



Солмаеваш
Директор школы
С.Ф. Тишигорев

«Утверждаю»

ИП Туева Наталья Сергеевна

Туева Н. С.



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

Столовые при МБОУ СОШ

- Наименование юридического лица, индивидуального предпринимателя
Индивидуальный предприниматель Туева Наталья Сергеевна ИНН 612308427708
- ФИО руководителя, телефон Туева Наталья Сергеевна.
- Юридический адрес
346835 Неклиновский район, с. Троицкое, ул. Октябрьская, 56а
- Фактический адрес
**346830 Неклиновский район, с. Покровское, пер. Маяковского, 3в
Неклиновский район с. Отрадное, ул. Школьная, 37
Неклиновский район с. Большая Неклиновка, ул. Школьная, 76а**
- Количество работающих
6 чел., из них относящихся к декретированному контингенту 6 чел.

Свидетельство о государственной регистрации ОГРНИП 314617116700034 от 30 января 2009 г. Регистратор Межрайонная инспекция Федеральной налоговой службы № 26 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: первые блюда, вторые блюда, горячие напитки

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

ФИО работника	должность	телефон
<i>Щабрицкая Н. А.</i>	повар	<i>8928 459 8888</i>
<i>Сидорова С. В.</i>	Кухонный рабочий	<i>8951 825 2362</i>

Перечень официально изданных нормативных документов, в том числе санитарных правил в соответствии с осуществляемой деятельностью:

1. Федеральный закон от 30.03.1999г. №52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»
2. Федеральный закон от 17.09.1998г. №157-ФЗ «Об иммунопрофилактике инфекционных болезней»;
3. Федеральный закон от 18.06.2001г. № 77-ФЗ «О предупреждении распространения туберкулеза в Российской Федерации»;
4. Постановление Правительства Российской Федерации от 25.12.01 № 892 «О реализации Федерального закона «О предупреждении распространения туберкулеза в Российской Федерации»;
5. Федеральный закон от 23.02.2013г. № 15-ФЗ «Об охране здоровья граждан от воздействия окружающего табачного дыма и последствий потребления табака»;

6. Федерального закона от 02.01.2000г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
7. Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011), утв. Решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011г. № 880;
8. Технический регламент Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции» (ТР ТС 033/2013), утв. Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 9 октября 2013г. № 67;
9. Технический регламент Таможенного союза «Технический регламент на масложировую продукцию» (ТР ТС 024/2011), утв. Решением Комиссии Таможенного союза от 9 октября 2011г. N 883;
10. Технический регламент Таможенного союза «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей» (ТР ТС 023/2011), утв. Решением Евразийского экономического сообщества от 9 декабря 2011г. № 882;
11. Технический регламент Таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции» (ТР ТС 034/2013) утв. Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 9 октября 2013г. № 68;
12. Технический регламент Евразийского Экономического союза "О безопасности рыбы и рыбной продукции" (ТР ЕАЭС 040/2016) утв. Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 18 октября 2016 г. N 162,
13. СП 3.1/3.2.3146-13 «Профилактика инфекционных и паразитарных болезней. Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней»;
14. СанПиН 3.2.3215-14 «Профилактика паразитарных болезней на территории Российской Федерации»;
15. СП 3.2.3110-13 «Профилактика энтеробиоза»;
16. СП 3.5.1378-03 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и осуществлению дезинфекционной деятельности»;
17. СанПиН 3.5.2.3472-17 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дезинсекционных мероприятий в борьбе с членистоногими, имеющими эпидемиологическое и санитарно-гигиеническое значение»;
18. СП 3.3.2367-08 «Организация иммунопрофилактики инфекционных болезней»;
19. СП 3.1.7.2616-10 «Профилактика сальмонеллеза»,
20. СП 3.1.7.2836-11 «Изменения и дополнения № 1 к СП 3.1.7.2616-10 «Профилактика сальмонеллеза»;
21. СП 3.5.3.3223-14 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дератизационных мероприятий»;
22. СП 3.1.1.3108-13 "Профилактика острых кишечных инфекций";
23. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"
24. СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнение
25. СП 2.4.3648-20"Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи";
26. СанПиН 1.2.3685-21 "Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания"

27. СанПиН 2.1.3684-21 «Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию территорий городских и сельских поселений, к водным объектам, питьевой воде и питьевому водоснабжению, атмосферному воздуху, почвам, жилым помещениям, эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий».

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

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 психиатром	При поступлении на работу, 1 раз в год
Осмотр наркологом	При поступлении на работу, 1 раз в год
Осмотр ЛОРом	При поступлении на работу, 1 раз в год
Осмотр стоматологом	При поступлении на работу, 1 раз в год
Осмотр дерматовенерологом	При поступлении на работу 1 раз в год
Флюорография	При поступлении на работу, 1 раз в год
Исследования на сифилис и гонорею	При поступлении на работу, в дальнейшем по эпидпоказаниям.
Серологическое обследование крови на брюшной тиф	При поступлении на работу, в дальнейшем по эпидпоказаниям.
Исследования на гельминтозы	При поступлении на работу, 1 раз в год
Исследования на носительство возбудителей	При поступлении на работу, в

кишечных инфекций	дальнейшем по эпидпоказаниям.
Исследования на носительство стафилоккока	При поступлении на работу, в дальнейшем по эпидпоказаниям.

Медицинские осмотры работников пищеблока ¹:

Наименование обследования:	Краткость обследований:
Осмотр терапевтом	При поступлении на работу.
Осмотр дерматовенерологом.	При поступлении на работу ¹ , 1 раз в год
Осмотр психиатром	При поступлении на работу, 1 раз в год
Осмотр наркологом	При поступлении на работу, 1 раз в год
Осмотр ЛОРом	При поступлении на работу, 1 раз в год
Осмотр стоматологом	При поступлении на работу, 1 раз в год
Исследования на сифилис и гонорею	При поступлении на работу ¹ по эпид показаниям
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, 1 раз в год
Мазок из зева и носа на носительство стафилоккока	При поступлении на работу, в дальнейшем по эпидпоказаниям

¹ Работников пищеблока, загородного оздоровительного учреждения считать вновь поступающими.

Профессиональная гигиеническая подготовка для работников пищеблока, для работников пищеблока, для работников 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 55 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.

Кратность осмотра может быть увеличена с учетом складывающейся эпидемиологической ситуации и действующих местных нормативны

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 паспортным характеристикам.	ежегодно
3.	Проверка температурного режима внутри холодильного оборудования с использованием термометров.	ежедневно
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 ангина, катаральных явлений верхних дыхательных путей, своевременное их устранение от работы.	ежедневно
7.	Наличие санитарного паспорта на автотранспорт.	Постоянно
8.	Проверка наличия соответствующих документов (удостоверение качества и безопасности пищевых продуктов, документов ветеринарно-санитарной экспертизы и др.), подтверждающих безопасность и качество поступающих на предприятие пищевых	постоянно

	продуктов и продовольственного сырья, инвентаря, оборудования, тары, моющих и дезинфицирующих средств и т.д.	
9.	Проверка соблюдения сроков годности и условий хранения пищевых продуктов.	ежедневно
10.	Организация проведения лабораторных исследований блюд и кулинарных изделий в аккредитованной лаборатории.	В соответствии с разделом 7 программы постоянно
11.	Проверка качества и своевременности уборки помещений, соблюдения режима дезинфекции, соблюдения правил личной гигиены.	ежемесячно
12.	Организация работ по дератизации, дезинсекции и дезинфекции.	ежедневно
13.	Контроль за организацией питания:	ежемесячно
13.1	Контроль за выполнением согласованного с Управлением Роспотребнадзора по Ростовской области (ТО) примерного меню.	
13.2	Наличие достаточного количества маркированного производственного оборудования, инвентаря, кухонной посуды, тары; столовой посуды, соблюдение правил мытья столовой и кухонной посуды.	ежедневно
13.3	объема порций и выполнение норм питания с учетом возраста детей, проведение искусственной «С» витаминизации, использование обогащенных микронутриентами продуктов питания.	ежедневно
13.4	Подготовка сведений о качественном и количественном составе рациона питания: калорийность, содержание белков, жиров, углеводов, витаминов, макро- и микроэлементов.	1 раз за 10 дней
13.5	Снятие пробы готовой продукции бракеражной комиссией (медицинский работник, работник пищеблока, представитель администрации образовательного учреждения) и оценка качества блюд по органолептическим показателям.	перед выдачей
13.6	Отбор суточных проб, соблюдение сроков их хранения.	ежедневно
13.7	Контроль за ведением учетной документации, указанной в разделе 8.	ежедневно

5.4. Организация лабораторного контроля :

п/и	Наименование Объекта производственного Контроля	Объект исследования и (или) исследуемый Материал	Определяемые показатели	Периодичность производственного контроля	Нормативная, нормативно- техническая и Методическая Документация, регламентирующая проведение исследований, испытаний и т.п.
1	2	3	4	5	6
1	Входной контроль Качества и безопасности поступающих пищевых продуктов	Сырье и пищевая продукция	- соответствие видов и наименований поступившей продукции маркировке на упаковке и товарнс –сопроводительной документации -соответствие принадлежности продукции к партии , указанной в сопроводительной документации -соответствие упаковке и маркировка товара требованиям санитарных правил и нормативов, государственных стандартов	Визуальный осмотр каждой партии продукции за отсутствием признаков порчи продукции , целостности упаковки	Технические Регламенты на соответствующие виды продукции ТР ТС 021/2011 ТР ТС 034/2013 ТР ТС 033/2013 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 " Ответственный по приказу

2.	Контроль на этапе транспортировки	Условия, сроки, и температурный режим при транспортировке		Каждая партия	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 " Ответственный по приказу
3.	Контроль за условиями хранения пищевой продукции	Контроль за температурно-влажностным режимом хранения в складских помещениях	Журнал регистрации температурно-влажностного режима	Ежедневно	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 " Ответственный по приказу
4	Контроль за санитарно-техническим состоянием помещений и оборудованием, состоянием производственной и окружающей среды	Контроль за соблюдением санитарно-технического состояния помещений оборудования Исследование эффективности работы системы вентиляции и кондиционирования воздуха и их исправность	Проведение мероприятий по очистке и дезинфекции систем вентиляции и кондиционирования воздуха	1 раз в год	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 " Ф3 №52-ФЗ от 30.03.1999 г. Ответственный по приказу

5.	Санитарно-техническое состояние	Лабораторные исследования воды из разводящих систем	Лабораторные исследования воды питьевой: микробиологические показатели	после проведения ремонтных работ в системе водоснабжения	СанПИН 2.1.3684-21 Ответственный по приказу Аккредитованный лабораторный центр
6.	Контроль за выполнением санитарно-противоэпидемиологических (профилактических)	Контроль за выполнением мероприятий, в соответствии с предложениями, представленными Органом и учреждений Роспотребнадзор Контроль за содержанием обеденного зала, производственных, складских и подсобных помещений		Ежедневно График генеральных уборок	СанПИН 2.3/2.4.3590-20 " ФЗ № 52 от 30.03.1999 Г. Ответственный по приказу СанПИН 2.3/2.4.3590-20 "

		<p>Контроль за соблюдением санитарно-противоэпидемического режима мытья и дезинфекции помещений, оборудования, инвентаря</p>	<p>Смывы о объектов производственного оборудования, инвентаря, резервуаров, тары, рук и спецодежды персонала (БГКП , сальмонеллез)</p>	<p>1 раз в год, (не менее 5 смывов)</p>	<p>СанПин 1.2.3685-21 Ответственный по приказу Аккредитованный лабораторный центр</p>	
7.		<p>Организация регулярной централизованной стирки санитарной и специализированной одежды</p>		<p>Согласно графика</p>	<p>СанПин 2.3/2.4.3590-20 " Ответственный по приказу</p>	

8.		Контроль проведения мероприятий по дезинфекции и дератизации	Журнал по проведению работ по дератизации и дезинсекции	1 раз в месяц	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 " СП 3.5.1378-03 СП 3.5.3.3223-14
9.	Контроль за соблюдением правил личной гигиены	Контроль за наличием у персонала личных мед. книжек Соблюдение кратности прохождения мед. осмотров и гигиенического обучения		Контроль за наличием у персонала личных мед. книжек Соблюдение кратности прохождения мед. осмотров и гигиенического обучения	Ответственный по приказу
10.	Производственная среда	Условия труда на рабочих местах (обеденный зал)	Проведение инструментальных измерений физических факторов на рабочих местах: микроклимат: (температура, влажность воздуха; скорость движения воздуха); -освещенность	1 раз в год 1 раз в год	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 " СанПиН 1.2.3685-21 Ответственный по приказу Аккредитованный лабораторный центр

	Контроль на этапе технологических процессов	Процессы приготовления, готовой продукция	-на этапах технологического процесса Готовой продукции: -органолептические показатели Журнал органолептической оценки качества полуфабрикатов , блюд и кулинарных изделий - микробиологические показатели: -Блюда из мяса, птицы, рыбы (выборочно)	Ежедневно Ежедневно 1 проба 1 раз в год	ТРТС 021/2011 Ответственный по приказу Аккредитованный лабораторный центр
--	---	---	---	---	---

6. Перечень ситуаций, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения, при возникновении которых осуществляется информирование населения, органов местного самоуправления, Территориальный отдел Управления Роспотребнадзора по Ростовской области в г. Таганроге, Неклиновском, Матвеево-Курганском, Куйбышевском районах:
(88634)64-24-25

Отравления связанные с употреблением изготовленных блюд, аварии на водопроводной системе, отсутствие воды, аварии на канализационной системе.

7. Перечень форм учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля:

7.2. Журналы учетной документации пищеблока: Гигиенический журнал (сотрудники); Журнал учета температурного режима холодильного оборудования; Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях; Журнал бракеража готовой пищевой продукции; Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции; Ведомость контроля за рационом питания

7.3. Личные медицинские книжки работников;

7.4. Журнал аварийных ситуаций;