

УТВЕРЖДАЮ:

ИП Шаповалов Н.Н.



подпись

" " 2024г.

**ПРОГРАММА**

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

для предприятия общественного питания МБОУ Тихо- Журавская ООШ

346006, Ростовская область, Чертковский район, с. Тихая-Журавка, ул. Широкая, д. 17

(наименование организации общественного питания, фирменное название,

адрес местонахождения)

• Наименование юридического лица, индивидуального предпринимателя, ИНН

Индивидуальный предприниматель Шаповалов Николай Николаевич ИНН 614906094230

• ФИО руководителя, телефон

Шаповалов Николай Николаевич, телефон 8-961-303-74-94

• Юридический адрес: **Ростовская область, Миллеровский район, г. Миллерово, ул. Ворошилова, 16**

Фактический адрес юридического лица, индивидуального предпринимателя

Фактический адрес объекта: 346006, Ростовская область, Чертковский район, с. Тихая-Журавка, ул. Широкая, д. 17

• Количество работающих 2 чел.,

из них относящихся к декретированному контингенту чел.

• Санитарно-эпидемиологическое заключение о соответствии санитарным правилам вида деятельности, выдано:

№ \_\_\_\_\_ от \_\_\_\_\_ срок действия до \_\_\_\_\_



• Свидетельство о государственной регистрации

№ 315617300003222

От 06.05.2015г.

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

ИП Шаповалов Николай Николаевич, телефон 8-961-303-74-94

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

приказом

(дата, номер)

2. В предприятии общественного питания имеются нормативные

наименование организации торговли

документы, требования которых подлежат выполнению:

- Федеральный закон от 30 марта 1999г. № 52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения" (извлечение);
- Федеральный закон от 02 января 2000 г. №.29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (извлечение);
- САНПИН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания»;
- СанПин 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;
- 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 220.08.2004 г.);
- Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», утвержденные Решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 № 880;
- Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», утвержденные Решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 № 881;
- Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки», утв. Решением Комиссии Таможенного союза от 16.08.2011;
- Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств», утвержденные Решением Евразийской экономической комиссии от 20.07.2012г. №58;



-СанПиН 3.3686-21 "Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней";  
 СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»

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

### 3. Организация медицинских осмотров, профессиональной гигиенической подготовки и аттестации персонала, профилактических прививок:

3.1. Работники организации общественного питания проходят следующие медицинские осмотры, обследования:  
 Кратность обследований:

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>
Осмотр отоларинголога	При поступлении на работу, в дальнейшем 1 раз в год
Осмотр стоматолога	При поступлении на работу, в дальнейшем 1 раз в год
Осмотр врача-психиатра	При поступлении на работу, в дальнейшем 1 раз в год.
Осмотр врача-нарколога	При поступлении на работу, в дальнейшем 1 раз в год.
Осмотр акушером-гинекологом (для женщин)	При поступлении на работу, в дальнейшем 1 раз в год
Исследование крови на сифилис	При поступлении на работу, в дальнейшем - 1 раз в год <sup>2</sup>
Мазки из зева и носа на наличие патогенного стафилококка	При поступлении на работу, в дальнейшем – по эпид. показаниям
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

<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



3.2. Кроме того, работникам организации общественного питания рекомендуется проведение прививок против дифтерии 1 раз в 10 лет; против столбняка 1 раз в 10 лет (с 14 лет); против кори - лица до 55 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.

3.3. Перечень сотрудников, подлежащих медицинским осмотрам, профессиональной гигиенической подготовке и аттестации:

№ п/п	ФИО сотрудника	Занимаемая должность
1.	Солодкова Г.С.	повар
2.	Мрыхина Л.Н.	кухонная рабочая

4. Потенциально опасность представляют блюда, кулинарные изделия, реализуемые особо скоропортящиеся и скоропортящиеся продукты промышленного производства<sup>3</sup>: вторые блюда из мяса, птицы, рыбы, гарниры, салаты

перечислить

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

№ п/п	Наименование мероприятий
1.	Проверка температуры воздуха внутри холодильного оборудования.
2.	Проверка наличия дезинфицирующих и моющих средств для обработки инвентаря и правильности их использования.
3.	Проверка сроков прохождения сотрудниками гигиенической подготовки, аттестации, медицинских осмотров и исследований, проведения профилактических прививок
4.	Выявление сотрудников с гнойничковыми заболеваниями кожи, нагноившимися порезами, ожогами, ссадинами, катаром верхних дыхательных путей, инфекционными заболеваниями, отстранение их от работы, направление на лечение

<sup>3</sup> Указываются наименования пищевых продуктов в соответствии с приложением к санитарно-эпидемиологическому заключению



5.	<p>Проверка качества продовольственного сырья и пищевых продуктов поступающих в организацию - документальная и органолептическая, а также условий и правильности её хранения и использования.</p>
6.	<p>Органолептическая оценка качества блюд и кулинарных изделий, фритюрного жира</p>
7.	<p>Проверка качества и своевременности уборки помещений, соблюдения режима дезинфекции, соблюдения правил личной гигиены.</p>
2.	<p>В программу производственного контроля включен весь комплекс мероприятий, направленных на предупреждение распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-2019), а именно:</p> <p>Организация ежедневного перед началом рабочей смены «входного фильтра» с проведением бесконтактного контроля температуры тела работников, осмотра работников в течение рабочего дня с термометрией, и обязательным отстранением от нахождения на рабочем месте лиц с повышенной температурой тела и/или с признаками инфекционного заболевания.</p> <p>Наличие при входе на предприятие мест для обработки рук сотрудников кожными антисептиками, предназначенными для этих целей, или дезинфицирующими салфетками.</p> <p>Оборудование умывальников для мытья рук с мылом и дозаторов для обработки рук кожными антисептиками в местах общего пользования.</p> <p>Соблюдение сотрудниками объекта общественного питания, распределительного центра, водителями-экспедиторами, представителями поставщиков и др. правил личной гигиены: мытье рук, использование антисептиков, использование средств индивидуальной защиты - медицинских масок, перчаток, периодичности смены масок не реже 1 раза в 3 часа, обработки рук и/или перчаток кожными антисептиками продавцами, кассирами, работниками зала не реже, чем каждые 2 часа.</p> <p>Обеспечение персонала запасом одноразовых масок (исходя из продолжительности рабочей смены и смены масок не реже 1 раза в 3 часа) для использования их при работе с посетителями, а так же дезинфицирующими салфетками, кожными антисептиками для обработки рук, дезинфицирующими средствами.</p> <p>Обеспечение на предприятии не менее чем пятидневного запаса моющих и дезинфицирующих средств, средств индивидуальной защиты органов дыхания (маски, респираторы), перчаток.</p> <p>Применение в помещениях с постоянным нахождением работников бактерицидных облучателей воздуха рециркулятивного типа, разрешенных к использованию.</p>



Регулярное проветривание (каждые 2 часа) рабочих помещений.  
В торговом зале и в очереди в кассу нанесение разметки, позволяющей соблюдать расстояние в 1,5 м. между посетителями.

Организация дезинфекционного режима на предприятии общественного питания и обеспечение проведения дезинфекции во всех рабочих помещениях: проведение ежедневной (ежесменной) в течение рабочего дня, а также после окончания смены влажной уборки служебных помещений и мест общего пользования с применением дезинфицирующих средств вирулицидного действия, зарегистрированных в установленном порядке, с кратностью обработки каждые 2-4 часа всех контактных поверхностей: дверных ручек, ручек покупательских тележек и корзин, прилавков, транспортеров, кассовых аппаратов, считывателей банковских карт, лотков для продуктов, выключателей, поручней, перил, поверхностей столов, спинок стульев, оргтехники.

Проведение разъяснительной работы среди работников о необходимости соблюдения мер личной гигиены.

Незамедлительно представлять информацию обо всех контактах заболевшего новой коронавирусной инфекцией (COVID-19), в связи с исполнением им трудовых обязанностей, обеспечения проведения дезинфекции помещений, где находился больной.

3. Обеспечен контроль за их выполнением в рамках производственного контроля.

6. При возникновении следующих ситуаций следует немедленно известить Территориальное управление Роспотребнадзора по РО (территориальный отдел) по телефону 2-03-74 :- получение сообщений о кишечном инфекционном заболевании, отравлении, связанном с употреблением изготовленных блюд

7. Организация лабораторных исследований



№ п/п	Наименование объекта производственного контроля	Объект исследования и исследуемый материал	Определяемые показатели	Периодичность производственного контроля	Нормативная, нормативно-техническая и методическая документация, регламентирующая проведение исследований, испытаний и т.п.
1	2	3	4	5	6
1	Входной контроль показателей качества безопасности поступающего сырья и пищевой продукции	Сырье и пищевая продукция	<ul style="list-style-type: none"> <li>- соответствие видов и наименований поступившей продукции маркировке на упаковке и товарно-сопроводительной документации;</li> <li>- соответствие принадлежности продукции к партии, указанной в сопроводительной документации;</li> <li>- соответствие упаковки и маркировки товара требованиям действующего законодательства и нормативов (объем информации, наличие текста на русском языке и т.д.);</li> </ul>	Каждая партия поступающих сырья и пищевых продуктов	ФЗ от 02.01.2000г. № 29 «О качестве и безопасности пищевых продуктов», САНПИН 2.3/2.4.3590-20 ГОСТ Р 51074-2003 ТР ТС 021/2011
2	Контроль на этапе технологических процессов	Процессы приготовления, готовая продукция	<p>Лабораторный и инструментальный контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-на этапах технологического процесса</li> <li>Готовой продукции:</li> <li>-органолептические показатели</li> </ul> <p>Готовая пищевая продукция (готовые блюда)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- микробиологические показатели.</li> </ul>	Ежедневно(ИП Шаповалов Н.Н.)  по 1 пробе 1 раз в год	САНПИН 2.3/2.4.3590-20  ТР ТС 021/2011
3	Санитарно-эпидемиологический режим	Санитарная обработка помещений, оборудования, инвентаря	Смывы с объектов производственного оборудования, инвентаря, рук и спецодежды персонала на БГКП	по 5 смывов 1 раз в год	САНПИН 2.3/2.4.3590-20 ТР ТС 021/2011



#### **8. Перечень форм учета результатов производственного контроля:**

- 8.1. Журнал регистрации результатов контроля (указываются мероприятия, выполненные ответственным лицом в рамках производственного контроля; мероприятия по устранению нарушений: приостановление оказания услуг, проведение санитарного дня, других принятых мерах, сроках и результатах повторных исследований, дате возобновления деятельности);
- 8.2. Журнал учета результатов медицинских осмотров работников САНПИН 2.3/2.4.3.590-20 ;
- 8.4. Акты отбора проб и протоколы лабораторных исследований.
- 8.5. Журнал органолептической оценки качества полуфабрикатов, блюд и кулинарных изделий САНПИН 2.3/2.4.3.590-20.