****

НАИМЕНОВАНИЕ УЧРЕЖДЕНИЯ (юридического лица):

ГБПОУ КК "Краснодарский торгово-экономический колледж"; ИНН 2308028450/КПП 230801001; телефон: 255-65-69

Фактические адреса:

* г. Краснодар,ул.Бабушкина,307 (столовая)
* г. Краснодар,ул.Ленина,46 (буфет)

Юридический адрес: г. Краснодар, ул.Бабушкина,307

ФИО РУКОВОДИТЕЛЯ (телефон): директор ГБПОУ КК "Краснодарский торгово - экономический колледж" Мусаева Е.А.

**Общие положения:**

1. Настоящая программа разработана в соответствии с Федеральным законом № 52 от 30.03.1999 года (cт.11) «О САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКОМ БЛАГОПОЛУЧИИ НАСЕЛЕНИЯ».
2. программа производственного КОНТРОЛЯ в столовой и буфете ГПБОУ КК «Краснодарский торгово - экономический колледж» ПРЕДУСМАТРИВАЕТ ОБЯЗАННОСТИ ОТВЕТСТВЕННЫХ ЛИЦ ПО ВЫПОЛНЕНИЮ САНИТАРНЫХ ПРАВИЛ
3. ЦЕЛЫО ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ ЯВЛЯЕТСЯ ОБЕСПЕЧЕНИЕ БЕЗОПАСНОСТИ И БЕЗВРЕДНОСТИ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ, связанной С организацией питания учащихся ГБПОУ КК «Краснодарский торгово - экономический колледж»,

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ ИНФЕКЦИОННЫХ ЗАБОЛЕВАНИЙ СРЕДИ ВОСПИТАННИКОВ И ПЕРСОНАЛА УЧРЕЖДЕНИЯ, ПУТЕМ ДОЛЖНОСТНОГО ВЫПОЛНЕНИЯ САНИТАРНЫХ ПРАВИЛ И САНИТАРНО-ПРОТИВОЭПИДЕМИЧЕСКИХ (ПРОФИЛАКТИЧЕСКИХ) МЕРОПРИЯТИЙ.

КРАТКАЯ ХАРАКТКРИСТИКА:

ГБПОУ КК "Краснодарский торгово-экономический колледж" действует на основании устава.

Предметом деятельности ГБПОУ КК "Краснодарский торгово-экономический колледж" осуществлять образовательный процесс по программам НПО и СПО.

Питание учащихся организовано в столовой по адресу: г. Краснодар, ул.Бабушкина,307, и буфете по адресу: г. Краснодар, ул.Ленина,46 (бывшее ПУ № 75).

Возраст обучающихся от 15 лет и старше.

/

**- Столовая, г. Краснодар, ул. Бабушкина,307**

Пищеблок на сырье, с обеденным залом.

Столовая укомплектована необходимым производственным, технологическим и холодильным оборудованием.

Все оборудование в рабочем состоянии, в холодильном оборудовании соблюдается температурный режим.

Условия для обработки производственного инвентаря, соблюдения правил личной гигиены персоналом созданы.

Инженерные коммуникации:

Водоснабжение (холодное и горячее) - централизованное. Канализация - подключена к централизованным городским сетям. Отопление - от централизованных городских сетей.

Вентиляция вытяжная.

Для соблюдения правил личной гигиены, обучающихся в обеденном зале установлены умывальные раковины для мытья рук.

**Форма обслуживания:** предварительное накрытие и обслуживание с раздачи.

**Режим работы:** с 09.00 до 17.00 часов.

Учреждение специализируется на приготовлении блюд для обучающихся в учреждениях начального и среднего профессионального образования, согласно цикличного меню.

Перечень вырабатываемой и реализуемой продукции в столовой: первые блюда (супы,борщи); вторые блюда (мясные, рыбные, овощные), гарниры, бутерброды в ассортименте, в том числе горячие, горячие напитки; односложные салаты, мучные выпечные изделия собственного и промышленного производства, пирожки печеные с овощами и фруктами, молоко и молочно-кислая продукция, соки и напитки промышленного производства, компоты собственного производства.

**- Буфет, г. Краснодар, ул. Ленина,46**

В буфете производится реализация кулинарной продукции, выработанной в базовой столовой, расположенной по адресу ул.Бабушкина,307.

Для транспортирования готовой продукции имеются герметичные термоса, гастроемкости. На базе буфета производится только, подогрев готовой кулинарной продукции перед отпуском потребителю.

Сети холодного, горячего водоснабжения, канализации, отопления - централизованные.

Освещение в обеденном зале, производственных помещениях - смешанное естественное и искусственное, за счет люминесцентных ламп и ламп накаливания, светильники имеют защитную арматуру.

Вентиляция - естественная, за счет оконных и дверных проемов и искусственная.

Буфет включает в себя следующий набор помещений: обеденный зал с линией раздачи, производственное помещение, моечная посуды.

Буфет укомплектован производственным, технологическим и холодильным оборудованием.

Все оборудование в рабочем состоянии, в холодильном оборудовании соблюдается температурный режим.

Предприятие обеспечено: моющими, дез.средствами, производственным, уборочным инвентарем, столовой посудой, санитарной одеждой для персонала.

Имеющийся производственный, кухонный, разделочный уборочный, инвентарь промаркирован согласно его назначения.

Для соблюдения правил личной гигиены обучающихся в обеденном зале установлены умывальные раковины для мытья рук.

**Форма обслуживания:** предварительное накрытие.

**Режим работы:** с 09.00 до 17.00 часов.

Перечень реализуемой продукции в буфете: вторые блюда (мясные, рыбные, овощные), гарниры, бутерброды, горячие напитки; мучные выпечные изделия собственного производства, пирожки печеные с овощами и фруктами, соки и напитки промышленного производства.

ПЕРЕЧЕНЬ ОФИЦИАЛЬНО ИЗДАННЫХ САНИТАРНО - ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКИХ ПРАВИЛ И НОРМАТИВОВ, МЕТОДИЧЕСКИХ ДОКУМЕНТОВ, КОТОРЫЕ ДОЛЖНЫ БЫТЬ В НАЛИЧИИ НА ОБЪЕКТЕ:

|  |  |
| --- | --- |
| Номер нормативного документа | Название нормативного документа |
| ФЗ № 52 от 30.03.99. | «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»  |
| ФЗ № 29 от 02.01.2000г.(ст.3,19) | «О качестве и безопасности пищевых продуктов» |
| ФЗ № 134 от 14.07.2001 г | «О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при проведении государственного контроля (надзора)» |
| СанПиН 2.4.5.2409-08 | «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования». |
| СП 2.3.6.1079-01 | "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья" |
| СП 2.3.6.1066-01 | «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям торговли, изготовлению и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов» |
| СП 1.1.1058-01 | «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно - противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий». |
| СП 2.3. 6. 2202- 07 | «Изменение № 2 к СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырье» |
| СанПиН 2.3.2.1324-03 | "Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов" |
| СанПиН 2.2.0.555-96 | Гигиенические требования к условиям труда женщин |
| СанПиН 2.3.2.1078-01 | «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. Санитарно- эпидемиологические правила и нормативы» (с дополнениями и изменениями № 1 (СанПиН 2.3.2.1153-02) и № 2 (СанПиН 2.3.2.1280-02)). |
| СанПиН 2.3.2.545-96 | «Производство хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий» |
| СанПиН 2.3.2.1293-03 | «Гигиенические требования к организации производства и оборота биологически активных добавок к пище (БАД)» |
| СанПиН 42-123-4717-88 | «Рекомендуемые (регламентируемые) уровни содержания витаминов в витаминизирующих пищевых продуктах». |
| СанПиН 2.2.4.548-96 | «Гигиенические требования к микроклимату производственных помещений». |
| СанПиН 2.2.1/2.1.1.1278-03 | «Гигиенические требования к естественному, искусственному и совмещенному освещению жилых и общественных зданий» |
| СанПиН 2.1.4.1074-01 | «Питьевая вода и водоснабжение населенных мест. Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества. Гигиенические требования к обеспечению безопасности систем горячего водоснабжения. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы». |
| СН 2.2.4/2.18.5696 | «Допустимые уровни шума на рабочих местах в помещениях жилых, общественных зданий и сооружений» |
| СанПиН 42-128-4690-88 | «Санитарные правила содержания территории населенных мест»; |
| СанПиН 3.5.2.1376-03 | «Санитарно-эпидемиологические требования к организации проведению дезинсекционных мероприятий против синантропных членистоногих» |
| СП.5.1129-02 | «Санитарно-эпидемиологические требования к проведению дератизации» |
| СП 3.1./3.2.1379-03 | «Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней»; |
| СП 3.1.1117-02 | «Профилактика острых кишечных инфекций». |
| Приказ от 12.04.2011г. № 302н (ред. от 15.05.2013г. № 296н) | «Об утверждении перечней вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования), и Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров (обследований), работников, занятых на тяжелых работах с вредными и (или) опасными условиями труда» (Зарегистрировано в Минюсте России 21.10.2011г. № 22111); |
| Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 05.03.04г. № 9 | «О дополнительных мерах по профилактике заболеваний, обусловленных дефицитом микронутриентов» |
| Приказ Министерства Здравоохранения РФ № 229 от 29.06.2000г. | «О профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организаций» |
| Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 23.11.99г. №14. | «О мерах по профилактике заболеваний, обусловленных дефицитом йода и других микронутриентов» |
| СП 3.1.2. 3114-13 | «Профилактика туберкулеза» |
| Приказ № 151 н от 21.03.2014г | «Национальный календарь профилактических прививок» (грипп, корь, дифтерия, столбняк). |
| ТР ТС 021/2011 | «О безопасности пищевой продукции» |
| ТР ТС 022/2011 | «Пищевая продукция в части её маркировки» |
| ГОСТ 26791-89 | «Продукты переработки зерна. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение» |
| ГОСТ 26312.1-84 | «Крупа. Правила приемки и методы отбора проб» |
| ГОСТ 26312.2-84 | «Крупа. Методы определения органолептических свойств» |

ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ КОНТРОЛЬ ВКЛЮЧАЕТ:

А. Визуальный контроль - производится специально уполномоченными должностными лицами (работниками);

Б. Лабораторно - инструментальный контроль – осуществление (организация) лабораторных исследований, испытаний, измерений;

В. Документальный контроль – (контроль наличия документов, предусмотренных законодательством);

Г. Аттестация персонала – (контроль знания, навыков, умений работников именно со стороны службы производственного контроля);

Д. Инструментальный – контроль с использованием различных экспресс- методов, хронометраж (замер продолжительности технологических процессов).

МЕДИЦИНСКИЕ ОСМОТРЫ И ОБСЛЕДОВАНИЯ ПЕРСОНАЛА

В целях предупреждения возникновения и распространения инфекционных заболеваний, массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) и профессиональных заболеваний персонала, связанных с производством и реализацией продукции персонал обязан проходить предварительные при поступлении на работу и периодические профилактические медицинские осмотры на основании Приказа Минздравсоцразвития России от 12.04.2011г. № 302 н/(№ 555 от 29.09.1989 (извлечение) "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 на работах с вредными и (или) опасными условиями труда»

Руководители предприятий и организаций обязаны обеспечивать условия, необходимые для своевременного прохождения медицинских осмотров работниками, а также проведения профилактических прививок.

Работники, отказывающиеся от прохождения медицинских осмотров, к работе не допускаются.

Согласно Приказа Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации от 12.04.2011г. № 302н (ред. от 15.05.2013г. № 296н) «Об утверждении перечней вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования), и Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров (обследований), работников, занятых на тяжелых работах с вредными и (или) опасными условиями труда» (Зарегистрировано в Минюсте России 21.10.2011г. № 22111) порядок проведения обязательных предварительных (при поступлении на работу) и периодических медицинских осмотров (обследований) работников, занятых на тяжелых работах и работах с вредными и (или) опасными условиями труда (приложение 1 приказа 302н).

Всем обследуемым в обязательном порядке проводятся лабораторные и функциональные исследования:

* клинический анализ крови (гемоглобин, цветной показатель, эритроциты, тромбоциты, лейкоциты, лейкоцитарная формула, СОЭ);
* клинический анализ мочи (удельный вес, белок, сахар, микроскопия осадка);
* электрокардиография;
* цифровая флюорография или рентгенография органов грудной клетки в 2-х проекциях (прямая и правая боковая), в условиях центра профпатологии или медицинского учреждения, имеющего права на проведение экспертизы профпригодности и связи заболевания с профессией в соответствии с действующим законодательством, проводится рентгенография органов грудной клетки в 2-х проекциях (прямая и правая боковая);
* биохимический скрининг: содержание в сыворотке крови глюкозы, холестерина.

Все женщины осматриваются акушером-гинекологом с проведением бактериологического (на флору) и цитологического (на атипичные клетки) исследований не реже 1 раза в год; женщины в возрасте старше 40 лет проходят 1 раз в 2 года маммографию или УЗИ молочных желез.

Участие врача-терапевта, врача-психиатра и врача-нарколога при прохождении предварительных и периодических осмотров являются для всех категорий обследуемых.

С учетом требований СП 2.3.6.1079-01 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья" р. 15, п. 15.1, СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно- эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» р. 14, п. 14.2, Приказа Минздравсоцразвития России от 12.04.2011г. № 302 н/ № 555 от 29.09.1989 (извлечение) "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 на работах с вредными и (или) опасными условиями труда» приложение 2 п. 15 предварительным и периодическим медицинским осмотрам, профессиональной гигиенической подготовке подлежат все сотрудники пищеблока:

КРАТНОСТЬ ПРОХОЖДЕНИЯ МЕДИЦИНСКИХ ОСМОТРОВ И ОБСЛЕДОВАНИЙ ПЕРСОНАЛА:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Должность: | Наименование обследований: | Кратность обследовании и медицинских осмотров |
| 1 | 2 | 3 |
|  ПЕРСОНАЛ ПИЩЕБЛОКА, в том числе буфета | Терапевт | При поступлении на работу, в дальнейшем - 1 раз в год |
| Осмотр дерматовенерологом | При поступлении на работу и далее - 1 раз в год |
| Оториноларинголог | При поступлении на работу и далее - 1 раз в год |
| Стоматолог | При поступлении на работу и далее - 1 раз в год |
| Инфекционист | По рекомендации врачей - специалистов, участвующих в предварительных и периодических осмотрах |
| Исследование крови на сифилис | При поступлении на работу и далее - 1 раз в год |
| Исследование на носительство возбудителей кишечных инфекций и серологическое обследование на брюшной тиф | При поступлении на работу и далее по эпидемиологическим показаниям |
| Рентгенография грудной клетки | При поступлении на работу и далее 1 раз в год |
| Мазки на гонорею, трихомонады | При поступлении на работу и далее 1 раз в год |
| Мазок из зева и носа на наличие патогенного стафилококка | При поступлении на работу, в дальнейшем - по медицинским и эпидемиологическим показаниям |
| Исследование на гельминтозы | При поступлении на работу, в дальнейшем не реже 1 раза в год либо по эпидемиологическим показаниям |
| Курсовая гигиеническая подготовка и переподготовка по программе гигиенического обучения | При поступлении на работу, далее - 1 раз в 2 года |
| Проф. прививка (АДСМ) | 1 раз в 10 лет |

Примечание:

1. Работники должны быть привиты против столбняка и дифтерии, лица, в возрасте до 35 лет не болевшие и раннее не привитые однократно, должны быть вакцинированы против кори; При поступлении на работу сведения о прививках предоставляются из территориальной поликлиники.

2. Результаты периодических медицинских осмотров, сведения о профилактических прививках заносятся в личную медицинскую книжку или карту амбулаторного наблюдения.

Перечень документации по производственному контролю на пищеблоке:

* «Журнал здоровья»;
* «Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья»,
* «Журнал бракеража готовой кулинарной продукции»,
* «Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд,
* «Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании»,
* «Ведомость контроля за рационом питания».

Мероприятия по производственной программе выполняются в соответствии с приложением № 1.

Лицом, ответственным за осуществление производственного контроля, проводятся следующие мероприятия:

Приложение № 1

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| №п/п | Наименованиемероприятий | Используемые методы контроля | Кратность | Ответственныйисполнитель |
| 1.0 | Соблюдение санитарных правил и норм, наличие санитарно-эпидемиологических заключений (сертификатов и иных документов, подтверждающих безопасность и безвредность) организацию и рацион питания | Визуальный, документальный, лабораторный, органолептический и т.д. | Постоянно | Лицо, ответственное по приказу |
| 1.1 | Наличие официально изданной нормативной документации, своевременное приобретение, изучение её должностными лицами и персоналом | Документальный контроль | Постоянно | Лицо, ответственное по приказу |
| 2.0 | Контроль за санитарно-техническим состоянием и содержанием пищеблока | Визуальный, документальный, инструментальный | Постоянно | Лицо, ответственное по приказу |
| 2.1 | Обеспеченность холодной и горячей проточной водой, канализацией | Визуальный, инструментальный | Постоянно | Лицо, ответственное по приказу |
| 2.2 | Исправность теплового, технологического и холодильного оборудования; вентиляционной системы. | Визуальный, инструментальный | Постоянно | Лицо, ответственное по приказу |
| 2.3 | Текущий ремонт помещений пищеблока: -производственных цехов и сан.бытовых помещений | Визуальный (профилактический) | Ежегодно и по необходимости; | Лицо, ответственное по приказу |
| - кладовых и подсобных помещений | 1 раз в два года |
| 2.4 | Контроль за обеспеченностью мягким и твердым инвентарем, моющими и дезинфицирующими средствами и условиями их хранения. | Визуальный, документальный | Постоянно | Лицо, ответственное по приказу |
| 2.5 | Контроль за проведением мероприятий по дезинфекции, дезинсекции и дератизации | Визуальный, документальный | Не реже 1 раза в квартал | Лицо, ответственное по приказу |
| 2.6 | Утилизация люминесцентных ламп | Визуальный, документальный | Постоянно | Лицо, ответственное по приказу |
| 2.7 | Своевременным вывозом твердых бытовых отходов | Визуальный, документальный | Постоянно при наполнении 2/3 объема в контейнерах | Лицо, ответственное по приказу |
| 3.0 | Создание условий, необходимых для соблюдения санитарных норм и правил при приеме, хранении, производстве и реализации пищевых продуктов, полуфабрикатов, продовольственного сырья. | Визуальный, документальный, инструментальный | Постоянноежедневно | Лицо, ответственное по приказу |
| 3.1 | Контроль за качеством поступающей продукции: документальный и органолептический, условия её транспортирования | Визуальный, документальный, инструментальный | Постоянноежедневно | Лицо, ответственное по приказу |
| 3.2 | Соблюдение технологии приготовления блюд, маркировки кухонного инвентаря и технологического оборудования. | Визуальный, инструментальный (температура в жарочных, духовых шкафах) | Постоянноежедневно | Лицо, ответственное по приказу |
| 3.4 | Соблюдение условий хранения сырья и пищевых продуктов, правил товарного соседства, температурно-влажностного режима | Визуальный, документальный (при отсутствии регистрирующего устройства контроля температурного режима во времени, результат записывается в журнале «Журнал учета температурного режима холодильного оборудования), Инструментальный (измерение термометрами, за исключением ртутных) | Постоянноежедневно | Лицо, ответственное по приказу |
| 3.5 | Соблюдение сроков реализации сырой и готовой продукции | Документальный | Постоянноежедневно | Лицо, ответственное по приказу |
| 3.6 | Соблюдение рецептур (калькуляций) закладки продуктов, выхода блюд. | Документальный | Постоянноежедневно | Лицо, ответственное по приказу |
| 3.7 | Оценка качества кулинарных изделий и готовых блюд (бракераж готовой пищи, допуск к раздаче) | Органолептический, визуальный, документальный, лабораторно­инструментальный, оставление суточной пробы, контроль сроков реализации | Постоянноежедневно | Лицо, ответственное по приказу |
| 3.8 | Соблюдением температурного режима при приготовлении, хранении и реализации блюд, кулинарных изделий | Лабораторно-инструментальный (контролируется при раздаче: +75\*С - для горячих блюд (супы, соусы, напитки);+65 \*С - для вторых блюд и гарниров; +14 С- для холодных супов, напитков) | Постоянноежедневно | Лицо, ответственное по приказу |
| 3.9 | Выполнение утвержденных норм питания | Документальный, по итогам выполнения за 10 дней, месяц | Постоянноежедневно | Лицо, ответственное по приказу |
| 3.10 | Формирование рациона питания детей и подростков, с учетом утвержденных норм питания, включая контроль за используемым ассортиментом пищевых продуктов | Документальный, расчетный | Постоянноежедневно | Лицо, ответственное по приказу |
| 3.11 | Контроль за качественным и количественным составом рациона питания, ассортиментом используемых пищевых продуктов и продовольственного сырья | Документальный (регистрация в журнале «Ведомость контроля за питанием»), расчетный (подсчет и сравнение со среднесуточными нормами питания) | В конце недели или 1 раз в 10 дней | Лицо, ответственное по приказу |
| 3.12 | Соблюдение цикличного меню, утвержденного Управлением Роспотребнадзора | Документальный контроль | Постоянноежедневно | Лицо, ответственное по приказу |
| 3.13 | Проведение искусственной витаминизации пищи | Расчетный, визуальный, документальный контроль (регистрация в «Журнале витаминизации третьих блюд») | Постоянноежедневно | Лицо, ответственное по приказу |
| 3.14 | Использование в рационе питания йодированных продуктов и продуктов, обогащенных микронутриентами | Документальный контроль, расчетный | Постоянноежедневно | Лицо, ответственное по приказу |
| 3.15 | Контроль за правильностью отбора и условиями хранения суточных проб | Визуальный, расчетный (не менее 100 г) | Постоянноежедневно | Лицо, ответственное по приказу |
| 3.16 | Соблюдение режима обработки технологического оборудования, кухонной и столовой посуды, тары | Инструментальный (экспресс-метод йодокрахмальная проба) | Постоянноежедневно | Лицо, ответственное по приказу |
| 3.17 | Проведением текущей и генеральной уборки в соответствии с графиком, утвержденным руководителем предприятия | Визуальный, документальный | 1 раз в месяц | Лицо, ответственное по приказу |
| 4.0 | Контроль за соблюдением правил личной гигиены персоналом | Визуальный, лабораторный | Постоянноежедневно | Лицо, ответственное по приказу |
| 4.1 | Контроль за состоянием здоровья персонала | Документальный (на основании сведений из личных медицинских книжек, ежедневный осмотр на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангин, катаральных явлений верхних дыхательных путей с регистрацией результатов в «Журнале здоровья» | Постоянноежедневно | Лицо, ответственное по приказу |
| 4.2 | Наличие и соблюдение графиков прохождения медицинских осмотров по приказу № 302н | Документальный, по графикам | Согласнографика | Лицо, ответственное по приказу |
| 4.3 | Выполнение предложений по заключительным актам медицинского осмотра лиц, работающих во вредных условиях | Документальный | Согласно указанных рекомендаций в заключительном акте | Лицо, ответственное по приказу |
| 4.4 | Гигиеническое обучение персонала и работников пищеблока | Документально; аттестация | Согласнографика | Лицо, ответственное по приказу |
| 5.0 | Создание условий труда для работников пищеблока. | Визуальное, документальное, | Постоянноежедневно | Лицо, ответственное по приказу |
| 5.1 | Наличие аптечки для оказания первой медицинской помощи и их своевременное пополнение. | Визуальный, документальный | Постоянноежедневно | Лицо, ответственное по приказу |
| 5.2 | Обеспечение необходимых условий труда: микроклимата, освещенности | Визуальный, документальный, лабораторный | Постоянноежедневно | Лицо, ответственное по приказу |
| 5.3 | Обеспечение спец. одеждой, средствами индивидуальной защиты и др. в соответствии с нормативами | Визуальный, документальный | Постоянноежедневно | Лицо, ответственное по приказу |
| 5.4 | Наличие санитарно-эпидемиологических заключений, инструкций по применению и ТБ на используемые, на пищеблоке моющие, дезинфицирующие средства. | Визуальный, документальный | Постоянноежедневно | Лицо, ответственное по приказу |
| 6.0 | Организация проведения лабораторно инструментальных исследований | Документальный контроль | В течении года | Лицо, ответственное по приказу |
| 7.0 | Входящий контроль качества хранения круп (наличие накладных, наличие деклараций, наличие протоколов испытаний, соответствие маркировки виды крупы, визуальная оценка органолептических показателей, зараженность вредителями хлебных запасов, температура и влажность крупы) | Визуальный, документальный | ПостоянныйЕжедневный при наличии поступлении на склад | Лицо, ответственное по приказу |
| 7.1 | Контроль качества срока хранения круп (свыше 15 дней) (визуальная оценка органолептических показателей, зараженность вредителями хлебных запасов, температура и влажность крупы)  | Визуальный, документальный | 2 раза в месяц | Лицо, ответственное по приказу |
| 7.2 | Контроль качества круп при хранении свыше установленного срока (дегустация сваренной каши из крупы с целью определения возможного хранения) | Визуальный, документальный | 1 раза в месяц | Лицо, ответственное по приказу |
| 7.3 | Производить возврат недоброкачественной крупы, несоответствие документов декларации протоколов испытаний, несоответствие маркировки, несоответствие органолептических показателей актам поставщика. | Документальный | При поступлении на склад | Лицо, ответственное по приказу |
| 7.4 | Ведение журнала входящего контроля круп на пищеблоке (оценка органолептических показателей, зараженность вредителями, влажность, дата выработки круп, срок годности) | Документальный | Ежедневный при наличии поступлении на склад | Лицо, ответственное по приказу |

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ЛАБОРАТОРНЫХ И ИНСТРУМЕНТАЛЬНЫХ МЕТОДОВ ИССЛЕДОВАНИЙ

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Объект исследований | Номенклатура показателей | Примечания |
| Продовольственное сырье и пищевые продукты (получаемые) | микробиологические, физико-химические показатели (в том числе показатели пищевой ценности) | выборочные исследования, с определенной периодичностью, в отношении основных эпидемиологических значимых пищевых продуктов, а также при сомнениях в качестве и безопасности, смене поставщиков и т.п. |
| Готовая кулинарная продукция собственного производства | органолептические и микробиологические показатели, массовая доля жира, сахара, поваренной соли | проводятся выборочно в отношении различных видов блюд и кулинарных изделий |
| Тоже | температура готовой кулинарной продукции | контролируется на линии раздачи ((+75и С +65и С - для горячих блюд, +15° С для холодных блюд и напитков) для отдельных кулинарных изделий температура также контролируется в толще изделия, кулинарным термометром, в момент завершения тепловой обработки |
| Технологические режимы приготовления кулинарной продукции | температура в жарочных (духовых) шкафах и др. тепловом оборудовании | измерения должны проводится при сервисном обслуживании теплового оборудования и выборочно, в течении года; при наличии встроенных термометров- при приготовлении каждой партии кулинарной продукции |
| То же | хронометраж технологических процессов (с использованием кулинарного таймера, секундомера) | при выработке каждой партии кулинарной продукции - в случае, если технологической документацией предусмотрены требования к продолжительности технологического процесса |
| Предметы производственного окружения на пищеблоке, включая оборудование, оснащение, инвентарь и т.п. | микробиологические исследования смывов | для контроля за правильностью и своевременностью проведения санитарной обработки (в том числе дезинфекции) предметов производственного окружения |
| Руки персонала пищеблока | то же | для контроля за соблюдением личной гигиены персоналом |
| Санитарная спецодежда | то же | как критерий того, что работник в необходимых случаях сменил спецодежду, а также для контроля качества стирки |
| Растворы моющих (дезинфицирующих) средств, вода в моечных ваннах, используемая для замачивания посуды и т.п. | температура воды, (растворов) | в тех случаях когда при проведении санитарной обработки необходима определенная температура растворов моющих (дезинфицирующих) средств |
| Растворы хлорсодержащих дезинфицирующих средств | Содержание активного хлора (экспресс- метод) | как показатель правильного приготовления персоналом растворов дезинфицирующих средств, а также качества используемых дезинфицирующих средств |
| Столовая посуда | экспресс метод (йодкрахмальная проба) | как показатель качества санитарной обработки столовой посуды |
| Условия транспортировки скоропортящихся пищевых продуктов | температура пищевого продукта в момент приемки и (или) температура в кузове транспортного средства | в момент приемки каждой партии товара (приемочный контроль) |
| Условия хранения пищевых продуктов | измерение температуры воздуха и относительной влажности | Внутри каждой единицы (каждой секции) холодильного оборудования, во всех складских помещениях |
| Микроклимат в производственных помещениях | измерение температуры, относительной влажности, подвижности воздуха, измерение температуры поверхности отопительных приборов | в производственных помещениях с постоянным пребыванием людей — цехах, моечных и т.п. |
| Атмосферный воздух помещений пищеблока, обеденного зала | определение содержания фенола и формальдегида в воздухе помещений | в новых зданиях, после капитального ремонта, при замене полов и мебели |
| Искусственное освещение | измерение уровня освещенности на рабочей поверхности | после замены светильников и т.п. |
| Естественное освещение | измерение показателей естественного освещения (КЕО и др.) | после замены окон, изменения функционального назначения помещений и т.п. |
| Питьевая вода из водопроводной системы (разводящей сети) | физико-химические и микробиологические показатели | при необходимости - после аварийных ситуаций, работ, связанных с заменой оборудования в системе водоснабжения и т.п. |
| Механическое оборудование пищеблока | измерение акустического шума, вибрации | показатель технического состояния и правильности монтажа оборудования |

 Ссссссссссссссссссссссссссссссссссссссссс

**Перечень факторов, в отношении которых необходима организация лабораторных исследований и испытаний.**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| №п/п | Исследуемый фактор | Место контроля (отбора) | Периодичность | Количество точек (не менее) |
| 1. | Исследование параметров микроклимата производственных помещений | Пищеблок рабочее место | 2 раза в год: (холодный и теплый периоды года) | по 1 точки в варочном цехе и моечной столовой посуды |
| 2. | Исследование уровня искусственной освещенности в производственных помещениях | Пищеблок рабочее место | 1 раз в год в темное время суток | по 1 точки:на разделочных столах: (мясной, рыбный, овощной, гастрономический) |
| 3. | Исследование уровня шума в производственных помещениях | Пищеблок рабочее место | 1 раз в год, а также после реконструкции систем вентиляции; ремонта оборудования, являющегося источником шума. | по 1 точки: от вентиляции в варочном цехе или холодильного оборудования |
| 5 | Исследование питьевой воды на соответствие требования санитарных норм, правил и гигиенических нормативов по химическим и микробиологическим показателям | Питьевая вода из разводящей сети помещений: моечной столовой посуды и кухонной посуды; цехах: овощном, холодном, горячем, доготовочном (выборочно) | 1. раз в год по химическим показателям;
2. раза в год по микробиологическим показателям (перед началом учебного года и

после аварийных ситуаций на системе водоснабжения) | 2 пробы (по 1 точки: в моечной кухонной посуды, в горячем цехе) |
| 6. | Микробиологические исследования проб готовых блюд на соответствие требованиям санитарного законодательства | Салаты, сладкие блюда, напитки, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные и мясные блюда. | 1 раз в квартал по 2 -3 блюда | 2-3 блюда исследуемого приема пищи |
| 7. | Исследование смывов на наличие яиц гельминтов | Оборудование, инвентарь, тара, руки, спецодежда персонала, сырые пищевые продукты (рыба, мясо, зелень) на участке хранения овощей, участке обработки овощей | 1 раз в год | С оборудования, инвентарь в овощехранилище и складах хранения овощей, цехе обработки овощей |
| 8 | Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно­показательной микрофлоры (БГКП) | Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала. | 1 раз в год по 10 смывов: | Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала |
| 9. | Микробиологические исследования смывов на наличие возбудителей иерсиниоза | Оборудование, инвентарь в овощехранилище и складском помещении хранения овощей, на участке хранения овощей, участке обработки овощей. | 1 раз в год по 5 – 10 смывов: | Оборудование, инвентарь в овощехранилищах, и складах хранения овощей, цехе обработки овощей. |
| 10 | Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд по рецептуре | Суточный рацион питания | 1 раз в год | Суточный рацион: завтрак, обед, полдник (или горячий завтрак) |
| 11 | Контроль проводимой витаминизации блюд на С-витамин | Третьи блюда | 1 блюдо 2 раза в год | со стола у ребенка |

РЕЗУЛЬТАТЫ ЛАБОРАТОРНЫХ ИССЛЕДОВАНИЙ КОНТРОЛИРУЕТ ОТВЕТСВЕННОЕ ЛИЦО ПО ПРИКАЗУ.

В случаях несоответствия показателей лабораторных исследований и измерений требованиям гигиенических нормативов, на предприятии проводятся необходимые профилактические мероприятия с последующими контрольными лабораторными исследованиями. **ОТВЕТСТВЕННЫЙ ЗА** **ВЫПОЛНЕНИЕ** производственного контроля является заведующий производством столовой Черноусов Е.Г.

Лабораторные исследования могут быть проведены в ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае» или лабораториями, имеющими аккредитации в области исследования указанных факторов внешней среды.

При запросе Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Краснодарскому краю необходимо представлять информацию о результатах производственного контроля.

В случае изменений ассортимента реализуемой продукции, проведения реконструкции пищеблока, изменения мощности предприятия общественного питания, изменения названия учреждения программа подлежит изменению и согласованию в установленном порядке.

**При возникновении следующих ситуаций следует немедленно извещать Роспотребнадзор в Краснодарском крае по телефону: т.259-36-86**

* авария канализационной системы с изливом сточных вод в производственные помещения,
* отключение электроэнергии,
* отключение водоснабжения,
* случаи заболеваний и пищевых отравлений, связанные с употреблением продукции, изготовленной в столовой учреждения,
* стихийные бедствия.

Утверждено

Директор ГБПОУ КК «Краснодарский

торгово-экономический колледж»

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Е.А. Мусаева

«\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_\_ года

**План-график лабораторных исследований внешней среды и пищевых продуктов по программе производственного контроля на период 2018-2021 гг.**

Приложение №2

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| №п/п пппппптртен555екп/п | Исследуемый фактор | * Место контроля (отбора)
 | Периодичность | Количество точек (не менее) |
| 1. | Исследование параметров микроклимата производственных помещений | * - Столовая, ул.Бабушкина,307
* (рабочее место повара и посудомойщицы).
* - Буфет, ул. Ленина,46
* (рабочее место буфетчицы на раздаче)
 | 2 раза в год: (холодный и теплый периоды)* октябрь
* февраль
 | Не менее 2-х точек - по 1 точки в варочном цехе и моечной столовой посуды в столовой,- по 1 точке в буфете |
| 2. | Проведение дератизации, дезинфекции в продовольственных складах  | * - Столовая, ул.Бабушкина,307
* (склад сыпучих продуктов)
* - Буфет, ул. Ленина,46
 | 1 раз в год:- декабрь или сентябрь месяц (перед началом учебного года) | В складе сыпучих продуктов |
| 3. | Исследование уровня искусственной освещенности в производственных помещениях | * - Столовая, ул.Бабушкнна,307
* (рабочее место повара).
* - Буфет, ул. Леннна,46
* (рабочее место буфетчицы на раздаче)
 | 1 раз в год в темное время суток:- декабрь или сентябрь месяц (перед началом учебного года) | Не менее 2-х точек - по 1 точки: на разделочных столах: (мясной, рыбный, овощной, гастрономический) в столовой;- по 1 точке в буфете. |
| 4. | Исследование уровня шума в производственных помещениях | - Столовая, ул. Бабушкина,307 | 1 раз в год, а также после реконструкции систем вентиляции; ремонта оборудования, являющегося источником шума. | Не менее 2 точек - по 1 точки: от вентиляции в варочном цехе или холодильного оборудования |
| 5. | Исследование питьевой воды на соответствие требования санитарных норм, правил и гигиенических нормативов по химическим и микробиологическим показателям | - Столовая, ул. Бабушкина,307питьевая вода из разводящей сети помещений: - моечной столовой посуды и кухонной посуды; цехах: овощном, холодном, горячем, доготовочном (выборочно).- Буфет, ул. Ленина,46 питьевая вода из разводящей сети. | 1 раз в год по химическим показателям;2 раза в год по микробиологическим показателям;(перед началом учебного года ипосле аварийных ситуаций на системе водоснабжения) | Не менее 2-х' проб - по 1ой пробе: в моечной столовой и кухонной посуды, цехах: овощном, холодном, горячем, доготовочном (выборочно) - в столовой;- в буфете. |
| 6. | Микробиологические исследования проб готовых блюд на соответствиетребованиям санитарного законодательства | - Столовая, ул. Бабушкина,307 салаты, сладкие блюда, напитки, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные и мясные блюда на выбор. | 1 раз в квартал по 2 -3 блюда - Сентябрь- Декабрь- Март- Май | Не менее 2-3 блюда исследуемого приема пищи |
| 7. | Исследование смывов на наличие яиц гельминтов | * Столовая, ул. Бабушкина,307

оборудование, инвентарь, тара, руки, спецодежда персонала, сырые пищевые продукты (рыба, мясо, зелень) на участке хранения овощей, участке обработки овощей;- Буфет, ул. Ленина,46с оборудования, инвентаря | 1 раз в год | Не менее 10 смывов: оборудование, инвентарь в овощехранилище и складах хранения овощей, цехе обработки овощей |
| 8. | Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно­показательной микрофлоры (БГКП) | -Столовая, ул. Бабушкина,307 - Буфет, ул. Ленина,46 | 1 раз в год | Не менее 10 смывов в столовой и не менее 10 смывов в буфете: объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала |
| 9. | Микробиологические исследования смывов на наличие возбудителей иереиниоза | - Столовая, ул. Бабушкипа,307оборудование, инвентарь в овощехранилище и складском помещении хранения овощей, на участке хранения овощей, участке обработки овощей. | 1 раз в год | Не менее по 5 – 10 смывов Оборудование, инвентарь в овощехранилищах, и складах хранения овощей, цехе обработки овощей. |
| 10. | Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд по рецептуре | - Столовая, ул. Бабушкина, 307суточный рацион питания | 1 раз в год | Суточный рацион: завтрак, обед, полдник (или горячий завтрак) |
| 11. | Контроль проводимой витаминизации блюд на С-витамин хранения за санитарным состоянием продовольственного склада (включая проведение дератизации и дезинфекции» | - Столовая, ул. Бабушкина,307третьи блюда | 2 раза в год:* октябрь
* февраль
 | 1 блюдо со стола у ребенка |