

«Утверждаю»

ИП Комарова А.А.

«19» января 2022г.

Антонина  
Анатольевна

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

Методические указания

ИП Комарова А.А. ИНН 615507080125

- **Наименование юридического лица, индивидуального предпринимателя ИНН**
- **ФИО руководителя, телефон** Комарова Антонина Анатольевна
- **Юридический адрес** р.п.Усть Донецкий х. Апаринский ул.Северная,16
- **Фактический адрес**
- **Количество работающих** 2 чел.,  
из них относящихся к декретированному контингенту \_\_\_ чел.
- **Свидетельство о государственной регистрации**  
Серия 61 № 007229178 от 24.03.2011г.

Межрайонная инспекция Федеральной налоговой службы № 12 по  
кем выдано ростовской области

**1. Перечень выпускаемой продукции, а также видов деятельности, представляющих потенциальную опасность для человека и подлежащих санитарно-эпидемиологической оценке:**

- оздоровительно-образовательная деятельность;
- организация общественного питания (объект);
- выпускаемая продукция в ассортименте;

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

Комарова Антонина Анатольевна

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 02.01.2000г № 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»,
- СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья»,
- 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 2.4.4.1204-03 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы загородных стационарных учреждений отдыха и оздоровления детей";
- 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»;
- ОСТ 42-21-16-86 «Кабинеты физиотерапии. Общие требования безопасности»;
- ОСТ 42-21-2-85 «Стерилизация и дезинфекция изделий медицинского назначения».

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

№ п/п	Наименование должностей
1	повар
2	кух. раб

Порядок прохождения обязательных медицинских обследований работников оздоровительных учреждений:

Наименование обследования:	Кратность обследований:
1	2
Осмотр терапевтом	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>:

Наименование обследования:	Кратность обследований:
Осмотр терапевтом	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.

<sup>1</sup> Работников пищеблока, загородного оздоровительного 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.

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

<\*> При зачислении сотрудников по специальности в оздоровительное учреждение с дневным пребыванием детей на базе образовательных учреждений, если их работа не прерывалась, учитываются данные имеющихся медицинских обследований, занесенных в медицинскую книжку, если с момента их прохождения не прошел установленный срок.

### Контроль за выполнением комплекса санитарно-эпидемиологических мероприятий (визуальный)

№ п/п	Мероприятия по осуществлению визуального контроля	Периодичность
1	2	3
1	Наличие документа, подтверждающего соответствие оздоровительного учреждения действующим санитарным правилам.	На каждую смену
2.	Проведение акарицидной обработки территорий оздоровительного учреждения и прилегающих территорий; мероприятий по дезинфекции, дезинсекции, дератизации.	За 20 дней до открытия учреждения
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 заездом

5.	Проверка санитарно-технического состояния оздоровительного учреждения: исправность и эффективная работа отопительной (при круглогодичном функционировании), 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
11.	Контроль за выполнением режима дня, утвержденного руководителем оздоровительного учреждения.	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.	Контроль за зоной рекреации (санитарное состояние пляжа).	Ежедневно
14.	Контроль за наличием и исправностью оборудования медицинского кабинета и изолятора, обеспеченностью необходимым набором медикаментов и перевязочного материала.	Ежедневно
15.	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

### 5.3. 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	ежегодно

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 и рационы питания;
- технологические процессы;
- рабочие места.

**Рекомендуемая номенклатура, объем и периодичность проведения лабораторных и инструментальных исследований в рамках осуществления государственного санитарно-эпидемиологического надзора.**

Вид исследований	Объект исследования (обследования)	Количество, не менее	Кратность, не реже
Микробиологические исследования проб готовых блюд на соответствие требованиям санитарного законодательства	Салаты, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные блюда	1 блюда исследуемого приема пищи	1 раз в сезон
Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре	Обед	3 блюда	1 раз в сезон
Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП)	Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала	5 смывов	1 раз в сезон

**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;
- 8.7. Договоры и акты приема выполненных работ по договорам (вывоз отходов, стирка санитарной одежды, дератизация, дезинсекция и т.д.);
- 8.8. Журнал аварийных ситуаций;
- 8.9. 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)».