

1

Утверждаю:
Директор ООО «БК КОП»
Л.А. Рыжкина



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

для организации общественного питания в столовых
Государственного образовательного учреждения

ООО «БК КОП»

Наименование юридического лица	ООО «БК КОП»
ИНН 3142019833	
Ф.И.О. руководителя	директор Рыжкина Л.А.
Юридический адрес:	г.Белая Калитва, ул.Заводская, 6В.
Фактический адрес:	г.Белая Калитва, ул.Заводская, 6В.
Количество работающих	79 человек.
Свидетельство о Государственной регистрации	
№ 005271757 серия 61 от 07 февраля 2006 года	
Инспекция Федеральной налоговой службы по г. Белая Калитва Ростовской области	
ОГРН 1066142001200.	
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: инженер-технолог Филева Л.В.	

2

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

Федеральный закон от 30 марта 1999г. № 52-ФЗ « О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения »(ред.от 31.12.2006г);- Федеральный закон от 02 января 2000г № 29-ФЗ « О качестве и безопасности пищевых продуктов» (ред. От 30.12.2006г);

Федеральный закон « Об иммунопрофилактике инфекционных заболеваний», №157-ФЗ от 17.09.98г (ред.от 30.06.2006г), Федеральный закон « об иммунопрофилактике инфекционных заболеваний», № 157-ФЗ от 17.09.98 г (ред.от 30.06.2006г), Федеральный закон « О предупреждении распространения туберкулеза в Российской Федерации» от 15.08.1997г № 1036 « Об утверждении правил оказания услуг общественного питания (в ред.Постановления Правительства РФ от 10.05.2007г № 1036); СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно эпидемиологические требования к организациям общественного питания», изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья» (в ред. Постановления Главного государственного санитарного врача РФ от 03.04.2003 №28, Изменения №2, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 03.05.2007г №25);

- СанПин 2.3.2.01324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»,

- СП 3.5.1378-03 « санитарно-эпидемиологические требования к проведению дератизации»;

- СП 1.1.1058-01 « Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий» (в ред.Изменений и дополнений №1, утв.постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.03.2007г, №13);

- нормативная и техническая документация, технологические инструкции (на продукцию, реализуемую вне организации через торговую сеть).

4. Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам.

№ п\п	Наименование должностей
1	Заведующий производством
2	Повар
3	Кухонный рабочий

Работники столовой, занимающие должности, указанные в п.4, проходят следующие 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

3

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 эпидпоказаниям
Исследования на носительство кишечных инфекций	При поступлении на работу, в дальнейшем по эпидпоказаниям
Исследования на носительство яиц гельминтов	При поступлении на работу, в дальнейшем 1 раз в год
Нарколог	При поступлении на работу, в дальнейшем 1 раз в год
ЛОР	При поступлении на работу, в дальнейшем 1 раз в год
Стоматолог	При поступлении на работу, в дальнейшем 1 раз в год

Кроме того, работники 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 болевшие корью , не привитые против кори, не имеющие сведений о прививках против кори; противгриппа- ежегоднов период с 1 сентября по 1 декабря; против вирусного гепатита А и по эпид показаниям- против брюшного тифа, дизентерии Зонне.

Работники проходят профессиональное и 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:

№ п\п	Наименование мероприятий	Периодичность
1	Проверка санитарно-технического состояния столовой исправность и эффективная работа отопительной ,	Постоянно

	вентиляционных систем и систем хозяйственно питьевого холодного и горячего водоснабжения, канализации (дворовых туалетов); технологического и холодильного оборудования, осветительных приборов их своевременный ремонт.	
2	Проведение технического контроля соответствия оборудования паспортным характеристикам	Ежегодно
3	Проверка температурного режима внутри холодильного оборудования с использованием термометров	Ежедневно
4	Проверка наличия дезинфицирующих и моющих средств для обработки инвентаря и правильности их использования	Постоянно
5	Проверка сроков прохождения сотрудниками гигиенической подготовки, аттестации, медицинских осмотров и и следований, проведения профилактических прививок	Постоянно
6	Осмотр сотрудников на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангин, катаральных явлений верхних дыхательных путей, своевременное их отсутствие от работы.	Ежедневно
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
8	Проверка сроков годности и условий хранения пищевых продуктов	Ежедневно
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
10	Проверка качества и своевременности уборки помещений, соблюдения режима дезинфекции, соблюдения правил личной гигиены	Постоянно
11	Организация работ по дератизации , дезинсекции и	Ежемесячно

5

	дезинфекции	
12	Контроль за организацией питания	Ежедневно
12.1	Контроль за обеспеченностью горячим питанием школьников, выполнение согласованного с Управлением Роспотребнадзора по Ростовской области (ТО) примерного меню	Ежемесячно
12.2	Наличие достаточного количества маркированного производственного оборудования, инвентаря, кухонной посуды, тары, столовой посуды, соблюдения правил мытья столовой и кухонной посуды.	Ежедневно
12,3	Составление ежедневного 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
12.4	Подготовка сведений о качественном и количественном составе рациона питания: калорийность, содержание белков, жиров, углеводов, витаминов, макро- и микроэлементов.	1 раз в 10 дней
12.5	Снятие пробы готовой продукции бракеражной комиссией (медицинский работник, работник пищеблока, представитель администрации образовательного учреждения) и оценка блюд по органолептическим показателям.	Перед выдачей
12.6	Отбор суточных проб, соблюдение сроков их хранения	Ежедневно
12.7	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

6

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.

№ п\п	Вид исследований	Периодичность исследований	Количество исследований
1	Бактериологическое исследование смыва на БГКП	1 раз в год	5
2	Бактериологическое исследование готовых блюд, кулинарных изделий (1 проба)	1 раз в год	1
3	Определение калорийности, пищевой ценности (1 проба)	1 раз в год	1
4	Исследование смыва на яйца гельминтов	1 раз в год	3

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

8.1 Журнал учета результатов медицинских осмотров работников (приложение 6 СП 2.3.6.1079-01);

8.2 Журнал учетной документации пищеблока: « Журнал бракеража 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 1, 2,3,4,5,13— СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

08.3 Личные медицинские книжки работников;

8.4 Санитарные паспорта на транспорт;

7

8.5 Акты отбора проб и протоколы лабораторных исследований аккредитованных лабораторий;

8.6 Удостоверения качества и безопасности вырабатываемой продукции (для продукции, реализуемой вне организации через торговую сеть);

8.7 Договоры и акты приема выполненных работ по договорам (вывоз отходов, стирка санитарной одежды, дератизация, дезинсекция и т.д.).