

«Утверждаю»

Индивидуальный предприниматель

Бибко Г.И.

01 сентября 2025г.



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

Индивидуальный предприниматель **Бибко Григорий Иванович 610105036381**

- **Наименование индивидуального предпринимателя ИНН**
- **ФИО руководителя, телефон: Бибко Григорий Иванович 89185005030**
- **Юридический адрес: 346781 РО г. Азов, ул. Комсомольская, 101а**
- **Фактический адрес: 346780 РО г. Азов, ул. Привокзальная, 39а МБОУ Лицей г. Азова**
- **Количество работающих 2 чел.,
из них относящихся к декретированному контингенту 0 чел.**
- **Свидетельство о государственной регистрации**

ОГРН 325619600175134

от **01.08.2025 г.**

кем выдано **Межрайонная Инспекция Федеральной налоговой службы №18 по Ростовской области**

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

- организация общественного питания столовая МБОУ Лицей г. Азова
- выпускаемая продукция в ассортименте: **выпечка** – пирожки с картофелем, капустой, повидлом, булочки с кунжутом, шоколадом, плюшки с изюмом, ватрушки с творогом, сосиски в тесте, пицца с капустой и сыром, пицца с морковью и колбасой.

1-ые блюда- борщ украинский с кур. мясом, супы с крупами, макаронами, горохом, фасолью, рассольник.

2-ые блюда – котлеты, тефтели, голубцы из говяжьего и куриного мяса, овощное рагу с куриным мясом, куры тушеные, филе куриное с овощами, гуляш и бефстроганов из говяжьего мяса, рыба запеченная в томатном , котлеты рыбные, запеканки творожные, плов мясной.

Гарниры – рис отварной, картофель отварной, пюре картофельное, каша полевая из различных круп, гречневая, пшеничная, макароны отварные, капуста тушеная, кабачки тушеные, консервированные овощи, яйцо отварное.

3-е блюда- чай с сахаром, лимоном, компоты из свежих фруктов, из сухофруктов, кисели фруктовые, какао с молоком.

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

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

Санитарно-эпидемиологические правила и нормы 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	Наименование должностей
2.	Корсун Я.С. -повар, раздатчик.

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 раза в год ¹
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

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 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 В и по эпидпоказаниям -против брюшного тифа, дизентерии Зонне, вирусного гепатита А.

Работники столовой проходят профессиональное гигиеническое обучение и аттестацию при поступлении на работу, далее - 1 раз в год

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 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, катарами 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 блюд 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 с разделом 7 программы
9.	Подготовка сведений о пищевой ценности блюд и кулинарных изделий: калорийность, содержание белков, жиров, углеводов, витаминов, макро- и микроэлементов и составе.	постоянно
10.	Проверка качества и своевременности уборки помещений, соблюдения режима дезинфекции, соблюдения правил личной	постоянно

	гигиены.	
11.	Организация работ по дератизации и дезинсекции	Ежемесячно

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, авария канализационной системы с поступлением сточных вод в складские, производственные помещения.

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;
- реализуемые блюда;
- рабочие места;
- распределительная система питьевого водоснабжения

Организация лабораторных исследований, испытаний

№ п/п	Объект исследования	Определяемые показатели	Количество проб, периодичность лабораторных исследований
1.	Блюда из мяса, птицы, рыбы ⁴ (выборочно)	Микробиологические показатели в соответствии с СанПиН 2.3.2.1078-01	1 проба 1 раз в год

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

⁴ Подлежат первоочередному лабораторному исследованию блюда из рубленого мяса, птицы, рыбы

- 8.1. Журнал учета результатов медицинских осмотров работников (приложение 6 СП 2.3.6.1079-01);
- 8.2. Журнал органолептической оценки качества полуфабрикатов, блюд и кулинарных изделий (приложение 9 СП 2.3.6.1079-01);
- 8.3. Личные медицинские книжки работников;
- 8.4. Акты отбора проб и протоколы лабораторных исследований аккредитованных лабораторий;

Индивидуальный предприниматель Бибко Григорий Иванович

ОГРН 325619600175134 ИНН 610105036381

Список поставщиков продуктов питания

Данный перечень содержит список поставщиков продуктов питания, сотрудничающих с ИП Бибко Г.И. для осуществления организации питания при МБОУ Лицей г. Азова.

- 1.ООО «ВТД ТД»-Мясная продукция.
- 2.ИП Нефедов Д.Н.-рыба.
3. ИП Боруля С.Ю.- яйцо.
- 4.ООО «Арктика» -молочная продукция.
- 5.ООО «Основа»-крупы, бакалея.
6. ООО «Азовский хлеб»-хлебобулочные изделия.
- 7.ООО «Новый колос»-хлебобулочные изделия.
8. ООО «Снежная Страна» – рыбная продукция.
9. ИП Гудзь В.В.-молочная продукция, яйцо, бакалея, консервы
- 10.ООО «Мясной бум»- Мясная продукция
- 11.ИП Ногай Ю.В. –овощи, фрукты

ИП Бибко Г.И.