

УТВЕРЖДАЮ:



Генеральный директор ООО «Оптима»

М.Ф. Марченко

«09» января 2023г.

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

**ООО «ОПТИМА»**

**ИНН 6167006240**

**ФИО руководителя, тел. Марченко Михаил Федорович, тел. 257-27-06**

**Юридический адрес: 344111, г. Ростов-на-Дону, пр-кт 40-летия Победы, 73/1**

**Фактический адрес: 344072, г. Ростов-на-Дону, пр-кт 40-летия Победы, 87/4**

**Количество работающих: 11 человек**

**Свидетельство о государственной регистрации: ООО «Оптима» № 5774-РП-и от 11.10.2001г.**

**кем выдано: Инспекция МНС России по Пролетарскому р-ну г. Ростова-на-Дону 27.12.2002 г.**

**ОГРН 1026104162127**

**1. Перечень выпускаемой продукции, а также видов деятельности, представляющих потенциальную опасность для человека и подлежащих санитарно-эпидемиологической оценке:**

Объект организации общественного питания (столовая) МБОУ «Школа № 106»

- выпускаемая продукция в ассортименте.

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

генеральный директор Марченко М.Ф. 257-27-06

главный технолог Филиппова Е.Ю.

зав. производством Бабич Т.В.

- 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 2000г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (ред. от 30.12.2006г.);

- Федеральный закон «Об иммунопрофилактике инфекционных заболеваний», № 157-ФЗ от



17.09.98г. (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 10.05.2007г. № 1036);

- СП 2.3.6.1079-01 « Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания, изготовлению и обороноспособности 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 03.05.2007г. № 25);

- СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условия 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» (ред. Изменений и дополнений № 1, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.03.2007г. № 13);

-СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях»:

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

№ п/п	Наименование должностей
1	Зав.производством
2	Повар
3	Повар-пекарь
4	Буфетчица
5	Мойщица посуды
6	Кухонный рабочий
7	Работник зала

Работники столовой, занимающие должности, указанные в п.4.

<sup>1</sup>Кратность осмотра может быть увеличена с учетом складывающейся эпидемиологической ситуации и действующих местных нормативных актов.

<sup>2</sup>Кратность обследований может быть увеличена с учетом складывающейся эпидемиологической



ситуации и действующих местных нормативных актов.

<sup>3</sup>Кратность обследований может быть увеличена с учетом складывающейся эпидемиологической ситуации и действующих местных нормативных актов.

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 – 2 раза в год <sup>1</sup>
Исследование крови на сифилис	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год <sup>2</sup>
Мазки на гонорею	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год <sup>3</sup>
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 носительство яиц гельминтов	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год

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.

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	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.	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 исследований, проведение 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 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	В соответствии



	изделий, воды, воздуха рабочей зоны, измерения параметров физических факторов в аккредитованной лаборатории.	с программой
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:	
12.1	Контроль за обеспеченностью горячим питанием курсантов, 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
12.3	Составление ежедневного меню, наличие нормативно-технологической документации, объема порций и выполнение норм питания с учетом возраста детей, использование обогащенных микронутриентами продуктов питания.	Ежедневно
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 организации питания  
общеобразовательного учреждения**

<b>Вид исследований</b>	<b>Объект исследования (обследования)</b>	<b>Количество, не менее</b>	<b>Кратность, не реже</b>
Микробиологические исследования проб готовых блюд на соответствие требованиям санитарного Законодательства	Салаты, вторые блюда из мяса, рыбы, птицы, гарниры, творожные, яичные и овощные блюда	2-3 блюда исследуемого приема пищи	3 раза в год (договор)
Калорийность выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре	Суточный рацион питания	1	1 раз в год (договор)
Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП)	Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала	10 смывов	1 раз в год (договор)
Микробиологические исследования смывов на наличие возбудителей иерсиниозов	Оборудование, инвентарь в складах хранения овощей, цехе обработки овощей	5 смывов	1 раз в год (договор)
Исследования смывов на наличие яиц гельминтов	Оборудование инвентарь, тара, руки, спецодежда персонала, сырье пищевые продукты (рыба, мясо, зелень)	10 смывов	1 раз в год (договор)

В буфетах-раздаточных проводят микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП) – 5 смывов 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 6СП 2.3.6. 1079-01);
- 8.2. Журналы учетной документации пищеблока: «Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции»; «Журнал бракеража готовой пищевой продукции»; «Гигиенический журнал»; «Журнал учета температурного режима холодильного оборудования»; «Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях»;
- 8.3 Личные медицинские книжки работников;
- 8.4 Акты отбора проб и протоколы лабораторных исследований аккредитованных лабораторий.



**9. Перечень форм журналов для обязательного заполнения в целях предупреждения распространения коронавирусной инфекции (COVID-19):**

- Журнал графика дезинфекции помещений в целях предупреждения распространения коронавирусной инфекции (COVID-19);
- Журнал контроля проветривания помещений в целях предупреждения распространения коронавирусной инфекции (COVID-19);
- Журнал дезинфекции помещения в целях предупреждения распространения коронавирусной инфекции (COVID-19);
- Журнал утреннего фильтра сотрудников;
- Журнал учета выдачи масок и перчаток сотрудникам с целью профилактики коронавирусной инфекции;
- Журнал по уборке и обработке помещений и поверхностей в целях предупреждения распространения коронавирусной инфекции (COVID-19);
- Журнал инструктажа работников о необходимости соблюдения правил личной и общественной гигиены в целях предупреждения распространения коронавирусной инфекции (COVID-19);
- Журнал обработки рук антисептиком в целях предупреждения распространения коронавирусной инфекции (COVID-19);
- Журнал обработки оборудования в целях предупреждения распространения коронавирусной инфекции (COVID-19);
- Журнал дезинфекции посуды на пищеблоке;
- Журнал контроля состояния работников путем замеров температуры тела в целях предупреждения распространения коронавирусной инфекции (COVID-19);