



- Технический регламент Евразийского экономического союза ТР ЕАЭС 040/2016 "О безопасности рыбы и рыбной продукции" принят Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 18.10.2016 N 162;
- ТР ТС 023/2011 Технический регламент Таможенного союза «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей», утв. Решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 № 882;
- ТР ТС 024/2011 Технический регламент Таможенного союза «Технический регламент на масложировую продукцию», утв. Решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 № 883;
- ТР ТС 033/2013 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции», утв. Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 09.10.2013 № 67;
- ТР ТС 034/2013 Технический регламент таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции», утв. Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 09.10.2013 № 68;
- ТР ЕАЭС 051/2021 Технический регламент Евразийского экономического Союза «О безопасности мяса птицы и продукции его переработки», утв. Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 29.10.2021 № 110;
- СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»;
- СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;
- СанПиН 3.3686-21 "Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней" с 01.09.2021;
- СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий».
- СанПиН 2.1.3684-21 "Санитарно-эпидемиологические 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"
- СП 2.1.3678-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к эксплуатации помещений, зданий, сооружений, оборудования и транспорта, а также условиям деятельности хозяйствующих субъектов, осуществляющих продажу товаров, выполнение работ или оказание услуг"
- СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи";
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"

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

№ п/п	Занимаемая должность	Численность сотрудников
1.	Повар	
2.	Кухонный работник	
3.	Буфетчик	
4.		
5.		

Порядок прохождения обязательных медицинских обследований работников  
оздоровительных учреждений:

Наименование работ и профессии	Периодичность осмотров	Участие врачей-специалистов	Лабораторные и функциональные исследования	Дополнительные медицинские противопоказания
Работы, где имеется контакт с пищевым и продуктами в процессе их производства, хранения, транспортировки и реализации	1 раз в год	Дерматолог Оториноларинголог Стоматолог	Рентгенография грудной клетки Исследование крови на сифилис Исследование на носительство возбудителей кишечных инфекций и серологическое обследование на брюшной тиф при поступлении и на работу и в дальнейшем - по эпидпоказаниям Исследование на гельминтозы при поступлении и на работу и в дальнейшем - не реже 1 раза в год либо по эпидпоказаниям Мазок из зева и носа на наличие патогенного стафилококка	<p>Заболевания и бактерионосительство:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) брюшной тиф, паратифы, сальмонеллез, дизентерия;</li> <li>2) гельминтозы;</li> <li>3) сифилис в заразном периоде;</li> <li>4) лепра;</li> <li>5) педикулез;</li> <li>6) заразные кожные заболевания: чесотка, трихофития, микроспория, парша, актиномикоз с изъязвлениями или свищами на открытых частях тела;</li> <li>7) заразные и деструктивные формы туберкулеза легких, внелегочный туберкулез с наличием свищей, бактериоурии, туберкулезной волчанки лица и рук;</li> <li>8) гонорея (все формы) на срок проведения лечения антибиотиками и получения отрицательных результатов первого контроля;</li> <li>9) инфекции кожи и подкожной клетчатки - только для работников, занятых изготовлением и реализацией пищевых продуктов;</li> <li>10) оспа</li> </ol>

			ка при поступлении и на работу, в дальнейше м - по медицинск им и эпидпоказа ниям	
--	--	--	--	--

Осмотр врача-терапевта, врача-психиатра и врача-нарколога при прохождении предварительного и периодического медицинского осмотра является обязательным для всех категорий обследуемых.

Профессиональная гигиеническая подготовка для работников пищеблока – 1 раз в 2 года.

Кроме того, работники организаций общественного питания 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, от 36 до 55 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.

## 5. Контроль за выполнением комплекса санитарно-эпидемиологических мероприятий на пищеблоке

№п/п	Наименование мероприятий	Периодичность производственного контроля
1.	Проверка санитарно-технического состояния производственных, вспомогательных, складских и бытовых помещений, рабочего оборудования.	Постоянно
2.	Проверка наличия сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений, личных медицинских книжек и иных документов, подтверждающих безопасность используемых средств, рабочих инструментов и оборудования, а также проводимых услуг	При поступлении
3.	Соблюдение режима профилактической и генеральной уборки помещений	Постоянно
4.	Визуальный контроль за выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, соблюдением санитарных правил, в том числе:	Постоянно
4.1.	наличие дезинфицирующих средств, правильность их хранения и использования	Постоянно
4.2.	ведение учетной документации	Постоянно
4.3.	централизованная стирка белья	Постоянно
5.	Проверка санитарного состояния помещений:	Постоянно
6.	Проверка обеспеченности уборочным инвентарем, маркировка	Постоянно
7.	Проверка качества дератизационных и дезинсекционных работ	Постоянно
7.1.	отсутствие грызунов	Постоянно
7.2.	отсутствие членистоногих, имеющих санитарно-эпидемиологическое значение	Постоянно
8.	Организация проведения медицинских осмотров, гигиенической	Постоянно, в

	подготовки, аттестации работников	соответствии с графиком
9.	Организация исследования эффективности работы вентиляции	1 раз в 3 года
10.	Проверка санитарного содержания и благоустройства территории	Постоянно
11.	Организация лабораторных исследований, измерений	В соответствии с разделом 7
12.	Представление информации о результатах производственного контроля в территориальный отдел Управления Роспотребнадзора по Ростовской области в г. Шахты, Усть-Донецком, Октябрьском (с) районах	По запросам
13.	Направление в территориальный отдел Управления Роспотребнадзора по Ростовской области в г. Шахты, Усть-Донецком, Октябрьском (с) районах информации о принятых мерах по устранению нарушений, выявленных должностными лицами Управления Роспотребнадзора по Ростовской области при проведении мероприятий по контролю (надзору)	В соответствии со сроками устранения выявленных нарушений
14.	Проведение во всех помещениях пищеблока, буфета-раздаточной в местах общего пользования текущей влажной уборки и дезинфекции помещений.	Ежедневно по мере загрязнения, дезинфекция по окончании рабочего дня
15.	Проведение контроля температуры тела работников, наличие гнойничковых заболеваний и обязательное отстранение от нахождения на рабочем месте лиц с повышенной температурой тела и с признаками инфекционного заболевания с отметкой в медицинском журнале	При приходе на работу до начала смены
16.	Контроль обеспечения персонала запасом одноразовых масок (исходя из продолжительности рабочей смены и смены масок не реже 1 раза в 3 часа), контроль за их использованием и утилизацией;	В случае необходимости при наличии эпидемических ситуаций на территории

**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 организации общественного питания;
- изготавливаемые блюда;
- технологические процессы;
- рабочие места.

#### **Организация лабораторных исследований в пищеблоке**

№ п/п	Объект исследования	Определяемые показатели	Количество проб, периодичность лабораторных исследований
-------	---------------------	-------------------------	--

1.	Смывы с инвентаря, рук, оборудования и санитарной одежды на наличие БГКП	БГКП	5 смывов 1 раз в год
2.	Освещенность на рабочем месте в производственном помещении	Параметры искусственной освещенности	При вводе в эксплуатацию, при замене ламп в светильнике
3.	Готовое блюдо из мяса, птицы, рыбы по наличию	Микробиологические показатели в соответствии с ТР ТС 021/2011	1 проба 1 раз в год
4.	Готовые блюда приема пищи (обед)	Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре	При добавлении нового блюда в примерное меню-раскладку

#### **Организация лабораторных исследований в буфете-раздаточной**

№ п/п	Объект исследования	Определяемые показатели	Количество проб, периодичность лабораторных исследований
1.	Смывы с инвентаря, рук, оборудования и санитарной одежды на наличие БГКП	БГКП	5 смывов 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 (Журнал здоровья персонала Ж-1 СМБПП ИП Антоненко А.А.);
- 8.2. Журналы учетной документации пищеблока: Ж-2 Журнал входного контроля СМБПП ИП Антоненко А.А.; Ж-3 Журнал контроля температурного режима и влажности на складе СМБПП ИП Антоненко А.А.; Ж-4 Журнал контроля температурного режима холодильного оборудования, сроков годности хранения продукции в холодильном оборудовании СМБПП ИП Антоненко А.А.; Ж-5 Журнал контроля исправности технологического оборудования СМБПП ИП Антоненко А.А.; Ж-6 Журнал контроля за работой приборов по обеззараживанию воздуха СМБПП ИП Антоненко А.А.; Ж-7 Журнал контроля целостности стеклянных и бьющихся предметов СМБПП ИП Антоненко А.А.; Ж-8 Журнал учета аварийных ситуаций СМБПП ИП Антоненко А.А.; Ж-9 Журнал контроля приема посетителей СМБПП ИП Антоненко А.А.; Ж-10 Журнал учета и контроля измерительного оборудования СМБПП ИП Антоненко А.А.; Ж-11 Журнал управления несоответствующей продукцией СМБПП ИП Антоненко А.А.; Ж-12 Журнал учета поставщиков СМБПП ИП Антоненко А.А.; Ж-13 Журнал мониторинга наличия насекомых СМБПП ИП Антоненко А.А.; Ж-14 Журнал учета попадания посторонних включений СМБПП ИП Антоненко А.А.; Ж-15 Журнал бракеража готовых блюд СМБПП ИП Антоненко А.А.; Ж-16 Журнал режимов приготовления готовой продукции СМБПП ИП Антоненко А.А.; Ж-17 Журнал контроля использования фритюрных жиров СМБПП ИП Антоненко А.А.; Ж-18 Журнал проведения моечных и дезинфекционных работ СМБПП ИП Антоненко А.А.; Ж-19 Журнал передачи сырья СМБПП ИП Антоненко А.А.;
- 8.3. Личные медицинские книжки работников;
- 8.4. Акты отбора проб и протоколы лабораторных исследований аккредитованных лабораторий;
- 8.5. Договоры и акты приема выполненных работ по договорам (вывоз отходов, стирка санитарной одежды, дератизация, дезинсекция и т.д.);