

**УТВЕРЖДАЮ**

Директор ООО «ДОНРЕСУРС»



М.А. Сударкина

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

**для организаций общественного питания  
(столовая общеобразовательного учреждения ООО «ДОНРЕСУРС»)  
на 2022-2023год**

**Наименование юридического лица: ООО «ДОНРЕСУРС»**

**ИНН 6155073468**

**ОГРН 1156182002866**

**Руководитель: Сударкина Маргарита Александровна**

**Юридический адрес: 346500, Ростовская область, город Шахты, Сквозной переулок, дом 78а, комната 1**

**Почтовый адрес: 346500, Ростовская область, город Шахты, Сквозной переулок, дом 78а, комната 1**

**Фактический адрес: добавить адрес**

**Вид осуществляемой деятельности: организация питания в школьных общеобразовательных 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:**

Директор по производству и организации питания – Плаченова В.А.

**3. Перечень официально изданных нормативных документов, в том числе санитарных правил в соответствии с осуществляющейся 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 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);
- СП 3.1.3597-20 Профилактика новой коронавирусной инфекции (COVID-19) ( с изменениями на 04.02.2022г.);
- СП 3.1/2.4.3598-20 Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях

распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19) ( с изменениями на 02.11.2021г.);

➤ ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» ( с изменениями на 14.07.2021г.);

➤ ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части её маркировки» ( с изменениями на 14.09.2018г.);

➤ ТР ТС 023/2011 «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей»;

➤ ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию» (с изменениями на 23.04.2015г.);

➤ ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств» ( с изменениями на 18.09.2014г.);

➤ ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции» ( с изменениями на 20.07.2020г.);

➤ ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции»;

➤ ТР ЕАЭС 040/2016 «О безопасности рыбы и рыбной продукции»;

➤ ТР ЕАЭС 044/2017 «О безопасности упакованной питьевой воды, включая природную минеральную воду».

➤ СП 2.2.3670-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к условиям труда";

➤ СанПиН 3.3686-21 «Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней»;

➤ Нормативная и техническая документация, технологические инструкции (на продукцию, реализуемую вне организаций через торговую сеть).

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

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

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

Наименование осмотров, обследований:	Кратность обследований:
Осмотр: <ul style="list-style-type: none"><li>• Терапевтом</li><li>• Стоматологом</li><li>• Гинекологом (для женщин)</li><li>• Отоларингологом</li><li>• Наркологом</li></ul>	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год

<ul style="list-style-type: none"> <li>• Психиатром</li> <li>• Неврологом</li> </ul>	
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 эпид.показаниям
Исследование на носительство кишечных инфекций	При поступлении на работу, в дальнейшем по эпид.показаниям
Мазок из зева и носа на наличие патогенного стафилококка	При поступлении на работу, в дальнейшем по медицинским и эпид.показаниям
Исследование на носительство яиц гельминтов	При поступлении на работу, в дальнейшем – не реже 1 раза в год либо по эпид. показаниям
Клинический анализ крови (гемоглобин, цветной показатель, эритроциты, тромбоциты, лейкоциты, лейкоцитарная формула, СОЭ)	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год
клинический анализ мочи (удельный вес, белок, сахар, микроскопия осадка)	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год
электрокардиография	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год
биохимический скрининг: содержание в сыворотке крови глюкозы, холестерина	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год
женщины осматриваются акушером-гинекологом с проведением бактериологического (на флору) и цитологического (на атипичные клетки) исследования	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год
женщины в возрасте старше 40 лет проходят маммографию или УЗИ молочных желез	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в 2 года

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 краснухи – 1 раз до 25 лет;
- против вирусного гепатита В 3 раза (В1, В2, В3) до 55 лет;
- 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 год.

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

<b>№ п/п</b>	<b>Наименование мероприятий</b>	<b>Периодичность</b>
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-	Ежедневно

	технологической документации, объема порций и выполнение норм питания с учетом возраста детей, проведение искусственной «С» витаминизации, использование обогащенных макронутриентами продуктов питания	
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;
- продовольственное сырье и пищевая продукция;
- реализуемые блюда;
- рационы питания;
- технологические процессы;
- рабочие места;
- распределительная система питьевого водоснабжения

Объем лабораторных исследований, испытаний в организациях питания образовательных (дошкольных) учреждений:

Вид исследований	Объект исследования (обследования)	Количество, не менее	Кратность, не реже	Дата проведения исследований
Микробиологические исследования (патогенные м/о)	Продовольственное сырье (мясо птицы)	1 проба	1 раз в год	
Физико-химические показатели, характеристи-	пищевая продукция (молочная продукция)	1 проба	1 раз в год	

зующие фальсификацию (жирно-кислотный состав)				
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 (патогенные м/о)	Салаты, сладкие блюда, напитки, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные блюда	1 блюдо исследуемого приема пищи (выборочно)	1 раз в год	
Определение эффективности тепловой обработки	Блюда из мяса, птицы, рыбы	1 блюдо исследуемого приема пищи (выборочно)	1 раз в год	
Определение химического состава и калорийности рациона	Салаты, сладкие блюда, напитки, первые блюда, вторые блюда, гарниры, творожные, яичные, овощные блюда	1 блюдо исследуемого приема пищи (выборочно)	1 раз в год	
Лабораторные исследования воды при использовании централизованного источника водоснабжения на органолептические, физико-химические показатели (краткий химический анализ) микробиологические показатели	Вода питьевая	1 проба	1 раз в год и после проведения ремонтных работ	
Лабораторный контроль качества дезинфицирующего средства (массовая	дезинфицирующие средства	1 проба приготовленного раствора	1 раз в год	

доля действующего вещества)				
Контроль за соблюдением гигиенических нормативов по уровням микроклимата, освещенности	Рабочие места в производственных помещениях	1 рабочее место	Микроклимат: 2 раза в год (теплый период, холодный период) Освещенность: 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»;
  - «Журнал учета неисправностей технологического и холодильного оборудования»;
- Личные медицинские книжки работников;
- Ведомость контроля за рационом питания;
- Акты отбора проб и протоколы лабораторных исследований аккредитованных лабораторий;
  - Договоры и акты приема выполненных работ по договорам (дератизация, дезинсекция и т.д.).
  - Удостоверения качества и безопасности реализуемой продукции;