



«01» сентября 2021 года

**ПРОГРАММА
ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ
ЗА СОБЛЮДЕНИЕМ САНИТАРНЫХ ПРАВИЛ И ВЫПОЛНЕНИЕМ САНИ-
ТАРНО-ПРОТИВОЭПИДЕМИЧЕСКИХ (ПРОФИЛАКТИЧЕСКИХ) МЕРО-
ПРИЯТИЙ**

Столовая МБОУ Каштановская СОШ

347140 Ростовская область ст. Обливская, ул. Грызлова, 18 а

• Наименование юридического лица, индивидуального предпринимателя, ИНН
ИП Балахнина И.А ИНН 612400463761

• ФИО руководителя, телефон
Балахнина Инна Александровна, 8999628870

• Юридический адрес
347148 Ростовская область, Обливский р-он, х. Глухмановский ул. Озерная, д.41

• Фактический адрес юридического лица, индивидуального предпринимателя
347148 Ростовская область, Обливский р-он, х. Глухмановский ул. Озерная, д.41

• Количество работающих 4 чел.

из них относящихся к декретированному контингенту 4 чел.

• Свидетельство о государственной регистрации
№ 317619600076870 от 21.04.2017 г.

3. Перечень выпускаемой продукции, а также видов деятельности, представляющих потенциальную опасность для человека и подлежащих санитарно-эпидемиологической оценке:

- организация общественного питания (столовая);
- выпускаемая продукция в ассортименте:

1. Первые блюда (3-4 наименования)
2. Вторые блюда (3-4 наименования)
3. Гарниры (3-4 наименования)
4. Салаты из свежих овощей в ассортименте.
5. Компот.
6. Чай.
7. Мучные и кондитерские изделия (хот-доги. Пирожки, булочки и т.д.)

4. Перечень должностных лиц (работников), на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля

Балахнина Инна Александровна, руководитель 89996928870

должность, телефон

5. Перечень официально изданных нормативных документов, в том числе санитарных правил в соответствии с осуществляемой деятельностью:

Федеральный закон от 30 марта 1999г. № 52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения" (ред. от 30.12.2006 г.);

- Федеральный закон от 02 января 2000 г. №29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (ред. от 30.12.2006 г.);

- Федеральный закон от 22 июля 1993г. №5487-1 «Основы законодательства РФ об охране здоровья граждан»

- Федеральный закон от 26 декабря 2008г. №294-ФЗ «О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при осуществлении государственного контроля (надзора) и муниципального контроля»

- Федеральный закон от 22 ноября 1995 г. № 171-ФЗ «О государственном регулировании производства и оборота этилового спирта, алкогольной и спиртосодержащей продукции» (ред. от 19.07.2007 д\);

- Федеральный закон «Об иммунопрофилактике инфекционных заболеваний», № 157-ФЗ от 17.09.98 г. (ред. от 30.06.2006 г.);

• Федеральный закон "О предупреждении распространения туберкулеза в Российской Федерации" от 18.06.01 № 77-ФЗ (ред. от 220.08.2004 г.);

- СП 2.3.6.1066-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям торговли и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов» (в ред. Изменений № 1, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 03.05.2007г. №26 СП 2.3.6.2203-07);

- СП 3.1.7,2616-10 Профилактика сальмонеллеза

- СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;

- СП 3.5.1378-03 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и осуществлению дезинфекционной деятельности»;

- СП 3.5.3.1129-02 «Санитарно-эпидемиологические требования к проведению дератизации»;

- СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий» (в ред. Изменений и дополнений № 1, утв. По становлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.03.2007 № И);
- Федеральный закон от 12.06.08г. №88-ФЗ «Технический регламент на молоко и молочную продукцию»
- Федеральный закон от 24.06.09г. №90-ФЗ «Технический регламент на масложировую продукцию»
- Постановление Правительства РФ от 2 декабря 2009г. №984 «О перечне платных услуг, оказываемых организациями в целях предоставления федеральными органами власти государственных услуг»
- Приказ Роспотребнадзора от 19.07.2007г. №224 «О санитарно-эпидемиологических ~ экспертизах, обследованиях, исследованиях, испытаниях токсикологических, гигиенических и иных видах оценок».
- Указания Роспотребнадзора от 13.04.2009г. №01/4801-9-32 «О типовых программах производственного контроля, при разработке программ производственного контроля, выполнении лабораторных исследований и испытаний в рамках осуществления производственного контроля».
- Приказ МЗ РФ №302н от 12.04.2011г. «О проведении предварительных и периодических медосмотров при поступлении на работу».

6. Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам, профессиональной гигиенической подготовке и аттестации:

№ п/п	Наименование должностей	Количество единиц
1.	Повар	1
2.	Буфетчик	1
3.	Мастер чистоты	1
4.	Кухонная рабочая	1

Работники столов, занимающие должности, указанные в п.п.1-4. проходят следующие медицинские осмотры, обследования:

Наименование осмотров, обследований:	Кратность обследований:
Осмотр терапевтом	При поступлении на работу, в дальнейшем - 1 раз в год
Осмотр дерматовенерологом	При поступлении на работу, в дальнейшем - 2 раза в год ¹
Осмотр наркологом	При поступлении на работу, в дальнейшем - 1 раз в год
Осмотр психиатром	При поступлении на работу, в дальнейшем - 1 раз в год
Осмотр оториноларингологом	При поступлении на работу, в дальнейшем - 1 раз в год
Осмотр стоматологом	При поступлении на работу, в дальнейшем - 1 раз в год
Исследование крови на сифилис	При поступлении на работу, в дальнейшем - 1 раз в год ²
Мазки на гонорею	При поступлении на работу, в дальнейшем - 1 раз в год ³
Флюорография	При поступлении на работу, в дальнейшем - 1 раз в год
Серологическое обследование на брюшной тиф	При поступлении на работу, в дальнейшем по эпидпоказаниям
Исследования на носительство кишечных инфекций.	При поступлении на работу, в дальнейшем по эпидпоказаниям
Исследование на носительство яиц гельминтов.	При поступлении на работу, в дальнейшем - 1 раз в год
Исследование на носительство стафилококков.	При поступлении на работу, в дальнейшем - 1 раз в год

¹ Кратность осмотра может быть увеличена с учетом складывающейся эпидемиологической ситуации и действующих местных нормативных актов

² Кратность обследований может быть увеличена с учетом складывающейся эпидемиологической ситуации и действующих местных нормативных актов

³ Кратность обследований может быть увеличена с учетом складывающейся эпидемиологической ситуации и действующих местных нормативных актов

Кроме того, 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; против гриппа - ежегодно в период с 01 сентября по 01 декабря; против вирусного гепатита А и по эпидпоказаниям -против брюшного тифа, дизентерии Зонне.

Работники цеха проходят профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию при поступлении на работу, далее - 1 раз в 2 года

7. Перечень мероприятий, проведение которых необходимо для контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, выполнением санитарно-гигиенических (профилактических) мероприятий:

№ п/п	Наименование мероприятий	Периодичность
1	Проверка температуры воздуха внутри холодильного оборудования.	ежедневно
2.	Проверка наличия дезинфицирующих и моющих средств для обработки инвентаря и правильности их использования.	постоянно
3.	Проверка сроков прохождения сотрудниками гигиенической подготовки, аттестации, медицинских осмотров и исследований, проведения профилактических прививок	постоянно
4.	Выявление сотрудников с гнойничковыми заболеваниями кожи, нагноившимися порезами, ожогами, ссадинами, катарам верхних дыхательных путей, инфекционными заболеваниями, отстранение их от работы, направление на лечение	ежедневно
5.	Проверка наличия необходимой сопроводительной документации, подтверждающей безопасность и качество поступающих на предприятие инвентаря, оборудования, тары, моющих и дезинфицирующих средств и т.д.	постоянно
6.	Проверка качества продовольственного сырья и пищевых продуктов, поступающих в организацию - документальная и органолептическая, а также условий и правильности её хранения и использования.	постоянно
7.	Органолептическая оценка качества мучных и кулинарных изделий, фритюрного жира	ежедневно

8	Организация проведения лабораторных исследований блюд и кулинарных изделий, воды, воздуха рабочей зоны, измерения параметров физических факторов в аккредитованной лаборатории	В соответствии
9	Подготовка сведений о пищевой ценности блюд и кулинарных изделий: калорийность, содержание белков, жиров, углеводов, витаминов, макро- и микроэлементов и составе (в том числе наименование использованных в процессе изготовления пищевых добавок, биологически активных добавок, наличие в блюдах и кулинарных изделиях компонентов, полученных с применением генно-инженерно-модифицированных организмов)	постоянно
10	Проверка качества и своевременности уборки помещений, соблюдения режима дезинфекции, соблюдения правил личной	постоянно
11	Организация работ по дератизации и дезинсекции	ежемесячно

8. Перечень ситуаций, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения, при возникновении которых осуществляется информирование населения, органов местного самоуправления, Управления Роспотребнадзора по Ростовской области (территориальный отдел Управления в г.Белая Калитва):

получение сообщений об инфекционном, паразитарном заболевании (острая кишечная инфекция, вирусный гепатит А, трихинеллез и др.), отравлении, связанном с употреблением изготовленных блюд, авария канализационной системы с поступлением сточных вод в складские, производственные помещения.

9. Перечень объектов производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для человека и среды его обитания, в отношении которых необходима организация лабораторных исследований, испытаний:

- реализуемые изделия (беляши, пирожки)
- технологические процессы (приготовление изделий, фарша);
- рабочие места (работник мучного цеха);
- распределительная система питьевого водоснабжения (централизованная)

10. Организация лабораторных исследований, испытаний

№ п/п	Объект исследования	Определяемые показатели	Количество проб, периодичность лабораторных исследований
1.	Готовые изделия (салаты)	Микробиологические показатели в соответствии с ТР ТС 021/2011, ЕСЭ и ГТ,2010, Сан-ПиН 2.3.2.1078-01,	1 проба 2 раза в год
2.	Смывы с инвентаря, рук, оборудования и санитарной одежды	БГКП в соответствии с ТР ТС 021/2011, ЕСЭ и ГТ,2010,	по 5 смывов 2 раза в год

11. Перечень форм учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля:

11.1. Журнал учета результатов медицинских осмотров работников (приложение 6 СП 2.3.6.1079-01);

11.2. Журнал органолептической оценки качества полуфабрикатов, и кулинарных изделий (приложение 9 СП 2.3.6.1079-01);

11.3. Личные медицинские книжки работников;

11.4. Сведения о дезинфекции транспорта (при наличии);

11.5. Акты отбора проб и протоколы лабораторных исследований аккредитованных лабораторий

11.6. Договоры и акты приема выполненных работ по договорам (вывоз отходов, стирка санитарной одежды, дератизация, дезинсекция и т.д.)