

УТВЕРЖДАЮ

Директор ООО «ВИКТОРИЯ»



В.С. Качалова

Программа
Организации и проведения производственного контроля
за соблюдением санитарных правил и выполнением
санитарно-противоэпидемических (профилактических)
мероприятий

для организаций общественного питания
(столовая общеобразовательного учреждения ООО «ВИКТОРИЯ»)
на 2020-2021 год

ИНН 6155073186

Руководитель: Качалова Виктория Сергеевна, тел. 8 (961) 416-60-40

Юридический адрес: 346919, Ростовская область, г. Новошахтинск, ул.Ленина 20/18

Почтовый адрес: 346919, Ростовская область, г. Новошахтинск, ул.Ленина 20/18

Вид осуществляемой деятельности: организация питания в школьных образовательных учреждениях, в детских дошкольных образовательных учреждениях.

Количество работающих человек: 32

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:

Технолог – Шаповалова Е.В.

3. Перечень официально изданных нормативных документов, в том числе санитарных правил в соответствии с осуществляемой деятельностью:

- Закон РФ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30.03.1999г. №52-ФЗ (ред. от 25.06.2012 с изменениями, вступившими в силу с 25.06.2012);
- Закон РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» от 02.01.2000г. №29-ФЗ (в редакции, актуальной с 13.07.2015г.);
- Закон РФ «Об иммунопрофилактике инфекционных заболеваний» от 17.09.1998г. №157-ФЗ (ред. от 07.03.2018г.);
- Закон РФ «о предупреждении распространения туберкулеза в Российской Федерации» от 18.06.2001г. №77-ФЗ (с изменениями на 23 мая 2016 года) (редакция, действующая с 1 января 2017 года);
- Постановление № 32 от 27.10.2020г. «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»
- СП 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 3.5.3.3223-14 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дератизационных мероприятий» (утв. постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 22 сентября 2014 г. № 58);
- СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий» (с изменениями на 27 марта 2007 года);
- 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:

- Повар;
- Кухонный рабочий;
- Экспедитор;
- Водитель-экспедитор.

Работники столовой, занимающие должности, указанные в п.4 проходят следующие медицинские осмотры, обследования:

Наименование осмотров, обследований:	Кратность обследований:
Осмотр: <ul style="list-style-type: none"> • Терапевтом • Стоматологом • Гинекологом • Отоларингологом • Наркологом • Психиатром 	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год
Осмотр дерматовенерологом	При поступлении на работу, в дальнейшем – 2 раза 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 эпид.показаниям
Исследование на носительство кишечных инфекций	При поступлении на работу, в дальнейшем по эпид.показаниям
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 болеющие 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 эпид.показаниям – против брюшного тифа, дизентерии Зонне.

Работники столовой проходят профессиональное гигиеническое обучение и аттестацию при поступлении на работу, далее не реже 1 раза в 2 года.

5. Перечень мероприятий, проведение которых необходимо для контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, выполняемым санитарно – гигиенических (профилактических) мероприятий:

№ п/п	Наименование мероприятий	Периодичность
1	Проверка температурного режима внутри холодильного оборудования с использованием термометров	Ежедневно
2	Проверка наличия дезинфицирующих и моющих средств для обработки инвентаря и правильности их использования	Постоянно
3	Проверка сроков прохождения сотрудниками гигиенической подготовки, аттестации, медицинских осмотров и исследований, проведения профилактических прививок	Постоянно
4	Осмотр сотрудников на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангин, катаральных явлений верхних дыхательных путей, термометрия сотрудников, своевременное их отстранение от работы	Ежедневно
5	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
6	Проверка сроков годности и условий хранения пищевых продуктов	Ежедневно
7	Организация проведения лабораторных исследований блюд и кулинарных изделий	В соответствии с разделом 7 программы
8	Проверка качества и своевременности уборки помещений, соблюдения режима дезинфекции, соблюдения правил личной гигиены	Постоянно
9	Организация работ по дератизации, дезинсекции и дезинфекции	Ежемесячно
10	Контроль за организацией питания:	Ежедневно
10.1	Контроль за обеспеченностью горячим питанием школьников, выполнение согласованного с Управлением Роспотребнадзора по Ростовской области (ТО) примерного меню	Ежемесячно
10.2	Наличие достаточного количества маркированного производственного оборудования, инвентаря, кухонной посуды, тары, столовой посуды, соблюдение правил мытья столовой и кухонной посуды	Ежедневно
10.3	Составление ежедневного меню, наличие нормативно-технологической документации, объема порций и выполнение норм питания с учетом возраста детей, проведение искусственной «С» витаминизации, использование обогащенных микронутриентами продуктов питания	Ежедневно

10.4	Подготовка сведений о качественном и количественном составе рациона питания: калорийность, содержание белков, жиров, углеводов, витаминов, макро и микроэлементов	1 раз за 10 дней
10.5	Снятие пробы готовой продукции бракеражной комиссией (медицинский работник, работник пищеблока, представитель администрации образовательного учреждения) и оценка качества блюд по органолептическим показателям.	Перед выдачей
10.6	Отбор суточных проб, соблюдение сроков их хранения	Ежедневно
10.7	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 смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП)	Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала	5 смывов	1 раз в год
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

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

- Журнал учета результатов медицинских осмотров работников
- Журналы учетной документации пищеблока:
 - «Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья»;
 - «Журнал бракеража кулинарной готовой продукции»;
 - «Гигиенический журнал сотрудников»;
 - «Журнал проведения витаминизации третьих блюд»;
 - «Журнал учета температурного режима холодильного оборудования»;
 - «Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях»
- Личные медицинские книжки работников;
- Акты отбора проб и протоколы лабораторных исследований аккредитованных лабораторий;
- Договоры и акты приема выполненных работ по договорам (дератизация, дезинсекция и т.д.).