



Приложение 1

«Утверждаю»

СПСК «Донские овощи»

Карасаев А.В.

«18» сентября 2022 г.

ПРОГРАММА

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

для организаций общественного питания
(столовая образовательного учреждения)

- Наименование юридического лица: СПСК «Донские овощи»
- ИНН: 6125031887
- ФИО руководителя: Карасаев Александр Валерьевич
- Телефон: 8(86360)2-03-54
- Юридический адрес: Ростовская область, Октябрьский район, п. Каменоломни, ул. Мокроусова, д.2Е
- Фактический адрес:
 - МБОУ СОШ №9 п. Нижнедонской, ул. Школьная,8
 - МБОУ СОШ №41 ст. Бессергеновская, ул. Комарова 7
 - МБОУ Лицей №82 пгт. Каменоломни, ул. Крупская 39
 - МБОУ СОШ №23 п. Красногорняцкий, ул. Борзик,43-а
 - МБОУ СОШ №72 ст. Кривянская, ул. Советская,100
- Количество работающих 12 чел.,
Из них относящихся к декретированному контингенту 12чел.
- Свидетельство о государственной регистрации

№ 007974934 от 06 апреля 2016г.

Кем выдано: Межрайонной инспекцией Федеральной налоговой службы №12 по Ростовской области

ОГРН 1166196068719

Дата внесения записи: 06 апреля 2016г

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

- организация общественного питания
- выпускаемая продукция в ассортименте;

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

Авдееву Светлану Николаевну, товаровед 8(951)490-25-64



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

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

- Федеральный закон «О предупреждении распространения туберкулеза в Российской Федерации» от 18.06.01г № 77-ФЗ (ред. от 22.08.2004г);

Постановление Правительства Российской Федерации от 15.08.1997г. № 1036 «Об утверждении правил оказания услуг общественного питания (в ред. Постановления Правительства РФ от 04.10.2012г.);

СП 2.3.6. 1079-01 «Санитарно - 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 03.04.2003г № 28. Изменения №2, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 03.05.2007г № 25);

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. 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 общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»;

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

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



№ п/п	Наименование должностей
1.	Повар
2.	Помощник повара

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 ¹
Осмотр дерматовенерологом	При поступлении на работу, в дальнейшем -2 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 ⁴
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
Исследования на носительство яиц гельминтов	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год
Осмотр психиатра	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год
Осмотр стоматолога	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год
Осмотр нарколога	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год
Исследования на носительство потогенного стафилакока	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год
Осмотр ЛОР	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год

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 от 18 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 столовой проходят профессиональное гигиеническое обучение и аттестацию при поступлении на работу, далее не реже 1 раз в 2 года.

Кратность осмотра может быть увеличена с учетом складывающейся эпидемиологической ситуации, и действующих нормативных актов.

Кратность обследований может быть увеличена с учетом складывающейся эпидемиологической ситуации, и действующих нормативных актов.

Кратность обследований может быть увеличена с учетом складывающейся эпидемиологической ситуации, и действующих нормативных актов.



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

№ п/п	Наименование предприятий	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 ангин, катаральных явлений, верхних дыхательных путей, своевременное их отстранение 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 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
13.	Контроль за обеспеченностью горячим питанием школьников, выполнение согласованного с Управлением	ежемесячно

КОПИЯ ВЕРНА
 Оригинал находится в
 СПСК "Донские овощи"
 Исполнительный директор
 А.В. Карасаев

	Роспотребнадзора по Ростовской области (ТО) примерного меню.	
14.	Наличие достаточного количества маркированного производственного оборудования, инвентаря, кухонной посуды, тары: столовой посуды, соблюдение правил мытья столовой и кухонной посуды.	ежедневно
15.	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
16.	Подготовка сведений о качественном и количественном составе рациона питания: калорийность, содержание белков, жиров, углеводов, витаминов, макро- и микроэлементов.	1 раз за 10 дней
17.	Снятие пробы готовой продукции бракеражной комиссией (медицинский работник, работник пищеблока, представитель администрации образовательного учреждения) и оценка качества блюд по органолептическим показателям.	перед выдачей
18.	Отбор суточных проб, соблюдение сроков их хранения	ежедневно
19.	Контроль за ведением учетной документации, указанной в разделе 8.	ежедневно

6. Перечень ситуации, 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;
- реализуемые блюда;
- рационы питания;
- технологические процессы;
- рабочие места;



Организация лабораторных исследований, испытаний
в организациях питания образовательных учреждений

Вид исследований	Объект обследования (обследования)	Количество, не менее
Готовые блюда	Микробиологические показатели в соответствии с САНПиН 2.3.2.1078-01	1 проба 2 раза в год
Калорийность	Беки, жиры, углеводы. калорийность	2 пробы 1 раз в год
Смывы на БГКП	БГКП в соответствии с САНПиН 2.3.6.1066-СП 1.1.2193-07	5 смывов 2 раза в год
Смывы на наличие я/г	Личинки и яйца гельминтов	5 смывов 2 раза в год
Освещенность	Освещенность	5 точек 1 раз в год
микроклимат	t. влажность, скорость движения воздуха	2 точки 2 раза 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 6СП 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».

