

«Утверждаю»

ИП Шкуронатов П.А.  
Руководитель Шкуронатов П.А.  
Подпись ПЕТР АЛЕКСАНДРОВИЧ  
" 01 " 2023 г.

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

В муниципальных бюджетных образовательных учреждениях Краснодарского края ст.Павловская МАОУ СОШ №2 им.Ивана Михайловича Суворова

Наименование юридического лица, индивидуального предпринимателя, ИНН

ИП Шкуронатов П.А.

ИНН 611203345100

ОГРН 314617934300012

ФИО руководителя, телефон: Руководитель Шкуронатов Петр Александрович  
контактный телефон 8-928-184-42-40, 4-00-27

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 142 а

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

• Свидетельство о государственной регистрации

№ 61007509905

от 09.12.2014год

кем выдано Межрайонной инспекцией Федеральной налоговой службы № 9 по Ростовской 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 Шкуронатов Петр Александрович 8-928-184-42-40, 4-00-27  
Ф.И.О. должность, телефон

**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 раз в год
Осмотр неврологом	При поступлении на работу, в дальнейшем - 1 раз 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, проведения профилактических прививок	постоянно

**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 ТРТС 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 ТРТС 021/2011	5 смывов 1 раз в год
3.	Бактериологическое исследование питьевой воды	Микробиологические показатели в соответствии с СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»	1 проба 1 раз в год

**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 органолептической оценки качества полуфабрикатов, блюд и кулинарных изделий (приложение 9 СП 2.3.6.1079-01);
- 8.3. Журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов поступающих на пищеблок (приложение 5 СанПин 2.4.1.3049-13);
- 8.4. Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании(приложение 6 СанПин 2.4.1.3049-13);
- 8.5. Технологическая карта(приложение 7 СанПин 2.4.1.3049-13);
- 8.6. Журнал бракеража готовой кулинарной продукции(приложение 8,таблица 1, СанПин 2.4.1.3049-13);
- 8.7. Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд(приложение 8,таблица 2, СанПин 2.4.1.3049-13);
- 8.8. Личные медицинские книжки работников;
- 8.9. Акты отбора проб и протоколы лабораторных исследований аккредитованных лабораторий;