



«Утверждаю»

Е.К. Белицкая

2022 г.

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

ИП Белицкая Е.К., Ростовская область, г. Красный Сулин, ул. Матросова, 52А кв.

11-12

(наименование организации общественного питания, фирменное название, адрес
местонахождения)

- **Наименование юридического лица, индивидуального предпринимателя ИНН**
ИП Белицкая Е.К., ИНН 614801623695
- **ФИО руководителя, телефон**
Белицкая Елена Константиновна, тел. 89281824199
- **Юридический адрес**
Ростовская область, г. Красный Сулин, ул. Матросова, 52А кв. 11-12
- **Фактический адрес**
Ростовская область, г. Красный Сулин, ул. Матросова, 52А кв. 11-12
- **Количество работающих 29 чел.,**
из них относящихся к декретированному контингенту 29 чел.

- **Свидетельство о государственной регистрации**

№ 304614808400079

от 24 марта 2004 года

кем выдано	<u>Межрайонная инспекция МНС России по г. Красный Сулин</u>	<u>24.03.2004г.</u>
ОГРН	<u>ИМНС России по</u>	<u>дата внесения записи</u>

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

- организация общественного питания в общеобразовательных учреждениях

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

Белицкая Елена Константиновна, тел. 89281824199

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" (ред. от 02.07.2021 г.);
- Федеральный закон от 02 января 2000г. №29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (ред. от 13.07.2020 г.);
- Федеральный закон «Об иммунопрофилактике инфекционных заболеваний», № 157-ФЗ от 17.09.98 г. (ред. от 02.07.2021 г.);
- Федеральный закон "О предупреждении распространения туберкулеза в Российской Федерации" от 18.06.01 № 77-ФЗ (ред. от 26.05.2021г.);
- 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»;
- СанПиН 3.3686-21 Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней;
- 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);
- СП 3.1.3597-20 Профилактика новой коронавирусной инфекции (COVID-19) (с изменениями на 04.02.2022г.);
- СП 3.1/2.4.3598-20 Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19) (с изменениями на 02.11.2021г.);
- ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» (с изменениями на 14.07.2021г.);
- ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части её маркировки» (с изменениями на 14.09.2018г.);
- ТР ТС 023/2011 «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей»;
- ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию» (с изменениями на 23.04.2015г.);
- ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств» (с изменениями на 18.09.2014г.);
- ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции» (с изменениями на 20.07.2020г.);
- ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции»;
- ТР ЕАЭС 040/2016 «О безопасности рыбы и рыбной продукции»;
- ТР ЕАЭС 044/2017 «О безопасности упакованной питьевой воды, включая природную минеральную воду».

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

№ п/п	Наименование должностей
1.	Повар
2.	Кухонный рабочий

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 - 2 раза в год
Исследование крови на сифилис	При поступлении на работу, в дальнейшем - 1 раз в год
Мазки на гонорею	При поступлении на работу, в дальнейшем - 1 раз в год
Флюорография	При поступлении на работу, в дальнейшем - 1 раз в год
Серологическое обследование на брюшной тиф	При поступлении на работу, в дальнейшем по эпидпоказаниям
Бактериологический анализ на стафилококк зева и носа	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
Обследование на ОКИ вирусной этиологии	При поступлении на работу, в дальнейшем - 1 раз в год
Обследование на covid-19	При поступлении на работу, в дальнейшем по эпидпоказаниям

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 дизентерии Зонне; по эпидпоказаниям - против брюшного тифа.

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, 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, 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 (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, территориальный отдел Управления Роспотребнадзора по Ростовской области в городах Каменске-Шахтинском, Донецке, Гуково, Зверево, Красном Сулине, Красносулинском и Каменском районах:

получение сообщений об инфекционном, паразитарном заболевании (ОРВИ, 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;
- 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 ¹ (выборочно)	Определение эффективности тепловой обработки Микробиологические показатели в соответствии с ТР ТС 021/2011	1 проба 1 раз в год
2.	Гарниры (выборочно)	Микробиологические показатели в соответствии с ТР ТС 021/2011	1 проба 1 раз в год
3.	Салаты с заправками (выборочно)	Микробиологические показатели в соответствии с ТР ТС 021/2011	1 проба 1 раз в год
4.	Смывы с инвентаря, рук, оборудования и санитарной одежды	БГКП (при обороте готовой продукции)	5 смывов 1 раз в год
5.	Вода питьевая	Органолептические, физико-химические показатели (краткий химический анализ) микробиологические показатели	1 проба 1 раз в год и после проведения ремонтных работ
6.	Рабочие места (выборочно)	Освещенность	1 измерение 1 раз в год зимний период (выборочно)
7.	Производственные помещения	Параметры микроклимата	5 точек 2 раза в год (теплый период, холодный период)

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

- 8.1. Гигиенический журнал (сотрудники) (приложение 1 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20);
 8.2. Журнал учета температурного режима холодильного оборудования (приложение 2 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20);

¹ Подлежат первоочередному лабораторному исследованию блюда из рубленого мяса, птицы, рыбы

- 8.3. Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях (приложение 3 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20);
- 8.4. Журнал бракеража готовой пищевой продукции (приложение 4 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20);
- 8.5. Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции (приложение 5 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20);
- 8.6. Ведомость контроля за рационом питания (приложение 13 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20);
- 8.7. Личные медицинские книжки работников;
- 8.8. Акты отбора проб и протоколы лабораторных исследований аккредитованных лабораторий;
- 8.9. Договоры и акты приема выполненных работ по договорам (вывоз отходов, стирка санитарной одежды, дератизация, дезинсекция и т.д.)