



ПРОГРАММА

ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ ЗА СОБЛЮДЕНИЕМ САНИТАРНЫХ ПРАВИЛ И ВЫПОЛНЕНИЕМ САНИТАРНО-ПРОТИВОЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКИХ (ПРОФИЛАКТИЧЕСКИХ) МЕРОПРИЯТИЙ

для организации общественного питания
(столовая общеобразовательного учреждения)

ИП Пилягина Марина Евгеньевна

(наименование организации общественного питания, фирменное название, адрес
местонахождения) 346918 г. Новошахтинск, Ростовской обл., ул. Базарная 26 ж

- * ИП Пилягина Марина Евгеньевна ИНН 615105186570
- * ФИО руководителя, телефон Пилягина М.Е. 2-15-11
- * Юридический адрес 346901 г. Новошахтинск, Ростовской обл.
пер. Водопроводный, 7.
- * Фактический адрес Приложение № 1 (адреса столовых)
- * Количество работающих 91 чел.
из них относящихся к декретированному контингенту 2 чел.
- * Свидетельство о государственной регистрации
от 15.09.2022 г.
Кем выдано МиФИС № 26 по Ростовской области
ОГРНИП № 322619600178560

1. Перечень выпускаемой продукции, а также видов деятельности
представляющих потенциальную опасность для человека и
подлежащих санитарно-эпидемиологической оценке:
организация общественного питания (объект);
выпускаемая продукция в ассортименте;

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

Пилягина М.Е.	Индивидуальный предприниматель	2-15-11
Слащева Л.В.	Технолог	2-15-11

Нормативная и техническая документация, технологические инструкции
(на продукцию, реализуемую вне организации через торговую сеть)

3 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 30.12.2006г) ;
- Федеральный закон от 02 января 2000 г № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (ред . от 30.12.2006 г)
- Федеральный закон «Об иммунопрофилактике инфекционных заболеваний», № 157 –ФЗ от 17.09.98 г (ред . от 30.06.2006г) ;
- Федеральный закон «О предупреждении распространения туберкулеза в Российской Федерации» от 18.06.01. № 77-ФЗ (ред . от 22.08.2004г) ;
- Постановление Правительства Российской Федерации от 15.08.1997 г №1036 «Об утверждении правил оказания услуг общественного питания» (в ред. Постановления Правительства РФ от 10.05.2007 г №1036) ;
- СП 2.3.6.1079-01 2Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания , изготовлению и оборотоспособности в них пищевых Продуктов и продовольственного сырья» (в ред.Постановления Главного государственного санитарного врача РФ от 03.04.2003 г № 28, Изменения №2, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 03.05.2007 г № 025) ;
- СанПин 2.3.2.1324 «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-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий» (в ред. Изменений и дополнений №1 , утв Постановлением Главного государственного Санитарного врача РФ от 27.03.2007 №13) ;
- СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в образовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» ;
- СанПиН 2.4.4.2599-10 «Гигиенические требования к устройству , содержанию и

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

№ п/п	Наименование должностей	количество
1	Повар	17
2	Кух. рабочая	13
3	Мойщик посуды	10
4	Кладовщик	1
5	Водитель	1
6	Товаровед	1
7	Технолог	1
8	Генеральный директор	1

Работники столовой ,занимающие должности ,указанные в п 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 - 1 раз в год
Исследование крови на сифилис	При поступлении на работу, в дальнейшем -1 раз в год
Мазки на гонорею	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год
Флюорография	При поступлении на работу , в дальнейшем - 1 раз в год
Серологическое обследование на брюшной тиф	При поступлении на работу, в дальнейшем по эпидпоказаниям
Исследование 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
Кроме того, работники столовой подлежат прививками 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	

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 столовой проходят профессиональное гигиеническое обучение и аттестацию при поступлении на работу, далее не реже - 1 раз в 2 года

5. 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 санитарно-технического состояния столовой: исправность и эффективная работа отопительной, вентиляционных систем и систем хозяйственно питьевого холодного и горячего водоснабжения, канализации (дворовых туалетов); технологического и холодильного оборудования, осветительных приборов их своевременный ремонт.	Постоянно
2.	Проведение технического контроля соответствия оборудования паспортным характеристикам.	ежегодно
3.	Проверка температурного режима внутри холодильного оборудования с использованием термометров.	ежедневно
4.	Проверка наличия дезинфицирующих и моющих средств для обработки инвентаря и правильности их использования.	постоянно
5.	Проверка сроков прохождения сотрудниками гигиенической подготовки, аттестации, медицинских осмотров и исследований, проведения профилактических прививок.	постоянно
6.	Осмотр сотрудников на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангины, катаральных явлений верхних дыхательных путей, своевременное их устранение от работы.	ежедневно
7.	Проверка наличия соответствующих документов (удостоверение качества и безопасности пищевых продуктов, документов ветеринарно-санитарной экспертизы и др.), подтверждающих безопасность и качество поступающих на предприятие пищевых продуктов и продовольственного сырья, инвентаря, оборудования, тары, моющих и дезинфицирующих средств и т.д.	постоянно

8.	Проверка сроков годности и условий хранения пищевых продуктов.	ежедневно
9.	Организация проведения лабораторных исследований блюд и кулинарных изделий, воды, воздуха рабочей зоны, измерения параметров физических факторов в аккредитованной лаборатории.	В соответствии с разделом 7 программы
10.	Проверка качества и своевременности уборки помещений, соблюдения режима дезинфекции, соблюдения правил личной гигиены.	постоянно
11.	Организация работ по дератизации, дезинсекции и дезинфекции.	ежемесячно
12.	Контроль за организацией питания:	ежедневно
12.1	Контроль за обеспеченностью горячим питанием школьников, выполнение согласованного с Управлением Роспотребнадзора по Ростовской области (ТО) примерного меню.	ежемесячно
12.2	Наличие достаточного количества маркированного производственного оборудования, инвентаря, кухонной посуды, тары; столовой посуды, соблюдение правил мытья столовой и кухонной посуды.	ежедневно
12.2	Составление ежедневного меню, наличие нормативно-технологической документации, соблюдение питьевого режима, объема порций и выполнение норм питания с учетом возраста детей, проведение искусственной «С» витаминизации, использование обогащенных микронутриентами продуктов питания.	ежедневно
12.3	Подготовка сведений о качественном и количественном составе рациона питания: калорийность, содержание белков, жиров, углеводов, витаминов, макро- и микроэлементов.	1 раз за 10 дней
12.4	Снятие пробы готовой продукции бракеражной комиссией (медицинский работник, работник пищеблока, представитель администрации образовательного учреждения) и оценка качества блюд по органолептическим показателям.	перед выдачей
12.5	Отбор суточных проб, соблюдение сроков их хранения.	ежедневно
12.6	Контроль за ведением учетной документации, указанной в разделе 8.	ежедневно

6. 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)**

Получение сообщений об инфекционном, паразитарном заболевании (острая кишечная инфекция, вирусный гепатит А, трихинеллез и др.) отравлении, связанном с употреблением изготовленных блюд, аварий на водопроводной системе, отсутствие воды, аварий на канализационной системе.

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

- производственные помещения организаций общественного питания;
- реализуемые блюда;
- рационы питания;
- технологические процессы;
- рабочие места.

**Организация лабораторных исследований, испытаний
в организациях питания образовательных учреждений**

Вид исследований	Объект исследования (обследования)	Количество, не менее	Кратность, не реже
Микробиологические исследования проб готовых блюд на соответствие требованиям санитарного законодательства	Салаты, сладкие блюда, напитки, вторые блюда Гарниры, соусы, творожные, яичные овощные блюда	1 блюдо исследуемого приема пищи	1 раз в год
Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП)	Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала	5 смывов	1 раз в год
Калорийность, выход блюда и соответствие химического состава блюду рецептуре	Комплексный обед	1 блюдо	1 раз в год

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

8.1 Журнал учета результатов медицинских осмотров работников (приложение 6 СП 2.3.6. 1079-01) ;

8.2 Журналы учетной документации пищеблока : «журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья» ; «Журнал бракеража кулинарной готовой продукции» ; «Журнал здоровья» ; «Журнал проведения витаминизации третьих блюд» ; «Журнал учета температурного режима холодильного оборудования» ; «Ведомость контроля за рационом питания» (приложение 10 СанПиН 2.4.5.2409-08) ;

8.3 Личные медицинские книжки работников ;

8.4. Санитарные паспорта на транспорт

8.5. Акты отбора проб и протоколы лабораторных исследований аккредитованных лабораторий ;

8.6. Документы подтверждающие безопасность вырабатываемой продукции

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