

«Утверждаю»
Организатор питания ИП Танская С.В.
(подпись)
Светлана Васильевна
01 сентября" 2022 г.

ПРОГРАММА

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

- **Наименование юридического лица, индивидуального предпринимателя**
ИП Танская Светлана Васильевна
ИНН 612502156015
- **ФИО руководителя, Танская Светлана Васильевна телефон 89094162811**
Юридический адрес 346471, Ростовская область, Октябрьский район, х.Киреевка
ул. Фрунзе д. 11
Фактический адрес 346471, Ростовская область, Октябрьский район, х.Киреевка
ул. Фрунзе д. 11
- **Количество работающих 5 чел.,**
из них относящихся к декретированному контингенту ___ чел.
- **Свидетельство о государственной регистрации**

| | | | |
|--|-------------------|----|--------------|
| № | № 307612515900032 | от | 08.07.2007г. |
| Межрайонной инспекцией Федеральной налоговой службы № 12 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);
- выпускаемая продукция в ассортименте;

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

ИП Танская Светлана Васильевна телефон 89094162811
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 30.12.2006 г.);

- Федеральный закон от 02 января 2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (ред. от 30.12.2006 г.);
- 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 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья» (в ред. Постановления Главного государственного санитарного врача РФ от 03.04.2003 № 28, Изменения № 2, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 03.05.2007 № 25);
- СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;
- СП 3.5.1378-03 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и осуществлению дезинфекционной деятельности»;
- СП 3.5.3.1129-02 «Санитарно-эпидемиологические требования к проведению дератизации»;
- 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 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»;
- 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 ¹ |
| Исследование крови на сифилис | При поступлении на работу, в дальнейшем - 1 раз в год ² |
| Мазки на гонорею | При поступлении на работу, в дальнейшем - 1 раз в год ³ |
| 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 носительство яиц гельминтов. | 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 - 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 не реже - 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 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 |

¹ Кратность осмотра может быть увеличена с учетом складывающейся эпидемиологической ситуации и действующих местных нормативных актов

² Кратность обследований может быть увеличена с учетом складывающейся эпидемиологической ситуации и действующих местных нормативных актов

³ Кратность обследований может быть увеличена с учетом складывающейся эпидемиологической ситуации и действующих местных нормативных актов

| | | |
|------|---|---------------------------------------|
| 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 ангины, 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 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 |
| 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 и 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 |
| 12.1 | Контроль за обеспеченностью горячим питанием школьников, выполнение согласованного с Управлением Роспотребнадзора по Ростовской области (ГО) примерного меню. | ежемесячно |
| 12.2 | Наличие достаточного количества маркированного производственного оборудования, инвентаря, кухонной посуды, тары; столовой посуды; соблюдение правил мытья столовой и кухонной посуды. | ежедневно |
| 12.2 | 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 микроэлементами продуктов питания. | ежедневно |
| 12.3 | Подготовка сведений о качественном и количественном составе рациона питания: калорийность, содержание белков, жиров, углеводов, витаминов, макро- и микроэлементов. | 1 раз за 10 дней |
| 12.4 | Снятие пробы готовой продукции бракеражной комиссией | перед выдачей |

| | | |
|------|--|-----------|
| | (медицинский работник, работник пищеблока, представитель администрации образовательного учреждения) и оценка качества блюд по органолептическим показателям. | |
| 12.5 | Отбор суточных проб, соблюдение сроков их хранения. | ежедневно |
| 12.6 | Контроль за ведением учетной документации, указанной в разделе 8. | ежедневно |

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, 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 которых необходима организация лабораторных исследований, испытаний:

- 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 исследования (обследования) | Количество, не менее | Кратность, не реже |
|--|--|---|--|
| Микробиологические исследования проб готовых блюд на соответствие требованиям санитарного законодательства | Салаты, сладкие блюда, панитки, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные блюда | 2 пробы исследуемого приема пищи | 1 раз в год; 2 раза в год для учреждений с круглосуточным пребыванием детей |
| Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре | Комплексный обед | 3 блюда; 10 блюд для учреждений с круглосуточным пребыванием детей | 1 раз в год |

| Вид исследований | Объект исследования (обследования) | Количество, не менее | Кратность, не реже |
|---|--|----------------------|--------------------|
| Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП) | Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала | 10 | 1 раз в год |
| Микробиологические исследования смывов на наличие возбудителей переносчиков | Оборудование, инвентарь в овощехранилищах и складах хранения овощей, цехе обработки овощей | 5 смывов | 1 раз в год |
| Исследования смывов на наличие яиц гельминтов | Оборудование, инвентарь, тара, руки, спецодежда персонала, сырые пищевые продукты (рыба, мясо, зелень) | 10 смывов | 1 раз в год |

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 холодильного оборудования»; «Ведомость контроля за рационом питания» (приложение 10 СанПиН 2.4.5.2409-08);
- 8.3. Личные медицинские книжки работников;
- 8.4. Санитарные паспорта на транспорт;
- 8.5. Акты отбора проб и протоколы лабораторных исследований аккредитованных лабораторий;
- 8.6. Удостоверения качества и безопасности вырабатываемой продукции (для продукции, реализуемой вне организации через торговую сеть);
- 8.7. Договоры и акты приема выполненных работ по договорам (вывоз отходов, дератизация, дезинсекция и т.д.)