

УТВЕРЖДАЮ:

ИП Нейжмак Александр Иванович

Директор А.И. Нейжмак



\_\_\_\_\_ 2022г

**Программа производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий  
Для организации школьного питания учащихся на базе  
МБОУ Сладко-Балковская СОШ № 13 с. Сладкая Балка**

**Наименование юридического лица:**

ИП Нейжмак Александр Иванович

Юридический адрес: 347640, Ростовская обл., г. Сальск, ул. Крымского 102

Фактический адрес: 347630, Ростовская обл., г. Сальск, пер. Морской 2

Свидетельство о внесении записи в Единый государственный реестр  
серия 61 № 006744780 дата внесения записи 30.07.2012 г.

Количество работающих *д* чел.

Ответственным лицом за осуществление производственного контроля  
назначен(а):

*Сидоренко И.А.*

**1. Виды деятельности:**

– организация школьного питания

**2. Перечень выпускаемой продукции:**

– горячие блюда в соответствии с утвержденным 2-х недельным меню

**3. Перечень объектов, на которых осуществляется общественное питание:**

- помещение школьной столовой;

- технологическое оборудование;

- рабочее место;

- сырье;

- готовая продукция.

**4. ИП Нейжмак Александр Иванович осуществляет деятельность на основании официально изданных нормативных документов.**

4.1 Федеральный Закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» № 52 ФЗ от 30.03.99 в редакции ФЗ-122 от 22.08.2004г.

4.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»

4.3 СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»

4.4 Технический регламент Таможенного союза (ТР ТС 021/2011) «О безопасности пищевой продукции», принятый решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 № 880

4.5 Федеральный Закон от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (ТР ТС 021/2011) от 09.12.2011 № 881

4.6 Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к продукции, подлежащей санитарно-эпидемиологическому надзору, утвержденные Решением Комиссии Таможенного союза от 28.05.2010 № 299

4.7 Регламент Таможенного союза «О безопасности упаковки» (ТР ТС 005/2011) Является обязательным для РФ, ратифицированным ФЗ от 01.12.2011 № 374

4.8 СанПиН 2.1.4.1074-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения.»

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

№	ФИО	Наименование должностей
1		
2		
3		
4		
5		
6		
7		
8		
9		
10		

6. Организация медицинских осмотров, профессиональной, гигиенической подготовки и аттестации работников учреждения:

Наименование обследования:	Кратность обследований:
1	2
Осмотр терапевтом	При поступлении на работу, в дальнейшем 1 раз в год.
Осмотр психиатром	При поступлении на работу, в дальнейшем 1 раз в год.
Осмотр наркологом	При поступлении на работу, в дальнейшем 1 раз в год.
Осмотр ЛОР	При поступлении на работу, в дальнейшем 1 раз в год.
Осмотр стоматологом	При поступлении на работу, в дальнейшем 1 раз в год.
Осмотр дерматовенерологом	При поступлении на работу, в дальнейшем 1 раз в год <sup>1</sup> .
Флюорография	При поступлении на работу, в дальнейшем 1 раз в год.
Исследования крови на сифилис и гонорею	При поступлении на работу, в дальнейшем по эпидпоказаниям <sup>1</sup> .
Мазки на гонорею	по эпидпоказаниям <sup>1</sup> .
Исследование на носительство возбудителей кишечных инфекций	При поступлении на работу, в дальнейшем по эпидпоказаниям.
Серологическое обследование крови на брюшной тиф	При поступлении на работу, в дальнейшем по эпидпоказаниям.
Мазок из зева и носа	При поступлении на работу, в дальнейшем по эпидпоказаниям.
Исследования на гельминтозы	При поступлении на работу, в дальнейшем 1 раз в год
Осмотр гинеколога	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

Профессиональная гигиеническая подготовка работников пищеблоков проводится при поступлении на работу, далее - 1 раз в год.

Кроме того, сотрудникам рекомендуется проведение прививок против дифтерии 1 раз в 10 лет, против столбняка 1 раз в 10 лет (с 14 лет), против кори – лица до 35 лет, не болевшие корью, не привитые против кори, не имеющие сведений о прививках против кори; против вирусного гепатита В – взрослые до 55 лет, не привитые ранее, против брюшного тифа, дизентерии Зоне по эпидпоказаниям, против гриппа – ежегодно в период с 01 сентября по 01 декабря.

**7. Контроль за выполнением норм санитарно-эпидемиологических требований (визуальный контроль):**

№ п\п	Мероприятия по осуществлению визуального контроля	Периодичность
1.	Проверка санитарно-технического состояния пищеблока: исправность вентиляционных систем, систем холодного и горячего водоснабжения, канализации, системы освещения, технологического и холодильного оборудования, приборов освещения, их своевременный ремонт.	Постоянно
2.	Контроль за организацией питания утвержденного 2-х недельного перспективного меню.	Ежедневно
3.	Соблюдение правил товарного соседства, температуры в холодильниках и холодильных камерах, установка термометров.	Ежедневно
4	Составление ежедневного меню, меню-требования, наличие нормативно-технологической документации, соблюдение объема порций и выполнение норм питания с учетом возраста детей, использование йодированной соли.	Ежедневно
5	Снятие бракеража готовой продукции и отбор суточных проб, соблюдение сроков их хранения.	Перед выдачей
6.	Наличие достаточного количества маркированного производственного оборудования, инвентаря, кухонной посуды, тары; столовой посуды, соблюдение правил мытья столовой и кухонной посуды.	Постоянно
7	Проверка температуры воздуха внутри холодильного оборудования	Ежедневно
8.	Проверка наличия необходимой сопроводительной документации, подтверждающей безопасность и качество поступающих на предприятие инвентаря, оборудования, тары, моющих и дезинфицирующих средств и т.д.	Постоянно
9	Проверка качества продовольственного сырья и пищевых продуктов,	Постоянно

	поступающих в организацию – документальная и органолептическая, а также условий и правильности ее хранения и использования.	
10	Органолептическая оценка качества блюд и кулинарных изделий.	Ежедневно
11.	Контроль за соблюдением санитарно-эпидемиологического режима: наличие достаточного количества моющих и дезинфицирующих средств, методических указаний по его применению; соблюдение режима профилактической и генеральной уборки помещений, маркировки и хранения уборочного инвентаря.	Постоянно
12	Ведение учетной документации в соответствии с перечнем форм учета, указанных в разделе 9.	Ежедневно
13	Контроль за своевременным прохождением медицинских периодических осмотров, профессиональной гигиенической аттестации и наличием личных медицинских книжек на каждого работника установленной формы; соблюдением персоналом правил личной гигиены	При поступлении на работу, в дальнейшем в соответствии с действующими нормативными документами
14.	Направление в Управление Роспотребнадзора по Ростовской области информации о принятых мерах по устранению нарушений, выявленных должностными лицами Управления Роспотребнадзора по Ростовской области при проведении мероприятий по контролю (надзору)	В соответствии со сроками устранения выявленных нарушений

## 8. Организация лабораторных исследований, испытаний

Виды исследования	Объект исследования (обследования)	Количество, не менее	Кратность, не реже
Микробиологические исследования проб готовых блюд на соответствие требованиям санитарного законодательства	Вторые блюда, гарниры, овощные блюда, напитки	2-3 блюда исследуемого приема пищи	1 проба 1 раз в год
Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре	Суточный рацион питания	1	1 раз в год
Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП)	Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала	10 смывов	1 раз в год

## 9. При возникновении следующих ситуаций следует немедленно известить Управление Роспотребнадзора \_

- о 2-х и более случаях инфекционных заболеваний, отравлений среди детей и сотрудников;
- об аварийных ситуациях на системах водоснабжения, канализации и отопления;
- нарушение целостности ртутьсодержащих ламп.

## 10. Перечень форм учета результатов контроля:

- гигиенический журнал (сотрудники);
- журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- журнал учета температуры и влажности в складских помещениях;
- журнал бракеража готовой продукции;
- журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции;
- ведомость контроля за рационом питания