

«Согласовано»  
Директор МБОУ  
«Краснокутская СОШ»  
Боковского района  
Кумова С.Е.



«Утверждено»  
Председатель Совета  
ПТПО «Боковское»  
Карташова О.Г.  
2023 г.

**ПРОГРАММА  
ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ ЗА  
СОБЛЮДЕНИЕМ САНИТАРНЫХ ПРАВИЛ И ВЫПОЛНЕНИЕМ САНИТАРНО-  
ПРОТИВОЭПИДЕМИЧЕСКИХ (ПРОФИЛАКТИЧЕСКИХ) МЕРОПРИЯТИЙ**  
для организаций общественного питания пищеблока МБОУ «Краснокутская СОШ»  
Боковского района, Ростовская область, Боковский район, ст. Краснокутская, ул.  
Школьная 16

- Производственно-торговое потребительское общество «Боковское» ИНН 6104003409
- Карташова Ольга Гельмутовна, т. 8(282) 3-18-40
- Юридический адрес: 346250, Ростовская область, Боковский район, ст. Боковская, ул. Советская 21
- Фактический адрес: Ростовская область, Боковский район, ст. Боковская, ул. Советская 21
- Количество работающих 1 чел.

Свидетельство о государственной регистрации права:  
№ 61-АЕ 314240 от 23.12.2009 г. Управление Федеральной службы государственной регистрации, кадастра и картографии по Ростовской области, дата записи регистрации № 61-61-21/011-2009-719

1. **Ответственным** лицом за осуществление производственного контроля назначен (а)  
Карташова Ольга Гельмутовна Председатель Совета ПТПО «Боковское», т. 3-18-40  
Ф.И.О. должность, телефон
2. В пищеблоке МБОУ «Краснокутская СОШ» Боковского района, имеются нормативные документы, требования которых подлежат выполнению:
  - Федеральный закон от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»
  - Федеральный закон от 17 сентября 1998 г. № 157-ФЗ « Об иммунопрофилактике инфекционных болезней»
  - Федеральный закон от 02 января 2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (преамбула в ред. Федерального закона от 01.03.2020 № 47-ФЗ)
  - Технический регламент таможенного союза 021/2011 «О безопасности пищевых продуктов» утвержденный решением комиссии таможенного союза от 09 декабря 2011г. №880
  - СП 2.4.3648-20 «Санитарно- эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»
  - СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания населения»
  - Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 2.3.2.1324-03
  - Санитарно-эпидемиологические правила и нормы СанПин 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания населения» (утв. Пост. Гл. гос. санитарного врача РФ от 27.10.2020г. №32)

- Правила оказания услуг общественного питания (утверждены Правительственным Постановлением № 1515 от 21.09.2020г.)
- СП 3.3686-21 «Санитарно- эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней»
- СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно противоэпидемических (профилактических) мероприятий» (с изменениями на 27 марта 2007 года)
- Приказ №29н от 28 января 2021г «Об утверждении проведения осмотров работников, предусмотренных частью 4 ст.213 ТК РФ, перечня медицинских противопоказаний к осуществлению работ с вредными и (или) опасными производственными факторами, а так же работ при выполнении которых производятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры

### **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 1 раз в год
Осмотр оториноларингологом	При поступлении на работу, в дальнейшем 1 раз в год
Осмотр стоматологом	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 гинекологом	При поступлении на работу, в дальнейшем 1 раз в год
Инфекционист	По рекомендации врачей-специалистов
Маммография или УЗИ молочных желез	Женщины в возрасте 40 лет 1 раз в 2 года
Рентгенография грудной клетки	При поступлении на работу, в дальнейшем 1 раз в год
Электрокардиография	При поступлении на работу, в дальнейшем 1 раз в год
Клинический анализ крови	При поступлении на работу, в дальнейшем 1 раз в год
Клинический анализ мочи	При поступлении на работу, в дальнейшем 1 раз в год
Биохимический скрининг: содержание в сыворотке крови глюкозы, холестерина	При поступлении на работу, в дальнейшем 1 раз в год
Исследование крови на сифилис	При поступлении на работу
Мазки на гонорею	При поступлении на работу
Флюорография	При поступлении на работу, в дальнейшем 1 раз в год
Серологическое обследование на брюшной тиф	При поступлении на работу, в дальнейшем по эпидпоказаниям
Исследование на носительство кишечных	При поступлении на работу, в дальнейшем

инфекций	по эпидпоказаниям
Исследование на носительство яиц гельминтов	При поступлении на работу, в дальнейшем 1 раз в год
Мазок из зева и носа на наличие патогенного стафилококка	При поступлении на работу, в дальнейшем по эпидпоказаниям
Профессиональное гигиеническое обучение и аттестация	При поступлении на работу, далее-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 35 лет, не болевшие корью, не привитые против кори, не имеющие сведения 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.	Гордеева Ольга Дмитриевна	повар

**4. Потенциальную опасность представляют блюда, кулинарные изделия, реализуемые особо скоропортящиеся и скоропортящиеся продукты промышленного производства.**  
Вторые блюда.

**5. Перечень мероприятий, проведение которых необходимо для контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, выполнением санитарно гигиенических (профилактических) мероприятий:**

№ п/п	Наименование мероприятия	Периодичность
1.	Проверка наличия дезинфицирующих и моющих средств для обработки инвентаря и правильности их использования	Постоянно
2.	Проверка сроков прохождения сотрудниками гигиенической подготовки, аттестации, медицинских осмотров и исследований, проведения профилактических прививок	Постоянно
3.	Выявление сотрудников с инфекционными заболеваниями, повреждениями кожных покровов, направление их на лечение и санацию	Ежедневно
4.	Проверка качества продовольственного сырья и пищевых продуктов, поступающих в организацию – документальная и органолептическая, а также условий и правильности её хранения и использования	Постоянно
5.	Проверка качества и своевременности уборки помещений, соблюдение режима дезинфекции, соблюдение правил личной гигиены	Постоянно
6.	Органолептическая оценка качества блюд и кулинарных изделий, фритюрного жира.	Ежедневно
7.	Проверка температуры воздуха внутри холодильного	Ежедневно

оборудования.

**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 инфекционных заболеваниях работников;
- заболеваниях населения, связанных с употреблением реализуемой продукции, получение неудовлетворительных результатов исследований реализуемой продукции и питьевой воды;
- авария канализационной системы с поступлением сточных вод в помещения предприятия общественного питания.

**7. Организация лабораторных исследований, испытаний**

№ п/п	Объект исследования	Определяемые показатели	Количество периодичность лабораторных исследований
1.	Готовая продукция (блюда из мяса (выборочно), салаты с заправками(выборочно)	Микробиологические показатели	2 пробы 1 раз в год
2.	Паразитологическое исследование смывов	Яйца гельминтов	5 смывов 1 раз в год
3.	Смывы с оборудования, инвентаря, рук и санитарной одежды персонала	БГКП	5 смывов 1 раз в год
4.	Смывы с инвентаря, оборудования	На иерсинеозы	3 смывов 1 раз в год

**8. 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 мер, сроках и результатах повторных исследований, дате возобновления деятельности);

8.2. Журнал учета результатов медицинских осмотров работников (приложение 6 СанПиН 2.3.6.1079-01);

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