

«Утверждаю»  
ИП Шкуропатов П.А.  
Руководитель Шкуропатов П.А.  
Подпись *Шкуропатов*  
" 01 2025 г.  
Ростовская область

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

В муниципальных бюджетных образовательных учреждениях с.Песчанокоское ,  
Ростовской области

Наименование юридического лица, индивидуального предпринимателя, ИНН

ИП Шкуропатов П.А.

ИНН 611203345100

ОГРНИП 314617934300012

ФИО руководителя, телефон: Руководитель Шкуропатов Петр Александрович  
контактный телефон 8-928-184-42-40

Юридический адрес

347460 Ростовская область, Зимовниковский район, п.Зимовники, пер.Спортивный 18 кв.1

Фактический адрес

347460 Ростовская область, Зимовниковский район, п.Зимовники, ул.Скибы, 142а.

- **Количество работающих** 98 чел.,  
из них относящихся к декретированному контингенту 98 чел.

- **Свидетельство о государственной регистрации**

Серия 61 №007509905

от 09.12.2014 год

Межрайонной инспекцией Федеральной налоговой службы № 9 по Ростовской  
кем выдано области

**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, в том числе, реализуемая вне организации через торговую сеть;

- производство новых видов пищевых продуктов (впервые разрабатываемые и внедряемые в производство рецептуры, внесение изменений в действующие рецептуры в соответствии с п.8.2. СП 2.3.6.1079-01 (ред. от 03.05.2007 г.);

**2. Перечень должностных лиц (работников), на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля**

Руководитель Шкуропатов Петр Александрович

8-928-184-42-40, 8-906-41-49-240

Ф.И.О. должность,

телефон



**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";
- Федеральный закон от 02 января 2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
- Федеральный закон «Об иммунопрофилактике инфекционных заболеваний», № 157-ФЗ от 17.09.98 г.;
- Федеральный закон "О предупреждении распространения туберкулеза в Российской Федерации" от 18.06.01 № 77-ФЗ;
- ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»
- ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции»
- ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»
- ТР ТС 023/2011 «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей»
- ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию»
- СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья»;
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания"
- СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи"
- СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;
- СП 3.5.1378-03 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и осуществлению дезинфекционной деятельности»;
- СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»;
- Приказ МЗ и СР РФ от 28.01.2021 г. № 29н "Об утверждении порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников, предусмотренных частью 4 статьи 213 ТК РФ, перечня медицинских противопоказаний к осуществлению работ с вредными и (или) опасными производственными факторами, а также работами, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры"
- нормативная и техническая документация, технологические инструкции (на продукцию, изготавливаемую на пищеблоках );



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

| № п/п | Наименование должностей |
|-------|-------------------------|
| 1.    | повар                   |
| 2     | Кухонный рабочий        |

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

| Наименование осмотров, обследований:                      | Кратность обследований:                                                        |
|-----------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------|
| Осмотр терапевтом                                         | При поступлении на работу, в дальнейшем - 1 раз в год                          |
| Осмотр стоматологом                                       | При поступлении на работу, в дальнейшем - 1 раз в год                          |
| Осмотр оториноларингологом                                | При поступлении на работу, в дальнейшем - 1 раз в год                          |
| Осмотр дерматовенерологом                                 | При поступлении на работу, в дальнейшем - 1 раза в год                         |
| Осмотр неврологом                                         | При поступлении на работу, в дальнейшем - 1 раза в год                         |
| Рентгенография                                            | При поступлении на работу, в дальнейшем - 1 раз в год                          |
| Исследование крови на сифилис и мазков на гонорею         | При поступлении на работу                                                      |
| Осмотр гинекологом                                        | При поступлении на работу, в дальнейшем - 1 раз в год                          |
| Исследование на носительство яиц гельминтов.              | При поступлении на работу, в дальнейшем - 1 раз в год либо по эпид. показаниям |
| Осмотр психиатром                                         | При поступлении на работу, в дальнейшем - 1 раз в год                          |
| Осмотр наркологом                                         | При поступлении на работу, в дальнейшем - 1 раз в год                          |
| Маммография или УЗИ молочных желез женщинам старше 40 лет | При поступлении на работу, в дальнейшем - 1 раз в 2 года                       |
| Мазок из зева и носа на наличие патогенного стафилококка  | При поступлении на работу, в дальнейшем - по эпид. показаниям                  |

Кроме того, работники пищеблока подлежат 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 корью, 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 и по эпидпоказаниям -против брюшного тифа, дизентерии Зонне.

Работники пищеблока проходят профессиональное гигиеническое обучение и аттестацию при поступлении на работу, далее - 1 раз в год.

**6. 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 температуры воздуха внутри холодильного оборудования.                                                      | 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. | постоянно      |



|     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                       |
|-----|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------|
|     | проведения профилактических прививок                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                       |
| 4.  | Выявление сотрудников с гнойничковыми заболеваниями кожи, нагноившимися порезами, ожогами, ссадинами, катарам верхних дыхательных путей, инфекционными заболеваниями, отстранение их от работы, направление на лечение                                                                                                                                                                                       | ежедневно                             |
| 5.  | Проверка наличия необходимой сопроводительной документации, подтверждающей безопасность и качество поступающих на предприятие инвентаря, оборудования, тары, моющих и дезинфицирующих средств и т.д.                                                                                                                                                                                                         | постоянно                             |
| 6.  | Проверка качества продовольственного сырья и пищевых продуктов, поступающих в организацию - документальная и органолептическая, а также условий и правильности её хранения и использования.                                                                                                                                                                                                                  | постоянно                             |
| 7.  | Органолептическая оценка качества блюд и кулинарных изделий.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | ежедневно                             |
| 8.  | Организация проведения лабораторных исследований блюд и кулинарных изделий, воды, смывов в аккредитованной лаборатории                                                                                                                                                                                                                                                                                       | В соответствии с разделом 7 программы |
| 9.  | Подготовка сведений о пищевой ценности блюд и кулинарных изделий: калорийность, содержание белков, жиров, углеводов, витаминов, макро- и микроэлементов и составе (в том числе наименование использованных в процессе изготовления пищевых добавок, биологически активных добавок, наличие в блюдах и кулинарных изделиях компонентов, полученных с применением генно-инженерно-модифицированных организмов) | постоянно                             |
| 10. | Проверка качества и своевременности уборки помещений, соблюдения режима дезинфекции, соблюдения правил личной гигиены.                                                                                                                                                                                                                                                                                       | постоянно                             |

**6. Перечень ситуаций, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения, при возникновении которых осуществляется информирование населения, органов местного самоуправления, Филиал Федерального бюджетного учреждения здравоохранения "Центр гигиены и эпидемиологии в Ростовской области" в городе Ростове-на-Дону.**

получение сообщений об инфекционном, паразитарном заболевании (острая кишечная инфекция, вирусный гепатит А, трихинеллез и др.), отравлении, связанном с употреблением изготовленных блюд, авария канализационной системы с поступлением сточных вод в складские, производственные помещения.



**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;
- технологические процессы;
- распределительная система питьевого водоснабжения

**Организация лабораторных исследований, испытаний (на одном пищеблоке)**

| № п/п | Объект исследования                                      | Определяемые показатели                                                                          | Количество проб, периодичность лабораторных исследований |
|-------|----------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------|
| 1.    | Готовые блюда из мяса, птицы, рыбы, гарниры (выборочно)  | Микробиологические показатели в соответствии с ТР ТС 021/2011                                    | 1 проба 1 раз в год                                      |
| 2.    | Смывы с инвентаря, рук, оборудования и санитарной одежды | БГКП (при обороте готовой продукции) в соответствии с ТР ТС 021/2011                             | 5 смывов 1 раз в год                                     |
| 3.    | Вода питьевая централизованного водоснабжения            | Отбор проб и исследование на микробиологические показатели (ОМЧ, ОКБ, Escherichiacoli, колифаги) | 1 проба 1 раз в год                                      |

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

- 8.1. Гигиенический журнал(сотрудники) (приложение 1 к СанПин 2.3./2.4.3590-20);
- 8.2. Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях (приложение №3 к СанПиН 2.3./2.4.3590-20)
- 8.3. Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции (приложение №5 к СанПин 2.3/2.4.3590-20);
- 8.4. Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании (приложение № 2 СанПин 2.3/2.4.3590-20);
- 8.5. Технологическая карта
- 8.6. Журнал бракеража готовой пищевой продукции (приложение №4 СанПин 2.3/2.4.3590-20);
- 8.7. Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд.
- 8.8. Личные медицинские книжки работников;
- 8.9. Акты отбора проб и протоколы лабораторных исследований аккредитованных лабораторий;

