

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 по адресу г. Чита, проезд Александра Булгакова, 60
Свидетельство ОГРН 1197536006007, ИНН 7536178398, КПП 753601001**

Краткая характеристика объекта

Столовая расположена на первом этаже МБОУ «СОШ № 7» и имеет 80 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 - 3 человек.

Обеденный зал - 237,5 кв.м.

Варочный цех - 45,6 кв.м.

Склад для продуктов - 10,9 кв.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 наименований первых обеденных блюд, 2 наименований вторых блюд, 3 наименований гарниров, 3 наименований холодных и горячих напитков, выпечка из дрожжевого и песочного теста.

Отопление - централизованное

Водоснабжение - вода привозная.

Канализация - централизованная.

Внутренняя система канализации производственных и хозяйственно-бытовых сточных вод выполнена отдельно с самостоятельными выпусками в дворовую сеть канализации. Производственное оборудование моечные ванны присоединены к канализационной сети с воздушным разрывом 20 мм от верха приемной воронки

эпидемиологии в Забайкальском крае».

На предприятии имеются в наличии следующие нормативные документы:

2.1. 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 производствен	Перечень контролируемых	Периодичность отбора проб	Методы контроля	Наименование лабораторий,	Кто проводит
1. готовые блюда (по ассортименту) 1-первое 2-второе 2-гарнир	Микробиологические показатели: показатели безопасности в соответствии СанПин 2.3.2.1078-01	30 % от каждого вида блюд с периодичностью не реже 1 раза в 6 месяцев	Методические указания по санитарно-бактериологическому контролю на предприятиях общественного питания утв. МЗ СССР 31.12.82. №2657-82	ИЛЦ ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Забайкальском крае»	Зав. производством
3.Смывы объектов					

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

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

Должность	Периодичность медицинских работников	Аттестация руководителя (сан. минимум)
Работники общественного питания	При поступлении 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	1 раз в 2 года

5. 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.

6. При возникновении следующих ситуаций следует немедленно поставить в известность Территориальное управление «Федеральной службы в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Забайкальскому краю» по телефону 26-88-71

1 Аварии в сетях электроснабжения более 6-ти часов, при аварии менее 6-ти часов закрыть и опечатать холодильное оборудование.

2 Сообщение о кишечном инфекционном заболевании, пищевом отравлении, связанным с употреблением реализуемой продукции.

3 Аварии канализационной сети.

7. Порядок передачи информации о результатах лабораторных исследований, инструментальных измерений, не отвечающих установленным требованиям.

При выявлении нарушений санитарных правил на объекте производственного контроля, контроля,

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 опасности 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.