

УТВЕРЖДАЮ
Директор МКУП «Центр социального
питания г. Березники»

С.А. Якушева

« 12 » *Якушева* 2022 г.

ПЛАН (ПРОГРАММА) ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ
за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических
мероприятий в МКУП «Центр социального питания г. Березники», пр. Советский, 18
Тел./факс - 26-23-63

I. Перечень нормативных документов в МКУП «ЦСП г. Березники»:

- Федеральный закон от 31.07.2020г № 248-ФЗ «О государственном контроле (надзоре) и муниципальном контроле в Российской Федерации»;
- Федеральный закон от 30.03.1999г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- Федеральный закон от 02.01.2000г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
- Федеральный закон от 23.02.2013г. № 15-ФЗ «Об охране здоровья граждан от воздействия окружающего табачного дыма и последствий потребления табака»;
- Федеральный закон от 17.09.1998г. № 157-ФЗ «Об иммунопрофилактике инфекционных болезней»;
- Приказ № 1122н Минздрава РФ от 06.12.2021г «Об утверждении национального календаря профилактических прививок, календаря профилактических прививок по эпидемиологическим показаниям и порядка проведения профилактических прививок»
- Федеральный закон от 18.06.2001г. № 77-ФЗ «О предупреждении распространения туберкулеза в Российской Федерации»;
- Федеральный закон от 27.12.2002г. № 184-ФЗ «О техническом регулировании»;
- Закон РФ от 07.02.1992г. № 2300-01 «О защите прав потребителей»;
- Решение Комиссии таможенного союза 28.05.2010г. №299 «О применении санитарных мер в таможенном союзе»;
- Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки»;
- Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»;
- Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части её маркировки»;
- Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»;
- Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 023/2011 «Технический регламент на соковую продукцию фруктов и овощей»;
- Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию»;
- Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции»;
- Технический регламент Таможенного союза ТР ЕАЭС 040/2016 «О безопасности рыбы и рыбной продукции»;
- Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств»;
- СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»;
- СанПиН 2.1.3684-21 «Санитарно - эпидемические требования к содержанию территорий городских и сельских поселений, к водным объектам, питьевой воде и питьевому водоснабжению, атмосферному воздуху, почвам, жилым помещениям, эксплуатации производственных общественных помещений, организации и проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»
- Постановление Правительства РФ от 21.09.2020г № 1515 «Об утверждении правил оказания услуг общественного питания»
- СП 3.1/2.4.3598-20 «Санитарно – эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работ образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции(COVID-19)»
- СанПиН 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи "

- СанПиН 3.1.3597-20 «Профилактика новой коронавирусной инфекции (COVID-19)»
- Постановление Правительства РФ №1036 « Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания»
- Приказ Министерства Здравоохранения РФ № 330 от 05.08.2003г. «О мерах по совершенствованию лечебного питания в лечебно-профилактических учреждениях»;
- СанПиН 2.3.2.1324-03 « Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;
- СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»;
- СанПиН 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических мероприятий»;
- СанПиН 3.3686-21 «Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней»
- Приказ Министра России и Минздрава России от 28.11.2014 №756/Пр/786н «О требованиях к выделению и оснащению специальных мест на открытом воздухе для курения табака, к выделению и оборудованию изолированных помещений для курения табака»;
- Приказ Минздрава РФ от 28.01.2021г. № 29н «Об утверждении порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников, предусмотренных ч.4 ст.213 трудового кодекса РФ, перечня медицинских противопоказаний к осуществлению работ с вредными и (или) опасными производственными факторами , а также работами, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры»
- Приказ МЗ РФ № 229 от 29.06.2000г. « О профессиональной подготовке и аттестации должностных лиц и работников организаций»

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

№ п/п	Мероприятия производственного контроля	Сроки исполнения	Должностные ответственные лица
1	Контроль размещения технологического оборудования, соблюдения принципа поточности технологического процесса.	Постоянно	Зав. комбинатом питания, зав. производством, повар-бригадир, сан. инспектор.
2	Контроль технического состояния оборудования, работы систем горячего и холодного водоснабжения, канализации. Контроль обеспечения достаточности горячего и холодного водоснабжения.	Постоянно	Зав. комбинатом питания, зав. производством, повар-бригадир, начальник МТС
3	Контроль состояния систем искусственного освещения. Обеспечение нормативной освещенности помещений.	Постоянно	Зав. комбинатом питания, зав. производством, начальник МТС
4	Контроль состояния систем отопления, вентиляции помещений, организации достаточного воздухообмена в помещении.	Постоянно	Зав. комбинатом питания, зав. производством, начальник МТС
5	Контроль санитарного состояния помещений и проведения дезинфекционных работ в период карантинов.	Постоянно	Зав. комбинатом питания, сан. инспектор, зав. произв., повар-бригадир.
6	Контроль проведения дератизационных, дезинсекционных мероприятий, заключения и исполнения договоров.	Постоянно	Зав. комбинатом питания, сан. инспектор, юрист
7	Контроль проведения ремонтных работ, использования отделочных материалов.	Во время работы при необходимости	Зав. комбинатом питания, начальник МТС, сан.инспектор,
8	Контроль наличия достаточного количества необходимого оборудования, своевременного проведения профилактических осмотров и ремонтных работ.	Постоянно	Зав. комбинатом питания, зав. Производством ,повар-бригадир
9	Контроль наличия достаточного количества инвентаря, посуды и своевременной их замены.	Постоянно	Зав. комбинатом питания, зав. произв., производственный отдел
10	Контроль качества мытья и обработки посуды, инвентаря, оборудования.	Постоянно	Зав. производством, повар-бригадир
11	Контроль организации рационального питания учащихся,	Постоянно	Зав. комбинатом питания, зав.

	соблюдения физиологических норм питания, режима питания		производством, производственный отдел
12	Контроль транспортировки, качества поступающих продуктов, наличия необходимых сопроводительных документов.	Постоянно	Зав. комбинатом питания, зав. произв., кладовщик, товаровед базы, сан. инспектор, коммерческий отдел
13	Контроль условий хранения продуктов, соблюдения сроков реализации.	Постоянно	Зав. комбинатом питания, зав. произв., повар-бригадир, кладовщик, товаровед базы, сан. инспектор
14	Контроль соблюдения правил обработки сырья, технологии приготовления готовых блюд.	Постоянно	Зав. комбинатом питания, повар-бригадир, технолог, сан. инспектор
15	Контроль наличия нормативной литературы, технологических карт.	Постоянно	Зав. комбинатом питания, техник технолог, сан. инспектор
16	Контроль ведения документации по организации питания.	Постоянно	Зав. комбинатом питания, технолог, сан. инспектор
17	Контроль соблюдения правил личной гигиены.	Постоянно	Сотрудники пищеблоков
18	Контроль проведения медицинского освидетельствования, гигиенической подготовки и аттестации сотрудников, наличия медицинских книжек.	Постоянно	Зав. комбинатом питания, зав. произв., повара-бригадиры, техник-технолог, механик, сан. инспектор.
19	Контроль наличия санитарно-эпидемиологических заключений (согласований); - на ассортиментный перечень выпускаемой продукции; - на расстановку технического оборудования; - на перепланировку и изменения назначения помещений.	Постоянно	Инженер-технолог
20	Контроль наличия документов, подтверждающих качество и безопасность, на используемые материалы, оборудование, моющие и дезинфицирующие средства и др.	Постоянно	Товаровед базы, сан. инспектор
21	Контроль выполнения предписаний ТУ Роспотребнадзора, планов мероприятий по улучшению санитарно-технологического состояния учреждений.	Постоянно	Директор, зав. комбинатом питания, производственный отдел, начальник МТС, сан. инспектор

III. Перечень объектов и объем лабораторного контроля.

Вид исследований	Объем	Объект исследований	Кратность отбора
Бактериологический анализ готовых блюд	КП О и СУ КП Д и ОУ	Кулинарные изделия, гарниры без заправки	1 раз в 1 год
Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре	КП О и СУ	2 блюда	1 раз в 1 год
	КП Д и ОУ	2 блюда	1 раз в 1 год

IV. Контингенты, подлежащие периодическим медицинским осмотрам (терапевт, ОАМ, ОАК, лор, ЭКГ, гинеколог, нарколог-психиатр, КВД, кал на я/гл и я/о, ФЛГ, стоматолог) на предприятии по Приказу МЗРФ №29-Н.

МКУП «Центр социального питания г. Березники»

Наименование производства, цехи, участка	Профессия	Вредные работы, вредные и (или) опасные производственные факторы	№ по Пр.29н от 28.01.2021г. (п. 23)	Периодичность
1	2	3	4	5

Пищевые блоки МКУП «ЦСП г. Березники»	Зав. производ.			1 раз в год
	Техник-технолог			
	Повар			
	Пекарь			
	Буфетчик			
	Администратор зала			
	Официант-кассир			
	Продавец-кассир			
	Кладовщик			
	Грузчик			
	Экспедитор			
	Кухонный рабочий			
	Уборщик производственных помещений			

V. Информирование ТУ Роспотребнадзора и других организаций.

№ п/п	Перечень ситуаций	Ответственные	Срок
1	<p>Возникновение аварийных ситуаций, представляющих угрозу для здоровья персонала пищевых блоков, детей:</p> <ul style="list-style-type: none"> - аварии на системах водоснабжения, канализации, отопления; - отключение без предупреждения воды, эл. снабжения, отопления; - разлив ртути в помещениях, на территории; - подача некачественной по органолептическим показателям воды; - возникновение случаев инфекционных заболеваний и кишечных отравлений. <p>Учреждение (пищевые блоки) приостанавливает свою работу</p>	Руководитель предприятия, комбината питания, начальник МТС.	В течение часа дня возникновения ситуаций
2	<p>Передача сведений о результатах проведения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - флюорографического обследования; - предварительного медицинского осмотра при трудоустройстве работников; - периодического медицинского осмотра работников; - гигиенического обучения и аттестации работников 	сан. инспектор.	1 раз в год
3	Сведения о выполнении предписаний ТУ Роспотребнадзора	Руководитель предприятия, сан. инспектор	При получении результатов в сроки, указанные в предписании
4	Сведения о результатах ПК за год предоставлять ежегодно в Роспотребнадзор по требованию		По требованию
5	Сведения о всех неудовлетворительных результатах, причинах и принятых мерах информировать Роспотребнадзор	Руководитель предприятия, зав. комбината питания, сан. инспектор	Немедленно

VI. Формы учета производственного контроля.

№	Формы учета	Ответственные
---	-------------	---------------

№п		
1	Журнал контроля в соответствии с программой ПК	На каждом пищеблоке: зав. производством, повар-бригадир, производственный отдел
2	Журнал бракеража готовой пищевой продукции	
3	Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции	
4	Гигиенический журнал (сотрудников)	
5	Журнал учета температурного режима холодильного	
6	оборудования	
7	Журнал учета температуры и влажности в складских	
8	помещениях	
	График генеральных уборок пищеблока	Производственный отдел
	Протоколы лабораторных исследований	