



«Утверждаю»
Директор
ООО «Продторг Плюс»
Р.Е. Татарский

« 20 » июля 2021 г.

**ПРОГРАММА
ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ
ЗА СОБЛЮДЕНИЕМ САНИТАРНЫХ ПРАВИЛ И ВЫПОЛНЕНИЕМ САНИТАРНО-
ПРОТИВОЭПИДЕМИЧЕСКИХ (ПРОФИЛАКТИЧЕСКИХ) МЕРОПРИЯТИЙ
предприятия общественного питания (столовой).
ООО «Продторг Плюс»**

Наименование юридического лица, индивидуального предпринимателя ИНН: 6141026281

ФИО руководителя: Директор Татарский Роман Евгеньевич
тел. 7-08-59

Юридический адрес

346880, Ростовская область, г.Батайск, ул.Совхозная 2Б

Фактический адрес

346751, Ростовская область, Азовский район, с.Самарское, пер.Маяковского, 111

МБОУ Самарская СОШ № 4

Количество работающих - 4 чел.,

из них относящихся к декретированному контингенту -0 чел.

• **Свидетельство о государственной регистрации**

№ 1066141026368 от 25.05.2006г

кем выдано МИ ФНС по России № 11 по Ростовской области

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

- организация общественного питания (объект).
- ассортимент изготавливаемой и реализуемой продукции: кулинарные изделия в ассортименте, безалкогольная продукция, не скоропортящиеся продукты в потребительской упаковке.

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

заведующий производством школьных столовых

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., в ред. от 19.07.2011 с изменениями от 07.12.2011);
- Федеральный закон от 02 января 2000г. №.29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (ред. от 21.11.2011г.)
- Федеральный закон № 157-ФЗ от 17.09.98 г. «Об иммунопрофилактике инфекционных заболеваний», (ред. от 19.07.2011 г.);
- Федеральный закон "О предупреждении распространения туберкулеза в Российской Федерации" от 18.06.01 № 77-ФЗ (ред. от 02.05.2015 г. №124-ФЗ);
- Федеральный закон от 23.02.2013г. № 15-ФЗ «Об охране здоровья граждан от воздействия окружающего табачного дыма и последствий потребления табака» ч.3 ст.4, п.9 ч.1, ч.2, ч.5 ст.12, ст.21, ст.23.

Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» утв. Решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 №880.

Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки» утв. Решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 №881.

Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки» утв. Решением Комиссии Таможенного союза от 16.08.2011 №769.

Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 029/2021 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных веществ», принят Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 20.07.2011 №58.

Технический регламент Евразийского экономического союза ТР ЕАЭС 044/2017 «О безопасности упакованной питьевой воды, включая природную минеральную воду»

Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 023/2021 «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей», утв.Решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 №882

Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 027/2012 «О безопасности отдельных видов специализированной пищевой продукции , в том числе

диетического лечебного и диетического профилактического питания» принят Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 15.06.2012 №34.

Технический регламент Таможенного союза «О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков» (ТР ТС 007/2011), утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 23.09.2011 №797

Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к продукции (товарам), подлежащей санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю), утв.решением Комиссии Таможенного союза от 28.05.2010г № 299

СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитано-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»

СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»

СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов», пп.1.1-7.9

СанПиН 2.3.2. 1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов», п.п.1.1-10.2, 17.1-18.10, СП 3.1./3.2.3146-13 «Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней», п.п. 1.1-17.4 СанПиН 3.2.3215-14 «Профилактика паразитарных болезней на территории РФ»

СП 3.5.1378-03 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и осуществлению дезинфекционной деятельности»

СанПиН 3.5.2.3472-17 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дезинсекционных мероприятий в борьбе с членистоногими, имеющими эпидемиологическое и санитарно-гигиеническое значение», п.п.1.2, 8.2-8.6, 8.9,8.10, 8.11, 8.12, гл XI СП 3.1.7.2616-10 «Профилактика сальмонеллеза»

п.п. 1.1-3.19 СП 3.5.3.3223-14 « Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дезинсекционных мероприятий,

п.п.1.1-5.2 СанПиН 2.1.7.1322-03 «Гигиенические требования к размещению, обезвреживанию отходов производства и потребления»

п.п.1.1-5.5 СН 2.2.4/2.1.8.566-96 «Производственная вибрация, вибрация в помещениях жилых и общественных зданий»

п.п. 1.1-4.6 СанПиН 2.2.1/2.1.1.1278-03 «Гигиенические требования к естественному, искусственному и совмещенному освещению жилых и общественных зданий»

п.п.1.1-7.15 СанПиН 2.2.4.548-96 « Гигиенические требования к микроклимату производственных помещений»

п.п.1.1-10.3.10 СанПиН 2.2.4.3359-16 «Санитарно-эпидемиологические требования к физическим факторам на рабочих местах

СП 3.1.3597-20 «Профилактика новой короновиральной инфекции (COVID-19)

СП 3.3.2367-08 «Организация иммунопрофилактики инфекционных болезней»

СП 3.1.2952-11 «Профилактика кори, краснухи и эпидемиологического паротита»

СП 3.1.1.3108-13 «Профилактика острых кишечных инфекций»

СП 3.1.1.2341-08 «Профилактика вирусного гепатита В»

СП 3.1.2.3114-13 «Профилактика туберкулеза»

СП 3.1.2.3109-13 «Профилактика дифтерии»

СП 3.1.7.2616-10 «Профилактика сальмонеллеза»

ГОСТ Р 51705.1-2001 «Системы качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования».

- Нормативная и техническая документация, технологические инструкции на выпускаемую продукцию.

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

№ п/п	Наименование должностей
1.	Заведующий производством
2.	Повар
3.	Кухонный рабочий
4.	Буфетчик

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

Наименование осмотров, обследований:	Кратность обследований:
Осмотр терапевтом, оториноларингологом, стоматологом, психиатром. наркологом. акушер-гинекологом	При поступлении на работу, в дальнейшем - 1 раз в год

- инфекционистом - по рекомендации врачей – специалистов. акушером –гинекологом для женщин старше 40 лет проходят 1раз в 2года маммографию или УЗИ, и цитологическое исследование на атипичные клетки.	
Осмотр дерматовенерологом	При поступлении на работу, в дальнейшем - 1 раз в год ¹
Исследование крови на сифилис	При поступлении на работу, в дальнейшем - 1 раз в год ²
Мазок из зева и носа на наличие патогенного стафилококка	При поступлении на работу, в дальнейшем – по медицинским и эпид. показаниям. ³
Рентгенография в двух проекциях или цифровая 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 гельминты	При поступлении на дальнейшем 1раз в год.

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

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

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 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 2 года.

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

¹

²

³

2.	Проверка наличия дезинфицирующих и моющих средств для обработки инвентаря и правильности их использования. Контроль за содержанием действующих веществ дезинфицирующих средств.	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 - документарная и органолептическая, а также условий и правильности её хранения и использования.	постоянно
7.	Организация проведения лабораторных исследований блюд и кулинарных изделий, воды, измерения параметров физических факторов в аккредитованной лаборатории	по графику
8.	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
9.	Проверка качества и своевременности уборки помещений, соблюдения режима дезинфекции, соблюдения правил личной гигиены.	постоянно
10.	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;
- 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 ⁴ (выборочно)	Определение эффективности тепловой обработки Микробиологические показатели в соответствии с СанПиН 2.3.2.1078-01, Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)	по 1 пробе 1 раза в год
2	Вода	СанПиН 2.1.4.1074-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества.» по сан-хим. и бак. показателям.	1 раз в год и после ремонта
3	Смывы с инвентаря, рук, оборудования и санитарной одежды	БГКП (при обороте готовой продукции)	По 5 смывов в течение года
4	Условия труда	Микроклимат, освещенность	1 раз в год

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

8.1. Личные медицинские книжки работников

8.2. Журнал бракеража готовой пищевой продукции приложение №4 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20

8.3 Журнал бракеража скоропортящиеся продукции приложение №5 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20

8.4. Журнал учета температурного режима

8.4. Акты отбора проб и протоколы лабораторных исследований аккредитованных лабораторий;

8.5. Договоры и акты приема выполненных работ по договорам (вывоз отходов, стирка санитарной одежды, дератизация, дезинсекция и т.д.)