

УТВЕРЖДАЮ:

ИП Шаповалов М.И.

подпись

" - " 2025г.



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

для предприятия общественного питания

МБОУ КАШАРСКАЯ СОШ	346200, Ростовская обл, Кашарский р-н, Кашары сл, Ленина ул, дом 62
МБОУ ПЕРВОМАЙСКАЯ СОШ	346220, Ростовская обл, Кашарский р-н, Первомайское с, Мира ул, дом 1
МБОУ ВЕРХНЕМАКЕЕВСКАЯ СОШ	346211, Ростовская обл, Кашарский р-н, Верхнемакеевка сл, Октябрьская ул, дом 42
МБОУ ПОПОВСКАЯ СОШ	346213, Ростовская обл, Кашарский р-н, Поповка сл, Большая Садовая ул, дом 40
МБОУ ИНДУСТРИАЛЬНАЯ СОШ	346221, Ростовская обл, Кашарский р-н, Индустриальный п, Школьная ул, дом 6
МБОУ ВЕРХНЕСВЕЧНИКОВСКАЯ СОШ	346208, Ростовская обл, Кашарский р-н, Верхнесвечниково с, Ленина ул, дом 18
МБОУ ФОМИНО-СВЕЧНИКОВСКАЯ СОШ	346223, Ростовская обл, Кашарский р-н, Вишневка х, Молодежная ул, дом 10
МБОУ ТАЛЛОВЕРОВСКАЯ СОШ	346205, Ростовская обл, Кашарский р-н, Талловеров х, Укразыженко ул, дом 46
МБОУ КИЕВСКАЯ СОШ	346218, Ростовская обл, Кашарский р-н, Второй Киевский х, Победы ул, дом 1
МБОУ РОССОШАНСКАЯ СОШ	346222, Ростовская обл, Кашарский р-н, Россошь с, Центральная ул, дом 37
МБОУ НИЖНЕ-КАЛИНОВСКАЯ СОШ	346203, Ростовская обл, Кашарский р-н, Лысогорка с, Школьная ул, дом 2

(наименование организации общественного питания, фирменное название, адрес местонахождения)

• Наименование юридического лица, индивидуального предпринимателя, ИНН
Индивидуальный предприниматель Шаповалов Максим Николаевич ИНН 614905170425

• ФИО руководителя, телефон

Шаповалов Максим Николаевич, телефон 8-928-175-75-77

• Юридический адрес: **346130, Ростовская область, г. Миллерово, ул. Лермонтова, 3,**

Фактический адрес юридического лица, индивидуального предпринимателя

МБОУ КАШАРСКАЯ СОШ 346200, Ростовская обл, Кашарский р-н, Кашары сл, Ленина ул, дом 62

МБОУ ПЕРВОМАЙСКАЯ СОШ 346220, Ростовская обл, Кашарский р-н, Первомайское с, Мира ул, дом 1

МБОУ ДЕГАПЕВСКАЯ СОШ 346211, Ростовская обл, Кашарский р-н, Большая Садовая ул, дом 40
МБОУ ПОПОВСКАЯ СОШ 346213, Ростовская обл, Кашарский р-н, Поповка сл, Большая Садовая ул, дом 40
МБОУ ИНДУСТРИАЛЬНАЯ СОШ 346221, Ростовская обл, Кашарский р-н, Индустриальный п, Школьная ул, дом 6
МБОУ ВЕРХНЕСВЕЧИКОВСКАЯ СОШ 346208, Ростовская обл, Кашарский р-н, Верхнесвечниково с, Ленина ул, дом 18
МБОУ ФОМИНО-СВЕЧИКОВСКАЯ СОШ 346223, Ростовская обл, Кашарский р-н, Вишневка х, Молодежная ул, дом 10
МБОУ ТАЛЛОВЕРОВСКАЯ СОШ 346205, Ростовская обл, Кашарский р-н, Талловеров х, Укразыженко ул, дом 46
МБОУ КИЕВСКАЯ СОШ 346218, Ростовская обл, Кашарский р-н, Второй Киевский х, Победы ул, дом 1
МБОУ РОССОШАНСКАЯ СОШ 346222, Ростовская обл, Кашарский р-н, Россошь с, Центральная ул, дом 37
МБОУ НИЖНЕ-КАЛИНОВСКАЯ СОШ 346203, Ростовская обл, Кашарский р-н, Лысогорка с, Школьная ул, дом 2

Количество работающих 15 чел.,

из них относящихся к декретированному контингенту чел.

- Санитарно-эпидемиологическое заключение о соответствии санитарным правилам вида деятельности, выдано:

№ _____ от _____ срок действия до _____

кем выдано _____

- Свидетельство о государственной регистрации

№ 322619600128930 От 07.07.2022г.

- 1. Ответственным лицом за осуществление производственного контроля назначен (а)

ИП Шаповалов Максим Николаевич, телефон 8-928-175-75-77

Ф.И.О. (указывается полностью), должность, телефон

(дата, номер)

приказом

- 2. В предприятия общественного питания имеются нормативные

наименование организации торговли

документы, требования которых подлежат выполнению:

- Федеральный закон от 30 марта 1999г. № 52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения" (извлечение);

- Федеральный закон от 02 января 2000 г. №.29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (извлечение);

- СанПиП 2.3.2.1324-03 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям хранения пищевых продуктов»;
- СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;
- 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.);
- Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», утвержденные Решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 № 880;
- Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», утвержденные Решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 № 881;
- Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки», утв. Решением Комиссии Таможенного союза от 16.08.2011;
- Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств», утвержденные Решением Евразийской экономической комиссии от 20.07.2012г. №58;
- СанПиН 3.3686-21 "Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней";
- СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»
- СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий».
- СП 2.4.3648-20

3.Организация медицинских осмотров, профессиональной гигиенической подготовки и аттестации персонала, профилактических прививок:

3.1.Работники организации общественного питания 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 - 2 раза в год ¹
Осмотр отоларинголога	При поступлении на работу, в дальнейшем 1раз в год
Осмотр стоматолога	При поступлении на работу, в дальнейшем 1 раз в год
Осмотр врача-психиатра	При поступлению на работу, в дальнейшем 1раз в год.

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

осмотр врача-педиатра	при поступлении на работу, в дальнейшем 1 раз в год.
Осмотр акушером-гинекологом (для женщин)	При поступлении на работу, в дальнейшем 1 раз в год
Исследование крови на сифилис	При поступлении на работу, в дальнейшем - 1 раз в год ²
Мазки из зева и носа на наличие патогенного стафилококка	При поступлении на работу, в дальнейшем – по зпид.показаниям
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

3.2. Кроме того, работникам организации общественного питания рекомендуется проведение прививок 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.

3.3. Перечень сотрудников, подлежащих медицинским осмотрам, профессиональной гигиенической подготовке и аттестации:

№ п/п	ФИО сотрудника	Занимаемая должность
1.	Жданова В.	повар
2.	Чибисова И.	повар
3.	Ткаченко Ю.	Повар
4.	Кошиковская М	повар
5.	Подгорнова М	Кух раб
6.	Ткачева Ю	Кух раб
7	Бережнова О	Кух раб
8	Лисанова Е	повар
9	Дорохина С	повар
10	Попова Ю	повар
11	Чупрынина Е	повар
12	Подкуйко Т	повар

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

13	Партилина Л	
14	Царственная Е	повар
15	Гарина С	повар

4. Потенциальную опасность представляют блюда, кулинарные изделия, реализуемые особо скоропортящиеся и скоропортящиеся продукты промышленного производства³: вторые блюда из мяса, птицы, рыбы, гарниры, салаты

перечислить

5. Лицом, ответственным за осуществление производственного контроля выполняются следующие мероприятия:

№ п/п	Наименование мероприятий
1.	Проверка температуры воздуха внутри холодильного оборудования.
2.	Проверка наличия дезинфицирующих и моющих средств для обработки инвентаря и правильности их использования.
3.	Проверка сроков прохождения сотрудниками гигиенической подготовки, аттестации, медицинских осмотров и исследований, 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
5.	Проверка качества продовольственного сырья и пищевых продуктов поступающих в организацию - документальная и органолептическая, а также условий и правильности её хранения и использования.
6.	Органолептическая оценка качества блюд и кулинарных изделий, фритюрного жира
7.	Проверка качества и своевременности уборки помещений, соблюдения режима дезинфекции, соблюдения правил личной гигиены.
2.	В программу производственного контроля включен весь комплекс мероприятий, направленных на предупреждение распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-2019), а именно:

³ Указываются наименования пищевых продуктов в соответствии с приложением к санитарно-эпидемиологическому заключению

Организация ежедневного перед началом рабочей смены «входного фильтра» с проведением бесконтактного контроля температуры тела работников, осмотра работников в течение рабочего дня с термометрией, и обязательным отстранением от нахождения на рабочем месте лиц с повышенной температурой тела и/или с признаками инфекционного заболевания.

Наличие при входе на предприятие мест для обработки рук сотрудниками кожными антисептиками, предназначенными для этих целей, или дезинфицирующими салфетками.

Оборудование умывальников для мытья рук с мылом и дозаторов для обработки рук кожными антисептиками в местах общего пользования.

Соблюдение сотрудниками объекта общественного питания, распределительного центра, водителями-экспедиторами, представителями поставщиков и др. правил личной гигиены: мытье рук, использование антисептиков, использование средств индивидуальной защиты – медицинских масок, перчаток, периодичности смены масок не реже 1 раза в 3 часа, обработки рук и/или перчаток кожными антисептиками продавцами, кассирами, работниками зала не реже, чем каждые 2 часа.

Обеспечение персонала запасом одноразовых масок (исходя из продолжительности рабочей смены и смены масок не реже 1 раза в 3 часа) для использования их при работе с посетителями, а так же дезинфицирующими салфетками, кожными антисептиками для обработки рук, дезинфицирующими средствами.

Обеспечение на предприятии не менее чем пятидневного запаса моющих и дезинфицирующих средств, средств индивидуальной защиты органов дыхания (маски, респираторы), перчаток.

Применение в помещениях с постоянным нахождением работников бактерицидных облучателей воздуха рециркулятивного типа, разрешенных к использованию.

Регулярное проветривание (каждые 2 часа) рабочих помещений.

В торговом зале и в очереди в кассу нанесение разметки, позволяющей соблюдать расстояние в 1,5 м. между посетителями.

Организация дезинфекционного режима на предприятии общественного питания и обеспечение проведения дезинфекции во всех рабочих помещениях: проведение ежедневной (ежедневной) в течение рабочего дня, а также после окончания смены влажной уборки служебных помещений и мест общего пользования с применением дезинфицирующих средств вирулицидного действия, зарегистрированных в установленном порядке, с кратностью обработки каждые 2-4 часа всех контактных поверхностей: дверных ручек, ручек покупательских тележек и корзин, прилавков, транспортеров, кассовых аппаратов, считывателей банковских карт, лотков для продуктов, выключателей, поручней, перил, поверхностей столов, спинок стульев, оргтехники.

Проведение разъяснительной работы среди работников о необходимости соблюдения мер личной гигиены.

Незамедлительно представлять информацию обо всех контактах заболевшего новой коронавирусной инфекцией (COVID-19), в связи с исполнением им трудовых обязанностей, обеспечения проведения дезинфекции помещений, где находился больной.

3. Обеспечен контроль за их выполнением в рамках производственного контроля.

6. При возникновении следующих ситуаций следует немедленно известить Территориальное управление Роспотребнадзора по РО (территориальный отдел) по телефону 2-03-74 :- получение сообщений о кишечном инфекционном заболевании, отравлении, связанном с употреблением изготовленных блюд

7. Организация лабораторных исследований

п/п	объекта производственного контроля	(или) исследуемый материал	сфера деятельности предприятия	4	5	информационная, нормативно- техническая методическая документация, регламентирующая проведение исследований, испытаний и т.п.
1	2	3	4	5	6	
1	Входной контроль показателей качества безопасности поступающего сырья и пищевой продукции	Сырье и пищевая продукция	- соответствие видов и наименований поступившей продукции маркировке на упаковке и товарно-сопроводительной документации; - соответствие принадлежности продукции к партии, указанной в сопроводительной документации; - соответствие упаковки и маркировки товара требованиям действующего законодательства и нормативов (объем информации, наличие текста на русском языке и т.д.);	Каждая партия поступающих сырья и пищевых продуктов	ФЗ от 02.01.2000г. № 29 «О качестве и безопасности пищевых продуктов», САНПИН 2.3/2.4.3590-20 ГОСТ Р 51074-2003 ТР ТС 021/2011	
2	Контроль на этапе технологических процессов	Процессы приготовления, готовая продукция	Лабораторный и инструментальный контроль: -на этапах технологического процесса Готовой продукции: -органолептические показатели Готовая пищевая продукция (готовые блюда) - микробиологические показатели.	Ежедневно(ИП Шаповалов М.Н.) по 2 пробе 1 раз в год	САНПИН 2.3/2.4.3590-20 ТР ТС 021/2011	
3	Санитарно-эпидемиологический режим	Санитарная обработка помещений, оборудования, инвентаря	Смывы с объектов производственного оборудования, инвентаря, рук и спецодежды персонала на БГКП	по 10 смывов 1 раз в год	САНПИН 2.3/2.4.3590-20 ТР ТС 021/2011	
4	Калорийность обеда					

о.л.перечень форм учета результатов производственного контроля:

- 8.1. Журнал регистрации результатов контроля (указываются мероприятия, выполненные ответственным лицом в рамках производственного контроля; мероприятия по устранению нарушений: приостановление оказания услуг, проведение санитарного дня, других принятых мерах, сроках и результатах повторных исследований, дате возобновления деятельности);
- 8.2. Журнал учета результатов медицинских осмотров работников САНПИН 2.3/2.4.3590-20 ;
- 8.4.. Акты отбора проб и протоколы лабораторных исследований.
- 8.5. Журнал органолептической оценки качества полуфабрикатов, блюд и кулинарных изделий САНПИН 2.3/2.4.3590-20.