

Утверждаю:

И.П. Ляпко И.Г.

«01» сентября 2024 г.



## Программа производственного контроля

**1.Наименование:** Столовая МАОУ Русская классическая гимназия № 2 оказывает услуги общественного питания.

Общая площадь – 116,50 кв. м.

Адрес: Томская обл., г.Томск, ул. Лебедева, 92

Юридический адрес: Томская обл., г.Томск, ул. Лебедева, 92

**2.Ответственным за проведение производственного контроля является:**

**ИП Ляпко Ирина Геннадьевна**

- ☐ осуществляет руководство производственно — хозяйственной деятельности предприятия
- ☐ проводит контроль за соблюдением санитарно-гигиенических требований и выполнением программы производственного контроля.

**3.На предприятии имеются в наличии следующие нормативные документы:**

|                         |                                                                                                                       |
|-------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| №52-ФЗ                  | О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения                                                                 |
| №29-ФЗ                  | О качестве и безопасности пищевых продуктов                                                                           |
| №2300 –ФЗ               | О защите прав потребителей                                                                                            |
| ТРТС 021/2011           | О безопасности пищевой продукции                                                                                      |
| ТРТС 022/2011           | Пищевая продукция в части ее маркировки                                                                               |
| ТРТС 040/2016           | О безопасности рыбы и рыбной продукции                                                                                |
| ТРТС 033/2013           | О безопасности молока и молочной продукции                                                                            |
| ТРТС 034/2013           | О безопасности мяса и мясной продукции                                                                                |
| Сан Пин 2.3.2.1078-01   | Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов                                            |
| Сан Пин 2.3/2.4.3590-20 | Санитарно –эпидемиологические требования к организации общественного питания населения                                |
| Сан Пин 2.3.2.1324-03   | Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов                                      |
| СП 1.1.1058-01          | Организация и проведение производственного контроля                                                                   |
| СП 2.4.2.3648-20        | Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения , отдыха и оздоровления детей и молодежи |
| СП 3.1/2.4.3598-20      | Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию образовательных организаций в условиях COVID-19      |

|                     |                                                                                                                          |
|---------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| МР 2.3.6.0233-21    | Методические рекомендации к организации общественного питания                                                            |
| М.Р 3.1/2.4.0239-21 | Методические рекомендации по организации работы организаций отдыха детей и их оздоровления в условиях COVID-19 в 2021 г. |
| М.Р. 2.4.0179-20    | Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций                                          |

**4. Предварительным и периодическим медицинским осмотрам, а также профессиональной гигиенической подготовке подлежат следующие сотрудники:** (приказ 555 МЗ СССР ОТ 29.09.1989)

| № п/п | Занимаемая должность | Кратность                                                                            |
|-------|----------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|
| 1.    | Повар- бригадир – 1  | При поступлении на работу с периодичностью утвержденной санитарным законодательством |
| 2.    | Повар – 1            |                                                                                      |
| 3.    | Мойщица посуды – 1   |                                                                                      |
| 4.    | Пекарь - 1           |                                                                                      |
| 5.    |                      |                                                                                      |

**5. Потенциальную опасность представляют**

- ☐ Изготавливаемые и реализуемые особо скоропортящиеся продукты, изделия кулинарные из овощных, рыбных, мясных полуфабрикатов и мяса птицы, салаты и холодные закуски.
- ☐ Перебой горячего и холодного водоснабжения, электроэнергии, выход из строя технологического и холодильного оборудования.

**6. Лицами ответственными за осуществление производственного контроля проводятся следующие мероприятия :**

| № п/п | Наименование мероприятий                                                                                                                                                                                                                    | Периодичность                                                                               |
|-------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1.    | Проверка температуры воздуха внутри холодильников, контроль условий хранения сырья и готовой продукции                                                                                                                                      | Ежедневно<br>Регистрация в журнале                                                          |
| 2.    | Проверка сроков прохождения сотрудниками гигиенической подготовки и медицинских осмотров                                                                                                                                                    | Постоянно при приеме на работу и с периодичностью утвержденной санитарным законодательством |
| 3.    | Проверка качества поступающей на реализацию продукции, документальная и органолептическая (проверка качества сырья, полуфабрикатов, упаковочных материалов, наличие ветеринарных свидетельств, сертификатов соответствия), а также сроков и | Постоянно<br>Регистрация в журнале                                                          |



|     |                                                                                                                                                                                    |                                                                                    |
|-----|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|
|     | условий ее транспортировки, хранения и реализации, соответствие требованиям действующих стандартов, технических условий, показателей безопасности и др. нормативных документов.    |                                                                                    |
| 4.  | Проверка качества и своевременности уборки помещений, соблюдения режима дезинфекции, соблюдения правил личной гигиены                                                              | По плану<br>Регистрация в журнале                                                  |
| 5.  | Микробиологический контроль. Смывы с оборудования, инвентаря – (5-10 шт.)                                                                                                          | 2 раза в год<br>Договор с ФГУЗ “Центра гигиены и эпидемиологии по Томской области” |
| 6.  | Микробиологический контроль качества готовых блюд (2 шт)                                                                                                                           | 2 раза в год<br>Договор с ФГУЗ “Центр гигиены и эпидемиологии по Томской области”  |
| 7.  | Контроль качества выпускаемой продукции с внесением ежедневных отметок по органолептическим показателям в “Бракеражный журнал”, а так же сроков и условий ее хранения, реализации. | Ежедневно<br>Регистрация в журнале                                                 |
| 8.  | Ведение медицинской документации: проверка готовности персонала к работе с внесением соответствующих отметок в журнал “Здоровье”                                                   | Ежедневно<br>Регистрация в журнале                                                 |
| 9.  | Доставка пищевых продуктов а/транспортом поставщиков. Контроль за наличием санитарного паспорта на транспорт, перевозящий пищевые продукты                                         | Постоянно                                                                          |
| 10. | Выполнение предписаний управления Роспотребнадзора                                                                                                                                 | По мере поступления                                                                |
| 11. | Отбор суточной пробы и контроль за ее хранением.                                                                                                                                   | Ежедневно                                                                          |
| 12. | Контроль за состоянием технологического и холодильного оборудования                                                                                                                | Ежедневно                                                                          |

**7. При возникновении следующих ситуаций следует немедленно известить управление Роспотребнадзора по Томской области тел.: 44-36-76, 44-45-96.**

- ☐ выход из строя холодильного и технологического оборудования;
- ☐ авария на водопроводных сетях;

- ☐ авария канализационной системы с попаданием сточных вод в складские, производственные помещения;
- ☐ при сообщении о кишечном инфекционном заболевании, отравлении связанным с употреблением реализуемых кулинарных изделий и блюд, изготовленных на данном предприятии.

**8. При неудовлетворительных результатах лабораторных исследований испытаниям подвергается удвоенное количество образцов, проводится дополнительный контроль производства. Разрабатывается план корректирующих мероприятий для устранения нарушений.**