

«Утверждаю»

Генеральный директор
О.Н. Щенникова



подпись

"1" января 2022 г.

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

ООО «ПРОФИ» г. Каменск-Шахтинский, ул. 2-я линия, 1

- **Наименование юридического лица, индивидуального предпринимателя ИНН 6147038029**
- **ФИО руководителя, телефон Щенникова Ольга Николаевна 89064142786**
- **Юридический адрес г. Каменск-Шахтинский, ул. 2-я линия, 1.**
- **Фактические адреса осуществления деятельности:**
 - МБОУ Урывская СОШ, хутор Урывский, Российская ул, 56
 - МБОУ Верхнепиховская СОШ, х. Верхний Пиховкин, пер. Школьный, 6
 - МБОУ Глубокинская казачья школа №1, п. Глубокий, ул. Карла Маркса, 50
 - МБОУ Глубокинская СОШ №32, п. Глубокий, ул. Фрунзе, 86
 - МБОУ Богдановская СОШ, пос. Чистоозерный, ул. Ленина, 23
 - МБОУ Верхнеграчинская СОШ, х. Верхние Грачики, ул. Молодежная, 21
 - МБОУ Красновская СОШ, х. Красновка, ул. Октябрьская, 146 Б
 - МБОУ Астаховская СОШ, пос. Молодежный, ул. Достоевского, 13
 - МБОУ Васильевская СОШ, п. Васильевский, ул. Школьная, 8
 - МБОУ Вишневецкая СОШ, ул. Набережная, 1
 - МБОУ Волченская СОШ, х. Волчешский, ул. Молодежная, 65
 - МБОУ Груциновская СОШ, х. Груцины, ул. Школьная, 1
 - МБОУ Гусевская СОШ, х. Гусев, ул. Центральная, 9
 - МБОУ Калитвенская СОШ, станица Калитвенская, ул. Калинина, 35
 - МБОУ Ленинская СОШ, х. Данилов, пер. Школьный, 2
 - МБОУ Малокаменская СОШ, х. Малая Каменка, ул. Карла Маркса, 23 Б
 - МБОУ Скородумовская СОШ, х. Старая Станица, ул. 2-я Садовая, 52
 - МБОУ Самбуровская СОШ, х. Самбуров, ул. Вишневая, 12
 - МБОУ Плешаковская СОШ. Х. Плешаков, ул. Московская, 20
 - МБОУ Старостаничная СОШ, х. Старая Станица, пер. Монтажный, 10
- **Количество работающих 55 чел.,
из них относящихся к декретированному контингенту 55 чел.**

Свидетельство о государственной регистрации

№ 1146191000746 от 6.06.2014
кем выдано Межрайонная инспекция Федеральной налоговой службы № 21 по Ростовской области 6.06.2014
ОГРН ИМНС России по дата внесения записи

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

- организация общественного питания на пищеблоках образовательных учреждений Каменского района Ростовской области;

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

Чеботарева Марина Владимировна, исполнительный директор, 8(989)535-14-03

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" (Редакция от 13.07.2020 — Действует с 28.08.2020);

- Федеральный закон от 02 января 2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (Редакция от 13.07.2020 — Действует с 28.08.2020);

- Федеральный закон «Об иммунопрофилактике инфекционных заболеваний», № 157-ФЗ от 17.09.98 г. (ред. от 03.08.2018);

- Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"

- 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» (На основании постановления Главного государственного санитарного врача РФ от 28.01.2021 N 4 настоящий документ признан утратившим силу с 1 сентября 2021 года) ;

- 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);

- Технический регламент Таможенного союза «О безопасности упаковки» ТР ТС 005/2011 (с изменениями на 18 октября 2016 года);
- Технический регламент Таможенного союза «О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков» ТР ТС 007/2011 (с изменениями на 28 апреля 2017 года);
- Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» ТР ТС 021/2011 (с изменениями на 8 августа 2019 года);
- Технический регламент Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки» ТР ТС 022/2011 (с изменениями на 14 сентября 2018 года);
- Технический регламент Таможенного союза «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей» ТР ТС 023/2011;
- Технический регламент Таможенного союза «Технический регламент на масложировую продукцию» ТР ТС 024/2011 (с изменениями на 23 апреля 2015 года);
- Технический регламент Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции» ТР ТС 033/2013 (с изменениями на 10 июля 2020 года);
- Технический регламент Таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции» ТР ТС 034/2013;
- Технический регламент Евразийского экономического союза «О безопасности рыбы и рыбной продукции» ТР ЕАЭС 040/2016;
- Федеральный закон от 30.03.99 N 52-ФЗ О САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКОМ БЛАГОПОЛУЧИИ НАСЕЛЕНИЯ

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

№ п/п	Наименование должностей	Количество
1.	Повар	23
2.	Кухонный работник	25
3.	Буфетчица	2
4.	Заведующий производством	2
5.	Водитель-экспедитор	3

Работники столовой, занимающие должности, указанные в п. 4. проходят следующие медицинские осмотры, обследования:

Наименование обследований:	осмотров,	Кратность обследований:
Осмотр терапевтом		При поступлении на работу, в дальнейшем - 1

	раз в год
Осмотр гинекологом	При поступлении на работу, в дальнейшем - 1 раз в год
Осмотр психотерапевтом	При поступлении на работу, в дальнейшем - 1 раз в год
Осмотр отоларингологом	При поступлении на работу, в дальнейшем - 1 раз в год
Осмотр наркологом	При поступлении на работу, в дальнейшем - 1 раз в год
Осмотр стоматологом	При поступлении на работу, в дальнейшем - 1 раз в год
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
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

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 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 - 1 раз в год

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

№	Наименование мероприятий	Периодичность
---	--------------------------	---------------

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

п/п		
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, катарам 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	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 (в том числе наименование использованных в процессе изготовления пищевых добавок, биологически активных добавок, наличие в блюдах и кулинарных изделиях компонентов, полученных с применением генно-инженерно-модифицированных организмов)	постоянно
10.	Проверка качества и своевременности уборки помещений, соблюдения режима дезинфекции, соблюдения правил личной гигиены.	постоянно
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;
- рационы питания⁴;
- технологические процессы;
- 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 ⁵ (выборочно) Гарниры (выборочно) Салаты с заправками (выборочно) Напитки собственного изготовления (выборочно)	Определение эффективности тепловой обработки Микробиологические показатели в соответствии с СанПиН 2.3.2.1078-01	1 проба 1 раз в год
2.	Рацион питания	Калорийность, химический состав	1 рацион 1 раз в год
3.	Смывы с инвентаря, рук, оборудования и санитарной одежды	БГКП (при обороте готовой продукции) Сальмонеллы (при	по 5 смывов из каждой группы 1 раз в год

⁴ Для столовых, обслуживающих организованные коллективы с круглосуточным пребыванием

⁵ Подлежат первоочередному лабораторному исследованию блюда из рубленого мяса, птицы, рыбы

		обороте сырой продукции из мяса, птицы) Яйца глист (при обороте мясной, рыбной, овощной продукции)	
--	--	---	--

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

№ п/п	Наименование форм учета и отчетности	Периодичность заполнения	Ответственный (Ф.И.О., должность)	Регламентирующий документ
1.	Журнал производственного контроля	Указываются мероприятия, выполненные Ответственным лицом в рамках производственного контроля; мероприятия по устранению нарушений: приостановление оказания услуг, проведение санитарного дня. других принятых мерах, сроках и результатах повторных исследований, возобновления деятельности	Чеботарева М.В., исполнительный директор	СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»
2.	Журнал аварийных ситуаций	По факту	Сотрудники пищеблока	
3.	Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья	Ежедневно	Сотрудники пищеблока	Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН
4.	Гигиенический журнал	Ежедневно	Медицинский работник образовательной организации	2.3/2.4.3590-20
5.	Журнал бракеража готовой кулинарной	Ежедневно	Члены бракеражной	

	продукции		комиссии образовательной организации	"Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"
6.	Журнал учета температурного режима холодильного оборудования	Ежедневно	Сотрудники пищеблока	
7.	Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд	Ежедневно	Медицинский работник образовательной организации	