«Утверждаю»
Зам.генерального директора
АО «ЧХЗ №2»
наименование предприятия
_____ Егорова С.Б.
подпись ФИО

«____» _____ 20___ г.

Программа

производственного контроля за качеством и безопасностью приготовляемых блюд и соблюдением санитарных правил в организации общественного питания в пришкольном лагере общеобразовательных школ № 7, 35, 40, 41, 55, 56, 61, гимназия 46, Кадетский корпус (г. Чебоксары) № 4, 5, 10, 12, 16 (г. Новочебоксарск)

Название предприятия.

Пояснительная записка.

1.Характеристика объекта.

Наименование юридического лица (индивидуального предпринимателя):
АО «ЧХЗ № 2»_____

Юридический адрес:
г. Чебоксары, ул.324 стрелковой дивизии д.19 а

Фактический адрес:

г. Чебоксары, ул.324 стрелковой дивизии д.19 а

Школы № 35,40,41,46,55,56, 61, Кадетская (г. Чебоксары) № 4, 5, 10, 12, 16 (г. Новочебоксарск), СОШ (Цивильский округ)

Фамилия, имя, отчество руководителя предприятия: Николаев С.С.

Телефон руководителя предприятия: 51-42-57

Количество работающих: _156_, в т.ч. относящихся к декретированному контингенту ___1___.

Вид деятельности: производство кулинарных изделий реализующих в торговой сети, организация питания в школьных столовых.

Санитарно-эпидемиологическое заключение о соответствии санитарным правилам объекта, видов деятельности (услуг), представляющих опасность , № 21.18.04.122 М.000230; 231; 228; 232; 227; 229 от 14.03.2003 г.

Договор с аккредитованной лабораторией № 47/ПК-08 от 17.09.2018 г. (ФГУЗ ЦГ и Э В ЧР - Чувашия)

Заключение ЦГСЭН на ввод в эксплуатацию, по проекту перепланировки, реконструкции (если они проводились); нет

Свидетельство о государственной регистрации № 2022100966798 от 31.07.2002 г.ИМНС Калининского р-на

Санитарный паспорт объекта № 7 от 22.07.11 г.- 35 школа; № 21.01.04 000.М.001127.09.06. от 04.09.06 г.- 40 школа; № 000943 от 11.01.12 г.-41 школа; № 314 от 03.10.06 г.- 46 школа; № 261 от 01.01.2009 г.- 55 школа; № 7810 от 20.01.12 г.- 56 школа.

Договора на проведение дезинсекции, дератизации, демеркуризации № б/н от 24.01.2021 г. (ООО «Центр Дезинфекции» ЛО-21-01-001770 выдан Министерством Здравоохранения ЧР);

№ 849/620 от 01.01.2014 г.(ООО «Экологическая компания «ДДС»)

Санитарная обработка автотранспорта для перевозки пищевых продуктов проводиться 1 раз в 10 дней.

Ответственный за проведение производственного контроля (фамилия, имя, отчество, должность), Егорова С.Б.приказ по предприятию № 218-К от 26.12.2003г.

2. Характеристика инженерных систем (соответствие санитарным правилам).

Естественное освещение-имеется

Искусственное освещение- имеется

Система отопления - централизованная

Система водоснабжения-централизованная

Система канализации - централизованная

Система вентиляции – приточно -вытяжная с механическим побуждением.

3**.Характеристика территории**.

Зонирование, благоустройство- территория благоустроена

Санитарно-защитная зона.

Наличие площадки и крытых контейнеров для раздельного сбора мусора, пищевых отходов - имеется.

Наличие подъездных путей и стоянки для автотранспорта – подъездные пути имеются.

Наличие ливневой канализации и уклонов территории к решеткам -нет

Наличие договора на вывоз мусора и пищевых отходов № 2902 от 31.12.10 г., дополнительное соглашение от 18.06.13 г.

4.**Штаты сотрудников предприятия (по проекту, фактически)** 41/39

5**. Ассортимент кулинарной продукции, проектная и фактическая мощность предприятия:** согласно утвержденному перечню.

6.**Набор складских, производственных и вспомогательных помещений (участков) с указанием их площади: кв.м.**

Загрузочная для хранения сырья и пищевых продуктов- 22 $м^2$;

складские помещения в том числе охлаждаемые- 10$м^2$;

овощной цех- 5$м^2$;

мясной цех- 5$м^2$;

рыбный цех- 5$м^2$;

цех холодных закусок- 5$м^2$;

горячий цех- 6$м^2$;

обеденный зал- 100$м^2$*6;

моечная кухонной посуды- 15$м^2$*6;

моечная столовой посуды, приборов, чайной посуды15$м^2$*6

7. Спецификация технологического и холодильного оборудования

№ п/п	Наименование процесса технологического	Наименование оборудования, марка	Количество
1	Приемка сырья и пищевых продуктов	Весы РП 500;РП-100;Весы РП 3Ц 13У Холодильный агрегат БС-6	3 1
2	Хранение сырья и пищевых продуктов	Шкафы среднетемпературные, сборная камера ВСЭ-1250,ларь морозильный	9/9/9
3	И.т.д.Холодная обработка сырья	Мясорубка, машина картофелеочистительная, машина тестомесильная ТМС.	9/9/9
4	Тепловая обработка	Шкафы жарочные, плиты, пароконвектоматы, раздаточные линии.	9/9/9/9

8. Этапы технологического процесса производства кулинарных изделий в организациях общественного питания.

1.Приемка сырья и пищевых продуктов.

2.Хранение сырья и пищевых продуктов.

3.Подготовка сырья к процессу производства.

4.Холодная обработка сырья.

5. Термическая обработка сырья и пищевых продуктов.

6. Приготовление, термическая обработка и хранение кулинарной продукции.

7. Приготовление холодных блюд и напитков.

8.Приготовление первых и вторых блюд, термическая обработка порционированных мяса, птицы и рыбы.

9.Контроль качества и безопасности, бракераж готовых блюд и кулинарной продукции.

10.Хранение и реализация готовых блюд, кулинарной продукции.

11. Санитарная обработка помещений, оборудования, инвентаря, посуды, тары.

Контрольные критические точки производства кулинарных изделий и готовых блюд

№ п.п.	Критические контрольные точки	Показатели	НД, ТД	Периодичность	Ответственное лицо
1.	Приемка сырья. Входной контроль качества и безопасности сырья, упаковочных материалов, тары, инвентаря, оборудования.	– условия транспортировки (наличие санитарного паспорта на транспорт, личной медицинской книжки на экспедитора); – Температурный режим доставки продуктов, товарное соседство, тара. – Проверка документов, подтверждающих происхождение, качество и безопасность продуктов; – Первичная экспертиза сырья и продуктов (визуальный осмотр, органолептические показатели); сроки годности; – Продукты, запрещенные к поступлению и реализации в организациях общественного питания.	ФЗ № 29-ФЗ от 02.01.2000 СП 2.3.6.1079-01 РТМ 27-72-15-82 сертификаты, удостоверения о качестве продукции, ветеринарные свидетельства	При поступлении - каждая партия При поступлении - каждая партия При поступлении - каждая партия При поступлении - каждая партия	Зав.складом Зав.производством
2.	Хранение сырья и пищевых продуктов: контроль за соблюдением условий хранения и сроков годно-	– температура, влажностный режим; – световой и воздушный режимы; – товарное соседство и тара; – сроки годности продуктов; – выборочная проверка качества и безопасности продукции (органолептиче-	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно Каждая партия Каждая партия (органолептика).	Зав.производством

	сти, качеством продукции.	ские, физико-химические и микробиологические показатели).		Выборочно на продукцию поставщиков требовать представление протокола лабораторных испытаний не реже 1 раза в год (гигиенические показатели)	
3.	Подготовка сырья к процессу производства- контроль за соблюдением санитарных правил.	– Просеивание и магнитное сепарирование сыпучих продуктов; – Санитарная обработка яиц; – Процеживание жидких продуктов; – Зачистка блоков твердых жиров (масла коровьего, маргарина и др.).	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Каждая партия продуктов – ежесменно	Зав.производством школьных столовых
4.	Технологический процесс холодной обработки сырья-контроль за соблюдением требований санитарных правил.	– Дефростация мяса, птицы, рыбы; – Сухой и мокрый туалет мяса; – Приготовление и хранение мясных, рыбных, из птицы полуфабрикатов, фарша, котлетной массы.	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежесменно	Зав.производством школьных столовых
5.	Тепловая обработка продуктов.	– Порядок тепловой обработки; – Температура внутри изделий и время обработки; – Вторичная тепловая обработка и хранение порционных мяса, птицы, рыбы для первых и вторых блюд.	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежесменно	Зав.производством школьных столовых
6.	Приготовление холодных блюд, контроль за соблюдением санитарных правил	– Наличие условий и оборудования для приготовления холодных блюд (холод, раздельное хранение и обработка сырых и вареных продуктов); – Технология приготовления, усло-	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Постоянно	Зав.производством школьных столовых

		вия и сроки годности студней, заливных блюд, паштетов; − Сроки и условия хранения вареных продуктов и салатов, винегретов, холодных закусок; − Приготовление холодных блюд из сырых овощей, фруктов и зелени (меры по профилактике иерсиниозов, гельминтозов и острых кишечных инфекций).			
8.	Реализация готовых блюд, кулинарной продукции - контроль за соблюдением санитарных правил.	− Соблюдение температуры и сроков реализации блюд на раздаче; − Качество готовой пищи (бракераж, ведение бракеражного журнала); − Порядок использования блюд, реализуемых на следующий день; − Оформление сопроводительной документации на кулинарную продукцию вне стен организации общественного питания (в торговой сети).	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Постоянно, ежедневно	Зав.производством школьных столовых Руководитель организации Егорова С.Б.
9.	Выходной контроль качества и безопасности кулинарной продукции, изготовляемой в организации общественного питания.	− Лабораторные исследования качества и безопасности кулинарной продукции (микробиологические). − Калорийность	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Не реже 1-ого раз в пол года Не реже 1-ого раза в учебный год. * Примечание: по согласованию с ЦГСЭН в зависимости от вида исследо-	Руководитель организации Егорова С.Б.

				вания, вида продукции и эпидситуации периодичность может быть чаще.	
10.	Санитарная обработка помещений, оборудования, инвентаря, посуды, тары.	− Режимы санитарной обработки, моющие и дезинфицирующие средства; − Порядок проведения санитарных дней; − Санитарная обработка оборудования, инвентаря; − Санитарная обработка посуды, приборов, оборотной тары; − − Эффективность санитарной обработки (смывы).	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Постоянно Не реже 1 раза в месяц В конце рабочего дня После каждого использования (оборота). 1 раз в 12 мес.	Зав.производством школьных столовых
11.	Соблюдение правил личной гигиены персоналом организации, прохождение медицинских осмотров и обследований, гигиеническое обучение и аттестация.	-Своевременность прохождения медицинских осмотров и обследований; -Организация гигиенического обучения и аттестации.	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Постоянно – в соответствии с требованиями нормативных документов. 1 раз в 3 года	Руководитель организации Егорова С.Б.
12.	Соблюдение санитарно-эпидемиологического режима на производстве	− обеспеченность предприятия моющими и дезинфицирующими средствами, уборочным инвентарем − определение содержания активного хлора в сухой хлорной извести − график сан.обработки оборудования − проведение санитарных дней − уборка территории и помещений − утилизация отходов и тары	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	1 раз в квартал 1 раз в месяц ежедневно по договору	Руководитель организации Егорова С.Б.

		− проведение дератизационных и дезинсекционных работ − вода водопроводная, используемая для технологических и хоз.-бытовых нужд: − по химическим показателям, − по микробиологическим показателям вода из подземного водоисточника (при наличии собственного водоисточника): − по микробиологическим показателям, − по обобщенным показателям, − по химическим показателям неорганического и органического происхождения, − по радиологическим показателям		по договору, но не реже 1 раза в год В соответствии с рабочей программой производственного контроля качества воды, утвержденной и согласованной в установленном порядке	
13.	Факторы производственной среды	− микроклимат на рабочих местах − освещенность − шум - вибрация: - химические факторы: оксид углерода акролеин пыль мучная и др. (при наличии)	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Исследование факторов производственной среды обязательно проводится при вводе объекта в эксплуатацию, реконструкции, установке дополнительного оборудования и на действующих предприятиях при отсутствии данных	Руководитель организации Егорова С.Б.

				замеров. В последующем исследования проводятся с учетом соответствия (несоответствия) параметров гигиеническим нормативам, 5 лет при аттестации рабочих мест.	
14.	Инженерно-техническое обеспечение предприятия	− исправность инженерных сетей − проведение текущих косметических ремонтов − контроль исправности технологического оборудования − поверка КИП − проверка эффективности работы общей и местной вентиляции, ее технической исправности	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Постоянно Не реже 1 раза в год Ежедневно 1 раз в год 1 раз в год	Руководитель организации Егорова С.Б.

Перечень нормативной документации.

№ п/п	Наименование	Имеется на предприятии (да, нет)
1	Федеральный закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30.03.99 г. № 52-ФЗ	Да
2	Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» от 02.01.2000 г. № 29-ФЗ	Да
3	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов.	Да
4	СанПиН 2.3.2.1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов.	Да
5	СанПиН 2.1.4.1074-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества»;	Да

6	СанПиН 2.1.4.1110-02 «Зоны санитарной охраны источников водоснабжения и водопроводов питьевого назначения»;	Да
7	СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них продовольственного сырья и пищевых продуктов».	Да
8	СанПиН 2.2.1/2.1.1.1200-03 «Санитарно-защитные зоны и санитарная классификация предприятий, сооружений и иных объектов»;	Да
9	СанПиН 2.2.4/2.1.8.562-96 «Шум на рабочих местах, в помещениях жилых, общественных зданий и на территории жилой застройки»;	Да
10	СанПиН 2.2.4/2.1.8.566-96 «Производственная вибрация, вибрация в помещениях жилых и общественных зданий»;	Да
11	СанПиН 2. 2. 4. 548-96 «Гигиенические требования к микроклимату производственных помещений».	Да
12	Сан ПиН 2.2.1/2.1.1.1278-03 «Гигиенические требования к естественному, искусственному и совмещенному освещению жилых и общественных зданий».	Да
13	Сан ПиН 3.5.2.1376-03 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дезинсекционных мероприятий против синантропных членистоногих».	Да
14	Приказ МЗ СССР от 29.09.89 № 555 «О совершенствовании системы медицинских осмотров трудящихся и водителей транспортных средств».	Да
15	Приказ МЗ РФ от 14.04.00 № 122 «О личной медицинской книжке и санитарном паспорте на транспортные средства для перевозки пищевых продуктов».	Да
16	СП 3.5.3.1129-02 «Санитарно-эпидемиологические требования к проведению дератизационных мероприятий»	-
17	Инструкция МЗ РФ от17.05.00 № 11-7/101-09 «О порядке выдачи и ведения личной медицинской книжки и санитарного паспорта на специально предназначенные или специально оборудованные транспортные средства для пищевых продуктов».	-
18	ГН 2.3.3.972-00 Предельно допустимые количества химических веществ, выделяющихся из материалов, контактирующих пищевыми продуктами.	-
19	Пособие к СНиП 2.08.02-89.»Проектирование предприятий общественного питания».	-
20	ГОСТ 50763-95 Кулинарная продукция, реализуемая населению	Да
21	СНиП 2.08.02-89 (ред.1993 г.)» Общественные здания и сооружения».	-

22	СНиП 11-34-76 «Горячее водоснабжение»;	-
23	СНиП 2.04.01-85 «Внутренний водопровод и канализация зданий»;	-
24	СНиП 2.04.02-84 «Водоснабжение. Наружные сети и сооружения» с дополнениями от 1986 г.;	-
25	СНиП 2.04.03-85 «Канализация. Наружные сети и сооружения» с дополнениями от 1986 г.;	-
26	СНиП 3.05.04-85 «Наружные сети и сооружения водоснабжения и канализации»;	-
27	СНиП 23-05-95 «Естественное и искусственное освещение. Нормы проектирования».	-
28	СНиП 2.04.05-91 Отопление, вентиляция и кондиционирование.	-
29	СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»	Да

Перечень должностей работников, подлежащих предварительному при поступлении и периодическим медицинским осмотрам и профессиональной гигиенической подготовке

№	наименование должностей	количество человек	кратность медо-смотров	кратность гигие-нической подго-товки	вид документа	ответственный исполнитель
1	Зав.производством	25	1 в 12 мес.	1 раз в год	ЛМК	Егорова С.Б.
2	Повара	99	1 в 12 мес.	1 раз в год	ЛМК	Егорова С.Б.

ПЕРЕЧЕНЬ

ВОЗМОЖНЫХ АВРИЙНЫХ СИТУАЦИЙ, СОЗДАЮЩИХ УГРОЗУ САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКОМУ БЛАГОПОЛУЧИЮ НАСЕЛЕНИЯ ПРИ ВОЗНИКНОВЕНИИ КОТОРЫХ ОСУЩЕСТВЛЯЕТСЯ ИНФОРМИРОВАНИЕ НАСЕЛЕНИЯ, ОРГАНОВ МЕСТНОГО САМОУПРАВЛЕНИЯ, УЧЕРЕЖДЕНИЙ ГОССАНЭПИДНАДЗОРА

№ п/п	Наименование ситуации	Мероприятия по ликвидации	Ответственный за ликвидацию ситуации
1.	Отключение электроэнергии	1. Временная остановка работы предприятия. 2. Сообщение в территориальный ЦГСЭН в течение одних суток.	Директор школы
2	Аварийные ситуации на водопроводе и канализации	1. Временная остановка работы предприятия. 2. Сообщение в территориальный ЦГСЭН в течение одних суток. 3. Проведение дезинфекции с последующей генеральной уборкой	Директор школы
3.	Неисправность холодильного и технологического оборудования	1. Ограничение ассортимента выпускаемой продукции. 2. При крупных авариях – остановка производства. 3. Сообщение в территориальный ЦГСЭН.	Директор общественного питания Егорова С.Б.
4.	Возникновение внештатных ситуаций ведущих к загрязнению окружающей среды.	1. Временная остановка работы предприятия. 2. Сообщение в территориальный	Директор общественного питания

		ЦГСЭН в течение одних суток.	Егорова С.Б.

Перечень форм учета и отчетности.

1. Журнал контроля поступающего сырья.
2. Технологические журналы.
3. Журнал контроля температуры и влажности в холодильных камерах и цехах.
4. Журнал лабораторно-производственного контроля водоснабжения.
5. Журнал контроля качества готовой продукции и выдачи удостоверений качества и безопасности.
6. Журнал мойки и дезинфекции оборудования и инвентаря.
7. Журнал учета аварийных ситуаций и ремонтных работ.
8. Журнал осмотра рук на гнойничковые заболевания (журнал здоровья).
9. Журнал учета прохождения медицинских осмотров.
10. Журнал контроля качества питьевой воды.
11. Отчет о выполнении программы производственного контроля.