



ИП Байрамова Р.А.

ПРОГРАММА

организации и проведения производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий

для организации общественного питания (столовая)

Столовая МБОУ СОШ (военвед) г.Зернограда Ростовской области, г.Зерноград ул.им.Еремина,17

Индивидуальный предприниматель Байрамова Рита Александровна, ИНН 614000168557

Наименование юридического лица, индивидуального предпринимателя,ИНН

ИП Байрамова Рита Александровна, ИНН 614000168557

ФИО руководителя, телефон: Байрамова Р.А. тел. 89281561467

Юридический адрес: Ростовская область, г.Зерноград, ул.Докучаева,22

Фактические адреса:

- Ростовская область, г.Зерноград, ул.Еремина,17

Количество работающих: 3 человек

Свидетельство о государственной регистрации: 61 №007514062 от 29 марта 2013 года

Кем выдано: Межрайонная инспекция Федеральной налоговой службы №18 по Ростовской области

ОГРН 313618807900041 ИМНС России по Ростовской области 20 марта 2013 года

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

- Федеральный закон от 30 марта 1999 г. №52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»
- Федеральный закон «Об иммунопрофилактике инфекционных заболеваний», № 157-ФЗ от 17.09.1998 г.
- СП.2.3.6. 1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья»

- САН ПиН 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 и выполнением санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий»;
- САН ПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»;
- Нормативная и техническая документация:

технический регламент Таможенного союза "О безопасности молока и молочной продукции" (ТР ТС 033/2013).

- технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" (ТР ТС 021/2011)
- технический регламент Таможенного союза "Пищевая продукция в части ее маркировки" (ТР ТС 022/2011)
- технический регламент Таможенного союза "Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств" (ТР ТС 029/2012)
- технический регламент Таможенного союза "Технический регламент на масложировую продукцию" (ТР ТС 024/2011)
- технический регламент Таможенного союза "О безопасности мяса и мясной продукции" (ТР ТС 034/2013)
- технический регламент Таможенного союза "Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей"
- технический регламент Евразийского экономического союза "О безопасности рыбы и рыбной продукции" (ТР ЕАЭС 040/2016)
- СП 3.1/3.2.3146-13 «Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней»;
- СанПиН 3.2.3215-14 «Профилактика паразитарных болезней на территории Российской Федерации»;
- СП 3.1.958-00 «Профилактика вирусных гепатитов. Общие требования к эпидемиологическому надзору за вирусными гепатитами»;
- СП 3.1.1.2341-08 «Профилактика вирусного гепатита В»; СП 3.1.2825-10 «Профилактика вирусного гепатита А»;
- СП 3.1.2.3117-13 «Профилактика гриппа и других острых респираторных вирусных инфекций»;
- СП 3.2.3110-13 «Профилактика энтеробиоза»;
- СП 3.1.1.3108-13 «Профилактика острых кишечных инфекций»;
- СП 3.1.2.3109-13 «Профилактика дифтерии»;
- СП 3.1.2950-11 «Профилактика энтеровирусной (неполио) инфекции»;
- СП 3.1.2952-11 «Профилактика кори, краснухи, эпидемического паротита»;
- СП 3.1.2.3114-13 «Профилактика туберкулеза»;
- СП 3.5.1378-03 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и осуществлению дезинфекционной деятельности»;
- СанПиН 3.5.2.3472-17 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дезинсекционных мероприятий в борьбе с членистоногими, имеющими эпидемиологическое и санитарно-гигиеническое значение»;
- СП 3.5.3.3223-14 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дератизационных мероприятий»;
- СП 3.1.7.2817-10 «Профилактика листериоза у людей»;
- СП 3.1.7.2816-10 «Профилактика кампилобактериоза среди людей»;

- СП 3.1.7.2616-10 «Профилактика сальмонеллеза».

2. Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам, профессиональной гигиенической подготовке и аттестации:

№ п/п	Наименование должностей	Количество
1	Заведующий производством	1
2	Повар	2

3 Работники столовой, занимающие должности, указанные в п.15 Приказа МЗ и соц. развития РФ от 12.04.2011 г. № 302 н, 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 1 раз в год
Осмотр рентгенологом	При поступлении на работу, в дальнейшем 1 раз в год
Осмотр оториноларингологом	При поступлении на работу, в дальнейшем 1 раз в год
Осмотр стоматологом	При поступлении на работу, в дальнейшем 1 раз в год
Осмотр инфекционистом	При поступлении на работу, в дальнейшем 1 раз в год
Рентгенография грудной клетки	При поступлении на работу, в дальнейшем 1 раз в год
Исследование крови на сифилис	При поступлении на работу, в дальнейшем 1 раз в год
Исследование на носительство возбудителей кишечных инфекций и серологическое обследование на брюшной тиф, вирусоконплексное обследование	При поступлении на работу, в дальнейшем 1 раз в год, перед началом летней оздоровительной кампании
Исследование на гельминтозы	При поступлении на работу, в дальнейшем 1 раз в год
Мазок из зева и носа на наличие патогенного стафилококка	При поступлении на работу, в дальнейшем 1 раз в год
Исследование на коронавирус	При поступлении на работу, в дальнейшем 1 раз в год

Кроме того работник столовой подлежит прививкам;

- 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, 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
- против брюшного тифа, дизентерии Зонне-ежегодно перед началом летней оздоровительной кампании

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

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

№п/п	Наименование мероприятий	Периодичность	Ответственный
1	Проверка санитарно-технического состояния столовой: исправность и эффективная работа отопительной, вентиляционной систем и систем хозяйственно-питьевого холодного и горячего водоснабжения, канализации (дворовых туалетов); технологического и холодильного оборудования, осветительных приборов и их своевременных ремонт.	Постоянно	ИП Байрамова Р.А
2	Проведение технического контроля соответствия оборудования паспортным характеристикам.	Ежегодно	ИП Байрамова Р.А
3	Проверка температурного режима внутри холодильного оборудования с использованием термометров	Ежегодно	ИП Байрамова Р.А
5	Проверка сроков прохождения сотрудниками гигиенической подготовки, аттестации, медицинских осмотров и исследований, проведения профилактических прививок.	Постоянно	ИП Байрамова Р.А
6	Осмотр сотрудников на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангин, катаральных явлений верхних дыхательных путей, своевременное их отстранение от работы.	Ежегодно	ИП Байрамова Р.А
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	ИП Байрамова Р.А
8	Проверка сроков годности и условий	Ежедневно	ИП Байрамова Р.А

	хранения пищевых продуктов		
9	Организация проведения лабораторных исследований блюд и кулинарных изделий, воды, воздуха рабочей зоны, измерения параметров физических факторов в аккредитованной лаборатории	В соответствии с разделом 7 программы	ИП Байрамова Р.А
10	Проверка качества и своевременности уборки помещений, соблюдения режима дезинфекции, соблюдения правил личной гигиены.	Постоянно	ИП Байрамова Р.А
11	Организация работ по дератизации, дезинсекции и дезинфекции	Постоянно	ИП Байрамова Р.А
12	Контроль за организацией питания	Ежедневно	ИП Байрамова Р.А
12.1	Контроль за обеспеченностью горячим питанием школьников, выполнение согласованного с Управлением Роспотребнадзора по Ростовской области (ТО) примерного меню	Ежедневно	ИП Байрамова Р.А
12.2	Наличие достаточного количества маркированного производственного оборудования, инвентаря, кухонной посуды, тары; столовой посуды, соблюдение правил мытья столовой и кухонной посуды.	Ежедневно	ИП Байрамова Р.А
12.3	Составление ежегодного меню, наличие нормативно-технологической документации, соблюдение питьевого режима, объема порций и выполнение норм питания с учетом возраста детей, проведение искусственной «С» витаминизации. Использование обогащенных микронутриентами продуктов питания	Ежедневно	ИП Байрамова Р.А
12.3	Подготовка сведений о качественном и количественном составе питания: белков, жиров, углеводов, калорийность.	1 раз в 10 дней	ИП Байрамова Р.А

5. Перечень ситуаций, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения, при возникновении которых осуществляется информирование населения, органов местного населения, 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 водопроводной системе, отсутствие воды, аварий на канализационной системе.

6. 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 проб готовых блюд на соответствие требованиям санитарного законодательства	Салаты, сладкие блюда, напитки, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные блюда	2 пробы исследуемого приема пищи	1 раз в год
Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП)	Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала	5	1 раз в год
Исследование смывов на наличие гельминтов	Оборудование, инвентарь, тара, руки, спецодежда персонала, сырые пищевые продукты (рыба, мясо)	5 смывов	1 раз в год
Контроль качества термической обработки	Мясное блюдо	1	1 раз в год

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

- журнал учета результатов медицинских осмотров работников (приложение 6 СП 2.3.6.1079-01)

- журналы учетной документации пищеблока: «Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья», «Журнал бракеража кулинарной готовой продукции», «Журнал здоровья», «Журнал проведения витаминизации третьих блюд», «Журнал учета температурного режима холодильного оборудования», «Ведомость контроля за рационом питания» (приложение 10 Сан ПиН 2.4.5.2409-08)

- личные медицинские книжки работников;

- акты отбора проб и протоколы лабораторных исследований аккредитованных лабораторий;

- договоры и акты приема выполненных работ по договорам (вывоз отходов, дератизация, дезинфекция и т.д.)

8. Прогноз ожидаемых результатов и оценка эффективности реализации программы:

- формирование культуры и навыков здорового питания учащихся;

- обеспечение детей оптимальным питанием высокого качества, адекватным возрастным и физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии;

- улучшение состояния здоровья детей по показателям заболеваний, зависящих от качества пищи;

- увеличение охвата горячим питанием обучающихся школы, в том числе льготным питанием детей из социально незащищенных семей;

- оснащение пищеблока школы современным высокотехническим оборудованием.

ИП Байрамова Р А



Байрамова Р.А.