

Общество с ограниченной ответственностью "Детское общественное питание - ДОП"

454007, г. Челябинск, ул. Савина 8 А-22/1
ИНН 7452023870, КПП 745201001, отделение № 8597 Сбербанка России г. Челябинск,
р/с 40702810272310000829, БИК 047501602 К/сч. № 30101810700000000602,
тел.: +7 (351) 775-31-33



УТВЕРЖДАЮ

Генеральный директор

ООО «Детское общественное питание – ДОП»

/Вахитова Е. В./

Приказ № 18 от 01.01.2021 г.

ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ пищеблока, обслуживаемого ООО «Детское общественное питание – ДОП» (МБОУ «Лицей № 23» г. Озерск) на 2021 год

1. Ответственным за своевременность организации, полноту и достоверность производственного контроля за работой на пищеблоках несет заместитель директора по производству Хмылёва Л.Г.

2. В своей работе Хмылёва Л.Г. должна руководствоваться следующими нормативными документами:

- Федеральный закон от 30 марта 1999 года N 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (извлечение);

- Федеральный закон от 2 января 2000 года N 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (извлечение);

- Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»;

- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм»;

- Санитарные правила 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья»;

- СанПиН 42-123-4117-86 «Условия, сроки хранения особо скоропортящихся продуктов»;

3. Перечень объектов производственного контроля:

№ п/п	Объект производственного контроля	Периодичность контроля	Ответственный
1.	Техническое состояние помещений, территории, инженерных коммуникаций, технологического оборудования	Ежедневно	Заведующий производством Гусятинская С.Г., технолог

2.	Санитарное состояние помещений, технологического оборудования, эффективность проведения дезинфекции, контроль качества проведения санитарных дней	Ежедневно и 1 раз в месяц ген. уборка с дезобработкой	Заведующий производством Гусятинская С.Г., медицинская сестра Войнова И.И.
3.	Организация медосмотров и гигиеническая аттестация должностных лиц и работников столовой	1 раз в год	Заместитель директора по производству Хмылёва Л.Г., медицинская сестра Войнова И.И.
4.	Соблюдение технологического процесса согласно НТД	Ежедневно, каждая партия продукта	Заведующий производством Гусятинская С.Г., технолог
5.	Контроль за измерением температуры готовых блюд в соответствии с нормативными документами (ТТК) при помощи термощупа и термометра.	Ежедневно, каждая партия готовых блюд	Заведующий производством Гусятинская С.Г.
6.	Контроль за наличием сертификатов, санэпидзаключений, качественных удостоверений, товарно-транспортных накладных и иных документов, подтверждающих качество, безопасность сырья, полуфабрикатов, готовой продукции.	Ежедневно, каждая партия продукта	Заведующий производством Гусятинская С.Г., технолог, менеджер по снабжению Дошанова А.О.
7.	Своевременность информирования населения, органов местного самоуправления, ГУ Роспотребнадзора по Челябинской области об аварийных ситуациях, остановках производства, о нарушениях технологических процессов, создающих угрозу санэпидблагополучию населения	По мере возникновения	Заместитель директора по производству Хмылёва Л.Г., заведующий производством Гусятинская С.Г.

4. Предварительным и периодическим медицинским осмотрам, а также профессиональной гигиенической подготовке подлежат следующие сотрудники:

№ п/п	Должность	Периодичность
1.	Диетическая сестра	1 раз в год
2.	Заведующие производствами	1 раз в год
3.	Повар	1 раз в год
4.	Повар-кондитер	1 раз в год
5.	Накрывальщица	1 раз в год
6.	Мойщик посуды	1 раз в год
7.	Буфетчица	1 раз в год

5. Потенциальную опасность представляют реализуемые особо скоропортящиеся продукты: (молочные продукты), яйца, колбасные изделия, рыба, творог, молоко.

6. Лицом, ответственным за осуществление производственного контроля, осуществляются следующие мероприятия:

№ п/п	Наименование мероприятий	Периодичность	Ответственный
1.	При входе в пищеблок устанавливаются дозаторы с антисептическим средством для обработки рук.	Ежедневно	Заведующий производством Гусятинская С.Г.
2.	Ежедневно проводится «утренний фильтр» с обязательной термометрией с использованием бесконтактных термометров среди сотрудников с целью своевременного выявления и изоляции сотрудников с признаками респираторных заболеваний, и повышенной температуры.	Ежедневно	Заведующий производством Гусятинская С.Г., диетсестра Войнова И.И.
3.	Проводится ежедневная уборка помещений с применением дезинфицирующих средств эффективных в отношении вирусов (текущая дезинфекция) в средствах индивидуальной защиты (маски и перчатки)	Ежедневно	Заведующий производством Гусятинская С.Г.
4.	Дезинфекция воздушной среды обеспечивается с использованием приборов для обеззараживания воздуха.	Ежедневно	Заведующий производством Гусятинская С.Г.
5.	Работа персонала пищеблоков организовывается с использованием средств индивидуальной защиты (маски и перчатки).	Ежедневно	Заведующий производством Гусятинская С.Г.
6.	Прием-передача любых документов, в том числе на продукты и сырье, а также поступление продуктов сырья, прием и возврат тары осуществляется с использованием каждой стороны средств индивидуальной защиты (маски и перчатки).	Ежедневно	Заведующий производством Гусятинская С.Г. или менеджер по снабжению Дощанова А.О.
7.	Водитель и (или) экспедитор поставщика кроме маски и перчаток должен быть обеспечен дезинфицирующими салфетками, кожными антисептиками для обработки рук, дезинфицирующими средствами.	Ежедневно	Заведующий производством Гусятинская С.Г., менеджер по снабжению Дощанова А.О.
8.	Проверка температуры воздуха внутри холодильников, холодильных камер, охлаждаемых витрин, другого холодильного оборудования	Ежедневно	Заведующий производством Гусятинская С.Г., диетсестра Войнова И.И.
9.	Проверка сроков прохождения сотрудниками гигиенической подготовки и медицинских осмотров	Раз в месяц	Заведующий производством Гусятинская С.Г., диетсестра Войнова И.И.
10.	Проверка качества поступающей на реализацию продукции - документальная и органолептическая, а также сроков и условий ее транспортировки, хранения и реализации	Ежедневно	Заведующий производством Гусятинская С.Г., диетсестра Войнова И.И.

11.	Проверка качества и своевременности уборки помещений, соблюдения режима дезинфекции, использования средств индивидуальной защиты, соблюдения правил личной гигиены	Ежедневно	Заведующий производством Гусятинская С.Г.
-----	--	-----------	--

7. Перечень возможных аварийных ситуаций, связанных с остановкой производства, нарушением технологических процессов, иных ситуаций, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения, при возникновении которых осуществляется информирование населения, органов местного самоуправления, ТУ Роспотребнадзора (телефон 727-08-93):

№ п/п	Аварийная ситуация	Применяемые меры
1.	Аварии на водопроводе, канализации (отключение, затопление)	Приостановка работы объекта до устранения аварии. Проведение генеральной уборки помещений с применением дез. средств.
2.	Выход из строя технологического, холодильного оборудования, контрольно-измерительных приборов	Приостановка производства пищевых продуктов на данном оборудовании. Перенос продуктов в другое работающее холодильное оборудование Ремонт оборудования с последующей сан. обработкой.
3.	Отключение электроэнергии	Приостановка работы объекта Вывоз скоропортящихся продуктов в другое работающее холодильное оборудование Проведение сан обработки инвентаря, тары, технологического оборудования при условии отключения электроэнергии свыше 8 часов.
4.	Сообщение о кишечном инфекционном заболевании, отравлении, связанном с употреблением изготовленных блюд	Выявление и устранение причин возникновения заболевания или отравления (нарушение по качеству сырья, технологического процесса, нарушение температуры и временных режимов при хранении кулинарных блюд и изделий, нарушение правил личной гигиены и т.д.) Проведение генеральной уборки объекта, инвентаря, тары, сетей водопровода и т.д. с последующим отбором проб продукта, воды, смывов.
5.	Неудовлетворительные результаты лабораторных исследований	Выявление и устранение причин неблагоприятного результата лабораторных исследований (нарушение по качеству сырья, технологического процесса, нарушение температуры и временных режимов при хранении кулинарных блюд и изделий, нарушение правил личной гигиены и т.д.) Проведение генеральной уборки объекта, инвентаря, тары, сетей водопровода и т.д. с последующим отбором проб продукта, воды, смывов.

8. Перечень химических веществ, биологических, физических и иных факторов, объектов производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для человека и среды его обитания, в отношении которых необходима организация лабораторных исследований и испытаний с указанием точек, в которых осуществляется отбор проб и периодичности отбора проб (проведения лабораторных исследований и испытаний).

Вид исследований	Объект исследования (обследования)	Количество проб (испытаний)	Периодичность
Микробиологические исследования проб готовых блюд на соответствие требованиям санитарного законодательства	Салаты, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные блюда	2 блюда исследуемого приема пищи	1 раз в квартал согласно договора
Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре	Обед	2 блюда исследуемого приема пищи	1 раз в квартал согласно договора
Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП)	Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала	10 смывов	1 раз в квартал согласно договора
Микробиологические исследования смывов на наличие яйца гельминтов	Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала	5 смывов	1 раз в квартал согласно договора
Контроль проводимый витаминизации блюд	Третьи блюда	1 блюдо	1 раз в квартал согласно договора

9. Перечень форм учета и ответственности, связанных с осуществлением производственного контроля, и правила управления документацией и записями приведены в СТП-01-2021.

Исполнители: Заместитель директора по производству Хмылёва Л. Г., технолог.
 Контактный телефон: 8 (351) 775-31-33; 8 (351) 775-31-66