

УТВЕРЖДАЮ:
Директор ООО «Изыюминка»
Е.В. Свистович
«11» января 2021 г.



ПРОГРАММА
организации и проведения производственного контроля за
соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-
противоэпидемических (профилактических) мероприятий
для организации общественного питания
в ООО «Изыюминка», г.Новочеркасск, ул. Красноармейская, 22/28

- Наименование юридического лица, индивидуального предпринимателя, ИНН
ООО «Изыюминка», ИНН 6150049920
- ФИО руководителя, телефон
Свистович Елена Викторовна, директор ООО «Изыюминка»,
тел. 24-22-52
- Юридический адрес
346430, Ростовская область, г.Новочеркасск, ул. Красноармейская, 22/28
- Фактический адрес юридического лица, индивидуального предпринимателя

1. МБОУ СОШ № 1,	346400	г.Новочеркасск, ул.Московская, 13/99
2. МБОУ СОШ № 2,	346400	г.Новочеркасск, ул.Александровская, 122а
3. МБОУ СОШ № 3,	346410	г.Новочеркасск, пр.Ермака, 92/75
4. МБОУ СОШ № 5,	346429	г.Новочеркасск, ул.Атаманская, 41/2
5. МБОУ СОШ № 6,	346421	г.Новочеркасск, пр.Баклановский, 150
6. МБОУ «Лицей №7»,	346421	г.Новочеркасск, пр.Баклановский, 136
7. МБОУ СОШ № 8,	346422	г.Новочеркасск, ул.Бакунина, 95
8. МБОУ СОШ № 12,	346400	г.Новочеркасск, ул.Ростовский выезд, 18
9. МБОУ СОШ № 14,	346428	г.Новочеркасск, ул.Энгельса, 20
10. МБОУ СОШ № 17,	346400	г.Новочеркасск, ул.Александровская, 62
11. МБОУ СОШ № 19,	346400	г.Новочеркасск, ул.Буденновская, 21

- Количество работающих 45 чел.
из них относящихся к декретированному контингенту - 45чел

Свидетельство о государственной регистрации
№ 1066150028713 от 08.11.2006г.

1. Ответственным лицом за осуществление производственного контроля назначен(а)

1. МБОУ СОШ № 1- буфетчица Астахова Л.В.
2. МБОУ СОШ № 2- буфетчица Ошкина И.В.
3. МБОУ СОШ № 3- буфетчица Паксяйкина О.В.
4. МБОУ СОШ № 5- зав.производством Дудукина С.А.
5. МБОУ СОШ № 6- зав.производством Слепухина Т.Д.
6. МБОУ «Лицей №7»- буфетчица Шикина И.В.
7. МБОУ СОШ № 8- зав.производством Слюсарь Т.Ю.
8. МБОУ СОШ № 12- зав.производством Баклыкова Э.П.
9. МБОУ СОШ № 14- зав.производством Моргун Т.А.
10. МБОУ СОШ № 17- зав.производством Черникова А.С.
11. МБОУ СОШ № 19- зав.производством Разуваева С.Б

2. В ООО «Измюминка» имеются нормативные документы, требования которых подлежат выполнению:

- Федеральный Закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» №52-ФЗ от 30.03.1999г.
- Федеральный Закон от 17.09.98г. № 157-ФЗ «Об иммунопрофилактике инфекционных болезней».
- Федеральный закон от 02 января 2000 г.№.29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (ред. от 30.12.2006 г.).
- Федеральный закон "О предупреждении распространения туберкулеза в Российской Федерации" от 18.06.01 № 77-ФЗ (ред. от 220.08.2004 г.).
- Федеральный закон от 23.02.2013 г. № 15-ФЗ «Об охране здоровья граждан от воздействия окружающего табачного дыма и последствий потребления табака».
- Федеральный закон «Технический регламент на молоко и молочную продукцию» от 12.06.2008г. № 88-ФЗ;
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»
- СанПиН 2.1.3.2630-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и осуществлению медицинской деятельности»;
- СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;
- СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов» (в ред. от 06.07.2011 г.)
- Постановление Правительства Российской Федерации от 9 марта 2010 г. № 132 "Об обязательных требованиях в отношении отдельных видов продукции и связанных с требованиями к ней процессов проектирования (включая изыскания), производства, строительства, монтажа, наладки, эксплуатации, хранения, перевозки, реализации и утилизации, содержащихся в технических регламентах Республики Казахстан, являющейся государством - участником таможенного союза":
- Технический регламент «Требования к безопасности синтетических моющих средств и товаров бытовой химии», утвержденного Постановлением Правительства Республики Казахстан от 4 марта 2008 г. № 217, согласно приложению № 2;

Технический регламент "Требования к безопасности продуктов мукомольно-крупяной промышленности, крахмалов и крахмальной продукции", утвержденного Постановлением Правительства Республики Казахстан от 26 апреля 2008 г. № 392, согласно приложению № 5

- Технический регламент «Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенических требований к товарам, подлежащих санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)», утвержденные Решением комиссии таможенного союза от 28.05.2010 г. № 299
- Технический регламент Таможенного союза «О безопасности упаковки» (ТР ТС 005/2011), утвержденного решением комиссии Таможенного союза от 16 августа 2011г. №769 «О принятии технического регламента таможенного союза «О безопасности упаковки»
- Технический регламент "Требования к безопасности хлеба и хлебобулочных, кондитерских изделий", утвержденного Постановлением Правительства Республики Казахстан от 26 мая 2008 г. № 496, согласно приложению № 8
- Технический регламент "Требования к безопасности плодов, овощей, корнеплодов и продуктов их переработки", утвержденного Постановлением Правительства Республики Казахстан от 6 июня 2008 г. № 541, согласно приложению № 10
- Технический регламент "Требования к безопасности рыбы и рыбной продукции", утвержденного Постановлением Правительства Республики Казахстан от 19 мая 2009 г. № 743 , согласно прилож. № 13
- Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» ТР ТС 021/2011, утвержденного решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 № 880 «О принятии Технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции»
- Технический регламент Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки» ТР ТС 022/2011, утвержденного решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 №881 «О принятии Технического регламента Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки»;
- Технический регламент Таможенного союза «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей» ТР ТС 023/2011, утвержденного решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 №882 «О принятии Технического регламента Таможенного союза «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей»;
- Технический регламент Таможенного союза «Технический регламент на масложировую продукцию» ТР ТС 024/2011, утвержденного решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011г № 883 «О принятии Технического регламента Таможенного союза «Технический регламент на масложировую продукцию»;
- Технический регламент Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции» ТР ТС 033/2013, принятого решением Совета Евразийской экономической комиссии от 9 октября 2013г. №67 «О техническом регламенте Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции»;
- Технический регламент Таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции» ТР ТС 034/2013, принятого решением Совета Евразийской экономической комиссии от 9 октября 2013г. №68 «О техническом регламенте Таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции»;
- 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);
- Приказ МЗ и СР РФ от 31.01.2011 № 51н «Обутверждении национального календаря профилактических прививок и календаря профилактических прививок по эпидемическим показаниям»;

– Приказ МЗ РФ от 12.04. 2011 N 302н (ред. от 06.02.2018) «Об утверждении перечней вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования), и порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров (обследований) работников занятых на тяжёлых работах и на работах с вредными и (или) опасными условиями труда»;

– Руководство «Использование ультрафиолетового бактерицидного излучения для обеззараживания воздуха в помещениях» Р 3.5.1904-04;

3. Организация медицинских осмотров, профессиональной гигиенической подготовки и аттестации персонала, профилактических прививок:

3.1 Работники организации общественного питания проходят следующие медицинские осмотры, обследования;

Наименование осмотров, обследований;	Кратность обследований:
1	2
Осмотр терапевтом	1 раз в год.
Осмотр дерматовенерологом	1 раз в год.
Осмотр лор-врачом	1 раз в год.
Осмотр стоматологом	1 раз в год.
Осмотр психиатром	1 раз в год.
Осмотр наркологом	1 раз в год.
Осмотр акушер-гинекологом с проведением бактериологического (на флору) и цитологического (на атипичные клетки) исследования	1 раз в год.
Флюорография	1 раз в год.
Исследование крови на сифилис	1 раз в год.
Исследование на носительство кишечных инфекций	При поступлении на работу.
Исследование на брюшной тиф	При поступлении на работу.
Исследование на гельминтозы	1 раз в год.
Мазок из зева и носа на наличие патогенного стафилококка	При поступлении на работу
Анализ крови (гемоглобин, цветной показатель, эритроциты, тромбоциты, лейкоциты, лейкоцитарная формула, СОЭ)	1 раз в год.
Анализ мочи (удельный вес, белок, сахар, микроскопия осадка)	1 раз в год.
Электрокардиография	1 раз в год.
Биохимический анализ: содержание в сыворотке крови глюкозы, холестерина	1 раз в год.
Женщины в возрасте старше 40 лет проходят маммографию или УЗИ молочных желез	1 раз в 2 года.
Прививки:	
- против дифтерии и столбняка	1 раз в 10 лет.
- против кори	до 55 лет.
- против вирусного гепатита В	до 55 лет.
- против краснухи девушкам	от 18 до 25 лет
Профессиональное гигиеническое обучение и аттестация	При поступлении на работу, далее-1 раз в 2 года

4. Потенциальную опасность представляют изделия собственного приготовления: гарниры, салаты, первые и вторые блюда.

5. Лицом, ответственным за осуществление производственного контроля выполняются следующие мероприятия:

Наименование мероприятий	Периодичность	Форма
Наличие официально изданной нормативной документации, своевременное приобретение, изучение ее должностными лицами и персоналом	Постоянно	
Создание условий, необходимых для соблюдения санитарных норм и правил при приеме, хранении, реализации пищевых продуктов, кулинарных изделий. Наличие и исправность термометров холодильного оборудования, психрометров в складских помещениях. Проверка качества поступающей продукции - документальная, органолептическая, а также сроков и условий ее транспортирования, хранения и реализации.	Постоянно	Визуальный контроль
Контроль соответствия доставляемой продукции и автотранспорта для перевозки продуктов питания требованиям действующих санитарных правил, наличием санитарных паспортов на автотранспорт	При поступлении	Визуальный
Проверка наличия дезинфицирующих и моющих средств, правильность их использования. Проверка качества и своевременности уборки помещений, соблюдение санитарно-гигиенического и санитарно-эпидемиологического режимов на предприятии.	Постоянно	Визуальный контроль. Журнал учета и расхода дез. ср-в
Контроль соблюдения правил личной гигиены персоналом, использование средств индивидуальной защиты. Наличие не менее двух комплектов санитарной одежды.	Постоянно	Визуальный контроль
Проверка сроков прохождения сотрудниками гигиенической подготовки и медицинских осмотров. Прием на работу лиц, имеющих допуск по состоянию здоровья, прошедших профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию, наличие личных медицинских книжек на каждого работника	Постоянно	Журнал регистрации результатов мед. осмотров
Своевременное информирование населения, органов местного самоуправления, органов и учреждений Роспотребнадзора об аварийных ситуациях, остановках производства, о нарушении технологических процессов, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения.	При возникновении ситуаций, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения	Письменная информация Журнал учета аварийных ситуаций
Организация и своевременное направление проб для лабораторного исследования в соответствии с разделом «Организация лабораторных исследований»	Постоянно	В соответствии с разделом лабораторные исследования.

6. При возникновении следующих ситуаций следует немедленно известить Управление Роспотребнадзора по РО (территориальный отдел) по телефону 24-70-10, 22-77-36: 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. Организация лабораторных исследований

7.1 Примерная типовая программа лабораторно-инструментальных исследований в рамках Производственного контроля на предприятиях общественного питания

№ п/п	Наименование объекта производственного контроля	Объект исследования и (или) исследуемый материал	Определяемые показатели	Периодичность производственного контроля	Нормативная, нормативнотехническая и методическая документация, регламентирующая проведение исследований, испытаний и т.п
1	2	3	4	5	6
1	Входной контроль Показателей качества и безопасности поступающего сырья и пищевой продукции	Сырье и пищевая продукция	-соответствие видов и наименований поступившей продукции маркировке на упаковке и товарно-сопроводительной документации; -соответствие принадлежности продукции к партии, указанной в сопроводительной документации; -соответствие упаковки и маркировки товара требованиям действующего законодательства и нормативов (объем информации, наличие текста на русском языке и т.д.)	Каждая партия поступающих сырья и пищевых продуктов	Технические регламенты на соответствующие виды продукции, ФЗ от 02.01.2000 №29 « О качестве и безопасности пищевых продуктов», СП 2.3.6.1079-01 ГОСТ Р 51074-2003 СанПиН 2.3.2.1078-01
2	Контроль на этапе технологических процессов	Процессы приготовления, готовая продукция	Лабораторный и инструментальный контроль: -на этапах технологического процесса (овоскопирование яйца, контроль качества фритюрных жиров); Готовой продукции: -органолептические показатели; -физико-химические и микробиологические показатели. Лабораторные исследования: -органолептические, микробиологические показатели	Ежедневно Ежедневно, каждый вид блюда на микробиологию по 1 блюду в каждом учреждении. -термообработка по 1 пробы в каждом учреждении 1 раз в год. -калорийность по 1 блюду в столовых	СП 2.3.6.1079-01 СанПиН 2.3.2.1078-01 нормативная и техническая документация СП 2.3.6.1079-01 СанПиН 2.1.4.1074-01
3	Санитарно-эпидемиологический режим	Санитарная обработка помещений оборудования, инвентаря	Смывы объектов производственного оборудования, инвентаря, резервуаров, тары, рук и спецодежды персонала.	1 раз в год (не менее 5 смывов) в каждом учреждении.	СП 2.3.6.1079-01

Примечание: представленный план минимальных лабораторно-инструментальных исследований является одним из разделов программы производственного контроля, разрабатываемой юридическим лицом или индивидуальным предпринимателем в соответствии с требованиями технических регламентов, государственных санитарно-эпидемиологических правил и нормативов и других нормативных правовых актов.

7.2 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, напитки, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные блюда	1 блюдо исследуемого приема пищи	1 раз в год
Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре	Комплексный обед	1 блюдо	1 раз в год
Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП)	Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала	5 смывов	1 раз в год
Исследования смывов на наличие яиц гельминтов	Оборудование, инвентарь, тара, руки и спецодежда персонала, сырые пищевые продукты (рыба, мясо, зелень)	3 смыва	1 раз в год

8. Перечень форм учета результатов производственного контроля:

8.1 Журнал регистрации результатов контроля (указываются мероприятия, выполненные ответственным лицом в рамках производственного контроля; мероприятия по устранению нарушений:

приостановление оказания услуг, проведение санитарного дня, других принятых мер, сроках и результатах повторных исследований, дате возобновления деятельности);

8.2 Формы учетной документации пищеблока (приложение 10 к СанПиН 2.4.5.2409-08)

8.3 Акты отбора проб и протоколы лабораторных исследований.

Ознакомлен _____

Адреса мест фактической деятельности ООО «Изюминка»

1. МБОУ СОШ № 1, 346400 г.Новочеркасск, ул.Московская, 13/99
2. МБОУ СОШ № 2, 346400 г.Новочеркасск, ул.Александровская, 122а
3. МБОУ СОШ № 3, 346410 г.Новочеркасск, пр.Ермака, 92/75
4. МБОУ СОШ № 5, 346429 г.Новочеркасск, ул.Атаманская, 41/2
5. МБОУ СОШ № 6, 346421 г.Новочеркасск, пр.Баклановский, 150
6. МБОУ «Лицей №7», 346421 г.Новочеркасск, пр.Баклановский, 136
7. МБОУ СОШ № 8, 346422 г.Новочеркасск, ул.Бакунина, 95
8. МБОУ СОШ № 12, 346400 г.Новочеркасск, ул.Ростовский выезд, 18
9. МБОУ СОШ № 14, 346428 г.Новочеркасск, ул.Энгельса, 20
10. МБОУ СОШ № 17, 346400 г.Новочеркасск, ул.Александровская, 62
11. МБОУ СОШ № 19, 346400 г.Новочеркасск, ул.Буденновская, 21

Директор ООО «Изюминка»



Е.В. Свистович