

УТВЕРЖДАЮ:
Директор ООО «ЕвроТрейд»



Мареськина О.В.

Дата: _____

**ПРОГРАММА
ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ
ЗА СОБЛЮДЕНИЕМ САНИТАРНЫХ ПРАВИЛ И ВЫПОЛНЕНИЕМ САНИТАРНО-
ПРОТИВОЭПИДЕМИЧЕСКИХ (ПРОФИЛАКТИЧЕСКИХ) МЕРОПРИЯТИЙ**

Столовая

• Наименование юридического лица: ООО «ЕвроТрейд»

свидетельство о государственной регистрации № 1176196053659

• Юридический адрес:

344037, г. Ростов-на-Дону ул. 32-я Линия, д. 37/26 ком. 4

Фактический адрес юридического лица:

344037, г. Ростов-на-Дону ул. 32-я Линия, д. 37/26 ком. 4

Количество работающих _____ чел.

из них относящихся к декретированному контингенту _0_ чел.

Санитарно-эпидемиологическое заключение о соответствии санитарным правилам вида деятельности, работ, услуг, представляющих опасность для человека,

Приложения к санитарно-эпидемиологическому заключению имеется.

1. Ответственным лицом за осуществление производственного контроля назначен (а):

Мареськина Олеся Валерьевна директор ООО «ЕвроТрейд»

Ф.И.О. (указывается полностью), должность, телефон

Приказом

(дата, номер)

1. Перечень официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью:

1.1 Федеральный Закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» № 52 ФЗ от 30.03.99. с изменениями, внесенными Федеральным Законом № 122-ФЗ «О внесении изменений в законодательные акты РФ и признании утратившими силу некоторых законодательных актов РФ» от 22.08.2004 г.

1.2 Федеральный Закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» № 29 ФЗ от 02.01.2000 г.

1.3 Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», утв. Решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 г. № 880

1.4 Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 023/2011 «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей», утв. Решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 г. № 882;

5. Лицом, ответственным за осуществление производственного контроля выполняются следующие мероприятия:

N п/п	Наименование мероприятий	Периодичность	Форма контроля	Ответственный исполнитель
1.	Наличие официально изданной нормативной документации, своевременное приобретение, изучение ее должностными лицами и персоналом.	Постоянно	Журнал учета нормативной документации	руководитель
2.	Проверка качества и своевременности уборки помещений, соблюдение режима дезинфекции, использование средств индивидуальной защиты, контроль соблюдения правил личной гигиены персоналом, контроль эксплуатации инженерных сетей.	Постоянно	Визуальный контроль. Ведение журнала производственного контроля	руководитель
3.	Создание условий, необходимых для соблюдения санитарных норм и правил при приеме, хранении, производстве и реализации пищевых продуктов, продовольственного сырья, наличие и исправность термометров, психрометров. Проверка качества поступающей продукции – документальная и органолептическая, а также сроков и условий ее хранения и реализации.	Постоянно	Ведение журнала входного контроля пищевых продуктов, продовольственного сырья	руководитель
4.	Проверка соблюдения санитарно-гигиенического и санитарно-эпидемического режимов на предприятии, обеспечение необходимых условий труда, качество санитарной обработки помещений, обеспечение необходимого микроклимата, освещенности. Проверка температуры воздуха внутри камер холодильного оборудования, наличие холодной и горячей воды, дезинфицирующих средств с замерами физических факторов (температура, относительная влажность).	Постоянно	Журнал производственного контроля, журнал учета расходов дез. средств, журнал регистрации параметров микроклимата в производственных и складских помещениях, холодильных шкафах (камерах).	руководитель
5.	Проверка сроков прохождения сотрудниками гигиенической подготовки и медицинских осмотров. Прием на работу лиц, имеющих допуск по состоянию здоровья, профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию, наличие медицинских книжек на каждого работника. Отстранять от работы не прошедших периодические медицинские осмотры, гигиеническое обучение, аттестацию. Наличие не менее двух	Постоянно	Журнал регистрации результатов мед. осмотров. Журнал здоровья	руководитель

	растворах			
	Обработка инвентаря для сырой и готовой продукции	Ежедневно	Зав. столовой Повар.	СанПиН 2.3/2.4.3590-20

7. Перечень форм учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля:

- 7.1. Журнал учета результатов медицинских осмотров работников (приложение 6 СП 2.3.6.1079-01)
- 7.2. Личные медицинские книжки работников;
- 7.3. Акты отбора проб и протоколы лабораторных исследований аккредитованных лабораторий;
- 7.4. Удостоверения качества и безопасности реализуемой продукции;
- 7.5. Договоры и акты приема выполненных работ по договорам (вывоз отходов, стирка санитарной одежды, дератизация, дезинсекция и т.д.)
- 7.6. Журнал бракеража готовой продукции
- 7.7. Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции
- 7.9. Гигиенический журнал
- 7.10. Журнал учёта температурного режима холодильного оборудования
- 7.11. Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях
- 7.12. Журнал учёта неисправностей технологического и холодильного оборудования
- 7.13. Ведомость контроля за рационом питания.

8. При возникновении следующих ситуаций следует немедленно извещать территориальные отделы ТУ Роспотребнадзора

- авария канализационной системы с изливом сточных вод в складские и др. помещения;
- отключение электроэнергии;
- отключение водоснабжения;
- неисправность холодильного оборудования;
- стихийные бедствия.

9. Организация лабораторных исследований в соответствии с контрольными критическими точками и их обоснование дополнительно представлены отдельными приложениями №1, к программе производственного контроля.

Утверждаю:

(подпись, печать)



Наименование помещения	Показатели исследования	Объект исследования (обследования)	Количество замеров	Кратность
Помещения пищеблока	Микробиологические исследования проб готовых блюд на соответствие требованиям санитарного законодательства	Готовое блюдо	2 – 3 блюда исследуемого приема пищи	2 раз в год
	Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре	Суточный рацион питания	1	1 раз в год
	Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП)	Объекты производственного окружения.	5-6 смывов	1 раз в год
Помещение	Исследования питьевой воды на соответствие требованиям санитарных норм, правил и гигиенических нормативов по химическим и микробиологическим показателям	Питьевая вода из разводящей сети помещений.	2 пробы	По химическим показателям – 1 раз в год, микробиологическим показателям – 2 раза в год

График проведения лабораторных исследований.

месяц	сентябрь	октябрь	ноябрь	декабрь	январь	февраль	март	апрель	май

Помещение