



Утверждаю:  
Директор ООО кафе «Парус»  
*Миронов Е.Д.*  
Миронов Е.Д.  
« 16 » Октября 2006 г



Согласовано:  
*Александров А.С.* № 42 ФМБА России  
Александров А.С.  
« 17 » 2006 г.

ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ  
ООО кафе «Парус»

*Handwritten mark*

### Программа

**Производственного контроля является практическим руководством в работе по обеспечению безопасности услуг.**

ООО кафе «Парус» предоставляет населению услуги питания, услуги по реализации продукции :

- ✓ Изготовление, реализация и организация потребления блюд , изделий;
- ✓ Реализация кулинарной продукции и кондитерских изделий.

Безопасность предоставляемых услуг для здоровья населения обеспечивается путем выполнения санитарных правил, профилактических мероприятий.

Предприятие руководствуется в работе санитарными правилами, другими нормативными документами санитарного характера:

1. Производственный контроль осуществляется на основании:

- Федеральный Закон № 52-ФЗ от 30.03.1999г. « О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- Федеральный закон № 134-ФЗ от 08.08.2001г. «О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при проведении государственного контроля (надзора)»;
- Федеральный Закон № 29-ФЗ от 02.01.2000г. « О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
- Федеральный закон № 184-ФЗ от 27.12.2002г. « О техническом регулировании»;
- СанПин 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья»;
- 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»;
- СН 2.2.4/2.1.8.562-96 « Шум на рабочих местах, в помещениях жилых, общественных зданий и на территории жилой застройки»;
- СанПин 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»;
- СП 3.5.1378-03 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и осуществлению дезинфекционной деятельности»;
- СанПин 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;
- СанПин 2.1.4.1074-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения, контроль качества»;
- СанПин 3.2.1.1333-03 «профилактика паразитных болезней на территории РФ»;
- СП 3.5.3.1129-02 « Санитарно-эпидемиологические требования к проведению дератизации»;

- СП 3.1./3.2.1379-03 « Общие требования по профилактике инфекционных и паразитных болезней»;
- СП 3.1.111117-02 « Профилактика острых кишечных инфекций»
- СП 3.1.094-96 «Профилактика и борьба с заразными болезнями, общими для человека и животных.11. Иерсиниозы»
- СП 3.1.094-96 «Профилактика и борьба с заразными болезнями, общими для человека и животных.3.Сальмонеллез»;
- СП 3.1.096-96 «Профилактика и борьба с заразными болезнями, общими для человека и животных.13.Бешенство»;
- СП 2.3.2.1066-01 « санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья»;
- СанПиН 2.3.2. 1324-03 «гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;
- СП 1.1.1058-01 « Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий»;
- Руководство 3.5.1904-04 « Использование ультрафиолетового бактерицидного излучения для обеззараживания воздуха в помещениях»;
- МУК 4.2.2796-99 « Методы санитарно - паразитологических исследований»;
- Действующие сборники рецептур;
- ОСТ10-60-95 Торты и пирожные. Технические условия.
- Гигиенические оценка сроков пищевых продуктов. МУ 4.2.2727-99;

2. Функции по осуществлению производственного контроля возложены :

- По кафе «Парус» зав.производством Молчанова В.Н., Смирнова Л.В.
- По столовой школы № 161 зав. Производством Свиридова Н.Т.
- По столовой школы № 169 зав. Производством Мартынова О.В.
- По столовой школы № 175 зав. Производством Давыдова В.Ф.
- По столовой ПУ 39 зав. Производством Курова Г.Г.

3. Производственный микробиологический контроль производится согласно регламента и договора с ЦГСЭН г.Зеленогорск: отбор проб производится ежемесячно в кондитерском цехе ( 2 раза в месяц).

4. Медосмотр и проф.гигиеническую подготовку проходят все работники предприятия ООО кафе «Парус»

5. Перечень услуги осуществляемые ООО кафе « Парус» , подлежащие сертификации:

- Питание кафе;
- Изготовление кулинарной продукции и кондитерских изделий;
- Реализация кулинарной продукции и кондитерских изделий через магазины и отделы кулинарии.

Сертификацию проводить согласно регламенту по договору с « центром сертификации и экспертизы» г.Красноярска

6. систематически проводить аттестацию рабочих мест согласно положению Министерства труда России.
7. Обеспечить предприятие достаточным количеством необходимого оборудования, инвентаря, посуды.
8. количество принимаемых скоропортящихся продуктов должно соответствовать объему холодильного оборудования. На каждый объект вести журнал учета температурного режима.
9. На транспорт, принадлежащий ООО Кафе «Парус» своевременно получать санитарные паспорта и следить за санитарным состоянием автомобилей.
10. Оборудование размещать, соблюдая поточность технологических процессов, исключая встречные потоки сырья.
11. ежедневно вести журнал здоровья работников, температуры воды, холодильного оборудования.
12. Постоянно контролировать технологию приготовления блюд с соблюдением всех санитарных требований, каждую партию выпускаемой продукции отмечать в бракеражном журнале и оформлять сопроводительными ярлыками

**Схема  
Производственного контроля за условиями труда работников  
ООО кафе «Парус»**

№ п/п	Перечень участков	Показатели	периодич ность	Кол-во точек измерения	Примечание
1	Кондитерский цех	Температура Влажность освещенность	1 раз в год	1  3	
2	Пекарский цех	Температура Влажность освещенность	1 раз в год	1  2	
3	Мясной цех	Температура Влажность освещенность	1 раз в год	1  2	
4	Горячий цех	Температура Влажность освещенность	1 раз в год	1  3	
5	Холодный цех	Температура Влажность освещенность	1 раз в год	1  1	
6	Моечное отделение	Температура Влажность освещенность	1 раз в год	1  1	
7	Административные помещения	Электромагнитное излучение	1 раз в год	2	

Объем и периодичность проведения лабораторных и инструментальных исследований в рамках осуществления производственного контроля.

ООО кафе «Парус» (шк. № 161, №167, № 169, № 175, №176)

Вид исследований	Объект исследования (обследования)	Количество не менее	Кратность не реже
Микробиологические исследования проб готовых блюд на соответствие требованиям санитарного законодательства	Вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные блюда, напитки	2 блюда исследуемого приема пищи	1 раз в сезон
Смывы на БГКП		10 шт.	1 раз в сезон
Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре	Обед	3-4 блюда	1 раз в сезон
Контроль проводимой витаминизации блюд	Третьи блюда	1 блюдо	1 раз в сезон