

**УТВЕРЖДАЮ**

Индивидуальный предприниматель  
Шершнева Ульяна Михайловна



У.М. Шершнева

**ПРОГРАММА**

**по организации и проведению производственного контроля  
за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-  
противоэпидемических (профилактических) мероприятий**

(пищевые блоки общеобразовательных школ)

2023г.



5. ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию»;
6. ТР ТС 027/2012 «О безопасности отдельных видов специализированной пищевой продукции, в том числе диетического лечебного и диетического профилактического питания»;
7. ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»;
8. ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции»;
9. Федеральный закон «Технический регламент на молоко и молочную продукцию» от 16.06.2008 г. № 88;
10. Федеральный закон «Технический регламент на масложировую продукцию» от 26.06.2008 г. № 90;
11. Федеральный закон от 27 октября 2008 г. № 178-ФЗ «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей»;
12. Федеральный закон «Технический регламент на табачную продукцию» от 22.12.2008 г. № 268;
13. «Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)», утвержденные Решением Комиссии таможенного союза от 28.05.2010 г. № 999;
14. СанПиН 2.3.2.1324-03 "Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов";
15. СанПиН 2.3.2. 1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»;
16. Методические указания по санитарно-бактериологическому контролю на предприятиях общественного питания в торговле и быту № 2657-82;
17. Руководство 3.5.1904 - 04 «Использование ультрафиолетового бактерицидного излучения для обеззараживания воздуха в помещениях»;
18. Постановление Правительства РФ от 26.01.2010 г. «О специальных марках для маркировки табачной продукции»;
19. ГОСТ Р 51074 - 0 03 «Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования»;
20. СП 3.1.7.2616 - 10 «Профилактика сальмонеллеза»;
21. ГОСТ Р 50763-2007 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия»;
22. Методические указания по лабораторному контролю качества продукции общественного питания от 11.11.1991 г. № 1-40/3805;
23. Сборники рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания;
24. ГОСТ Р 53105-2008 «Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, содержанию и содержанию»;
25. Технологические карты, технико - технологические карты, стандарты предприятия; сборники рецептов мучных, кулинарных, кондитерских и булочных изделий, калькуляционные карты

#### **НД, регламентирующие соблюдение требований охраны окружающей среды**

1. Федеральный закон от 07.12.2011 г. № 416 «О водоснабжении и водоотведении»;
2. СанПиН 2.1.5.980-00 «Гигиенические требования к охране поверхностных вод»;
3. СанПиН 2.1.4.1074-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды центральных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества»;
4. СанПиН 2.1.6.1032-01 «Гигиенические требования к обеспечению качества атмосферного воздуха населенных мест»;
5. СанПиН 2.2.1/2.1/200-03 «Санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к классификации предприятий, сооружений и иных объектов»;
6. СанПиН 2.1.7.1322-03 «Гигиенические требования к размещению и обезвреживанию отходов производства и потребления»;
7. Постановление Главного государственного санитарного врача по Республике Адыгея «Об учете, сборе, временном хранении и обезвреживании ртути содержащих отходов производства и потребления на объектах в субъектах РА» от 15.12.2005 г. № 65.

#### **НД, регламентирующие соблюдение условий труда работающих**

1. Трудовой кодекс Российской Федерации от 30.12.2002 г. № 197;
2. Приказ Министерства здравоохранения и социального развития от 12.04.2011 г. № 302 н «Об утверждении перечней вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования), и порядка проведения предварительных и периодических медицинских осмотров (обследований) работников, занятых на тяжелых работах и работах с вредными и (или) опасными условиями труда»;
3. СанПиН 2.2.4.548-96 «Гигиенические требования к микроклимату производственных помещений»;
4. Руководство Р 2.2.2006 - 05 «Руководство по гигиенической оценке факторов работ и трудового процесса. Критерии и классификация уровней труда»;
5. СанПиН 2.2.1/2.1.1.1278-03 «Гигиенические требования к естественному, искусственному и совмещенному освещению жилых и общественных зданий»;
6. СанПиН 2.2.05.95 «Естественное и искусственное освещение»;
7. Постановление Главного государственного санитарного врача по Республике Адыгея «О профессиональной гигиенической подготовке и аттестации» от 29.05.2006 г. № 07;

**II. ПЕРЕЧЕНЬ  
должностных лиц (работников), на которых  
возложены функции по осуществлению  
производственного контроля**

Должностное лицо Ф.И.О.	Ф у н к ц и и
Заведующий производством	<p>Обеспечивает:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- наличие на предприятии необходимой нормативной документации, регламентирующей деятельность предприятия;</li> <li>- выполнение требований санитарных правил всеми работниками предприятия;</li> <li>- организацию производственного, лабораторного контроля;</li> <li>- необходимые условия для соблюдения санитарных норм и правил на всех этапах приготовления и реализации блюд; гарантирующих качество и безопасность для здоровья потребителей;</li> <li>- прием на работу лиц, имеющих допуск по состоянию здоровья, прошедших профессиональную, гигиеническую подготовку;</li> <li>- своевременное прохождение предварительных при поступлении и периодических медицинских обследований всеми работниками;</li> <li>- организацию курсовой гигиенической подготовки и переподготовки персонала по программе гигиенического обучения;</li> <li>- выполнение постановлений, предписаний Управления Роспотребнадзора по РА;</li> <li>- исправную работу технологического, холодильного и другого оборудования;</li> <li>- наличие достаточного количества производственного инвентаря, посуды, моющих, дезинфицирующих средств и других предметов материально-технического оснащения;</li> <li>- проведение мероприятий по дезинфекции, дезинсекции и дератизации;</li> <li>- наличие аптечки для оказания первой медицинской помощи и ее своевременное пополнение;</li> <li>- рациональную организацию технологического процесса;</li> <li>- постоянный контроль за технологическими режимами и рецептурами блюд;</li> </ul>
Повара	<p>Обеспечивают:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>= соблюдение условий приема и сроков хранения сырья, п/ф, пищевых продуктов;</li> <li>= соблюдение технологии и рецептуры приготовления блюд, напитков;</li> <li>= соблюдение условий, сроков хранения, реализации готовой кулинарной продукции;</li> <li>= соблюдение требований, предъявляемых к оборудованию, инвентарю, посуде, таре;</li> <li>= ежедневное ведение необходимой технологической документации;</li> </ul>
кухрабочая	<p>Обеспечивают:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>= соблюдение требований, предъявляемых к оборудованию, инвентарю, посуде, таре;</li> <li>= соблюдение правил мытья посуды, столовых приборов, инвентаря;</li> </ul>
Лицо, ответственное за осуществление дезинфекционного режима - повар	<p>Обеспечивает:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- расчет потребности в дезинфицирующих средствах;</li> <li>- контроль за учетом получения и расходования дезинфицирующих средств и проведением дезинфекционных работ;</li> <li>- своевременное заполнение журналов.</li> </ul>

**III. ПЕРЕЧЕНЬ  
химических веществ, биологических и иных факторов, а также  
объектов производственного контроля, представляющих  
потенциальную опасность для человека и среды его обитания**

Этапы контроля	Объект контроля	Параметры контроля	Периодичность контроля
----------------	-----------------	--------------------	------------------------



<p>5. Соблюдение санитарного и дезинфекционного режимов</p> <p>Оборудование, инвентарь, посуда, тара</p> <p>Технологическое оборудование, инвентарь, посуда; уборочный инвентарь, посуда; холодильное оборудование, холодильное оборудование</p> <p>Проведение санитарного дня</p>	<p>1. Наличие: - инструкции о правилах мытья с указанием названий и концентраций используемых моющих средств; - месячного месячного запаса моющих средств; дезсредств; - сертификатов на используемые дез. средства; инструкций по применению дез. средств; - маркировки на инвентаре; 2. Концентрация: - используемых моющих средств; - используемых дезинфицирующих средств; 3. Эффективность мытья, санитарной обработки оборудования, кухонной посуды, инвентаря</p> <p>4. Проведение: 4. текущей обработки с применением моющих средств с последующей дезинфекцией в конце дня; - текущей обработки с применением моющих средств с последующей дезинфекцией в конце дня; - генеральной уборки с применением моющих средств с последующей дезинфекцией; - оттаивание и обработка холодильного оборудования: кратность согласно технических паспортов; 5. Проведение мероприятий по дезинсекции и дератизации; 5. Проведение мероприятий по дезинсекции и дератизации: - площадь, подлежащая дератизации;</p>	<p>1. Наличие: - инструкции о правилах мытья с указанием названий и концентраций используемых моющих средств; - месячного месячного запаса моющих средств; дезсредств; - сертификатов на используемые дез. средства; инструкций по применению дез. средств; - маркировки на инвентаре; 2. Концентрация: - используемых моющих средств; - используемых дезинфицирующих средств; 3. Эффективность мытья, санитарной обработки оборудования, кухонной посуды, инвентаря</p> <p>4. Проведение: 4. текущей обработки с применением моющих средств с последующей дезинфекцией в конце дня; - текущей обработки с применением моющих средств с последующей дезинфекцией в конце дня; - генеральной уборки с применением моющих средств с последующей дезинфекцией; - оттаивание и обработка холодильного оборудования: кратность согласно технических паспортов; 5. Проведение мероприятий по дезинсекции и дератизации; 5. Проведение мероприятий по дезинсекции и дератизации: - площадь, подлежащая дератизации;</p>	<p>Постоянно Постоянно</p> <p>Постоянно Постоянно</p> <p>По договору с аккредитованной лабораторией <b>СМЫВЫ</b> 1 раз в год - 10 проб Текущая уборка - ежедневно</p> <p>Санитарный день - 1 раз в месяц -</p> <p>постоянно и регулярно в установленном порядке</p>
<p>6. Приемочный контроль</p> <p>6. Приемочный контроль</p>	<p>Кулинарная продукция</p> <p>Кулинарная продукция</p>	<p>1) Органолептические показатели: - внешний вид, цвет, запах, вкус; - соблюдение температуры подачи блюд и напитков; 1) Органолептические показатели: - внешний вид, цвет, запах, вкус; - соблюдение температуры подачи блюд и напитков; 2) Показатели микробиологической безопасности; 3) Показатели микробиологической безопасности;</p>	<p>Каждая партия с записью в «Браке-ражном журнале по оценке качества блюд и кулинарных изделий» 1 раз в год Каждая партия с записью в «Браке-ражном журнале по оценке качества блюд и кулинарных изделий» 1 раз в год при необходимости</p>
<p>7. Контроль за условиями труда</p> <p>7. Контроль за условиями труда</p>	<p>Рабочие места повара</p> <p>Рабочие места повара</p>	<p>3) Показатели безопасности (2 т.): - температура воздуха, - относительная влажность; 1) Параметры микроклимата (2 т.): - температура воздуха, - относительная влажность; 2) Уровень освещенности</p>	<p>2 раза в год (в теплый и холодный периоды года) 2 раза в год (в теплый и холодный периоды года) При замене осветительного оборудования, при проведении специальной оценки условий труда, при проведении специальной оценки условий труда</p>
<p>ИТОГО:</p>			<p>По мере образования РСО</p>
<p>Лабораторный контроль (по договору с аккредитованной лабораторией)</p> <p>Лабораторный контроль (по договору с аккредитованной лабораторией)</p>		<p>Кулинарная продукция: - микробиологические показатели; - показатели безопасности; Кулинарная продукция: - микробиологические показатели; - показатели безопасности; Вода питьевая Микроклимат (температура, Смыв Вода питьевая год</p>	<p>Постоянно 1 проба 1 раз в кв., при необходимости</p> <p>1 проба 1 раз в кв., при необходимости</p> <p>1 проба 2 раза в год</p> <p>2 т. 2 раза в год (в 10 проб 1 раз в кв. 1 проба 2 раза в</p>

Микроклимат (температура,

2 т. 2 раза в год (в



7. **Протоколы лабораторных исследований:**
- готовой кулинарной продукции; воды, смывов;
  - микроклимата, освещенности;
  - карты специальной оценки условий труда.

## **VIII. ПЕРЕЧЕНЬ**

возможных аварийных ситуаций, связанных с остановкой производства, нарушением технологических процессов, иных создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения ситуаций, при возникновении которых осуществляется информирование населения и органов местного самоуправления. Управление Роспотребнадзора по Республике Адыгея, Филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Республике Адыгея» в Майкопском районе Филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Республике Адыгея» в Майкопском районе и в особо охраняемой территории Майкопского района

8 – 772 – 52 – 12 по телефонам: 77: 5 – 19 - 92

8 - 772 - 52 - 12 - 05. 5 - 11 - 77: 5 - 19-92

1. ~~Случаи изготовления некачественной и опасной кулинарной продукции;~~
1. ~~Случаи изготовления некачественной и опасной кулинарной продукции;~~
2. Аварийные ситуации систем водопровода и канализации;
3. Аварийные ситуации систем электроснабжения, газоснабжения;
4. Неруководность технологического, холодильного и другого оборудования;
5. Нарушения требований санитарных правил, формы собственности, собственника.
6. Прекращение деятельности; изменение формы собственности, собственника.

### Журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов

Дата и час поступления продовольственного сырья и пищевых продуктов	Наименование пищевых продуктов	Количество поступившего продовольственного сырья и пищевых продуктов (в килограммах, литрах, штуках)	Номер товарно-транспортной накладной	Условия хранения и конечный срок реализации (по маркировочному ярлычку)	Дата и час фактической реализации продовольственного сырья и пищевых продуктов по количеству (в килограммах, литрах, штуках)	Подпись ответственного лица	Примечание «»
1	2	3	4	5	6	7	8

Примечание:

\* указываются факты списания, возврата продуктов и др.

### Бракеражный журнал по оценке качества полуфабрикатов, блюд и кулинарных изделий

Дата, время изготовления продукта	Наименование продукции, блюда	Органолептическая оценка, включая оценку степени готовности	Разрешение к реализации, время	Ответственный исполнитель (ФИО, должность)	ФИО лица, проводившего бракераж	Примечания
1	2	3	4	5	6	7

### Журнал регистрации результатов медицинского осмотра работников

№ п/п	Фамилия, имя, отчество	Место работы, профессия	Месяц/дни				
			1	2	.....	30	31

### Журнал остатков пищи

№ п/п	Наименование продукции	Количество порций	Условия хранения	Способ обработки	Срок реализации	Подпись должностного лица
1	2	3	4	5	6	7

### Журнал учета использования фритюрных жиров

Дата (час) начала использования жира	Вид фритюрного жира	Органолептическая оценка качества жира на начало жарки	Тип жарочного оборудования	Вид продукции	Время окончания фритюрной жарки	Органолептическая оценка качества жира по окончании жарки	Использование вставшегося жира		Должность, Ф.И.О. контролера
							8	9	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10

### Журнал регистрации и контроля работы бактерицидной установки

Наименование и габариты помещения, № и место расположения	№ и дата акта ввода ультрафиолетовой бактерицидной установки в эксплуатацию	Тип ультрафиолетовой бактерицидной установки	Наличие средств индивидуальной защиты (лицевая маска, очки, перчатки)	Срок замены лампы (прошедших, установленных срок)	Суммарное количество отработанных часов бактерицидной лампы	
					6	7
1	2	3	4	5	6	7

  

Дата	№ лампы	Условия обеззараживания	Вид микроорганизмов	Время	Длитель-	Остаток	ФИО,
Дата	1 № лампы	Условия обеззараживания	Вид микроорганизмов	Время	Длитель-	Остаток	ФИО,

		(в присутствии или отсутствии людей)	(санитарно-показательный или иной)	включен	выключен	ночь	часов	подпись
1	2	3	4	5	6	7	8	9

### Журнал

учета получения и расходования дезинфицирующих средств и проведения дезинфекционных работ в профилактических целях на объекте

### Расчет потребности в дезинфицирующих средствах

№	Наименование подразделения объекта, подлежащего дезинфекции*	Код объекта, объект	Площадь объекта (кв. м)	Вид обработки (Т; Г)**	Кратность обработки в месяц	Дезинфицирующее средство		Расход рабочего раствора на 1 кв. м	Количество рабочего раствора дез. средства для одной кратной обработки объекта	Потребность в дезинфицирующем средстве		
						наименование	рабочая концентрация (%)			На одну обработку	На один месяц	На один год
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13

\* Объект, подлежащий дезинфекции: поверхности помещений, оборудования, инструментария, инвентаря, посуды, а также отходы и т.д.

\*\* Т - текущая дезинфекция, Г - генеральная уборка или проведение санитарных дней.

### Сведения о поступлении дезинфицирующих средств

№	Дата	Приход дезинфицирующих средств				Ф.И.О.; подпись лица, ответственного за выдачу дезсредства
		Наименование дезинфицирующего средства	Номер счета, дата получения препарата	Количество закупаемого препарата	Срок годности	
1	2	3	4	5	6	7

### Сведения о проведении дезинфекционных работ в профилактических целях

№	Дата	Наименование подразделения объекта, подлежащего дезинфекции	Площадь объекта (кв. м)	Наименование дезсредства, концентрация	Количество израсходованного препарата	Ф.И.О.; подпись лица, ответственного за проведение дезинфекционных работ
1	2	3	4	5	6	7