



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

ИП Антоненко Антонина Анатольевна, ИНН 615507080125

- **Наименование юридического лица, индивидуального предпринимателя** **ИНН**
- **ФИО руководителя, телефон** Антоненко Антонина Анатольевна
- **Юридический адрес:** Усть-Донецкий р-н, х. Крымский, пер. Родниковый, д.6
- **Фактический адрес – в соответствии с приложением к программе производственного контроля**
- **Количество работающих** _____ чел.,
из них относящихся к декретированному контингенту _____ чел.
- **Свидетельство о государственной регистрации**
314618204400091 от 13.02.2014г.

кем выдано Межрайонная инспекция Федеральной налоговой службы № 12 по Ростовской области

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

Антоненко Антонина Анатольевна

Ф.И.О. должность, телефон

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";
- Федеральный закон от 17.09.1998г. № 157-ФЗ «Об иммунопрофилактике инфекционных болезней»;
- Федеральный закон от 18.06.2001г. № 77-ФЗ "О предупреждении распространения туберкулеза в Российской Федерации»;
- Федеральный закон от 23.02.2013 № 15-ФЗ «Об охране здоровья граждан от воздействия окружающего табачного дыма и последствий потребления табака»;
- Федерального закона от 02.01.2000г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
- Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки», утв. Решением Комиссии Таможенного союза от 16.08.2011г. № 769;
- Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», утв. Решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011г. № 880;
- Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», утв. Решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 № 881;
- Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 029/2011 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологически вспомогательных средств», принят Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 20.07.2011г. № 58;

- 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	Дерматовенеролог 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"> 1) брюшной тиф, паратифы, сальмонеллез, дизентерия; 2) гельминтозы; 3) сифилис в заразном периоде; 4) лепра; 5) педикулез; 6) заразные кожные заболевания: чесотка, трихофития, микроспория, парша, актиномикоз с изъязвлениями или свищами на открытых частях тела; 7) заразные и деструктивные формы туберкулеза легких, внелегочный туберкулез с наличием свищей, бактериоурии, туберкулезной волчанки лица и рук; 8) гонорея (все формы) на срок проведения лечения антибиотиками и получения отрицательных результатов первого контроля; 9) инфекции кожи и подкожной клетчатки - только для работников, занятых изготовлением и реализацией пищевых продуктов; 10) оза

			ка при поступлени 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.);

Индивидуальный предприниматель

Антоненко Антонина Анатольевна

346565, Ростовская обл., Усть-Донецкий р-н, х. Крымский, пер. Родниковый, д.6

р/сч 40802810107700001921 ПАО КБ "Центр-инвест" г. Ростов-на-Дону

кор/сч 30101810100000000762 БИК 046015762 ИНН 615507080125

ОГРИП 314618204400091

Исх. 02 от 07.02.2026г.

Список поставщиков ИП Антоненко А.А.

- ООО «ТД Арктика», 344012, Ростовская обл., Ростов-на-Дону, ул.Лениногорская 11/10/8
Молочная продукция
- ООО "Транзит Дон", 344041, Ростовская обл., Ростов-на-Дону г, Ленточная ул., дом № 1
Мясо говядина охлажденное и замороженное
Мясо птицы
Субпродукты (печень охлажденная)
- Обособленное подразделение ООО «ТК»Мироторг Ростов-на-Дону
(Чалтырь)Мясниковский район, промышленная зона1 тер., дом2, корпус Д.
Мясо говядина охлажденное и замороженное
Мясо птицы
Субпродукты (печень охлажденная)
- ООО ТК "Ресурс-Волга", 346715, Ростовская обл., Аксайский р-н, Камышеваха х.,
Металлургическая ул., д.6
Колбасные изделия
Мясо птицы
Яйцо куриное
- ИП Сорокин А.В., 344018, Ростовская обл., Ростов-на-Дону г, Семашко пер., дом № 117,
корпус г, квартира 44
Бакалея и крупы
- ООО "ПТК "Полтавский", 344079, Ростовская обл., Ростов-на-Дону г, Ленина пр., дом 65
Бакалея и крупы
- ЗАО "Птицефабрика Красносулинская", 346314 Красносулинский р-н, х.Молаканский, п/о
Первомайское
Мясо птицы
Яйцо куриное
- ООО "КДВ Групп", 634057, Томская обл.,Томск г.,Мира пр-кт, дом № 20
Кондитерские изделия
- ООО " ДонХлеб", 346427, Ростовская обл., г. Новочеркасск, ул. Калинина, 94
Хлебобулочные изделия
- ИП Прядильщикова Н.Н., 346527, г. Шахты, ул. Индустриальная, д.1-А, кв. 46
Хлебобулочные изделия
- ИП Хижняков С. Г., Ростовская обл, Мартыновский р-н, слобода Большая Мартыновка,
ул.Советская, д.1
Хлебобулочные изделия



ИП Антоненко А.А.