

ИП Шкуропатов П.А.
Руководитель Шкуропатов П.А.
Подпись Шкуропатов П.А.

" 01 " 01 2025 г.



**ПРОГРАММА
ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ
ЗА СОБЛЮДЕНИЕМ САНИТАРНЫХ ПРАВИЛ И ВЫПОЛНЕНИЕМ САНИТАРНО-
ПРОТИВОЭПИДЕМИЧЕСКИХ (ПРОФИЛАКТИЧЕСКИХ) МЕРОПРИЯТИЙ
для дошкольных и общеобразовательных учреждений**

В муниципальных бюджетных дошкольных образовательных учреждениях и образовательных учреждениях п.Зимовники и Зимовниковского района, с. Заветное и Заветинского района.

Наименование юридического лица, индивидуального предпринимателя, ИНН

ИП Шкуропатов П.А.

ИНН 611203345100

ОГРН 314617934300012

ФИО руководителя, телефон: Руководитель Шкуропатов Петр Александрович
контактный телефон 8-928-184-42-40 , 4-00-27

Юридический адрес

347460 Ростовская область, Зимовниковский район, п.Зимовники, пер.Спортивный 18 кв.1

Фактический адрес

347460 Ростовская область, Зимовниковский район, п.Зимовники, ул.Скибы 142 а

- **Количество работающих** 99 чел.,
из них относящихся к декретированному контингенту 99 чел.

- **Свидетельство о государственной регистрации**

№ 61007509905

от 09.12.2014 год

Межрайонной инспекцией Федеральной налоговой службы № 9 по Ростовской области
кем выдано 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, в том числе, реализуемая вне организации через торговую сеть;

- производство новых видов пищевых продуктов (впервые разрабатываемые и внедряемые в производство рецептуры, внесение изменений в действующие рецептуры в соответствии с п.8.2. СП 2.3.6.1079-01 (ред. от 03.05.2007 г.);

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

Руководитель Шкуропатов Петр Александрович 8-928-184-42-40 , 8-906-41-49-240

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";
- Федеральный закон от 02 января 2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
- Федеральный закон «Об иммунопрофилактике инфекционных заболеваний», № 157-ФЗ от 17.09.98 г.;
- Федеральный закон "О предупреждении распространения туберкулеза в Российской Федерации" от 18.06.01 № 77-ФЗ;
- ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»
- ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции»
- ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»
- ТР ТС 023/2011 «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей»
- ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию »
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания»
- СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»
- СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»
- 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 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»;
- Приказ МЗ и СР РФ от 28.01.2021 г. № 29 Н "Об утверждении Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников, предусмотренных частью четвертой статьи 213 Трудового кодекса Российской Федерации, перечня медицинских противопоказаний к осуществлению работ с вредными и (или) опасными производственными факторами, а также работам, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры"
- нормативная и техническая документация, технологические инструкции (на продукцию, изготавливаемую на пищеблоках);

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

№ п/п	Наименование должностей
1.	Повар
2	Кухонный рабочий

Работники пищеблока, 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 стоматологом	При поступлении на работу, в дальнейшем - 1 раз в год
Осмотр оториноларингологом	При поступлении на работу, в дальнейшем - 1 раз в год
Осмотр дерматовенерологом	При поступлении на работу, в дальнейшем - 1 раз в год
Осмотр неврологом	При поступлении на работу, в дальнейшем - 1 раз в год
Рентгенография	При поступлении на работу, в дальнейшем - 1 раз в год
Исследование крови на сифилис и мазков на гонорею	При поступлении на работу
Осмотр гинекологом	При поступлении на работу, в дальнейшем - 1 раз в год
Исследование на поситительство яиц гельминтов.	При поступлении на работу, в дальнейшем - 1 раз в год либо по эпид. показаниям
Осмотр психиатром	При поступлении на работу, в дальнейшем - 1 раз в год
Осмотр наркологом	При поступлении на работу, в дальнейшем - 1 раз в год
Маммография или УЗИ молочных желез женщинам старше 40 лет	При поступлении на работу, в дальнейшем - 1 раз в 2 года
Мазок из зева и носа на наличие патогенного стафилококка	При поступлении на работу, в дальнейшем - по эпид. показаниям

Кроме того, работники пищеблока подлежат прививкам против дифтерии 1 раз в 10 лет; против столбняка 1 раз в 10 лет (с 14 лет); против кори - лица до 55 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 пищеблока проходят профессиональное гигиеническое обучение и аттестацию при поступлении на работу, далее - 1 раз в год.

6. 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
2.	Проверка наличия дезинфицирующих и моющих средств для обработки инвентаря и правильности их использования.	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 - документальная и органолептическая, а также условий и правильности её хранения и использования.	постоянно
7.	Органолептическая оценка качества блюд и кулинарных изделий.	ежедневно
8.	Организация проведения лабораторных исследований блюд и кулинарных изделий, воды, смывов в аккредитованной лаборатории	В соответствии с разделом 7 программы
9.	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
10.	Проверка качества и своевременности уборки помещений, соблюдения режима дезинфекции, соблюдения правил личной гигиены.	постоянно

6. Перечень ситуаций, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения, при возникновении которых осуществляется информирование населения, органов местного самоуправления, Территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Ростовской области в г. Волгодонске, Дубовском, Ремонтненском, Заветинском и Зимовниковском районах:

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;
- распределительная система питьевого водоснабжения

Организация лабораторных исследований, испытаний (на одном пищеблоке)

№ п/п	Объект исследования	Определяемые показатели	Количество проб, периодичность лабораторных исследований
1.	Готовые блюда из мяса, птицы, рыбы, гарниры (выборочно)	Микробиологические показатели в соответствии с ТРТС 021/2011	1 проба 1 раз в год
2.	Смывы с инвентаря, рук, оборудования и санитарной одежды	БГКП (при обороте готовой продукции) в соответствии с ТРТС 021/2011	5 смывов 1 раз в год
3.	Бактериологическое исследование питьевой воды	Микробиологические показатели в соответствии с СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»	1 проба 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. Журнал органолептической оценки качества полуфабрикатов, блюд и кулинарных изделий (приложение 9 СП 2.3.6.1079-01);
- 8.3. Журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов поступающих на пищеблок (приложение 5 СанПин 2.4.1.3049-13);
- 8.4. Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании(приложение 6 СанПин 2.4.1.3049-13);
- 8.5. Технологическая карта(приложение 7 СанПин 2.4.1.3049-13);
- 8.6. Журнал бракеража готовой кулинарной продукции(приложение 8,таблица 1, СанПин 2.4.1.3049-13);
- 8.7. Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд(приложение 8,таблица 2, СанПин 2.4.1.3049-13);
- 8.8. Личные медицинские книжки работников;
- 8.9. Акты отбора проб и протоколы лабораторных исследований аккредитованных лабораторий;