

«Утверждаю»
Генеральный директор
ОАО «Флодоовощторг»
города Батайска
Р.В. Татарская



« 9 » января 2017 г.

**ПРОГРАММА
ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ
ЗА СОБЛЮДЕНИЕМ САНИТАРНЫХ ПРАВИЛ И ВЫПОЛНЕНИЕМ САНИТАРНО-
ПРОТИВОЭПИДЕМИЧЕСКИХ (ПРОФИЛАКТИЧЕСКИХ) МЕРОПРИЯТИЙ
предприятия общественного питания (столовой).
ОАО «Флодоовощторг» города Батайска**

Наименование юридического лица, индивидуального предпринимателя ИНН:
6141031718

ФИО руководителя: Генеральный директор Татарская Рита Владимировна
тел. 7-08-59

Юридический адрес

346880, Ростовская область, г.Батайск, Самарское шоссе, 1

Фактический адрес

346751, Ростовская область, г.Батайск, ул. Чкалова, 40

МБОУ Гимназия № 21

Количество работающих - 4 чел.,

из них относящихся к декретированному контингенту -0 чел.

• **Свидетельство о государственной регистрации**

№ 1086181001730

от 11.12.2008г

кем выдано МИ ФНС по России №41 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).
- ассортимент изготавливаемой и реализуемой продукции: кулинарные изделия в ассортименте, безалкогольная продукция, не скоропортящиеся продукты в

потребительской упаковке.

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

заведующий производством школьных столовых

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., в ред. от 19.07.2011 с изменениями от 07.12.2011);
- Федеральный закон от 02 января 2000г. №29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (ред. от 21.11.2011г.)
- Федеральный закон «Об иммунопрофилактике инфекционных заболеваний», № 157-ФЗ от 17.09.98 г. (ред. от19.07.2011 г.);
- Федеральный закон "О предупреждении распространения туберкулеза в Российской Федерации" от 18.06.01 № 77-ФЗ (ред. от 19.07.2011 г.);
- СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;
- СанПиН 2.3.2.1293-03 «Гигиенические требования по применению пищевых добавок» (в ред. дополнений и изменений №1. Утв. Постановлением Главного Государственного санитарного врача РФ от 27.04.2009., №4 , №3, утв. Постановлением главного Государственного санитарного врача РФ от 23.12.2010 №168);
- СанПиН 3.2.1333-03 «Профилактика паразитарных болезней на территории Российской Федерации».
- СП 3.5.1378-03 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и осуществлению дезинфекционной деятельности»;
- СП 3.5.3.1129-02 «Санитарно-эпидемиологические требования к проведению дератизации»;
- Федеральный закон «Технический регламент на молоко и молочную продукцию» от 12 июня 2008г. №88-ФЗ.
- Федеральный закон « Технический регламент на масложировую продукцию» от 24 июня 2008г. №90-ФЗ.

-Федеральный закон «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей» от 27 октября 2008г. №178-ФЗ.

-Постановление Правительства Российской Федерации от 9марта 2010г. №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.

-пункты 7,9, 17, абзац первый пункта 28,пункты 46-51, 54-60, 62-77 Технического регламента «Требования к безопасности продуктов мукомольно-крупяной промышленности, крахмалов и крахмальной продукции», утв. Постановлением Правительства Республики Казахстан от 26 апреля 2008г. №392, согласно приложения №5;

-пункты 6,23,26-29, 31, 32, 34-37,39 , п.40, 41-43, 45,50,51,54-56, 59-67 технического регламента «Требования к безопасности пищевых добавок, их производство и оборота», утв. Постановлением Правительства Республики Казахстан от 4 мая 2008г. №410, согласно приложения №6;

-пункты 34-38,43,46,50,84-97,99-103,105-113 Технического регламента «Требования к безопасности хлеба и хлебобулочных, кондитерских изделий», утв. Постановлением Правительства Республики Казахстан от 26 мая 2008г. №496, согласно приложения№8;

-пункты 21,23-25, 27-30, абзацы первый, третий-пятый пункта 40 Технического регламента «Требования к безопасности плодов, овощей, корнеплодов и продуктов их переработки», утв. Постановлением Правительства Республики Казахстан отбиюня 2008г. №541, согласно приложения «10;

-Единые санитарно-эпидемиологические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору(контролю), Требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов, утвержденные решением Комиссии Таможенного союза №299 от 28.05.2010г. « О применении санитарных мер в таможенном союзе».

-СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов» дополнения и изменения:

-СанПиН 2.3.2.2871-11, изменения и дополнения №24,

-СанПиН2.3.2.2804-10, доп. и изменения №22,

-СанПиН2.3.2.2650-10,долнения и изменения № 18,

-СанПиН 2.3.2.2401-08, дополнения и изменения №10,

-СанПиН 2.3.2.2362-08, дополнения и изменения №9,

-СанПиН 2.3.2.2340-08, дополнения и изменения №6,

-СанПиН 2.3.2.2227-07,дополнения и изменения №5,

-СанПиН 2.3.2.1842-04, дополнения и изменения №3,

-СанПиН 2.3.2.1293-03, дополнения и изменения №1.

СП 3.1.1295-03 «Профилактика туберкулеза».

-СПЗ.1.1-1117-02 «Профилактика острых кишечных инфекций».

-СП 3.1.2.1108-02 «Профилактика дифтерии».

-СП 3.1.7.2616-10 «Профилактика сальмонеллезв»,СП 3.1.7.2836-10 «Изменения и

дополнения №1 к санитарно-эпидемиологическим правилам СП 3.1.7.2616-10 «Профилактика сальмонеллеза».

-СанПиН 3.5.3.1376-02 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дезинсекционных мероприятий против синантропных членистоногих».

-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).

-СП 31.7.2817-10 «Профилактика листериоза у людей».

- СП 3.1.7.2816-10 «Профилактика кампилобактериоза среди людей»

-СП 3.1.7.2615-10 «Профилактика иерсиниоза»

-Приказ Минздравсоцразвития Российской Федерации от 12 апреля 2011г. 302 и « Об утверждении перечней вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования), и порядок проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров(обследований) работников, занятых на тяжелых работах и на работах с вредными и (или) опасными условиями труда». (с 01.01.2012).

-СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья»(в ред. Постановления Главного государственного санитарного врача РФ от 03.04.2003 №28, Изменения №2, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 03.05.2007 №25).

- Нормативная и техническая документация, технологические инструкции на выпускаемую продукцию.

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

№ п/п	Наименование должностей
1.	Заведующий производством
2.	Повар
3.	Кухонный рабочий
4.	Буфетчик

Работники столовой, 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

оториноларингологом, стоматологом, психиатром, наркологом, акушер-гинекологом - инфекционистом - по рекомендации врачей – специалистов, акушером –гинекологом для женщины старше 40 лет проходят 1 раз в 2 года маммографию или УЗИ, и цитологическое исследование на атипичные клетки.	
Осмотр дерматовенерологом	При поступлении на работу, в дальнейшем - 1 раз в год ¹
Исследование крови на сифилис	При поступлении на работу, в дальнейшем - 1 раз в год ²
Мазок из зева и носа на наличие патогенного стафилококка	При поступлении на работу, в дальнейшем – по медицинским и эпид. показаниям. ³
Рентгенография в двух проекциях или цифровая флюорография	При поступлении на работу, в дальнейшем - 1 раз в год
Серологическое обследование на брюшной тиф	При поступлении на работу, в дальнейшем по эпидпоказаниям
Исследования на носительство кишечных инфекций.	При поступлении на работу, в дальнейшем по эпидпоказаниям
Исследование на гельминты	При поступлении на дальнейшим 1 раз в год.

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

² Кратность обследований может быть увеличена с учетом складывающейся эпидемиологической ситуации и действующих местных нормативных актов

³ Кратность обследований может быть увеличена с учетом складывающейся эпидемиологической ситуации и действующих местных нормативных актов

Кроме того, работники столовой подлежат прививкам 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 гриппа – ежегодно в период с 01 сентября по 01 декабря; против вирусного гепатита А и по эпидпоказаниям -против брюшного тифа, дизентерии Зонне.

Работники столовой проходят профессиональное гигиеническое обучение и аттестацию при поступлении на работу, далее - 1 раз в 2 года.

5. 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
2
3

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, катарам 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 - документарная и органолептическая, а также условий и правильности её хранения и использования.	постоянно
7.	Организация проведения лабораторных исследований блюд и кулинарных изделий, воды, измерения параметров физических факторов в аккредитованной лаборатории	по графику
8.	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
9.	Проверка качества и своевременности уборки помещений, соблюдения режима дезинфекции, соблюдения правил личной гигиены.	постоянно
10.	Организация работ по дератизации и дезинсекции	ежемесячно

6. Перечень ситуаций, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения, при возникновении которых осуществляется информирование населения, органов местного самоуправления, Управления Роспотребнадзора по Ростовской области (территориальный отдел Управления):

получение сообщений об инфекционном, паразитарном заболевании (острая кишечная инфекция, вирусный гепатит А, трихинеллез и др.), отравлении, связанном с употреблением изготовленных блюд, авария канализационной

8.3. Личные медицинские книжки работников;

8.4. Акты отбора проб и протоколы лабораторных исследований аккредитованных лабораторий;

8.5. Договоры и акты приема выполненных работ по договорам (вывоз отходов, стирка санитарной одежды, дератизация, дезинсекция и т.д.)

№ п/п	Наименование объекта	Адрес	Срок действия договора	Сумма договора
1	ООО "Специализированная компания"	г. Москва, ул. ...	с 01.01.2024 по 31.12.2024	100 000 руб.
2	ООО "Эко-Сервис"	г. Москва, ул. ...	с 01.01.2024 по 31.12.2024	150 000 руб.
3	ООО "Дезинфекция"	г. Москва, ул. ...	с 01.01.2024 по 31.12.2024	80 000 руб.
4	ООО "Дератизация"	г. Москва, ул. ...	с 01.01.2024 по 31.12.2024	120 000 руб.
5	ООО "Вывоз отходов"	г. Москва, ул. ...	с 01.01.2024 по 31.12.2024	200 000 руб.

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;
- рабочие места;
- распределительная система питьевого водоснабжения

Организация лабораторных исследований, испытаний

№ п/п	Объект исследования	Определяемые показатели	Количество проб, периодичность лабораторных исследований
1.	Блюда из мяса, птицы, рыбы (выборочно)	Определение эффективности тепловой обработки Микробиологические показатели в соответствии с СанПиН 2.3.2.1078-01, Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)	по 1 пробе 1 раза в год
2	Вода	СанПиН 2.1.4.1074-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества» по органолептическим и бактериологическим показателям	1 раз в год и после ремонта
3	Смывы с инвентаря, рук, оборудования и санитарной одежды	ВКП (при обороте готовой продукции)	По 5 смывов в течение года
4	Условия труда	Микроклимат, освещенность	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);