

УТВЕРЖДАЮ:

ООО «МЕГА-ТОРГ»

Директор А.А. Нейжмак



_____ 2021г

**Программа организации и проведения производственного контроля
за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-
противоэпидемических (профилактических) мероприятий.**

**Для организации питания учащихся в пришкольных оздоровительных
лагерях с дневным пребыванием на базе
МБОУ Хлеборобная СОШ № 5 с.Хлеборобное**

Наименование юридического лица:

Общество с ограниченной ответственностью "МЕГА-ТОРГ" (ООО "МЕГА-ТОРГ")

Юридический адрес: 347630, Ростовская обл., г. Сальск, пер. Морской 2

Фактический адрес: 347630, Ростовская обл., г. Сальск, пер. Морской 2

Свидетельство о постановке на учет в налоговом органе
серия 61 № 007913787 выдано 27.07.2015г.

Количество работающих _____ чел.

Ответственным лицом за осуществление производственного контроля
назначен(а):

(Ф.И.О., должность)

1. Виды деятельности:

– организация оздоровительного процесса детей

2. Перечень выпускаемой продукции:

– горячие блюда в соответствии с утвержденным 18-дневным меню

3. Перечень объектов, на которых осуществляется общественное питание:

- помещение школьной столовой;
- технологическое оборудование;
- рабочее место;
- сырье;
- готовая продукция.

4. ООО «МЕГА-ТОРГ» осуществляет деятельность на основании официально изданных нормативных документов.

4.1 Федеральный Закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» № 52 ФЗ от 30.03.99 в редакции ФЗ-122 от 22.08.2004г.

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

4.3 СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»

4.4 Технический регламент Таможенного союза (ТР ТС 021/2011) «О безопасности пищевой продукции», принятый решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 № 880

4.5 Федеральный Закон от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (ТР ТС 021/2011) от 09.12.2011 № 881

4.6 Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к продукции, подлежащей санитарно-эпидемиологическому надзору, утвержденные Решением Комиссии Таможенного союза от 28.05.2010 № 299

4.7 Регламент Таможенного союза «О безопасности упаковки» (ТР ТС 005/2011)
Является обязательным для РФ, ратифицированным ФЗ от 01.12.2011 № 374

4.8 СанПиН 2.1.4.1074-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения.»

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

№	ФИО	Наименование должностей
1		
2		
3		
4		
5		
6		
7		

6. Организация медицинских осмотров, профессиональной, гигиенической подготовки и аттестации работников учреждения:

Наименование обследования:	Кратность обследований:
1	2
Осмотр терапевтом	При поступлении на работу, в дальнейшем 1 раз в год.
Осмотр психиатром	При поступлении на работу, в дальнейшем 1 раз в год.

Осмотр наркологом	При поступлении на работу, в дальнейшем 1 раз в год.
Осмотр ЛОР	При поступлении на работу, в дальнейшем 1 раз в год.
Осмотр стоматологом	При поступлении на работу, в дальнейшем 1 раз в год.
Осмотр дерматовенерологом	При поступлении на работу, в дальнейшем 1 раз в год ¹ .
Флюорография	При поступлении на работу, в дальнейшем 1 раз в год.
Исследования крови на сифилис и гонорею	При поступлении на работу, в дальнейшем по эпидпоказаниям ¹ .
Мазки на гонорею	по эпидпоказаниям ¹ .
Исследование на носительство возбудителей кишечных инфекций	При поступлении на работу, в дальнейшем по эпидпоказаниям.
Серологическое обследование крови на брюшной тиф	При поступлении на работу, в дальнейшем по эпидпоказаниям.
Мазок из зева и носа	При поступлении на работу, в дальнейшем по эпидпоказаниям.
Исследования на гельминтозы	При поступлении на работу, в дальнейшем 1 раз в год
Осмотр гинеколога	При поступлении на работу, в дальнейшем 1 раз в год

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

Профессиональная гигиеническая подготовка работников пищеблоков проводится при поступлении на работу, далее - 1 раз в год.

Кроме того, сотрудникам рекомендуется проведение прививок 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 вирусного гепатита В – взрослые до 55 лет, не привитые ранее, против брюшного тифа, дизентерии Зоне по эпидпоказаниям, против гриппа – ежегодно в период с 01 сентября по 01 декабря.

7. Контроль за выполнением норм санитарно-эпидемиологических требований (визуальный контроль):

№ п/п	Мероприятия по осуществлению визуального контроля	Периодичность
1.	Проверка санитарно-технического состояния пищеблока: исправность вентиляционных систем, систем холодного и горячего водоснабжения, канализации, системы освещения, технологического и холодильного оборудования, приборов освещения, их своевременный ремонт.	Постоянно
2.	Контроль за организацией питания утвержденного 18 дневного примерного меню.	Ежедневно
3.	Соблюдение правил товарного соседства, температуры в холодильниках и холодильных камерах, установка термометров.	Ежедневно
4	Составление ежедневного меню, меню-	Ежедневно

	требования, наличие нормативно-технологической документации, соблюдение объема порций и выполнение норм питания с учетом возраста детей, использование йодированной соли.	
5	Снятие бракеража готовой продукции и отбор суточных проб, соблюдение сроков их хранения.	Перед выдачей
6.	Наличие достаточного количества маркированного производственного оборудования, инвентаря, кухонной посуды, тары; столовой посуды, соблюдение правил мытья столовой и кухонной посуды.	Постоянно
7	Проверка температуры воздуха внутри холодильного оборудования	Ежедневно
8.	Проверка наличия необходимой сопроводительной документации, подтверждающей безопасность и качество поступающих на предприятие инвентаря, оборудования, тары, моющих и дезинфицирующих средств и т.д.	Постоянно
9	Проверка качества продовольственного сырья и пищевых продуктов, поступающих в организацию – документальная и органолептическая, а также условий и правильности ее хранения и использования.	Постоянно
10	Органолептическая оценка качества блюд и кулинарных изделий.	Ежедневно
11.	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.	Постоянно
12	Ведение учетной документации в соответствии с перечнем форм учета, указанных в разделе 9.	Ежедневно
13	Контроль за своевременным прохождением медицинских периодических осмотров, профессиональной гигиенической аттестации и наличием личных медицинских книжек на каждого работника установленной формы; соблюдением персоналом правил личной гигиены	При поступлении на работу, в дальнейшем в соответствии с действующими нормативными документами
14.	Направление в Управление Роспотребнадзора по Ростовской области информации о принятых мерах по устранению нарушений, выявленных должностными лицами Управления Роспотребнадзора по Ростовской области при проведении мероприятий по контролю (надзору)	В соответствии со сроками устранения выявленных нарушений

8. При возникновении следующих ситуаций следует немедленно известить Управление Роспотребнадзора _

- о 2-х и более случаях инфекционных заболеваний, отравлений среди детей и сотрудников;
- об аварийных ситуациях на системах водоснабжения, канализации и отопления;
- нарушение целостности ртутьсодержащих ламп.

9. Перечень форм учета результатов контроля:

- гигиенический журнал (сотрудники);
- журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- журнал учета температуры и влажности в складских помещениях;
- журнал бракеража готовой продукции;
- журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции;
- ведомость контроля за рационом питания
- журнал учета расхода дезинфекционных средств;
- бракеражный журнал сырой продукции;
- журнал «С» витаминизации блюд;
- документы, подтверждающие выполнение работ по договорам.
- документы, подтверждающие прохождение медицинских осмотров сотрудниками.