

«Согласовано»

Директор

МОБУ КБГИ им Н. А. Мажитова

МР Гафурийский район РБ

Мупасипова Г. М.

2021 г.



«Утверждаю»

Директор

ООО «Золотой курай»

И.П. Урманшина

" 30 " августа 2021 г.



ПРОГРАММА

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

ДЛЯ ОРГАНИЗАЦИЙ ПИТАНИЯ

- ООО «Золотой курай»
- Урманшина Гульшат Шигабетдиновна, 8-9050077212
- Юридический адрес: 453028, Российская Федерация, Республика Башкортостан, Гафурийский район, с. Красноусольский, ул. Дзержинского, 69
- Фактический адрес: 453028, Российская Федерация, Республика Башкортостан, Гафурийский район, с. Красноусольский, ул. Ленина, 33; д.
- Количество работающих: 8 человек, из них относящихся к декретированному контингенту – 1 человек;
- Свидетельство о государственной регистрации: № 1180280078186 от 25 декабря 2018 года выдано Межрайонной ИФНС России № 3 по Республике Башкортостан в Гафурийском районе

1. Перечень выпускаемой продукции, а также видов деятельности, представляющих потенциальную опасность для человека и подлежащих санитарно-эпидемиологической оценке:

- организация общественного питания (объект);

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

Урманшина Гульшат Шигабетдиновна – 8905-00-77-212

Ответственный за организацию питания от МОБУ КБГИ
Хабибуллина Ильнара Рафиловна

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 30.12.2006 г.);
- Федеральный закон от 02 января 2000 г.№.29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (ред. от 30.12.2006 г.);
- Федеральный закон «Об иммунопрофилактике инфекционных заболеваний», № 157-ФЗ от 17.09.98 г. (ред. от 30.06.2006 г.);
- Федеральный закон "О предупреждении распространения туберкулеза в Российской Федерации" от 18.06.01 № 77-ФЗ (ред. от 220.08.2004 г.);
- Постановление Правительства Российской Федерации от 15.08.1997 г. № 1036 «Об утверждении правил оказания услуг общественного питания (в ред. Постановления Правительства РФ от 10.05.2007 г. № 1036);
- СанПиН 2.4.1.2660-10 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных организациях";
- СанПиН 2.4.2.2821-10 "Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях"
- 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 3.5.3.1129-02 «Санитарно-эпидемиологические требования к проведению дератизации»;
- СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий» (в ред. Изменений и дополнений № 1, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.03.2007 № 13);
- Нормативная и техническая документация

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

№ п/п	Наименование должностей
1.	Повар
2.	Кухонный работник

Работники столовой, 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 ¹
Осмотр дерматовенерологом	При поступлении на работу, в дальнейшем - 2 раза в год ¹
Исследование крови на сифилис	При поступлении на работу, в дальнейшем - 1 раз в год ²
Мазки на гонорею	При поступлении на работу, в дальнейшем - 1 раз в год ²
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
Исследование на носительство яиц гельминтов.	При поступлении на работу, в дальнейшем - 1 раз в год

Кроме того, работники столовой 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; против гриппа – ежегодно в период с 01 сентября по 01 декабря; против вирусного гепатита А и по эпидпоказаниям -против брюшного тифа, дизентерии Зонне.

Работники столовой проходят профессиональное гигиеническое обучение и аттестацию при поступлении на работу, далее – по плану ООО «Золотой курай»

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 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, проведения профилактических прививок	постоянно
4.	Выявление сотрудников с гнойничковыми заболеваниями кожи, нагноившимися порезами, ожогами, ссадинами, катарам верхних дыхательных путей, инфекционными заболеваниями, отстранение их от работы, направление на	ежедневно

¹ Кратность осмотра может быть увеличена с учетом складывающейся эпидемиологической ситуации и действующих местных нормативных актов

² Кратность обследований может быть увеличена с учетом складывающейся эпидемиологической ситуации и действующих местных нормативных актов

³ Кратность обследований может быть увеличена с учетом складывающейся эпидемиологической ситуации и действующих местных нормативных актов

	лечение	
5.	Проверка наличия необходимой сопроводительной документации, подтверждающей безопасность и качество поступающих на предприятие инвентаря, оборудования, 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, воздуха рабочей зоны, измерения параметров физических факторов 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
11.	Организация работ по дератизации и дезинсекции	ежемесячно

6. Перечень ситуаций, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения, при возникновении которых осуществляется информирование населения, органов местного самоуправления, Управления Роспотребнадзора по Республике Башкортостан (территориальный отдел Управления):

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;
- реализуемые блюда;

- технологические процессы;
- рабочие места;
- распределительная система питьевого водоснабжения

Организация лабораторных исследований, испытаний

проводится на основании трехстороннего договора, заключенного между ООО «Золотой курай», образовательными учреждениями МР Гафурийский район РБ и ГКУ «Испытательный центр» г. Уфы

№ п/п	Объект исследования	Определяемые показатели	Количество проб, периодичность лабораторных исследований
1.	Блюда из мяса, птицы, рыбы ⁴ (выборочно)	Определение эффективности тепловой обработки Микробиологические показатели в соответствии с СанПиН 2.3.2.1078-01	1 проба 1 раз в квартал
2.	Гарниры (выборочно)	Микробиологические показатели в соответствии с СанПиН 2.3.2.1078-01	1 проба 1 раз в квартал
3.	Салаты с заправками (выборочно)	Микробиологические показатели в соответствии с СанПиН 2.3.2.1078-01	1 проба 1 раз в квартал
4.	Напитки собственного изготовления (выборочно)	Микробиологические показатели в соответствии с СанПиН 2.3.2.1078-01	1 проба 1 раз в квартал
5.	Рацион питания	Калорийность, химический состав	1 рацион 1 раз в год
6.	Смывы с инвентаря, рук, оборудования и санитарной одежды	БГКП (при обороте готовой продукции) Сальмонеллы (при обороте сырой продукции из мяса, птицы) Яйца глист (при обороте мясной, рыбной, овощной продукции)	по 5 смывов из каждой группы 2 раза в год
7.	Вода питьевая	Органолептические, физико-химические показатели (краткий химический анализ) микробиологические показатели в соответствии с СанПиН 2.1.4.1074-01	1 проба 1 раз в год и после проведения ремонтных работ
8.	Рабочие места в доготовочных, горячих цехах (воздух рабочей зоны)	Углерода оксид Акролеин	1 точка 1 раз в 6 месяцев 1 раз в 2 месяца
9.	Рабочие места в моечных столовой, кухонной посуды (воздух рабочей зоны)	Моющие синтетические средства	2 точки 1 раз в 6 месяцев
10.	Рабочие места в доготовочных, горячих цехах	Интенсивность теплового излучения	2 точки 1 раз в год
11.	Рабочие места (выборочно)	Уровень шума при работе холодильного и технологического оборудования	3 измерения 1 раз в год и после проведения ремонтных работ (1 точка)
12.	Рабочие места (выборочно)	Освещенность	5 измерений 1 раз в год зимний период (выборочно)
13.	Производственные помещения	Параметры микроклимата	5 точек 2 раза в год

⁴ Подлежат первоочередному лабораторному исследованию блюда из рубленого мяса, птицы, рыбы

			(теплый период, холодный период)

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 бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья СанПин 2.3/2.4.3590-20

8.3. Личные медицинские книжки работников;

8.4. Журнал бракеража готовой кулинарной продукции (приложение 10 к СанПин 2.3/2.4.3590-20

8.5. Журнал «Здоровья»

8.6. Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд. (приложение 10 к СанПин 2.3/2.4.3590-20

8.7. Журнал учета температурного режима холодильного оборудования» приложение 10 к СанПин 2.3/2.4.3590-20

8.8. Ведомость контроля за рационом питания приложение 10 к СанПин 2.3/2.4.3590-20

8.9. Журнал отбора суточных проб приложение 11 к СанПин 2.3/2.4.3590-20

9.0. Акты отбора проб и протоколы лабораторных исследований аккредитованных лабораторий;

9.1. Договоры и акты приема выполненных работ по договорам (дератизация, дезинсекция и т.д.)