

Генеральный директор ОАО столовая «Смоленское бистро»
Тверждаю: Карденкова Е.А.
СШ №38 20__ г



**ПРОГРАММА
ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ
за соблюдением санитарных правил и выполнением
санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий
ОАО столовая «Смоленское бистро»**

Деятельность осуществляется: буфет МБОУ «СШ №38»

Юридический адрес: г. Смоленск, ул. М.Расковой, д.11а

Фактический адрес: г. Смоленск, м-н Южный, д.31а

Вид деятельности, выполняемых работ, оказываемых услуг:

- организация общественного питания

Санитарно-эпидемиологические заключения:

- №32 от 27.10.2020 г. СанПиН 2.3/2.4.3590-20

Сведения об ответственном за осуществлением производственного контроля:

назначена заведующая буфетом — Васильева Светлана Витальевна

1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

1.1. Общие сведения об объекте производственного контроля:

Наименование предприятия — буфет МБОУ «СШ №38»

Деятельность осуществляется: в буфете МБОУ «СШ №38»

15.01

19.12

Юридический адрес: г. Смоленск, ул. М.Расковой, д.11а

Фактический адрес: г. Смоленск, м-н Южный, д.31а

Вид деятельности, выполняемых работ, оказываемых услуг: организация общественного питания.

1.2.Ассортимент:

Салаты, холодные закуски, горячие блюда (первые и вторые), гарниры, хлебобулочные изделия, выпечка, фрукты, соки.

1.3.Описание здания, сооружений объекта, территории:

Объект расположен на первом этаже здания в столовой МБОУ «СШ №38». Спроектирован как помещение общественного питания. Имеет отдельный вход в производственные, складские помещения, в обеденный зал вход через помещение школы.

Общая площадь помещений 48 м. кв..

Водоснабжение горячей и холодной водой — от городских сетей. Отопление централизованное. Дополнительно установлены электронагреватели. Канализация от городских сетей. Вентиляция — приточно-вытяжная. Освещение — искусственное и естественное.

1.4.Общая характеристика производства:

На предприятии имеются:

-плита электрическая ПЭ-3*413,2 (3-х камфорочная) — 1 шт.

-электрический водонагреватель — 1 шт.

-холодильный шкаф — 1 шт.

-столы производственные — 6 шт

-холодильный шкаф-витрина — 1 шт.

-шкаф для хранения хлеба — 1 шт.

-шкаф для хранения готовой продукции — 1 шт.

-умывальник — 1 шт.

-шкаф плательный. - 1 шт.

Мойка:

-ванна моечная 5-ти секционная - 1 шт.

-решетки для сушки

-электросушилка — 2 шт.

-стеллаж для хранения посуды — 1 шт.

Раздача, оснащена:

-микроволновая печь — 1 шт.

-линия раздачи (мармит электр. 3-х комфорочная) - 1 шт.

-холодильная витрина — 1 шт.

Внутренняя отделка помещений выполнена в соответствии с п.п. 5.5, 5.6. СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологических требований к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов продовольственного сырья».

Предприятие оснащено технологическим и холодильным оборудованием в соответствии с производственными мощностями. Размещение технологического оборудования обеспечивает свободный доступ к нему и соблюдение правил техники безопасности.

Поточность технологических процессов соблюдается. Объемно-планировочные и конструктивные решения помещений предусматривают последовательность технологических процессов, исключая встречные потоки сырых полуфабрикатов и готовой продукции, использованной и чистой посуды, а также встречного движения посетителей и персонала.

Предприятие укомплектовано квалифицированными кадрами полностью.

Гигиеническое обучение кадров проводится в соответствии с установленными требованиями.

Производственно-техническая лаборатория собственная отсутствует.

На предприятии имеются в наличии следующие нормативные документы:

1. Федеральный закон от 30 марта 1999 года №59-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения».
2. Федеральный закон от 2 января 2000 года №29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов».
3. Санитарные правила 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья».
4. СанПин 2.3/2.4.3590-20 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов».
5. Методические рекомендации МР 2.4.0179-20 «Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций»

1.3. Контроль качества и безопасности пищевых продуктов

№	Наименование объекта производственного контроля	Объект исследования и (или) исследуемый материал	Определяемые показатели	Периодичность производственного контроля	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	Процессы приготовления, готовая продукция	Готовой продукции: - органолептические показатели; Воды питьевой	ежедневно	СП 2.3.6.1079-01, СП 2.3/2.4.3590-20

			Лабораторные исследования готовых блюд органолептические, микробиологические показатели	1 раз в 6 месяцев каждая партия 30% от каждого вида блюд собственного производства	нормативная и техническая продукция СП 2.3.6.1079-01 СП 2.3/2.4.3590-20
2	Санитарно-эпидемиологический режим	Санитарная обработка помещений, оборудования, инвентаря	Смывы с объектов производственного оборудования, инвентаря, резервуаров, тары, рук и спецодежды персонала	2 раза в год	СП 2.3/2.4.3590-20
3	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 движений воздуха); - температура рабочих поверхностей; - освещенность, тепловое излучение, шум, вибрация; Химические факторы; физиологоэргономические исследования (физические, динамические нагрузки, масса поднимаемого и	2 раза в год (холодный и теплый периоды года) Один раз в год При вводе в эксплуатацию и при вводе нового технологического	СП 1.1.1058-01 СП 1.1.2193-07 СП 2.3/2.4.3590-20 Постановление Минтруда №12 от 14.03.97 Р 2.2.755-99

		перемещаемого груза вручную, стереотипные рабочие движения, статические нагрузки, рабочая поза, перемещение в пространстве, интеллектуальные нагрузки, сенсорные нагрузки, эмоциональные нагрузки, монотонность нагрузок, режим работы)	оборудования При аттестации рабочих мест	
--	--	---	--	--

Примечание: представленный план минимальных лабораторно-инструментальных исследований является одним из разделов программы производственного контроля, разрабатываемой юридическим лицом или индивидуальным предпринимателем в соответствии с требованиями технических регламентов, государственных санитарно-эпидемиологических правил и нормативов и других нормативных правовых актов.

Контроль на этапах транспортировки, хранения, реализации пищевых продуктов и продовольственного сырья

№	Мероприятия	Определяемый показатель	Периодичность	Нормативные документы	Исполнитель
1.	Продукты, блюда, кулинарные изделия, реализуемые предприятием	Контроль наличия и правильность оформления сопроводительной документации поставщика на продукты питания и продовольственное сырье, контроль правильности маркировки продукции	Ежедневно при поступлении	СП 2.3/2.4.3590-20	Зав.буфетом
2.	Готовых блюд и кулинарных изделий	Соблюдение сроков реализации. Условий реализации, исправности оборудования	Ежедневно	СП 2.3/2.4.3590-20	Зав.буфетом

Контроль за санитарно-техническим состоянием помещения и оборудования

№	Мероприятия	Определяемый показатель	Периодичность	Нормативные документы	Исполнитель
3.	Наличие условий для соблюдения правил личной гигиены	Контроль за санитарным состоянием сан.узлов, раковин, полотенец и т.д.	Ежедневно	СП 2.3/2.4.3590-20	Зав.буфетом
4.	Санитарно-техническое состояние	Техническое состояние технологического, холодильного и теплового оборудования	Постоянно	СП 2.3/2.4.3590-20	Зав.буфетом
5.	Санитарно-техническое состояние	Санитарно-техническое состояние производственных, складских, подсобных помещений, оборудования	1 раз в год	СП 2.3/2.4.3590-20	Зав.буфетом
6.	Следить за чистотой внутренней сети водопроводов, канализации, отопления, санитарно-технических приборов	Контроль санитарно-технического состояния систем водоснабжения и канализации	Ежедневно по мере необходимости	СП 2.3/2.4.3590-20	Зав.буфетом

Контроль за санитарным содержанием помещений и оборудования

№	Мероприятия	Определяемый показатель	Периодичность	Нормативные документы	Исполнитель
7.	Качество дезинфекционных работ	Отсутствие на объекте бытовых членистоногих, имеющих санитарно-гигиеническое значение	Ежедневно	СП 3.1.3.077-01 СП 2.3/2.4.3590-20	Зав.буфетом
8.	Качество дезинфекционных работ	Проверка качества рабочего раствора, используемых дез.средств	Ежедневно	СП 3.5.675-97 СП 2.3/2.4.3590-20	Зав.буфетом
9.	Качество	Отсутствие на объекте грызунов	Ежедневно	СП 2.3/2.4.3590-20	Зав.буфетом

	дератизационных работ				
10.	Обеспечить благоустройство и санитарное состояние территории, оборудование площадки мусоросборников	Наличие баков для отходов Договор на вывоз мусора	Ежедневно	СП 2.3/2.4.3590-20	Зав.буфетом
11.	Обеспечить сбор и вывоз бытовых отходов	Наличие баков для отходов Договор на вывоз мусора	Ежедневно	СП 2.3/2.4.3590-20	Директор
12.	Санитарное состояние помещений	Наличие отдельного уборочного инвентаря по назначению и его маркировка	Ежедневно	СП 2.3/2.4.3590-20	Зав.буфетом
13.	Санитарное состояние помещений	Соблюдение чистоты Проведение генеральной уборки в соответствии с графиком санитарных дней	По графику	СП 2.3/2.4.3590-20	Зав.буфетом
14.	Санитарное состояние помещений	Соблюдение кратности протирки стекол в оконных рамах и защитной арматуры светильников	По мере загрязнения и при каждой генеральной уборке	СП 2.3/2.4.3590-20	Зав.буфетом
15.	Санитарное состояние помещений	Состояние обеспеченности уборочным инвентарем, моющими и дез.средствами и условия хранения	Ежедневно	СП 2.3/2.4.3590-20	Зав.буфетом
16.	Вентиляция	Исследование эффективности работы общей и местной вентиляции	1 раз в год после реконструкции и модернизации и специализированной организацией	СП 2.3/2.4.3590-20	Зав.буфетом

Контроль личной гигиены персонала

№	Мероприятия	Определяемый показатель	Периодичность	Нормативные документы	Исполнитель
17.	Персонал объекта питания	Контроль наличия и своевременности прохождения необходимых медицинских исследований, прививок, гигиенической аттестации	1 раз в год по графику	СП 2.3/2.4.3590-20	Зав.буфетом
18.	Персонал объекта питания	Контроль за наличием достаточного количества чистой санитарной спецодежды, средства для мытья рук, аптечка первой помощи	Ежедневно	СП 2.3/2.4.3590-20	Зав.буфетом

Работники организации деятельность которых связана с услугами общественного питания подлежат предварительным и периодическим медицинским осмотрам, а также гигиенической подготовки аттестации

№	ФИО сотрудника	Занимаемая должность
1	Васильева С.В.	Зав.буфетом
2.		Кухонная рабочая

Срок действия плана производственного контроля: бессрочно

Зав.производством МБОУ «СШ №38»



С.В.Васильева