

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

Столовая

- Наименование юридического лица: ООО «Питание»

свидетельство о государственной регистрации № 1176196053659

- Юридический адрес:

347873, г. Гуково, Ростовская область, ул. Чкалова 32/20

Фактический адрес юридического лица:

347873, г. Гуково Ростовская область, ул. Чкалова, 32

Количество работающих _____ чел.

из них относящихся к декретированному контингенту _0_ чел.

Санитарно-эпидемиологическое заключение о соответствии санитарным правилам вида деятельности, работ, услуг, представляющих опасность для человека,

Приложения к санитарно-эпидемиологическому заключению имеется.

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

Кортоножко Елена Юрьевна директор ООО «Питание»

Ф.И.О. (указывается полностью), должность, телефон

Приказом

(дата, номер)

1. Перечень официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью:

1.1 Федеральный Закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» № 52 ФЗ от 30.03.99. с изменениями, внесенными Федеральным Законом № 122-ФЗ «О внесении изменений в законодательные акты РФ и признание утратившими силу некоторых законодательных актов РФ» от 22.08.2004 г.

1.2 Федеральный Закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» № 29 ФЗ от 02.01.2000 г.

1.3 Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», утв. Решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011г. № 880

1.4 Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 023/2011 «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей», утв. Решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011г. № 882;

1.5 Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию», утв. Решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011г. № 883;

1.6 Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств», утв. Решением Комиссии Таможенного союза от 02.10.2012 г. № 258;

1.7 «Единые санитарно-эпидемиологические требования к товарам, подлежащих санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)», утв. Решением комиссии таможенного союза от 28.05.2010г. № 299

1.8 технический регламент Таможенного союза ТР ТС 033/2013 "О безопасности молока и молочной продукции" утв. Решением Коллегии Евразийской экономической комиссии от 09.10.2013 N 68;

1.9 технический регламент Таможенного союза ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции», утв. Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 09.10.2013 N 68

1.10 Федеральный закон от 17.09.1998г .№ 157-ФЗ «Об иммунопрофилактике инфекционных болезней»

1.11 СанПиН 2.3/2.43590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»

1.12 СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов».

1.13 СанПиН 2.3.2.1824-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов».

1.14 СанПиН 3.5.2.1376-03 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дезинсекционных мероприятий против синантропных членистоногих».

1.15 СП 3.2.3110-13 «Профилактика энтеробиоза»

СанПиН 3.2.3215-14 «Профилактика паразитарных болезней на территории Российской Федерации»,

1.16 СП 3.5.3.3223-14 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дератизации»

1.17 СП 3.5.1378-03 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и осуществлению дезинфекционной деятельности».

1.18 СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий».

1.19 Приказ Министерства Здравоохранения и социального развития Российской Федерации от 12.04.2011г. №302Н (Приложение №2 Перечень работ, при выполнении которых проводят обязательные предварительные и периодические медицинский осмотр и (обследование) работников.

2. Медицинские осмотры и обследования персонала.

2.1. В целях предупреждения возникновения и распространения инфекционных заболеваний, массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) и профессиональных заболеваний персонала, связанных с производством и реализацией продукции обязан проходить предварительные при поступлении на работу и периодические профилактические медицинские осмотры.

2.2 Руководители предприятий и организаций обязаны обеспечивать условия, необходимые для своевременного прохождения медицинских осмотров работниками, а также проведения профилактических прививок.

2.3 Работники, отказывающиеся от прохождения медицинских осмотров, к работе не допускаются.

2.4 Медицинские осмотры проводятся в случаях:

- предварительные медицинские осмотры – при поступлении на работу с целью определения соответствия состояния здоровья персонала поручаемой им работе;

- в случаи необходимости на основании предложений органов государственного надзора или органов местного самоуправления могут вводиться дополнительные показания к проведению медицинских осмотров персонала.

2.5 Кратность прохождения медицинских осмотров и обследований персонала:

Наименование осмотров, обследований:	Кратность обследований:
---	--------------------------------

1	2
Результаты отоларинголога	При поступлении на работу, в дальнейшем - 1 раз в год
Результаты лабораторных исследований и осмотра дерматовенеролога	При поступлении на работу, в дальнейшем - 1 раза в год
Осмотр стоматологом	При поступлении на работу, в дальнейшем - 1 раза в год
Результаты обследования на туберкулез.	При поступлении на работу, в дальнейшем - 1 раз в год
Результаты исследования на носительство возбудителей кишечных инфекций и серологическое обследование на брюшной тиф	При поступлении на работу, в дальнейшем по эпид. показаниям
Результаты исследования на носительство яиц гельминтов.	При поступлении на работу, в дальнейшем по эпидпоказаниям
Исследование на гельминтозы	При поступлении на работу, в дальнейшем не реже 1 раза в год либо по эпидемиологическим показаниям
Мазок из зева и носа на наличие патогенного стафилококка	При поступлении на работу, в дальнейшем по медицинским показаниям
Профессиональное гигиеническое обучение и аттестация	При поступлении на работу, далее - 1 раз в год

2.6 Предварительным и периодическим медицинским осмотрам, а также профессиональной гигиенической подготовке подлежат следующие сотрудники:

№ п/п	Ф.И.О. сотрудника	Занимаемая должность
1.		повар
2.		
3.		
4.		

3.Потенциальную опасность представляют реализуемые особо скоропортящиеся и скоропортящиеся продукты: полуфабрикаты, мороженое, кулинарные изделия, молочная продукция

4. Перечень объектов производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для человека и среды его обитания, в отношении которых необходима организация лабораторных исследований, испытаний:

- производственный цех
- реализуемая скоропортящаяся продукция,
- рабочие места;
- распределительная система питьевого водоснабжения.

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

N п/п	Наименование мероприятий	Периодичность	Форма контроля	Ответственный исполнитель
1.	Наличие официально изданной нормативной документации, своевременное приобретение, изучение ее должностными лицами и персоналом.	Постоянно	Журнал учета нормативной документации	руководитель
2.	Проверка качества и своевременности уборки помещений, соблюдение режима дезинфекции, использование средств индивидуальной защиты, контроль соблюдения правил личной гигиены персоналом, контроль эксплуатации инженерных сетей.	Постоянно	Визуальный контроль. Ведение журнала производственного контроля	руководитель
3.	Создание условий, необходимых для соблюдения санитарных норм и правил при приеме, хранении, производстве и реализации пищевых продуктов, продовольственного сырья, наличие и исправность термометров, психрометров. Проверка качества поступающей продукции – документальная и органолептическая, а также сроков и условий ее хранения и реализации.	Постоянно	Ведение журнала входного контроля пищевых продуктов, продовольственного сырья	руководитель
4.	Проверка соблюдения санитарно-гигиенического и санитарно-эпидемического режимов на предприятии, обеспечение необходимых условий труда, качество санитарной обработки помещений, обеспечение необходимого микроклимата, освещенности. Проверка температуры воздуха внутри камер холодильного оборудования, наличие холодной и горячей воды, дезинфицирующих средств с замерами физических факторов (температура, относительная влажность).	Постоянно	Журнал производственного контроля, журнал учета расходов дез. средств, журнал регистрации параметров микроклимата в производственных и складских помещениях, холодильных шкафах (камерах).	руководитель
5.	Проверка сроков прохождения сотрудниками гигиенической подготовки и медицинских осмотров. Прием на работу лиц, имеющих допуск по состоянию здоровья, профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию, наличие медицинских книжек на каждого работника. Отстранять от работы не прошедших периодические медицинские осмотры, гигиеническое обучение, аттестацию. Наличие не менее двух комплектов санитарной одежды. Организация регулярной централизованной стирки санитарной одежды.	Постоянно	Журнал регистрации результатов мед. осмотров. Журнал здоровья	руководитель

6	Контроль соответствия доставляемой продукции и автотранспорта для перевозки продуктов питания требованиям действующих санитарных правил, наличием санитарных паспортов на автотранспорт.	При поступлении	Визуальный	Руководитель
7	Контроль за проведением мероприятий по дезинфекции, дезинсекции и дератизации.	постоянно	Визуальный	Руководитель
8	Контроль за своевременным вывозом твердых бытовых отходов. Контроль за утилизацией использованных люминесцентных ламп.	Ежедневно. По окончанию сроков эксплуатации	Визуальный Журнал учета утилизированных люминесцентных ламп	Руководитель
9	Наличие аптек для оказания первой медицинской помощи и их своевременное пополнение.	Постоянно	Визуальный	Руководитель
10	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	Журнал учета аварийных ситуаций	Руководитель
11	Своевременно информировать территориальные отделы ТУ Роспотребнадзора по Ростовской области о мерах, принятых по устранению нарушений санитарных правил в аварийных ситуациях, остановках производства, нарушении технологических процессов, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения	При возникновении ситуаций, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения	Письменная информация	Руководитель

6. Производственный контроль организации питания. Контролируемые этапы технологических операций и пищевой продукции на этапах ее изготовления

Приемка пищевой	Качество и	Каждая партия	Зав. столовой	СанПиН
-----------------	------------	---------------	---------------	--------

продукции и сырья	безопасность поступивших продуктов и продовольственного сырья		Повар.	2.3/2.4.3590-20
	Условия доставки продукции транспортом			
Хранение пищевой продукции и продовольственного сырья	Сроки и условия хранения пищевой продукции	Ежедневно	Зав. столовой Повар.	СанПиН 2.3/2.4.3590-20
	Температура и влажность на складе	Ежедневно	Зав. столовой Повар.	
	Температура холодильного оборудования			
Приготовление пищевой продукции	Соблюдение технологии приготовления блюд по технологическим документам	Каждый технологический цикл	Зав. столовой Повар.	СанПиН 2.3/2.4.3590-20
	Поточность технологических процессов		Повар	
	Температура готовности блюд	Каждая партия		
Готовые блюда	Суточная проба	Ежедневно от каждой партии	Зав. столовой Повар.	СанПиН 2.3/2.4.3590-20
	Дата и время реализации готовых блюд	Каждая партия	Зав. столовой Повар.	СанПиН 2.3/2.4.3590-20
Обработка посуды и инвентаря	Содержание действующих веществ дезинфицирующих средств в рабочих растворах	Ежедневно	Зав. столовой Повар.	СанПиН 2.3/2.4.3590-20
	Обработка инвентаря для сырой	Ежедневно	Зав. столовой Повар.	СанПиН 2.3/2.4.3590-20

	и готовой продукции		
--	---------------------	--	--

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

- 7.1. Журнал учета результатов медицинских осмотров работников (приложение 6 СП 2.3.6.1079- 01)
- 7.2. Личные медицинские книжки работников;
- 7.3. Акты отбора проб и протоколы лабораторных исследований аккредитованных лабораторий;
- 7.4. Удостоверения качества и безопасности реализуемой продукции;
- 7.5. Договоры и акты приема выполненных работ по договорам (вывоз отходов, стирка санитарной одежды, дератизация, дезинсекция и т.д.)
- 7.6. Журнал бракеража готовой продукции
- 7.7. Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции
- 7.9. Гигиенический журнал
- 7.10. Журнал учёта температурного режима холодильного оборудования
- 7.11. Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях
- 7.12. Журнал учёта неисправностей технологического и холодильного оборудования
- 7.13. Ведомость контроля за рационом питания.

8. При возникновении следующих ситуаций следует немедленно извещать территориальные отделы ТУ Роспотребнадзора

- авария канализационной системы с изливом сточных вод в складские и др. помещения;
- отключение электроэнергии;
- отключение водоснабжения;
- неисправность холодильного оборудования;
- стихийные бедствия.

9. Организация лабораторных исследований в соответствии с контрольными критическими точками и их обоснование дополнительно представлены отдельными приложениями №1, к программе производственного контроля.

Утверждаю: _____

(подпись, печать)

Наименование помещения	Показатели исследования	Объект исследования (обследования)	Количество замеров	Кратность
Помещения пищеблока	Микробиологические исследования проб готовых блюд на соответствие требованиям санитарного законодательства	Готовое блюдо	2 – 3 блюда исследуемого приема пищи	2 раз в год
	Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре	Суточный рацион питания	1	1 раз в год
	Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП)	Объекты производственного окружения.	5-6 смывов	1 раз в год
	Исследования питьевой воды на соответствие требованиям санитарных норм, правил и гигиенических нормативов по химическим и микробиологическим показателям	Питьевая вода из разводящей сети помещений.	2 пробы	По химическим показателям – 1 раз в год, микробиологическим показателям – 2 раза в год

График проведения лабораторных исследований.

месяц	сентябрь	октябрь	ноябрь	декабрь	январь	февраль	март	апрель	май
				+					