



ИП Черный А.В.

**ПРОГРАММА  
ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО  
КОНТРОЛЯ  
ЗА СОБЛЮДЕНИЕМ САНИТАРНЫХ ПРАВИЛ И  
ВЫПОЛНЕНИЕМ САНИТАРНО-  
ПРОТИВОЭПИДЕМИЧЕСКИХ (ПРОФИЛАКТИЧЕСКИХ)  
МЕРОПРИЯТИЙ  
в МБОУ Порт-Катоновской СОШ.**

ИП Черный А.В.

ИНН: 610107164283

ИП Черный Александр Васильевич 89515093538

- Юридический адрес: с. Александровка, ул. Советская д. 98
- Фактический адрес: с. Александровка, ул. Советская д. 98

Ответственным лицом за осуществление производственного контроля назначен

ИП Черный Александр Васильевич 89515093538

- Наименование юридического лица **МБОУ Порт-Катоновская СОШ**  
ИНН 6101028733
- ФИО руководителя, телефон Гончарова Татьяна Петровна
- Юридический адрес 346778, ростовская область, Азовский район, с.Порт-Катон, ул.Приморская,14
- Фактический адрес 346778, Ростовская область, Азовский район, с.Порт-Катон, ул.Приморская, 14
- Количество работающих **10** чел.

Свидетельство о государственной регистрации

№ 1017 от 23 марта 2001 года  
кем выдано Администрация Азовского района

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

- оздоровительно-образовательная деятельность;

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

Черный Александр Васильевич  
Ф.И.О. должность



### **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 30.12.2006 г.);
- Федеральный закон от 02.01.2000г № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
- Федеральный закона от 12.06.2008г. № 88-ФЗ «Технический регламент на молоко и молочную продукцию»;
- Федеральный закон от 24.06.2008г. № 90-ФЗ «Технический регламент на масложировую продукцию»;
- Федеральный закон от 27.10.2008г. № 178-ФЗ «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей»;
- СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья»;
- СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;
- СанПиН 2.3.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»;
- СП 3.1./3.2. 1379-03 «Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней»;
- СанПиН 3.2.1333-03 «Профилактика паразитарных заболеваний на территории Российской Федерации»;
- СП 3.5.1378-03 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и осуществлению дезинфекционной деятельности»;
- СанПиН 3.5.2.1376-03 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дезинсекционных мероприятий против синантропных членистоногих»;
- СП 3.5.3.1129-02 «Санитарно-эпидемиологические требования к проведению дератизации»
- Федеральный закон «Об иммунопрофилактике инфекционных заболеваний», № 157-ФЗ от 17.09.98 г. (ред. от 30.06.2006 г.);
- Федеральный закон "О предупреждении распространения туберкулеза в Российской Федерации" от 18.06.01 № 77-ФЗ (ред. от 22.08.2004 г.);
- Постановление Правительства Российской Федерации от 15.08.1997 г. № 1036 «Об утверждении правил оказания услуг общественного питания (в ред. Постановления Правительства РФ от 10.05.2007 г. № 1036);
- 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 2.4.4.1204-03 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы загородных стационарных учреждений отдыха и оздоровления детей";
- СанПиН 3.2.1333-03 «Профилактика паразитарных заболеваний на территории РФ»;
- СП 3.1.1295-03 «Профилактика туберкулеза»;
- СП 3.1.1381-03 «Профилактика столбняка»;
- СП 3.1.2.1108-02 «Профилактика дифтерии»;
- СП 3.1.2.1176-02 «Профилактика кори, краснухи, эпидпаротита»;
- СП 3.2.1317-03 «Профилактика энтеробиоза»;
- СП 3.1.958-00 «Профилактика вирусных гепатитов. Общие требования к эпидемиологическому надзору за вирусными гепатитами»;
- СанПиН 2.1.7.728-99 «Правила сбора, хранения и удаления отходов лечебно-профилактических учреждений»;

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



| №<br>п/п | Наименование должностей, Ф. И. О                |
|----------|-------------------------------------------------|
| 1.       | Повар - Артемова Наталья Витальевна             |
| 2.       | Кухонный работник – Гончарова Елена Анатольевна |

Порядок прохождения обязательных медицинских обследований работников учреждений:

| Наименование обследования:                                  | Кратность обследований:                                    |
|-------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------|
| 1                                                           | 2                                                          |
| Осмотр терапевтом                                           | При поступлении на работу, 1 раз в год                     |
| Осмотр дерматовенерологом                                   | При поступлении на работу <sup>1</sup> .                   |
| Флюорография                                                | При поступлении на работу, 1 раз в год                     |
| Исследования на сифилис и гонорею                           | При поступлении на работу <sup>1</sup> .                   |
| Серологическое обследование крови на брюшной тиф            | При поступлении на работу, в дальнейшем по эпидпоказаниям. |
| Исследования на гельминтозы                                 | При поступлении на работу.                                 |
| Исследования на носительство возбудителей кишечных инфекций | При поступлении на работу, в дальнейшем по эпидпоказаниям. |

Медицинские осмотры работников пищеблока<sup>1</sup>:

| Наименование обследования:                                  | Кратность обследований:                                    |
|-------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------|
| Осмотр терапевтом                                           | При поступлении на работу.                                 |
| Осмотр дерматовенерологом.                                  | При поступлении на работу <sup>1</sup> .                   |
| Исследования на сифилис и гонорею                           | При поступлении на работу <sup>1</sup> .                   |
| Серологическое обследование крови на брюшной тиф            | При поступлении на работу, в дальнейшем по эпидпоказаниям. |
| Флюорография                                                | При поступлении на работу, 1 раз в год                     |
| Исследования на носительство возбудителей кишечных инфекций | При поступлении на работу, в дальнейшем по эпидпоказаниям. |
| Исследования на гельминтозы.                                | При поступлении на работу.                                 |

<sup>1</sup> Работников пищеблока, учреждения считать вновь поступающими.

Профессиональная гигиеническая подготовка для работников пищеблока, для работников, связанных с воспитанием и обучением детей – 1 раз в 2 года.

Кроме того, сотрудникам необходимо организовать проведение прививок против дифтерии 1 раз в 10 лет; против краснухи – лица до 25 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 гепатита В – лица до 55 лет; против гриппа – ежегодно в период с 01 сентября по 01 декабря; против вирусного гепатита А и по эпидпоказаниям - против брюшного тифа, дизентерии Зонне.

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

## 5. Медицинские осмотры детей:

| Наименование обследования:                                                                                    |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Сведения о профилактических прививках:<br>- прививка против дифтерии, паротита, кори, столбняка, гепатита В   |
| Результат исследования на гельминты                                                                           |
| Сведения об отсутствии контакта с инфекционными больными (справка педиатра по месту жительства)               |
| Сведения об осмотре на наличие кожных заболеваний, чесотки, педикулеза (справка педиатра по месту жительства) |
| Допуск, печать, роспись врача                                                                                 |



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

6.1. Оценка эффективности оздоровительных мероприятий:

| № п/п | Наименование обследования:                                                                                                                                                                                                     | периодичность контроля                   | Ответственный :           | Форма контроля и отчетности                                  |
|-------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------|---------------------------|--------------------------------------------------------------|
| 1     | Оценка динамики показателей физического развития:<br>- длина тела;<br>- масса тела.                                                                                                                                            | в начале и в конце оздоровительной смены | врач-педиатр, медработник | Карта осмотра ребенка                                        |
| 2     | Оценка показателей функционального состояния:<br>- артериальное давление;<br>- частота сердечных сокращений;<br>- жизненная емкость легких.                                                                                    | в начале и в конце оздоровительной смены | врач-педиатр, медработник | Журнал комплексной оценки эффективности и отряда, учреждения |
| 3     | Оценка показателей физической подготовленности:<br>- кистевая динамометрия;<br>- прыжок в длину с места;<br>- бег на 30 метров;<br>- подтягивание на перекладине (мальчики);<br>- подъем туловища в сед на 30 секунд (девочки) | в начале и в конце оздоровительной смены | врач-педиатр, медработник | Журнал комплексной оценки эффективности и отряда, учреждения |
| 4     | Оценка показателей заболеваемости за период смены:<br>- острая заболеваемость;<br>- хроническая заболеваемость.                                                                                                                | в начале и в конце оздоровительной смены | врач-педиатр, медработник | Журнал комплексной оценки эффективности и отряда, учреждения |
| 5     | Комплексная оценка оздоровления детей                                                                                                                                                                                          | в начале и в конце оздоровительной смены | врач-педиатр, медработник | Журнал комплексной оценки эффективности и отряда, учреждения |

6.2. Контроль за выполнением комплекса санитарно-эпидемиологических мероприятий (визуальный)

| № п/п | Мероприятия по осуществлению визуального контроля                                                                                                                                                                                                                              | Периодичность                     |
|-------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------|
| 1     | 2                                                                                                                                                                                                                                                                              | 3                                 |
| 1     | Наличие документа, подтверждающего соответствие оздоровительного учреждения действующим санитарным правилам.                                                                                                                                                                   | На каждую смену                   |
| 2.    | Проведение акарицидной обработки территорий оздоровительного учреждения и прилегающих территорий; мероприятий по дезинфекции, дезинсекции, дератизации.                                                                                                                        | За 20 дней до открытия учреждения |
| 3.    | Наличие медицинских документов о прохождении обслуживающим персоналом обязательных предварительных при поступлении на работу и периодических профилактических медицинских осмотров, гигиенического обучения с аттестацией, прививок (в соответствии с представленным списком). | При поступлении на работу         |
| 4.    | Наличие медицинских документов на детей: сведений о профилактических прививках, сведений об отсутствии контакта с инфекционными больными, сведения об осмотре на наличие                                                                                                       | Перед заездом                     |



|     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                         |
|-----|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------|
|     | кожных заболеваний, чесотки, педикулеза, результатов исследований на гельминты (в соответствии с представленным списком).                                                                                                                                                                                                                               |                                         |
| 5.  | Проверка санитарно-технического состояния оздоровительного учреждения: исправность и эффективная работа отопительной (при круглогодичном функционировании), вентиляционных систем, систем холодного и горячего водоснабжения, канализации (дворовых туалетов); системы освещения, технологического и холодильного оборудования их своевременный ремонт. | Постоянно                               |
| 6.  | Составление ежедневного меню-требования                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | Ежедневно                               |
| 7.  | Наличие достаточного количества маркированного производственного оборудования, инвентаря, кухонной посуды, тары; столовой посуды, соблюдение правил мытья столовой и кухонной посуды.                                                                                                                                                                   | Постоянно                               |
| 8.  | Контроль за соблюдением санитарно-эпидемиологического режима: наличие достаточного количества моющих и дезинфицирующих средств, методических указаний по его применению; соблюдение режима профилактической и генеральной уборки помещений, маркировки и хранения уборочного инвентаря, проведение банных дней и смены постельного белья, полотенец.    | Постоянно<br>1 раз в 7 дней             |
| 9.  | Контроль за вывозом твердых бытовых отходов                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | 2 раза в неделю и по мере необходимости |
| 10. | Ведение учетной документации в соответствии с перечнем форм учета, указанных в разделе 6.                                                                                                                                                                                                                                                               | Ежедневно                               |
| 11. | Контроль за выполнением режима дня, утвержденного руководителем оздоровительного учреждения.                                                                                                                                                                                                                                                            | Ежедневно                               |

| 1   | 2                                                                                                                                                                                                                                                    | 3                                                         |
|-----|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------|
| 12. | Контроль за санитарным состоянием и содержанием всех помещений и территории учреждения, соблюдение правил личной гигиены детьми и персоналом.                                                                                                        | Ежедневно                                                 |
| 13. | Контроль за зоной рекреации (санитарное состояние пляжа).                                                                                                                                                                                            | Ежедневно                                                 |
| 14. | Контроль за наличием и исправностью оборудования медицинского кабинета и изолятора, обеспеченностью необходимым набором медикаментов и перевязочного материала.                                                                                      | Ежедневно                                                 |
| 15. | Направление в Управление Роспотребнадзора по Ростовской области информации о принятых мерах по устранению нарушений, выявленных должностными лицами Управления Роспотребнадзора по Ростовской области при проведении плановых и внеплановых проверок | В соответствии со сроками устранения выявленных нарушений |

### 6.3. Контроль за выполнением комплекса санитарно-эпидемиологических мероприятий на пищеблоке

| № п/п | Наименование мероприятий                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | Периодичность |
|-------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|
| 1     | 2                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | 3             |
| 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                                                                                                                                                                                                                                                                  | ежегодно      |



|      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                                 |
|------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------|
|      | паспортным характеристикам.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                                 |
| 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 устранение от работы.                                                                                                                                                | ежедневно                                       |
| 7.   | Наличие санитарного паспорта на автотранспорт.                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | Постоянно                                       |
| 8.   | 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                                       |
| 9.   | Проверка соблюдения сроков годности и условий хранения пищевых продуктов.                                                                                                                                                                                                                                                                         | ежедневно                                       |
| 10.  | Организация проведения лабораторных исследований блюд и кулинарных изделий в аккредитованной лаборатории.                                                                                                                                                                                                                                         | В соответствии с разделом 7 программы постоянно |
| 11.  | Проверка качества и своевременности уборки помещений, соблюдения режима дезинфекции, соблюдения правил личной гигиены.                                                                                                                                                                                                                            |                                                 |
| 12.  | Организация работ по дератизации, дезинсекции и дезинфекции.                                                                                                                                                                                                                                                                                      | ежемесячно                                      |
| 13.  | Контроль за организацией питания:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | ежедневно                                       |
| 13.1 | Контроль за выполнением согласованного с Управлением Роспотребнадзора по Ростовской области (ТО) примерного меню.                                                                                                                                                                                                                                 | ежемесячно                                      |
| 13.2 | Наличие достаточного количества маркированного производственного оборудования, инвентаря, кухонной посуды, тары; столовой посуды, соблюдение правил мытья столовой и кухонной посуды.                                                                                                                                                             | ежедневно                                       |
| 13.3 | 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                                       |
| 13.4 | Подготовка сведений о качественном и количественном составе рациона питания: калорийность, содержание белков, жиров, углеводов, витаминов, макро- и микроэлементов.                                                                                                                                                                               | 1 раз за 10 дней                                |
| 13.5 | Снятие пробы готовой продукции бракеражной комиссией (медицинский работник, работник пищеблока, представитель администрации образовательного учреждения) и оценка качества блюд по органолептическим показателям.                                                                                                                                 | перед выдачей                                   |
| 13.6 | Отбор суточных проб, соблюдение сроков их хранения.                                                                                                                                                                                                                                                                                               | ежедневно                                       |
| 13.7 | Контроль за ведением учетной документации, указанной в разделе 8.                                                                                                                                                                                                                                                                                 | ежедневно                                       |



**7. 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.

**8. 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 и рационы питания;
- технологические процессы;
- рабочие места.

**Организация лабораторных исследований, испытаний в организациях питания загородных оздоровительных учреждений.**

| Вид исследований                                                                            | Объект исследования (обследования)                                                             | Количество, не менее             | Кратность, не реже |
|---------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------|--------------------|
| Микробиологические исследования проб готовых блюд на соответствие гигиеническим нормативам  | Салаты, сладкие блюда, напитки, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные блюда | 2 пробы исследуемого приема пищи | 1 раз в сезон      |
| Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП) | Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала                               | 10                               | 1 раз в сезон      |
| Микробиологические исследования смывов на наличие возбудителей иерсиниозов                  | Оборудование, инвентарь в овощехранилищах и складах хранения овощей, цехе обработки овощей     | 5 смывов                         | 1 раз в сезон      |

### Лабораторные исследования

| № | Вид исследований                                                          | Кратность             |
|---|---------------------------------------------------------------------------|-----------------------|
| 1 | Вода водопроводная по микробиологическим показателям (из разводящей сети) | 1 раз в год (1 проба) |

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

9.1. Журнал учета результатов медицинских осмотров работников (приложение 6 СП 2.3.6.1079-01);

9.2. 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 холодильного оборудования»; «Ведомость контроля за рационом питания» (приложение 10 СанПиН 2.4.5.2409-08);



- 9.3. Личные медицинские книжки работников;
- 9.4. Санитарные паспорта на транспорт;
- 9.5. Акты отбора проб и протоколы лабораторных исследований аккредитованных лабораторий;
- 9.7. Договоры и акты приема выполненных работ по договорам (вывоз отходов, стирка санитарной одежды, дератизация, дезинсекция и т.д.);
- 9.8. Журнал аварийных ситуаций;
- 9.9. Журналы учетной документации медицинского блока: «Журнал учета расхода дезинфекционных средств», «Журнал учета инфекционных заболеваний», «Журнал осмотра детей на педикулез», «Журнал учета результатов медицинского наблюдения за всеми детьми в период пребывания в учреждении», «Журнал учета времени работы бактерицидного облучателя», «Журнал учета качества стерилизации (по установленной форме)