УТВЕРЖДАЮ

Директор ООО «Бизнес Консалтинг»
_____ Кортоножко Е.Ю.

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

ООО «Бизнес Консалтинг»
наименование юридического лица

Столовая МБОУ СОШ №3 г. Морозовска Ростовской области

Юридический адрес, индекс 359410, РЕСПУБЛИКА КАЛМЫКИЯ, РАЙОН САРПИНСКИЙ, СЕЛО САДОВОЕ, УЛИЦА КАЛИНИНА, ДОМ 68, КОМНАТА 13

Фактический адрес юридического лица: 347210 Ростовская область, г. Морозовск, ул.Ленина,296

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

Кортоножко Елена Юрьевна , директор,
89054254556
Ф.И.О. (указывается полностью), должность, телефон

Приказом №4 от 15.11.2019г.
(дата, номер)

1. **Перечень официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью:**

1.1 Федеральный Закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» № 52 ФЗ от 30.03.99. с изменениями, внесенными Федеральным Законом № 122-ФЗ «О внесении изменений в законодательные акты РФ и признание утратившими силу некоторых законодательных актов РФ» от 22.08.2004 г.

1.2 Федеральный Закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» № 29 ФЗ от 02.01.2000 г.

1.3 Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», утв. Решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011г. № 880

1.4 Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 023/2011 «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей», утв. Решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011г. № 882;

1.5 Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию», утв. Решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011г. № 883;

1.6 Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств», утв. Решением Комиссии Таможенного союза от 02.10.2012 г. № 258;

1.7 «Единые санитарно-эпидемиологические требования к товарам, подлежащих санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)», утв. Решением комиссии таможенного союза от 28.05.2010г. № 299

1.8 технический регламент Таможенного союза ТР ТС 033/2013 "О безопасности молока и молочной продукции" утв. Решением Коллегии Евразийской экономической комиссии от 09.10.2013 N 68;

1.9 технический регламент Таможенного союза ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции», утв. Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 09.10.2013 N 68

1.10 Федеральный закон от 17.09.1998г .№ 157-ФЗ «Об иммунопрофилактике инфекционных болезней»

1.11 СанПиН 2.3/2.43590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»

1.12 СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов».

1.13 СанПиН 2.3.2.1824-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов».

1.14 СанПиН 3.5.2.1376-03 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дезинсекционных мероприятий против синантропных членистоногих».

1.15 СП 3.2.3110-13 «Профилактика энтеробиоза»

1.16 СанПиН 3.2.3215-14 «Профилактика паразитарных болезней на территории Российской Федерации»,

1.17 СП 3.5.3.3223-14 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дератизации»

1.18 СП 3.5.1378-03 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и осуществлению дезинфекционной деятельности».

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

1.20 Приказ Министерства Здравоохранения и социального развития Российской Федерации от 12.04.2011г. №302Н(Приложение №2 Перечень работ, при выполнении которых проводят обязательные предварительные и периодические медицинский осмотр и(обследование) работников.

2. Медицинские осмотры и обследования персонала.

2.1 В целях предупреждения возникновения и распространения инфекционных заболеваний, массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) и профессиональных заболеваний персонала, связанных с производством и реализацией продукции обязан проходить предварительные при поступлении на работу и периодические профилактические медицинские осмотры.

2.2 Руководители предприятий и организаций обязаны обеспечивать условия, необходимые для своевременного прохождения медицинских осмотров работниками, а также проведения профилактических прививок.

2.3 Работники, отказывающиеся от прохождения медицинских осмотров, к работе не допускаются.

2.4 Медицинские осмотры проводятся в случаях:

- предварительные медицинские осмотры – при поступлении на работу с целью определения соответствия состояния здоровья персонала поручаемой им работе;
- в случаи необходимости на основании предложений органов государственного надзора или органов местного самоуправления могут вводиться дополнительные показания к проведению медицинских осмотров персонала.

2.5 Кратность прохождения медицинских осмотров и обследований персонала:

Наименование осмотров, обследований:	Кратность обследований:
Результаты оториноларинголога	При поступлении на работу, в дальнейшем - 1 раз в год
Результаты лабораторных исследований и осмотра дерматовенеролога	При поступлении на работу, в дальнейшем - 1 раза в год
Осмотр стоматолога	При поступлении на работу, в дальнейшем - 1 раза в год
Рентгенография грудной клетки	При поступлении на работу, в дальнейшем - 1 раз в год
Результаты исследования на носительство возбудителей кишечных инфекций и серологическое обследование на брюшной тиф	При поступлении на работу, в дальнейшем по эпид. показаниям
Исследование на гельминтозы	При поступлении на работу, в дальнейшем не реже 1 раза в год, либо по эпидемиологическим показаниям
Мазок из зева и носа на наличие патогенного стафилококка	При поступлении на работу, в дальнейшем по медицинским показаниям
Профессиональное гигиеническое обучение и аттестация	При поступлении на работу, далее - 1 раз в год
Акушер-гинеколог	При поступлении на работу, далее - 1 раз в год. Женщины в возрасте старше 40 лет проходят маммографию обеих молочных желез в двух проекциях.
Врач-терапевт, врач-психиатр и врач-нарколог	При поступлении на работу, далее - 1 раз в год

3.Потенциальную опасность представляют реализуемые особо скоропортящиеся и скоропортящиеся продукты: полуфабрикаты, мороженое, кулинарные изделия, молочная продукция

4. Перечень объектов производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для человека и среды его обитания, в отношении которых необходима организация лабораторных исследований, испытаний:

- производственный цех
- реализуемая скоропортящаяся продукция,
- рабочие места;
- распределительная система питьевого водоснабжения.

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

N п/п	Наименование мероприятий	Периодичность	Форма контроля	Ответственный исполнитель

1.	Наличие официально изданной нормативной документации, своевременное приобретение, изучение ее должностными лицами и персоналом.	Постоянно	Журнал учета нормативной документации	повар
2.	Проверка качества и своевременности уборки помещений, соблюдение режима дезинфекции, использование средств индивидуальной защиты, контроль соблюдения правил личной гигиены персоналам, контроль эксплуатации инженерных сетей.	Постоянно	Визуальный контроль. Ведение журнала производственного контроля	повар
3.	Создание условий, необходимых для соблюдения санитарных норм и правил при приеме, хранении, производстве и реализации пищевых продуктов, продовольственного сырья, наличие и исправность термометров, психрометров. Проверка качества поступающей продукции – документальная и органолептическая, а также сроков и условий ее хранения и реализации.	Постоянно	Ведение журнала входного контроля пищевых продуктов, продовольственного сырья	повар
4.	Проверка соблюдения санитарно-гигиенического и санитарно-эпидемического режимов на предприятии, обеспечение необходимых условий труда, качество санитарной обработки помещений, обеспечение необходимого микроклимата, освещенности. Проверка температуры воздуха внутри камер холодильного оборудования, наличие холодной и горячей воды, дезинфицирующих средств с замерами физических факторов (температура, относительная влажность).	Постоянно	Журнал производственного контроля, журнал учета расходов дез. средств, журнал регистрации параметров микроклимата в производственных и складских помещениях, холодильных шкафах (камерах).	повар
5.	Проверка сроков прохождения сотрудниками гигиенической подготовки и медицинских осмотров. Прием на работу лиц, имеющих допуск по состоянию здоровья, профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию, наличие медицинских книжек на каждого работника. Отстранять от работы	Постоянно	Журнал регистрации результатов мед. осмотров. Журнал здоровья	повар

	не прошедших периодические медицинские осмотры, гигиеническое обучение, аттестацию. Наличие не мене двух комплектов санитарной одежды. Организация регулярной централизованной стирки санитарной одежды.			
6	Контроль соответствия доставляемой продукции и автотранспорта для перевозки продуктов питания требованиям действующих санитарных правил, наличием санитарных паспортов на автотранспорт.	При поступлении	Визуальный	повар
7	Контроль за проведением мероприятий по дезинфекции, дезинсекции и дератизации.	постоянно	Визуальный	повар
8	Контроль за своевременным вывозом твердых бытовых отходов. Контроль за утилизацией использованных люминесцентных лама.	Ежедневно. По окончанию сроков эксплуатации	Визуальный Журнал учета утилизированных люминесцентных ламп	повар
9	Наличие аптечек для оказания первой медицинской помощи и их своевременное пополнение.	Постоянно	Визуальный	повар
10	Своевременное информирование населения, органов местного самоуправления, органов и учреждений Роспотребнадзора об аварийных ситуациях, остановках производства, о нарушении технологических процессов, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения.	При возникновении ситуаций, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения	Журнал учета аварийных ситуаций	повар
11	Своевременно информировать территориальные отделы ТУ Роспотребнадзора по Ростовской области о мерах, принятых по устранению нарушений санитарных правил в аварийных ситуациях, остановках производства, нарушении технологических процессов, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения	При возникновении ситуаций, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения	Письменная информация	повар

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

6.1. Журнал учета результатов медицинских осмотров работников (приложение 6 СП 2.3.6.1079- 01)

6.2. Личные медицинские книжки работников;
6.3. Акты отбора проб и протоколы лабораторных исследований аккредитованных лабораторий;
6.4. Удостоверения качества и безопасности реализуемой продукции;
6.5. Договоры и акты приема выполненных работ по договорам (вывоз отходов, стирка санитарной одежды, дератизация, дезинсекция и т.д.)
6.6. Журнал бракеража готовой продукции
6.7. Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья
6.8. Журнал учёта «С»- витаминизации блюд
6.9. Гигиенический журнал «Сотрудники»
6.10. Журнал учёта температурного режима холодильного оборудования
6.11. Журнал учёта неисправностей технологического и холодильного оборудования
6.12. Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях.
6.13. Ведомость контроля за рационом питания
осуществляет повар-

7. При возникновении следующих ситуаций следует немедленно извещать территориальные отделы ТУ Роспотребнадзора

- авария канализационной системы с изливом сточных вод в складские и др. помещения;
- отключение электроэнергии;
- отключение водоснабжения;
- неисправность холодильного оборудования;
  - стихийные бедствия.

8. Организация лабораторных исследований в соответствии с контрольными критическими точками и их обоснование

Наименование мероприятий	2022г.											
	месяцы											
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
Смывы на БГКП (оборудование, инвентарь, руки и сан. одежда персонала).					15							
Готовое блюдо на микробиологические показатели					1							