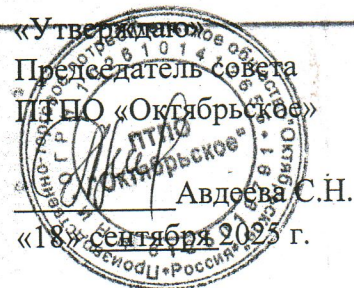


Копия верна
Оригинал находится
в ЯТНО, Октябрьское
Акт Авдеева С.Н. 04.03.2026 г.



**ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ ЗА
СОБЛЮДЕНИЕМ САНИТАРНЫХ ПРАВИЛ И ВЫПОЛНЕНИЕМ САНИТАРНО-
ПРОТИВОЭПЕДЕМИЧЕСКИХ (ПРОФИЛАКТИЧЕСКИХ) МЕРОПРИЯТИЙ**

**для организаций общественного питания
(столовая образовательного учреждения)**

Наименование юридического лица: ПТНО «Октябрьское»

- ИНН: 6125019791
- ФИО руководителя: Авдеева Светлана Николаевна
- Телефон: 8(86360)2-03-54
- Юридический адрес: Ростовская область, Октябрьский район, п. Каменоломни, ул.40 Лет Октября,84
- Фактический адрес: Ростовская область, Октябрьский район, п. Каменоломни, ул. Мокроусова, д.2Е
- МБОУ Гимназия №20С.С. Станчева пгт. Каменоломни, ул. Ленина 15

МБОУ СОШ №41 ст. Бессергеновская, ул. Комарова 7

МБОУ Лицей №82им. А.Н. Знаменского, пгт. Каменоломни, ул. Крупской 39

МБОУ СОШ №23п. Красноггорняцкий, ул. Борзик,43-а

МБОУ СОШ №72 ст. Кривянская, ул. Советская,100

МБОУ СОШ №73 ст. Кривянская, ул. Кирпичная,1

МБОУ СОШ №77пос. Казачьи Лагери, ул. Петрушко,1

МБОУ СОШ №6х. Маркин, ул. Школьная, 6

Количество работающих 16 чел.,

Из них относящихся к декретированному контингенту 16 чел.

- **Свидетельство о государственной регистрации**

№ 1026101412655 от 18 ноября 2002г.

Кем выдано: Межрайонной инспекцией Федеральной налоговой службы №12 по
Ростовской области

ОГРН 1026101412655

Дата внесения записи: 18 ноября 2002г.

**Перечень выпускаемой продукции, а также видов деятельности, представляющих
потенциальную опасность для человека и подлежащих санитарно-**

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

Авдееву Светлану Николаевну, председатель совета 8-961-290-61-44

3. Перечень официально изданных нормативных документов, в том числе санитарных правил в соответствии с осуществляемой деятельностью:

- Приказ №29Н от 28.01.2021г.

- Федеральный закон от 30 марта 1999г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (ред. от 30.12. 2006г.);

- Федеральный закон от 02 января 2000г № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (ред. от 30. 12.2006г.);

СанПин 2.3./2.4.3590-20, Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения; утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27 октября 2020г. № 32);

СанПин 2.3.2. 1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;

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);

Нормативная и техническая документация, технологические инструкции (на продукцию, реализуемую вне организации через торговую сеть)

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
Исследования на носительство кишечных инфекций	При поступлении на работу, в дальнейшем – по эпидпоказаниям
Исследования на носительство яиц гельминтов	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год
Осмотр психиатра	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год

тогенного стафилококка	
Осмотр ЛОР	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 от 18 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 Зоне.

Работники столовой проходят профессиональное гигиеническое обучение и аттестацию при поступлении на работу, далее не реже 1 раз в 2 года.

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

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

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

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

№ п/п	Наименование предприятий	Периодичность
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.	Проверка наличия соответствующих документов (удостоверение качества и безопасности пищевых продуктов, документов ветеринарно-санитарной	Постоянно

	оборудования, тары, моющих и дезинфицирующих средств и т.д.	
8.	Проверка сроков годности и условий хранения пищевых продуктов	ежедневно
9.	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
10.	Проверка качества своевременности уборки помещений, соблюдения режима дезинфекции, соблюдения правил личной гигиены.	Постоянно
11.	Организация работ по дератизации, дезинсекции и дезинфекции.	ежемесячно
12.	Контроль за организацией питания:	ежедневно
13.	Контроль за обеспеченностью горячим питанием школьников, выполнение согласованного с Управлением Роспотребнадзора по Ростовской области (ТО) примерного меню.	ежемесячно
14.	Наличие достаточного количества маркированного производственного оборудования, инвентаря, кухонной посуды, тары: столовой посуды, соблюдение правил мытья столовой и кухонной посуды.	ежедневно
15.	Составление ежедневного меню, 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
16.	Подготовка сведений о качественном и количественном составе рациона питания: калорийность, содержание белков, жиров, углеводов, витаминов, макро- и микроэлементов.	1 раз за 10 дней
17.	Снятие пробы готовой продукции бракеражной комиссией (медицинский работник, работник пищеблока, представитель администрации образовательного учреждения) и оценка качества блюд по органолептическим показателям.	перед выдачей
18.	Отбор суточных проб, соблюдение сроков их хранения	ежедневно
19.	Контроль за ведением учетной документации, указанной в разделе 8.	ежедневно

6. Перечень ситуации, 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.

7. Перечень объектов производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для человека и среды его обитания в отношении использования

производственные помещения организации общественного питания:

- реализуемые блюда;
- рационы питания;
- технологические процессы;
- рабочие места;

Организация лабораторных исследований, испытаний
в организациях питания образовательных учреждений

Вид исследований	Объект обследования (обследования)	Количество, не менее
Готовые блюда	Салаты, сладкие блюда, напитки, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные блюда, первые блюда	1 проба 2 раза в год
Калорийность	Белки, жиры, углеводы, калорийность	2 пробы 1 раз в год
Смывы на БГКП	БГКП в соответствии с САНПиН 2.3.6.1066-СП 1.1.2193-07	5 смывов 2 раза в год
Смывы на наличие я/г	Оборудование, инвентарь, тара, руки, спецодежда персонала, сырые пищевые продукты (рыба, мясо, зелень)	5 смывов 2 раза в год
Концентрация дезинфицирующих средств	Дезинфицирующее средство	1 раз в квартал

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

8.1 Журнал учета результатов медицинских осмотров работников

(приложение 6 СП 2.3.6. 1079-01);

8.2 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».