

«Утверждаю»  
Генеральный директор  
ООО «Школьное питание»

Пилягина М.Е.  
13 02 2020г.



## ПРОГРАММА

### ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ ЗА СОБЛЮДЕНИЕМ САНИТАРНЫХ ПРАВИЛ И ВЫПОЛНЕНИЕМ САНИТАРНО-ПРОТИВОЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКИХ (ПРОФИЛАКТИЧЕСКИХ) МЕРОПРИЯТИЙ

для организаций общественного питания  
(столовая общеобразовательного учреждения)

#### ООО «Школьное питание»

(наименование организации общественного питания, фирменное название, адрес местонахождения) ул. Базарная 26 ж

- \* ООО «Школьное питание» ИНН 6151019396
- \* ФИО руководителя, телефон Пилягина М.Е. 2-15-11
- \* Юридический адрес г.Новошахтинск, ул. Базарная 26 ж
- \* Фактический адрес Приложение №1 (адреса столовых)
- \* Количество работающих 45 чел.  
из них относящихся к декретированному контингенту 4 чел.
- \* Свидетельство о государственной регистрации  
Сер 61 №007893926 от 05.02.2016 г.  
Кем выдано МиФИС №12 по Ростовской области  
ОГРН 1166196055156 ИМНС России по дата внесения записи

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;

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

Пилягина М.Е. генеральный директор 2-15-11

Слащева Л.В. технолог 2-15-11

-Нормативная и техническая документация, технологические инструкции  
(на продукцию, реализуемую вне организации через торговую сеть)

### 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 30.12.2006г);
- Федеральный закон от 02 января 2000 г № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (ред. от 30.12.2006 г)
- Федеральный закон «Об иммунопрофилактике инфекционных заболеваний», № 157 –ФЗ от 17.09.98 г (ред. от 30.06.2006г);
- Федеральный закон «О предупреждении распространения туберкулеза в Российской Федерации» от 18.06.01. № 77-ФЗ (ред. от 22.08.2004г);
- 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 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 г № 28, Изменения №2, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 03.05.2007 г № 025);
- СанПиН 2.3.2.1324 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;
- 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» ;
- СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий» (в ред. Изменений и дополнений №1 , утв Постановлением Главного государственного Санитарного врача РФ от 27.03.2007 №13);
- СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в образовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» ;
- СанПиН 2.4.4.2599-10 «Гигиенические требования к устройству, содержанию и организации режима в оздоровительных учреждениях с дневным пребыванием детей в период каникул»

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

| № п/п | Наименование должностей | количество |
|-------|-------------------------|------------|
| 1     | Повар                   | 17         |
| 2     | Кух. рабочая            | 13         |
| 3     | Мойщик посуды           | 10         |
| 4     | Кладоущик               | 1          |
| 5     | Водитель                | 1          |
| 6     | Товаровед               | 1          |
| 7     | Технолог                | 1          |
| 8     | Генеральный директор    | 1          |

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      |
| Осмотр дерматовенерологом  | При поступлении на работу, в дальнейшем - 1 раз в год      |
| Исследование крови на сифилис  | При поступлении на работу, в дальнейшем -1 раз в год       |
| Мазки на гонорею   | При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год      |
| Флюорография   | При поступлении на работу , в дальнейшем - 1 раз в год     |
| Серологическое обследование на брюшной тиф   | При поступлении на работу, в дальнейшем по эпидпоказаниям  |
| Исследование на носительство кишечных инфекций   | При поступлении на работу , в дальнейшем по эпидпоказаниям |
| Исследование на носительство яиц гельминтов  | При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год      |
| Кроме того, работники столовой подлежат прививками 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 |  |

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 не реже - 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.    | 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 ангины, катаральных явлений верхних дыхательных путей, своевременное их отстранение от работы.  | ежедневно     |
| 7.    | Проверка наличия соответствующих документов (удостоверение качества и безопасности пищевых продуктов, документов ветеринарно-санитарной экспертизы и др.), подтверждающих безопасность и качество поступающих на предприятие пищевых продуктов и продовольственного сырья, инвентаря, оборудования, тары, моющих и дезинфицирующих средств и т.д. | постоянно     |

|      |  |                                       |
|------|--|---------------------------------------|
| 8.   | Проверка сроков годности и условий хранения пищевых продуктов.   | ежедневно                             |
| 9.   | Организация проведения лабораторных исследований блюд и кулинарных изделий, воды, воздуха рабочей зоны, измерения параметров физических факторов в аккредитованной лаборатории.  | В соответствии с разделом 7 программы |
| 10.  | Проверка качества и своевременности уборки помещений, соблюдения режима дезинфекции, соблюдения правил личной гигиены.   | постоянно                             |
| 11.  | Организация работ по дератизации, дезинсекции и дезинфекции.   | ежемесячно                            |
| 12.  | Контроль за организацией питания:  | ежедневно                             |
| 12.1 | Контроль за обеспеченностью горячим питанием школьников, выполнение согласованного с Управлением Роспотребнадзора по Ростовской области (ТО) примерного меню.  | ежемесячно                            |
| 12.2 | Наличие достаточного количества маркированного производственного оборудования, инвентаря, кухонной посуды, тары; столовой посуды, соблюдение правил мытья столовой и кухонной посуды.  | ежедневно                             |
| 12.2 | Составление ежедневного меню, наличие нормативно-технологической документации, соблюдение питьевого режима, объема порций и выполнение норм питания с учетом возраста детей, проведение искусственной «С» витаминизации, использование обогащенных микронутриентами продуктов питания. | ежедневно                             |
| 12.3 | Подготовка сведений о качественном и количественном составе рациона питания: калорийность, содержание белков, жиров, углеводов, витаминов, макро- и микроэлементов.  | 1 раз за 10 дней                      |
| 12.4 | Снятие пробы готовой продукции бракеражной комиссией (медицинский работник, работник пищеблока, представитель администрации образовательного учреждения) и оценка качества блюд по органолептическим показателям.  | перед выдачей                         |
| 12.5 | Отбор суточных проб, соблюдение сроков их хранения.  | ежедневно                             |
| 12.6 | Контроль за ведением учетной документации, указанной в разделе 8.  | ежедневно                             |

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

**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        |
| Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БПК)                 | Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала                             | 5 смывов                         | 1 раз в год        |
| Калорийность, выход блюда и соответствие химического состава блюд рецептуре                                | Комплексный обед   | 1 блюдо                          | 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 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;
- 8.6 Документы подтверждающие безопасность вырабатываемой продукции;
- 8.7 Договоры и акты приема выполненных работ по договорам (вызов отходов, стирка санитарной одежды, дератизация, дезинсекция и т.д.)