

Телефон: 83858120708

Внимание! Индивидуальные предприниматели и юридические лица в соответствии с осуществляемой ими деятельностью обязаны: осуществлять производственный контроль за соблюдением санитарных правил и проведением санитарно-противоэпидемических мероприятий при выполнении работ и оказании услуг, а так же при производстве, транспортировке, хранении и реализации продукции (ФЗ №52 от 30.03.1999 г. ст. 11)

**Индивидуальные предприниматели и юридические лица обязаны:**

**1. В соответствии с осуществляемой деятельностью:**

|  |
| --- |
| ● Выполнять требования санитарного законодательства, постановлений и санитарно-эпидемиологических заключений должностных лиц, осу3ществляющих государственный санитарно-эпидемиологический надзор;  ● Обеспечить безопасность для здоровья человека: оказываемых услуг, продукции производственно-технического назначения, пищевых продуктов и товаров для личных и бытовых нужд при их производстве, транспортировке, хранении, реализации населению;  ● Своевременно информировать учреждения государственной санитарно-эпидемиологической службы РФ об аварийных ситуациях, остановках производства, о нарушениях технологических процессов, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения |

(Выписка из ст. 11 ФЗ № 52 от 30.03.99 г. «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения)

**2. При выявлении нарушений санитарных правил на объекте производственного контроля:**

|  |
| --- |
| **●** Прекратить использование в производстве сырья, материалов, не соответствующих установленным требованиям и не обеспечивающих выпуск продукции безопасной для человека;  ● информировать Управление Роспотребнадзора по Алтайскому краю о мерах, принятых по устранению нарушений санитарных правил;  ● При изменении вида деятельности, технологии производства, других существенных изменениях деятельности, юридическое лицо, индивидуальный предприниматель обязаны внести необходимые изменения, дополнения в программу.  ● Приостановить либо прекратить свою деятельность или работу цехов, участков, выполнение отдельных видов работ и оказания услуг.  ● |

**Юридические лица, индивидуальные предприниматели несут ответственность за своевременность организации, полноту и достоверность осуществляемого производственного контроля!!!**

(Выписка из СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемиологических 9профилактических0 мероприятий»)

**Раздел № 1: Перечень официальных документов, соответствующих осуществляемой деятельности.**

# 1. СанПиН 2.4.1.3049-13 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима

# работы дошкольных образовательных организаций" (с изменениями на 27 августа 2015 года)

# 2. МУ 122-5/72 Методические указания по лабораторному контролю качества продукции общественного питания

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

4. СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов».

5. Методические указания по санитарно-бактериологическому контролю на предприятиях общественного питания и торговли пищевыми продуктами МУ № 2657-82.

6. Методические указания по лабораторному контролю качества продукции общественного питания 1-40/3805 от 11.11.91.

7. ФЗ № 52 от 30.03.99г. «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения».

8. ФЗ № 29 от 02.01.2000г. «О качестве и безопасности пищевых продуктов».

9. СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических мероприятий».

10. Приказ Минздравсоцразвития России № 302н от 12.04.2011 г. «Об утверждении перечней вредных и опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования), и порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров (обследований) работников, занятых на тяжелых работах и на работах с вредными и опасными условиями труда»

11.ГОСТ 50-763-95 « Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению».

12. СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов».

13. СП 3.5.3. 1129-02 «Санитарно-эпидемиологические требования к проведению дератизации»

14. СанПиН 3.3.3215-14 «Профилактика паразитарных болезней на территории РФ.

15. СП 3.1.7. 2615-10 «Профилактика иерсиниоза».

16. Технический Регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/11), утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 г. № 880.

17. СанПиН 2.1.4.1074-01 «Питьевая вода».

18. СП 4695-88 «Санитарные правила для холодильников».

**Раздел № 2:** Приказ № 24б-1 от 02 .07.2018 г. «О назначении ответственного за организацию производственного контроля»

**Раздел № 3: Производственного контроля на предприятиях общественного питания, в т.ч. за условиями труда**

| Исследуемый материал | Показатели | Кол-во образцов | Кратность | Документ основание | Лаборатория-исполнитель | Доставщик |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
| Входной контроль показателей качества и безопасности сырья и компонентов | - 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.); | Каждая партия поступающих сырья и пищевых продук тов | Ежедневно | Технические регламенты на соответствующие виды продукции,  Федеральный закон от 02.01.2000г. № 29 «О качестве и безопасности пищевых продуктов», ГОСТ Р 51074-2003, СанПиН 2.3.2.1078-01  Технический Регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/11), утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 г. № 880 | Предприятие | Предприятие |
| Контроль на этапе технологических процессов: процессы приготовления,  готовая продукция | Лабораторный и инстру ментальный контроль:  - на этапах технологического процесса  Готовой продукции:  - органолептические показатели  Температурно-влажностный режим хранения пищевых продуктов: температура в охлаждаемых камерах, хранилищах,  влажность | каждый вид блюда | Ежедневно  Ежедневно  1 раз в неделю | СП 2.3.6.1079-01  ГОСТ Р 50763-95 «Кулинарная продукция, реализуемая населению»  СанПиН 2.2.4.548-96  Технический Регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/11), утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 г. № 880 | Предприятие | Предприятие |
| Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала | Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно – показательной микрофлоры БГКП | 10 | 1 раза в год | МУ № 2657-82 | ФГУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Алтайском крае» | ФГУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Алтайском крае» |
| Оборудование, инвентарь в овощехранилищах и складах хранения овощей, цех обработки овощей | Микробиологические исследования смывов на наличие возбудителей иерсиниозов | 5 | 1 раз в год | СП 3.1.7. 2615-10 | ФГУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Алтайском крае» | ФГУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Алтайском крае» |
| Оборудование, инвентарь, тара, руки, спецодежда персонала, сырые пищевые продукты (рыба, мясо, зелень) | Исследования смывов на наличие яиц гельминтов | 10 | 1 раз в год | СанПиН 3.2.3. 3215-14 | ФГУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Алтайском крае» | ФГУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Алтайском крае» |
| Салаты, сладкие блюда, напитки, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные блюда | Микробиологические исследования проб готовых блюд на соответствие требованиям санитарного законодательства пробоплдготовка  Гарниры КМАФАнМ, БГКП,S(aureus), пат.м/ф, в т. ч. Сальмонеллы, протей  Блюда из рыбы, мяса, птицы  КМАФАнМ, БГКП,S(aureus), пат.М.ф, в т. ч. Сальмонеллы, протей | 2 обр.  4 обр.  2 обр.  2 обр. | 3 раза в год | СанПиН 2.4.1.3049-13 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режимаработы дошкольных образовательных организаций" (с изменениями на 27 августа 2015 года)   Технический Регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/11), утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 г. № 880  ГОСТ Р 50763-95 | ФГУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Алтайском крае» | ФГУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Алтайском крае» |
| Третьи блюда | Контроль проводимой витаминизации блюд | 1 обр. | 1 раза в год | СанПиН 2.4.1.3049-13 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режимаработы дошкольных образовательных организаций" (с изменениями на 27 августа 2015 года) Технический Регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/11), утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 г. № 880 | ФГУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Алтайском крае» | ФГУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Алтайском крае» |
| Готовые блюда | Качество тепловой обработки | 1 обр. | 1 раз в год | МУ 122-5/72 Методические указания по лабораторному контролю качества продукции общественного питания | ФГУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Алтайском крае» | ФГУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Алтайском крае» |
| Исследование питьевой воды на соответствие требованиям санитарных норм, правил и гигиенических нормативов по химическим и микробиологическим показателям |  | ОМЧ, ОКБ, ТКБ |  |  |  |  |

* Примечание: в случае выявления неудовлетворительных показателей смывов, продуктов, воды и условиям труда исследования проводятся повторно.

**Раздел № 4: Перечень химических веществ, физических факторов, представляющих потенциальную опасность для человека.**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование вредного фактора | Номер пункта по приказу МЗ № 302 -Н | Профессия | Количество человек | Класс опасности |
| Моющие синтетические средства | 1.3.3. | Мойщица, техничка | - | IV |
| Хлор и его соединения | 1.2.8.1. | Мойщица, техничка | - | III |
| Тепловое излучение | 3.10 | повар | 1 | - |

**Раздел № 4а: Перечень должностей работников, подлежащих медосмотрам и гигиеническому обучению.**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Должность | заведующий | повар | Техничка, мойщица | **всего** |
| количество человек |  | 1 | - | **1** |

Обеспечить обследования персонала предприятия на бактериальные носительство 2 раза в год. Основание приказ № 302-Н 12.04.11. г. – 1 человек.

**Раздел № 5: Перечень работ и услуг, оказываемых населению: услуги общественного питания.**

Ассортимент: напитки, первые блюда, вторые блюда, гарниры, третьи блюда.

.**Раздел № 6: Перечень форм учения и отчетности, связанных с осуществлением производственного контроля:**

1. Протокол санитарно-микробиологического исследования продукта;
2. Протокол санитарно-химического исследования продукта;
3. Протокол санитарно- микробиологического исследования смывов;
4. Журнал регистрации протоколов исследований

5. Собственного автотранспорта по перевозке продуктов предприятие не имеет, транспортировка продуктов осуществляется транспортом поставщиков.

**Договор на дератизацию и дезинсекцию 2244079 от 09.01.2020 Краевой центр дезинфекции**

**Раздел № 7:** Перечень возможных аварийных ситуаций, подлежащих обязательному информированию населения, органов самоуправления, Управление Роспотребнадзора по Алтайскому краю:

1. Отсутствие электроснабжения с выводом из строя технологического и холодильного оборудования;
2. Отсутствие водоснабжения;
3. Аварии на канализационных сетях с выходом сточных вод в производственные и складские помещения.

**Раздел № 8:** Ответственный за визуальный контроль по выполнению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, за соблюдением санитарных правил, за разработку и реализацию мер, направленных на устранение выявленных нарушений:

Заместитель заведующего по АХР учреждения : Конев Н.Н..

Рабочую программу составил: заведующий учреждения: Ерёмина Т.Н.