

«УТВЕРЖДАЮ»

Индивидуальный предприниматель

Пышная Елена Петровна

Подпись

« ____ » _____ 2022 года

ПРОГРАММА

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

ДЛЯ ОРГАНИЗАЦИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ (СТОЛОВАЯ)

Столовая МБОУ Гуляй-Борисовская СОШ – 347723, Ростовская область,
Зерноградский район, х. Гуляй-Борисовка, пер, 50 лет ВЛКСМ, дом №1

Индивидуальный предприниматель Пышная Елена Петровна, ИНН 611100808981

Наименование юридического лица, индивидуального предпринимателя, ИНН

ИП Пышная Елена Петровна, ИНН 611100808981

ФИО руководителя, телефон Пышная Елена Петровна. 8-928-172-89-15

Юридический адрес: Ростовская область, г. Зерноград, ул.им.Мичурина,49

Фактический адрес: Ростовская область, Зерноградский район, х. Гуляй-Борисовка, пер,
50 лет ВЛКСМ, дом №1

Количество работающих – 5 человек

**Свидетельство о государственной регистрации №49465505 от 06.02.2019 года года, кем
выдано** Межрайонная инспекция Федеральной налоговой службы №18 по Ростовской
области

ОГРН 319619600020663 дата внесения 05.02.2019 года кем выдано ФНС России по
Ростовской области

- организация общественного питания (МБОУ Гуляй-Борисовская СОШ
Зерноградского района)

- выпускаемая продукция в ассортименте

1. Первые блюда – 6 наименований:

1.1. Суп картофельный с горохом (рец. №138, сб.1996 г)

1.2. Щи из свежей капусты с картофелем (рец. №120, сб. 1996 г)

1.3. Суп рисовый с мясными фрикадельками (рец. №120, сб. 1997 г)

1.4. Суп с клецками (рец. №195, сб. 1997 г)

1.5. Суп-лапша домашняя (рец. №151, сб. 1997,г)

1.6. Рассольник Ленинградский (рец. №129, сб. 1996 г)

2. Гарниры из картофеля и овощей – 2 наименования:

2.1. Пюре картофельное (рец. №472, сб. 1996 г)

- 2.2. Капуста тушеная (рец. №482, сб. 1997 г)
 - 3. Гарниры из круп, бобовых и макаронных изделий — 2 наименования:
 - 3.1 Каша гречневая (рец. №463, сб. 1996 г)
 - 3.2 Макароны изделия отварные (рец. №466, сб. 1996 г)
 - 4. Салаты и винегреты — 2 наименования:
 - 4.1 Салат из свежих огурцов (рец. №36, сб. 1997 г)
 - 4.2 Салат из свежих помидоров (рец. №39, сб. 1997 г)
 - 5. Блюда из овощей и грибов — 1 наименование:
 - 5.1 Маринованная свекла (рец. №81, сб. 1996 г)
 - 6. Тушеное мясо, супродукты — 1 наименование:
 - 6.1 Гуляш говяжий (рец. №401, сб. 1996 г)
 - 7. Блюда из рубленного мяса — 4 наименования:
 - 7.1 Шницель натуральный рубленный (рец. №413, сб. 1996 г)
 - 7.2 Котлета говяжья (рец. №416, сб. 1996 г)
 - 7.3 Котлета свиная натуральная (рец. №414, сб. 1996 г)
 - 7.4 Тефтели (рец. №423, сб. 1996 г)
 - 8. Рыба жареная — 1 наименование:
 - 8.1 Рыба жареная (рец. №310, сб. 1996 г)
 - 9. Пельмени (полуфабрикат) — 1 наименование:
 - 9.1 Пельмени отварные (рец. №664, сб. 1996 г)
 - 10. Вязкие каши — 2 наименования:
 - 10.1 Каша рисовая вязкая на молоке (рец. №257, сб. 1996 г)
 - 10.2 Каша манная вязкая на молоке (рец. №257, сб. 1996 г)
 - 11. Блюда из творога — 2 наименования:
 - 11.1 Запеканка из творога (рец. №297, сб. 1996 г)
 - 11.2 Сырники из творога (рец. №294, сб. 1996 г)
 - 12. Омлеты — 1 наименование:
 - 12.1 Омлет натуральный (рец. №284, сб. 1996 г)
 - 13. Чай — 1 наименование:
 - 13.1 Чай с сахаром (рец. №628, сб. 1996 г)
 - 14. Кисели — 1 наименование:
 - 14.1 Кисель из концентрата на плодовых или ягодных экстрактах (рец. №591, сб. 1996 г)
 - 15. Какао — 1 наименование:
 - 15.1 Какао с молоком (рец. №642, сб. 1996 г)
 - 16. Компоты — 2 наименования:
 - 16.1 Компот из свежих плодов (рец. №585, сб. 1996)
 - 16.2 Компот из смеси сухофруктов (рец. №588, сб. 1996 г)
- производство новых видов пищевых продуктов (впервые разрабатываемые и внедряемые в производство рецептуры, внесение изменений в действующие рецептуры в соответствии с п. 8.2, СП 2.3.6.1079-01.)

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

ИП Пышная Елена Петровна

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.);
- 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 30.06.2006 г.);
- Федеральный закон "О предупреждении распространения туберкулеза в Российской Федерации" от 18.06.01 № 77-ФЗ (ред. от 22.08.2004 г.);
- 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 № 28, Изменения № 2, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 03.05.2007 № 25);
- СанПиН 2.3.2.1324-03 «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-противоэпидемических (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 общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»;
- Нормативная и техническая документация, технологические инструкции (на продукцию, реализуемую вне организации через торговую сеть)

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

№ п/п	Наименование должностей
1.	Повар
2.	Помощник повара
3.	Пекарь
4.	Кухонная рабочая
5.	Буфетчица
6.	
....	

Работники столовой, занимающие должности, указанные в п. 15 Приказа МЗ и соц.развития РФ от 12.04.2011 года №302н, 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 раза в год ¹
Осмотр рентгенологом	При поступлении на работу, в дальнейшем - 1 раз в год
Осмотр оториноларингологом	При поступлении на работу, в дальнейшем - 1 раз в год
Осмотр стоматологом	При поступлении на работу, в дальнейшем - 1 раз в год
Осмотр инфекционистом	При поступлении на работу, в дальнейшем - 1 раз в год
Рентгенография грудной клетки	При поступлении на работу, в дальнейшем - 1 раз в год
Исследование крови на сифилис	При поступлении на работу, в дальнейшем - 1 раз в год
Исследования на носительство возбудителей кишечных инфекций и серологическое обследование на брюшной тиф	При поступлении на работу, в дальнейшем - по эпидпоказаниям
Исследования на гельминтозы	При поступлении на работу, в дальнейшем - не реже 1 раза в год либо по эпидпоказаниям
Мазок из зева и носа на наличие патогенного стафилококка	При поступлении на работу, в дальнейшем - по медицинским и эпидпоказаниям

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 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:

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

№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	

5. 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 пробы исследуемого приема пищи	1 раз в год;
Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГ КГ)	Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала	5	1 раз в год
Исследование смывов на наличие яиц гельминтов	Оборудование, инвентарь, тара, руки, спецодежда персонала, сырые пищевые продукты (рыба, мясо)	5 смывов	1 раз в год
Контроль качества термической обработки	Мясное блюдо	1	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 СГ 2.3.6.1079-011):

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» **Приложения к СанПиНу 2.3/2.4.3590-20**

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. Удостоверения качества и безопасности вырабатываемой продукции (для продукции реализуемой вне организации через торговую сеть);

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