



**УТВЕРЖДАЮ**  
Генеральный директор  
ООО «Комбинат социального питания»

**С.Н. Ашихмин**

**ПРОГРАММА  
ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ  
ЗА СОБЛЮДЕНИЕМ САНИТАРНЫХ ПРАВИЛ И ВЫПОЛНЕНИЕМ  
САНИТАРНО-ПРОТИВОЭПИДЕМИЧЕСКИХ  
(ПРОФИЛАКТИЧЕСКИХ) МЕРОПРИЯТИЙ**

## ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ О ПРЕДПРИЯТИИ

**Наименование:** ООО «Комбинат социального питания» с 02.08.2020г.

**Вид деятельности:** общественное питание

**Юридический адрес:** Ленинградская область, г. Выборг, ул. Крепостная, дом 10

**Фактический адрес:** Ленинградская область, г. Выборг, ул. Крепостная, дом 10

### Реквизиты:

Действует на основании Устава

ИНН 4704084251 КПП 470401001

ОКПО 65533322

ОГРН 1104704001687

ОКВЭД 56.29

Банк получателя:

Филиал «Центральный» БАНКА ВТБ (ПАО) г. Москва

Рас.счет №40 70 28 102 24 06 000 22 86

к/с 30 10 181 0145 25 0000 411

БИК 044525411

Режим налогообложения – ОСНО

ooo-ksp@yandex.ru

**Свидетельство о гос. регистрации:** № 1074704000910

**Контактный телефон:** 8 (81378) 27-623

### Краткая характеристика объекта:

Школьные столовые г. Выборга и района. Все школьные столовые обеспечены необходимым технологическим и холодильным оборудованием. В достаточном количестве столовой и кухонной посуды.

Централизованные водопроводы. Во всех школах установлены электроводонагреватели.

Персонал обеспечен достаточным количеством спецодежды.

**Ответственным за осуществление производственного контроля является: начальник технологического отдела.**

**Срок действия программы (плана) производственного контроля - без ограничения срока действия.**

**Предварительным и периодическим медицинским осмотрам, а так же профессиональной гигиенической подготовке подлежат следующие сотрудники:**

№ п/п	Должность сотрудника	Кол-во персонала
1.	Зам.генерального директора	
2.	Товаровед	
3.	Технолог	
4.	Зав. производством	
5.	Повар-бригадир	
6.	Повар	
7.	Кондитер	
8.	Буфетчица	
9.	Кухонный работник	
10.	Мойщик посуды	
11.	Грузчик	
12.	Водитель	

Перечень врачей специалистов и объём лабораторных исследований при проведении медицинских осмотров определяется в соответствии с приложением №2 Приказа МЗ СССР № 555 от 29.09.1989г. ( в ред. Приказа Минздравмедпрома РФ от 14.03.96 № 90) «О совершенствовании системы медицинских осмотров трудящихся и водителей индивидуальных транспортных средств»:

**Осмотр терапевта:**

- при поступлении на работу и в дальнейшем 1 раз в год

**Флюорообследование :**

- при поступлении на работу и в дальнейшем 1 раз в год

**Осмотр дерматовенеролога с исследованием крови на сифилис и мазка на гонорею:**

- при поступлении на работу и в дальнейшем 1 раз в 6 месяцев

**Исследование на носительство возбудителей кишечных инфекций и серологическое обследование на брюшной тиф;**

- при поступлении на работу и в дальнейшем по эпидемиологическим показаниям

**Исследование на гельминтозы:**

-при поступлении на работу и в дальнейшем по эпидемиологическим показаниям

**Прививка против дифтерии:**

- 1 раз в 10 лет

**Профессионально- гигиеническая подготовка и аттестация сотрудников**

( Приказ МЗ РФ №229 от 29.06.2000 г.): 1 раз в 2 года

Потенциальную опасность представляют: готовые блюда, салаты и холодные закуски.

**К факторам и объектам контроля, в отношении которых необходима организация лабораторных исследований и испытаний, относятся:**

Объект исследования	Цель исследования	количество проб	периодичность
Готовые блюда (салаты, гарниры, горячие мясные или рыбные блюда)	Микробиологические исследования готовых блюд	По 1 пробе с объекта	1 раз в 6 месяцев
Кулинарные изделия (мясные, рыбные, из мяса птицы)	эффективность термической обработки	По 1 пробе с объекта	1 раз в 6 месяцев
Готовые блюда (салаты, гарниры, горячие мясные или рыбные блюда)	Химический анализ (калорийность блюд)	По 1 пробе с объекта	По заявке
Смывы с оборудования, инвентаря, посуды; рук и санитарной одежды персонала	Проверка эффективности санитарной обработки и соблюдения личной гигиены	По 5 штук с объекта	1 раз в 6 месяцев

С- витаминизация		По 1 пробе	По заявке
------------------	--	------------	-----------

**Лицом, ответственным за осуществление производственного контроля осуществляются следующие мероприятия:**

№ п/п	Наименование мероприятия	периодичность
1.	<b>Транспортировка продовольственных товаров</b>	
1.1	Контроль за наличием санитарного паспорта на транспорт, выданного в установленном порядке, за санитарным содержанием транспорта	постоянно
1.2	Соблюдение правил товарного соседства при транспортировке продовольственных товаров.	постоянно
2.	<b>Личная гигиена и обучение персонала:</b>	
2.1	Контроль за наличием у сотрудников личных медицинских книжек	постоянно
2.2	Проверка сроков прохождения сотрудниками профессиональной гигиенической подготовки и аттестацией	постоянно
2.3	Проверка сроков прохождения сотрудниками медицинских осмотров	постоянно
2.4	Контроль за наличием у сотрудников достаточного количества чистой санитарной и специальной одежды	постоянно
2.5	Контроль за наличием средств для мытья и дезинфекции рук, аптечки первой помощи.	постоянно
2.6	Контроль за соблюдением сотрудниками правил личной гигиены	постоянно
2.7	Ведение журнала по контролю за отсутствием у сотрудников гнойничковых заболеваний кожи и заболеваний верхних дыхательных путей	ежедневно
3.	<b>Качество и безопасность поступающих пищевых продуктов и продовольственного сырья. Контроль за технологическим процессом производства</b>	
3.1	Проверка качества поступающей на реализацию продукции документальная и органолептическая: - наличие документов, удостоверяющих качество и безопасность продовольственных товаров; - соответствие видов и наименований поступившей продукции маркировке на упаковке и товарно-сопроводительной документации; - контроль принадлежности товаров к партии, указанной в сопроводительных документах; - контроль за отсутствием признаков порчи товара - проверка качества выпускаемых блюд	постоянно

	- ведение бракеражного журнала	
3.2	Контроль за условиями транспортировки, хранения, реализации и сроков годности продукции	постоянно
4.	<b>Санитарное содержание помещений и оборудования</b>	
4.1	Проверка исправности холодильного оборудования и правильности установки температуры	постоянно
4.2	Проверка температуры воздуха внутри холодильников, холодильных камер, охлаждаемых витрин, другого холодильного оборудования. Ведение журнала.	ежедневно
4.3	Проверка качества и своевременности влажной уборки помещений, оборудования, мойки инвентаря	постоянно
4.4	Контроль за использованием уборочного инвентаря по назначению и его маркировкой	ежедневно
4.5	Проверка соблюдения режима дезинфекции	постоянно
4.6	Проверка условий хранения и использования моющих и дезинфицирующих средств	постоянно
4.7	Контроль за отсутствием на объекте грызунов и насекомых	постоянно
4.8	Соблюдение графика проведения санитарных дней	ежемесячно
4.9	Контроль за работой бактерицидных ламп в цехе приготовления холодных закусок	постоянно
5.	<b>Выполнение санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий</b>	
5.1	Выполнение мероприятий в соответствии с предписаниями, постановлениями ТОУ Роспотребнадзора по Лен. области в Выборгском районе.	по мере необходимости

Перечень форм учета и отчетности. Ведение журналов, установленных действующим законодательством.

Перечень	Периодичность	Нормативная документация
Бракеражный журнал	ежедневно	СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания изготовлению и обороноспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья»
Журнал осмотра персонала на гнойничковые и острые респираторные заболевания	ежедневно	СП 2.3.6.1079-01
Журнал контроля		

за работой бактерицидных ламп ( цех. холод. блюд)	ежедневно	СП 2.3.6.1079-01
Журнала учета проверок	по мере необходимости	ФЗ РФ № 294 от 26.12.08г. «О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при проведении государственного контроля (надзора) и муниципального контроля.

**При возникновении следующих ситуаций следует немедленно прекратить работу предприятия и известить территориальное отделение управления Роспотребнадзора по Ленинградской области в Выборгском районе, расположенное по адресу — г. Выборг, ул. Некрасова,12, телефон 220-31:**

1. Остановка производства
2. Авария канализационной системы с изливом сточных вод в складские, производственные помещения;
- 3 . Отключение электроснабжения;
- 4.Аварии на сетях водоснабжения, вызывающие полное или частичное прекращение воды;
5. Ухудшение качества воды;
6. Сообщение о кишечном инфекционном заболевании, пищевом отравлении, связанном с употреблением продуктов питания (независимо от числа пострадавших и причин возникновения);
7. Появление грызунов в производственных помещениях.

**На объекте имеются в наличии следующие нормативные документы:**

- Федеральный закон от 30.03.1999 г. № 52-ФЗ (в редакции от 31.12.2005 г.) «О санитарно- эпидемиологическом благополучии населения» .
- Федеральный закон от 02.01. 2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» .
- СанПиН 2.4.5.2409-08 « Санитарно- эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»
- Сан ПиН 2.4.4.2599-10 « Гигиенические требования к устройству, содержанию и организации режима в оздоровительных учреждениях с дневным пребыванием детей в период каникул».
- Санитарные правила СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий
- Санитарно-эпидемиологические правила СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания изготовлению и обороноспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья
- Санитарно-эпидемиологические правила СП 2.3.6. 1066-01

«Санитарно-эпидемиологические требования к организациям торговли и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов»

- Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»
- Санитарные правила для предприятий торговли, реализующих алкогольную продукцию «СП 2.3.5.010-98
- Приказ МЗ РФ от 29.06.2000г. № 229 «О профессиональной гигиенической подготовке должностных лиц и их работников»
- Закон РФ «О защите прав потребителей» № 2300-1 от 07.02.1992г. ( в редакции ФЗ от 23.07.08г. № 160-ФЗ)

**ПЕРЕЧЕНЬ ФОРМ УЧЁТА И ОТЧЁТНОСТИ. ВЕДЕНИЕ ЖУРНАЛОВ, УСТАНОВЛЕННЫХ ДЕЙСТВУЮЩИМ ЗАКОНОДАТЕЛЬСТВОМ.**

- Журнал учёта проверок ( ФЗ РФ № 294-ФЗ от 26.12.08г. « О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при осуществлении гос. контроля и муниципального контроля» )
- Программа производственного контроля, утверждённая руководителем предприятия
- Протоколы лабораторных исследований продуктов питания , питьевой воды, смывов.
- Результаты обследований условий труда ( освещённость, микроклимат на рабочих местах )
- Данные о прохождении медицинских осмотров , наличие личных медицинских книжек
- График проведения санитарного дня
- Бракеражный журнал
- Журнал «Здоровья» - отсутствие у персонала ОРЗ и гнойничковых заболеваний кожи.