

Утверждаю:

*Александр*  
ИП Черный А.В.  
«    »  
Чёрный Александр Васильевич  
Индивидуальный предприниматель  
Ростовская обл. Азовский р-н  
ИНН 610107164283

**ПРОГРАММА  
ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО  
КОНТРОЛЯ  
ЗА СОБЛЮДЕНИЕМ САНИТАРНЫХ ПРАВИЛ И  
ВЫПОЛНЕНИЕМ САНИТАРНО-  
ПРОТИВОЭПИДЕМИЧЕСКИХ (ПРОФИЛАКТИЧЕСКИХ)  
МЕРОПРИЯТИЙ  
в МБОУ Тимирязевской ООШ  
Азовского района.**

ИП Черный А.В.

ИНН: 610107164283

ИП Черный Александр Васильевич 89515093538

- Юридический адрес: с. Александровка, ул. Советская д. 98
- Фактический адрес: п. Тимирязевский, ул. Кольцевая 10А

Ответственным лицом за осуществление производственного контроля назначен

ИП Черный Александр Васильевич 89515093538

- 
- **Наименование юридического лица\_ МБОУ Тимирязевская ООШ Азовского района**

**ИНН 6101029470**

**ФИО руководителя, телефон Сартакова Раиса Владимировна, 886342-32141**

- **Юридический адрес 346746, Ростовская область, Азовский район, п. Тимирязевский ул Кольцевая 10А**
- **Фактический адрес 346746, Ростовская область, Азовский район, п. Тимирязевский ул Кольцевая 10А**
- **Количество работающих 1 чел.**

**Свидетельство о государственной регистрации**

№ 1026100508741

от 23.08.2011 г.

кем выдано Межрайонная инспекция Федеральной налоговой службы №18 по Ростовской области

**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»;
- 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 220.08.2004 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 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:**

№ п/п	Наименование должностей, Ф. И. О
1.	Повар, Корнеева Галина Георгиевна

Порядок прохождения обязательных медицинских обследований работников учреждений:

<b>Наименование обследования:</b>	<b>Кратность обследований:</b>
<b>1</b>	<b>2</b>
Осмотр терапевтом, наркологом, психиатром, неврологом	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>:

<b>Наименование обследования:</b>	<b>Кратность обследований:</b>
Осмотр терапевтом, наркологом, психиатром, неврологом	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.
Исследования на стафилококк	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:

<b>Наименование обследования:</b>
Сведения о профилактических прививках: - 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: - длина тела; - масса тела.	в начале и в конце учебного года	врач-педиатр, медработник	Карта осмотра ребенка
2	Оценка показателей функционального состояния: - артериальное давление; - частота сердечных сокращений; - жизненная емкость легких.	в начале и в конце учебного года	врач-педиатр, медработник	Карта осмотра ребенка
3	Оценка показателей физической подготовленности: - кистевая динамометрия; - прыжок в длину с места; - бег на 30 метров; - подтягивание на перекладине (мальчики); - подъем туловища в сед на 30 секунд (девочки)	в начале и в конце учебного года	врач-педиатр, медработник	Карта осмотра ребенка

## 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 образовательного учреждения действующим санитарным правилам.	На каждую учебный год
2.	Проведение акарицидной обработки территорий оздоровительного учреждения и прилегающих территорий; мероприятий по дезинфекции, дезинсекции, дератизации.	За 20 дней до начала учебного года
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 кожных заболеваний, чесотки, педикулеза, результатов исследований на гельминты (в соответствии с представленным списком).	Перед началом учебного года
5.	Проверка санитарно-технического состояния образовательного учреждения: исправность и эффективная работа отопительной, 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  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

1	2	3
12.	Контроль за санитарным состоянием и содержанием всех помещений и территории учреждения, соблюдение правил личной гигиены детьми и персоналом.	Ежедневно
13.	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 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 ангина, катаральных явлений верхних дыхательных путей, своевременное их отстранение 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
11.	Проверка качества и своевременности уборки помещений, соблюдения режима дезинфекции, соблюдения правил личной гигиены.	постоянно
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
------------------	------------------------------------	----------------------	--------------------



Вид исследований	Объект исследования (обследования)	Количество, не менее	Кратность, не реже
Вода водопроводная по микробиологическим показателям (из разводящей сети)	Вода водопроводная	1 проба	1 раз в год
Микробиологические исследования проб готовых блюд на соответствие гигиеническим нормативам	Первые блюда, вторые блюда, гарниры.	1 проба исследуемого приема пищи	1 раз в сезон
Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП)	Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала	5	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
Санитарно-химические исследования	Рабочий раствор дезинфицирующего средства	1 проба	1 раз в сезон

**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)