



ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат: 2853BA00D0B98F8F419E0D3504AC9B45
Владелец: Шакиров Рустам Манеурович
Действителен с 06.12.2023 до 06.03.2025

СОГЛАСОВАНО»
Начальник производственного отдела
ООО «Гатнефть-УРС»
Г.Г. Гимадиева
Рустам
Гимадиев 2023 г.

«УТВЕРЖДАЮ»
Директор ООО «Гатнефть-УРС»

Т.М. Мишанова
Т.М. Мишанова
«Год» октябрь 2023 г.

ПРОГРАММА
ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ
за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-
 противоэпидемических (профилактических) мероприятий

Столовая при лицее №1
ООО «Гатнефть-УРС»

1. Общие сведения о предприятии

Юридический адрес:	Россия, Республика Татарстан, г. Алъметьевск, Объездной тракт, д. 23/2
Фактический адрес:	Россия, Республика Татарстан, г. Алъметьевск, ул. Тагирова, д.33
Контактные телефоны:	Заведующая блоком столовых: Шигапова Г.А. Сот. телефон: 89178505853
Вид деятельности:	Услуги общественного питания

2. Перечень официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляющей деятельностью

№ п/п	Наименование	Регистрационный номер
1	ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»	№ 52-ФЗ от 30.03.1999 г.
2	ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»	№ 29-ФЗ от 02.01.2000 г.
3	ФЗ «Об основах охраны здоровья граждан в Российской Федерации»	№323-ФЗ от 21.11.2011 г.
4	Закон РФ «О защите прав потребителей»	от 07.02.1992г. № 2300-1
5	Технический регламент таможенного союза «О безопасности пищевой продукции»	ТР ТС 021/2011
6	Технический регламент таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки»	ТР ТС 022/2011
7	Технический регламент таможенного союза «О безопасности упаковки»	ТР ТС 005/2011
8	Технический регламент таможенного союза «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств»	ТР ТС 029/2012
	Технический регламент Таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции»	ТР ТС 034/2013
	Технический регламент Евразийского экономического союза «О безопасности мяса птицы и продукции его переработки»	ТР ЕАЭС 051/2021
9	«Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»	СанПиН 1.1.1058-01
10	«Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»	СанПиН 2.3/2.4.3590-20
11	«Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»	СанПиН 2.3.2.1324-03
13	«Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»	СанПиН 1.2.3685-21
14	«Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней»	СанПиН 3.3686-21

15	Услуги общественного питания. Общие требования.	ГОСТ 31984-2012
16	Услуги общественного питания. Требования к персоналу.	ГОСТ 30524-2013
17	Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования.	ГОСТ 30389-2013
18	Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.	ГОСТ 30390-2013
19	Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания.	ГОСТ 31986-2012
20	Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению, содержанию.	ГОСТ 31987-2012
21	Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.	ГОСТ 31988-2012
22	Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования.	ГОСТ Р 51074-2003
23	Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания 1996г.	«Хлебпродинформ» Москва 1996 г.
24	Сборник рецептур национальных блюд и кулинарных изделий 1996г.	«Хлебпродинформ» Москва 1996 г.
25	Рекомендации по организации питания обучающихся образовательных организаций	МР 2.4.0179-20

3. Перечень должностных лиц, на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля

№ п/п	Наименование мероприятий	Сроки	Ответственные
1	Организация и осуществление программы производственного контроля в соответствии с СанПиН 1.1.1058-01	В течение года, постоянно	Заведующий столовой
2	Контроль за соблюдением санитарно-гигиенических требований	В течение года, постоянно	Заведующий столовой
3	Контроль за выполнением санитарно- противоэпидемических мероприятий на пищеблоке	Ежедневно	Заведующий столовой Повар-бригадир
4	Организация и проведение профилактических медицинских осмотров работников	При приеме на работу и в соответствии с перечнем согласно п. 6	Инженер по охране труда Заведующий столовой
5	Проведение профилактических работ по дезинсекции, дератизации и дезинфекции	Постоянно, в соответствии с п. 8	По договору
6	Контроль за качеством поступающих продуктов питания, соблюдение условий транспортировки, хранения и реализации пищевых продуктов	Постоянно	Повар-бригадир Мед. сестра Кладовщик (склад)
7	Контроль за организацией рационального питания учащихся, соблюдением технологического процесса, за качеством и безопасностью сырья и производимой продукции, проведения витаминизации, хранением суточных проб	Ежедневно	Заведующий столовой Повар-бригадир Бракеражная комиссия
8	Контроль за наличием сертификатов на продукты питания	Постоянно	Заведующий столовой Повар-бригадир Кладовщик (склад)
9	Контроль за соблюдением условий и сроков хранения	Ежедневно	Повар-бригадир

10	Контроль за состоянием помещений пищеблоков (производственных, складских, подсобных), инвентаря и оборудования	Ежедневно	Повар Мед. сестра
11	Контроль за работой систем санитарно-технического состояния объекта (системы вентиляции, отопления, водоснабжения, электроснабжения, канализации), своевременностью проведения необходимых испытаний и освидетельствования технических устройств на объектах, проверок контрольных средств измерений	Постоянно	Заведующий столовой Повар-бригадир Повар Мед. сестра

4. Лабораторный контроль воды, сырья, готовой продукции

№ п/п	Наименование объекта производственного контроля	Объект исследования и (или) исследуемый материал	Определяемые показатели		Периодичность проведения испытаний	Кем осуществляется	Обозначение НД на методы испытаний
			1	2			
1	2	3	4	5	6	7	
1	Входной контроль показателей качества и безопасности поступающего сырья и пищевой продукции	Сыре и пищевые продукты	<ul style="list-style-type: none"> - соответствие видов и наименований поступившей продукции маркировке на упаковке и товарно-сопроводительной документации; - соответствие принадлежности продукции к партии, указанной в сопроводительной документации; - соответствие упаковки и маркировки товара требованиям действующего законодательства и нормативов (объем информации, наличие текста на русском языке и т.д.). 	<p>Каждая партия поступающих сырья и пищевых продуктов</p>	<p>Повар-бригадир, мед. сестра</p>	<p>ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевых продуктов», ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», ТР ТС 005/2011 «О упаковки», ФЗ от 02.01.2000 г. N 29 "О безопасности пищевых продуктов", СанПиН 2.3/2.4.3590-20 СанПиН 2.3.2.1078-01 СанПиН 2.3/2.4.3590-20</p>	
2	Контроль на этапе технологических процессов	<p>Процессы приготовления, готовая продукция</p>	<p>Сыре (овощи):</p> <ul style="list-style-type: none"> - на содержание нитратов <p>Лабораторный и инструментальный контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> - на этапах технологического процесса (овоскопирование яйца, 	2 раза в год (по 1 пробе)	По договору с лабораториями		

	<p>контроль качества фригировных жиров);</p> <p>Готовой продукции:</p> <p>Салаты в ассортименте (салат из сырых овощей, салат из варенных овощей, мясной, рыбный салат);</p> <p>- органолептические показатели;</p>		
	<p><u>Вторые блюда</u> (котлеты, биточки, шницели, бифштексы, тефтели и т.п. из мяса, птицы, рыбы, круп, овощей и т.д.), соусы, творожные, яичные, овощные блюда;</p> <p>- органолептические показатели;</p> <p>- микробиологические показатели (БГКП, КМАФАНМ, патогенная микрофлора, в т.ч. сальмонела, стафилококк, бактерии рода Протеус);</p> <p>- физико-химические показатели (термическая обработка – готовое блюдо из мяса)</p>	<p>Контроль каждой партии 1 раз в квартал (по 1 образцу)</p>	<p>Повар-бригадир, мед. сестра</p> <p>По договору с лабораториями</p>
	<p><u>Гарниры</u>:</p> <p>- органолептические показатели;</p>	<p>Контроль каждой партии</p>	<p>Повар-бригадир, мед. сестра</p> <p>По договору с лабораториями</p>

4	процессов питания	химического рецептуре, полнота вложения	состава	блод			
	Санитарно-эпидемиологический режим	Санитарная обработка помещений, оборудования, инвентаря	Смывы с объектов производственного окружения, рук и спецодежды персонала: - микробиологические исследования на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП)	1 раз в квартал (5 смывов)	По договору с лабораториями	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 СП 2.4.5.2409-08	

5. Лабораторный контроль условий труда

Производственные факторы	Периодичность проведения контроля	Точки отбора	Действующая нормативная документация	Организация, осуществляющая контроль
1. Параметры микроклимата производственных помещений:	2 раза в год или при вводе в эксплуатацию и при вводе нового технологического оборудования (по 3 пробы)	- тепловое излучение	- Обеденный зал; - Производственные помещения; - Складское помещение	СанПиН 2.2.4.548-96 «Гигиенические требования к микроклимату производственных помещений»
2. Параметры освещенности	1 раз в год или при вводе в эксплуатацию и при вводе нового технологического оборудования (по 4 пробы)	- естественное освещение	- Обеденный зал; - Производственные помещения; - Складское помещение; - Моечная.	СП 52.13330.2016 Естественное и искусственное освещение.
3. Параметры шума	1 раз в год или при вводе в эксплуатацию и при вводе нового технологического оборудования (1 пробы)	- уровень звука и звукового давления	- От работы технологического оборудования и вентиляции в горячем цехе	СП 2.2.4/2.1.8.562-96 «Шум на рабочих местах, в помещениях жилых, общественных зданий и на территории жилой застройки»
- вибрация				

6. Лабораторный контроль за содержанием действующих веществ в дезинфицирующем растворе

№ п/п	Наименование объекта производственного контроля	Объект исследования и (или) исследуемый материал	Определяемые показатели	Периодичность проведения испытаний	Кем осуществляется	Нормативная, нормативно- техническая и методическая документация, регламентирующая проведение исследований
1	Содержание действующих веществ в дезинфицирующем растворе	Дезинфицирую- щий раствор	Массовая доля хлора	2 раза в год	По договору с лабораториями	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно- эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» Р 4.2.2643-10

7. Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам и профессиональной гигиенической подготовке

Должность	Периодичность	Вид осмотра	Основание
Заведующий производством	При поступлении на работу, в дальнейшем 1 раз в год	Рентгенография грудной клетки, заключение фтизиатра	Приказ Министерства здравоохранения РФ от 28.01.2021г. № 29н
Повар	При поступлении на работу, в дальнейшем 1 раз в год	Гинеколог	
Кухонный работник		Стоматолог	
		Отоларинголог	
		Психиатр	
		Нарколог	
		Терапевт	
	При поступлении на работу, в дальнейшем 1 раз в год	Дерматовенеролог (мазок на ЗПП, кровь на RW)	
	При поступлении на работу, в дальнейшем 1 раз в год	Обследование на гельминтозы	
	При поступлении на работу	Золотистый стафилококк	
	При поступлении на работу	Серологическое обследование на брюшной тиф	
	При поступлении на работу	Исследование на носительство возбудителей кишечных инфекций	
	1 раз в 2 года	Гигиеническое обучение	

Работники столовой подлежат прививкам против дифтерии 1 раз в 10 лет; против столбняка 1 раз в 10 лет (с 14 лет); против кори - лица до 35 лет, не болевшие корью, не привитые против кори, не имеющие сведений о прививках против кори.

8. Мероприятия, предусматривающие безопасность для человека и окружающей среды

№ п/п	Наименование мероприятия	Срок исполнения
1	Личная гигиена, дезинфекция рук, отсутствие посторонних предметов (серьги, кольца, браслет, часы и т.д.)	Ежедневно
2	Медицинский осмотр	По графику
3	Чистота оборудования и производственных помещений	Ежедневно
4	Санитарные дни	1 раз в неделю
5	Инструкция по технике безопасности	1 раз в квартал

9. Перечень объектов, подлежащих дезинфекции, дезинсекции и дератизации

№ п/п	Наименование объекта	Вид обработки	Периодичность	Кем осуществляется
1.	Тара, инвентарь, оборудование	Дезинфекция	В конце рабочего дня	Кухонный работник
2.	Производственные и вспомогательные помещения	Мойка, дезинфекция	Постоянно	Кухонный работник
		Дезинсекция	По мере необходимости, но не реже 2 раза в год	По договору
3	Складские помещения	Дератизация	1 раз в месяц	1 раз в месяц

10. Перечень форм учета и отчетности, связанные с осуществлением производственного контроля на предприятии

- Товарно-транспортные накладные, сертификаты соответствия;
- Журнал бракеража скоропортящихся продуктов;
- Ассортиментный перечень вырабатываемой продукции;
- Журнал бракеража готовой продукции;
- Утвержденное меню;
- Сборник рецептур. Технологические и калькуляционные карты, ГОСТы;
- Журнал регистрации температурного режима;
- Журнал учета относительной влажности и температурного режима;
- Личные медицинские книжки;
- Гигиенический журнал;
- Инструкции режима обработки оборудования инвентаря, тары, столовой посуды;
- Инструкция по эксплуатации посудомоечной машины;
- Протоколы лабораторных исследований готовой продукции, воды на безопасность;
- Акты проверки;
- Графики проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации;
- Журнал проведения инструктажа по технике безопасности;
- Журнал остатков пищи;
- Журнал учета контрольных проб;
- Журнал проведения генеральных уборок;
- Журнал учета работы бактерицидной лампы;
- Журнал регистрации заявок.

Лист согласования

Тип согласования: **последовательное**

Nº	ФИО	Срок согласования	Результат согласования	Замечания
1	Шакиров Р.М.		 Подписано 02.04.2024 - 09:08	-