Производственные помещения организации;

8.2.Технологическое оборудование;

8.3.Сырье, полуфабрикаты;

8.4. Отходы производства;

8.5.Технологические процессы;

8.6. Рабочие места;

8.7. Распределительная система питьевого водоснабжения.

8.8.Персонал (оценка личной гигиены персонала).

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

9.1.Журнал учета результатов медицинских осмотров работников (движения личных мед. книжек) (приложение 1);

9.2.Журнал контроля за состоянием здоровья«Гигиенический журнал». Заполняется ежедневно до преступления сотрудников к работе.

9.3.Журнал органолептической оценки качества полуфабрикатов, блюди кулинарных изделий (приложение 3) «Журнал бракеража готовой пищевой продукции» Записывается каждая партия готовой продукции.

9.4.Журнал учета температурного режима холодильного оборудования. Заполняется ежедневно утром и вечером.

9.5.Санитарный журнал.

9.6.Журнал учета мероприятий по производственному контролю

9.7.Журнал учета поступающей продукции «Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции»

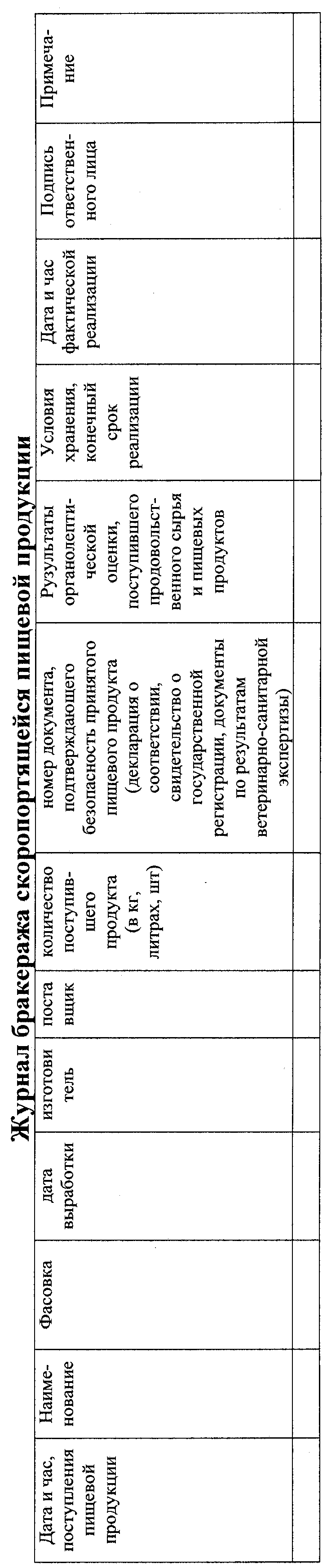
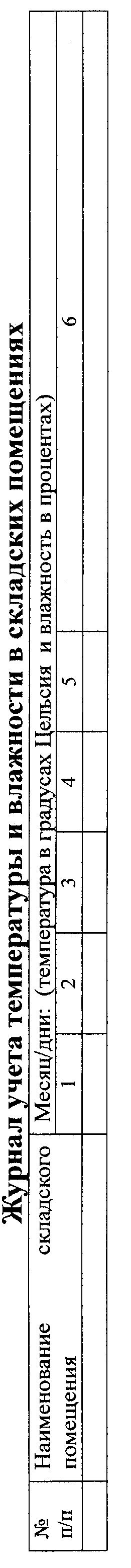
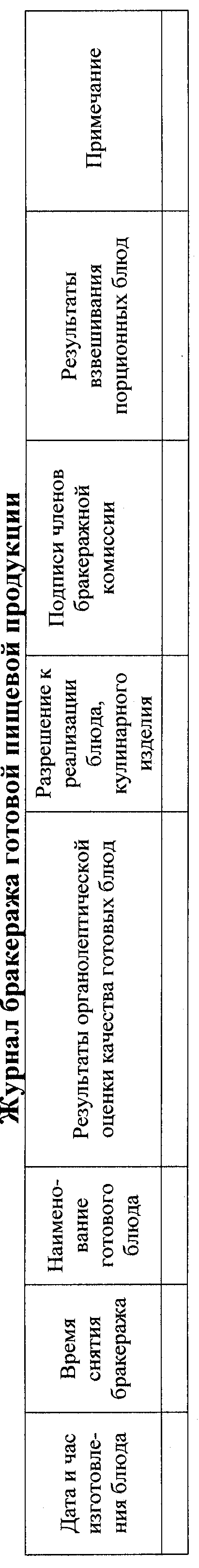
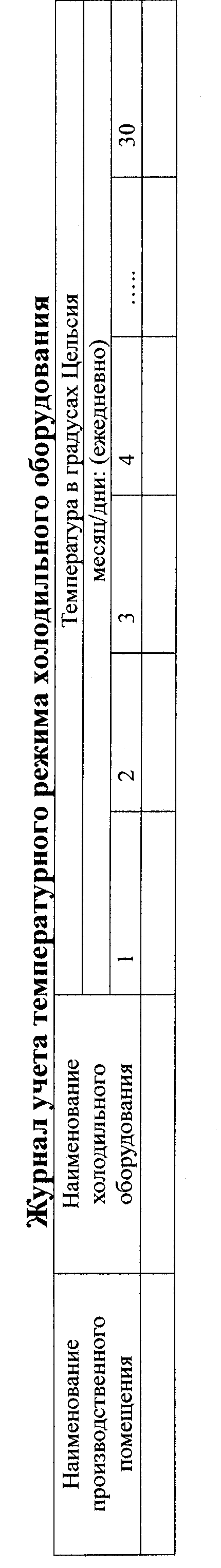
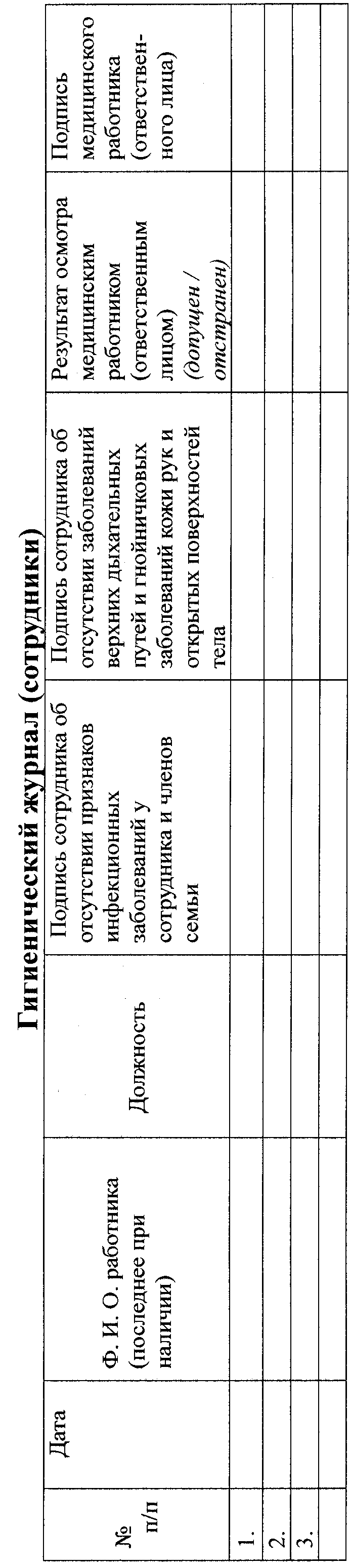
* 1. .Личные медицинские книжки работников; развернутый лист прохождения медицинских осмотров.

9.9.Протоколы лабораторных исследований аккредитованных лабораторий;

9.10. Дератизация и дезинсекция №01/21-40 от 11.01.2021, проведение лабораторных исследований№31 от 11.01.2019 (пролонгирован на 2021 год), обработка транспорта № 01/19-19 от 09.01.2019 (пролонгирован на 2021 год), стирка белья № 01/21-43 от 11.01.2021.)

9.12.Сопроводительная документация на пищевое сырье.

**10.Формы журналов, ведущихся согласно программе производственного контроля**



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