

Утверждаю
Индивидуальный предприниматель
Атаян Роберт Арамович

01 сентября 2015г.

ПРОГРАММА

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

*Наименование юридического лица, индивидуального предпринимателя

Индивидуальный предприниматель Атаян Р. А. ИНН 6154256775442

*ФИО руководителя, телефон

Индивидуальный предприниматель Атаян Р. А. тел. 89885800409

*Юридический адрес

347932 Ростовская область, г. Таганрог, ул. 1-ая Западная, 26

*Фактический адрес

Ростовская область, Неклиновский район, с. Вареновка, ул. Советская 125

*Количество работающих

2 чел, из них относящихся к декретированному контингенту 2чел.

Свидетельство о государственной регистрации

№ 315619600060354 _____ 61 № _____ 007987790 от __16.09.2015г.

кем выдано - Инспекцией федеральной налоговой службы по г. Таганрогу,
Ростовской
области _____

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

-организация общественного питания

-выпускаемая продукция в ассортименте -первые блюда, вторые блюда и горячие напитки.

2. Перечень должностных лиц.

ФИО работника	должность	телефон

Атаман Р. А.		8-988-580-04-09
--------------	--	-----------------

3. Перечень официально изданных нормативных документов, в том числе санитарных правил в соответствии с осуществляемой деятельностью:
- Федеральный закон от 30.03.1999г. №52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»
- Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» №29-ФЗ от 02.01.2000г.
- ФЗ «Об охране окружающей среды» от 10.01.2002г. №7-ФЗ
- Технический регламент таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»
- Технический регламент таможенного союза ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки»
- Федерального закона от 07.03.2005г. №11 –ФЗ «Об ограничениях розничной продажи и потребления (распития) пива и напитков, изготавливаемых на его основе»
- Федеральный Закон №171-ФЗ «О государственном регулировании производства и оборота этилового спирта, алкогольной и спиртосодержащей продукции»
- Федерального закона от 23.02.2013г. №15-ФЗ «Об охране здоровья граждан от воздействия окружающего табачного дыма и последствий потребления табака»
- Технический регламент таможенного союза ТР ТС 023/2011 «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей»
- Технический регламент таможенного союза ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию»
- Технический регламент таможенного союза ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции»
- Технический регламент таможенного союза ТР ТС 033/2013 «Молоко и молочная продукция»
- Федеральный Закон №184-ФЗ от 27.12.2002г. «О техническом регулировании»
- Закон РФ № 4979-1 от 14.05.1993 «О ветеринарии»
- Федеральный Закон РФ №89-ФЗ от 24.06.1998г. «Об отходах производства и потребления»
- Закона РФ от 07.02.1992г. №2300-1 «О защите прав потребителей»
- Приказ Минздравсоцразвития России от 12.04.11 № 302н «Об утверждении перечней вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования), и порядка проведения предварительных и периодических медицинских осмотров (обследований) работников, занятых на тяжелых работах и на работах с вредными и (или) опасными условиями труда»
- «Правил продажи отдельных видов товаров», утвержденных Постановлением Правительства РФ от 19.01.1998г. №55
- СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий» (в ред. изменений и дополнений №1 утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.03.07г. №13.
- СанПин 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»
- СП 3.5.3.3223-14 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дератизационных мероприятий»
- СП 3.5.1378-03 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям и осуществлению дезинфекционной деятельности».
- СП 3.1./3.2. 3146-13 «Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных инфекций».

СП 3.1.3108-13 «Профилактика острых кишечных инфекций».
СП 3.1.7.2616-10 «Профилактика сальмонеллеза»
Постановление Правительства Российской Федерации от 25.12.2001г. №892 «О реализации
Федерального закона « О
предупреждении распространения туберкулеза в РФ»
Федеральный закон от 18.06.2001г. №15-ФЗ «О предупреждении распространения
туберкулеза в РФ»
СанПиН 2.1.7.1322-03 «Гигиенические требования к размещению и обезвреживанию отходов
производства и потребления »
Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам ,
подлежащих санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю) №299 от 28.05.2010г.
ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания,
реализуемая населению. Общие технические условия.
СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям
общественного питания , изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и
продовольственного сырья»
СанПиН 2.1.2.2646-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству,
оборудованию, содержанию и режиму работы прачечных»
Трудовой кодекс РФ №197-ФЗ от 30.12.2001 г. принят Государственной Думой 21.12.2001г. ,
одобрен Советом Федерации 26.12.2001 г.(раздел X охрана труда)
ГОСТ 12.1.005-88«Общие санитарно-гигиенические требования к воздуху рабочей зоны»,
ГН 2.2.5.1313-03 «Предельно-допустимые концентрации вредных веществ в воздухе рабочей
зоны»
СанПиН 2.1.4.1074-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды
централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества».
СанПиН 2.2.4.3359-16 «Санитарно –эпидемиологические требования к физическим факторам
на рабочих местах »
СН 2.2.4/2.1.8.562-96 «Шум на рабочих местах, в помещениях, общественных зданий на
территории жилой застройки»
ГОСТ 23337-14 «Методы измерения шума на селитебной территории и в помещениях жилых
и общественных зданий»,
СанПиН 2.2.1./2.1.1.1200-03 «Санитарно-защитные зоны и санитарная классификация
предприятий, сооружений и иных объектов»
- СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям
общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и
продовольственного сырья»,
- СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения
пищевых продуктов»,
- СанПиН 2.3.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности
пищевых продуктов»,
- СП 3.1./3.2. 1379-03 «Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных
болезней»,
- СанПиН 3.2.1333-03 «Профилактика паразитарных заболеваний на территории Российской
Федерации»,
- СП 3.5.1378-03 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и
осуществлению дезинфекционной деятельности»,
- СанПиН 3.5.2.1376-03 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и
проведению дезинсекционных мероприятий против синантропных членистоногих»,
- СП 3.5.3.1129-02 «Санитарно-эпидемиологические требования к проведению дератизации»
- 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 22.08.2004 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);
 - 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);
 - СанПиН 2.4.4.1204-03 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы загородных стационарных учреждений отдыха и оздоровления детей";
 - СанПиН 2.4.5.240908 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»
- 4. Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам, профессиональной гигиенической подготовке и аттестации:**

Порядок прохождения обязательных медицинских обследований работников оздоровительных учреждений:

Наименование обследования:	Кратность обследований:
1	2
Осмотр терапевтом	При поступлении на работу, 1 раз в год
Осмотр психиатром	При поступлении на работу, 1 раз в год
Осмотр наркологом	При поступлении на работу, 1 раз в год
Осмотр ЛОРом	При поступлении на работу, 1 раз в год
Осмотр стоматологом	При поступлении на работу, 1 раз в год
Осмотр дерматовенерологом	При поступлении на работу 1 раз в год
Флюорография	При поступлении на работу, 1 раз в год
Исследования на сифилис и гонорею	При поступлении на работу ¹ , в дальнейшем по эпидпоказаниям.
Серологическое обследование крови на брюшной тиф	При поступлении на работу, в дальнейшем по эпидпоказаниям.
Исследования на гельминтозы	При поступлении на работу, 1 раз в год
Исследования на носительство возбудителей кишечных инфекций	При поступлении на работу, в дальнейшем по эпидпоказаниям.
Исследования на носительство стафилококка	При поступлении на работу, в дальнейшем по эпидпоказаниям.

Медицинские осмотры работников пищеблока¹:

Наименование обследования:	Кратность обследований:
Осмотр терапевтом	При поступлении на работу.
Осмотр дерматовенерологом.	При поступлении на работу ¹ 1 раз в год
Осмотр психиатром	При поступлении на работу, 1 раз в год
Осмотр наркологом	При поступлении на работу, 1 раз в год
Осмотр ЛОРом	При поступлении на работу, 1 раз в год
Осмотр стоматологом	При поступлении на работу, 1 раз в год
Исследования на сифилис и гонорею	При поступлении на работу ¹ по эпид показаниям

Серологическое обследование крови на брюшной тиф	При поступлении на работу, в дальнейшем по эпидпоказаниям.
Флюорография	При поступлении на работу, 1 раз в год
Исследования на носительство возбудителей кишечных инфекций	При поступлении на работу, в дальнейшем по эпидпоказаниям.
Исследования на гельминтозы.	При поступлении на работу, 1 раз в год
Мазок из зева и носа на носительство стафилоккока	При поступлении на работу, в дальнейшем по эпидпоказаниям

¹ Работников пищеблока, загородного оздоровительного учреждения считать вновь поступающими.

Профессиональная гигиеническая подготовка для работников пищеблока, для работников, связанных с воспитанием и обучением детей – 1 раз в 2 года.

Кроме того, сотрудникам необходимо организовать проведение прививок против дифтерии 1 раз в 10 лет; против краснухи – лица до 25 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 гепатита В – лица до 55 лет; против гриппа – ежегодно в период с 01 сентября по 01 декабря; против вирусного гепатита А и по эпидпоказаниям - против брюшного тифа, дизентерии Зонне.

5.3. Контроль за выполнением комплекса санитарно-эпидемиологических мероприятий на пищеблоке

№ п/п	Наименование мероприятий	Периодичность
1	2	3
1.	Проверка санитарно-технического состояния столовой: исправность и эффективная работа отопительной, вентиляционных систем и систем хозяйственно питьевого холодного и горячего водоснабжения, канализации (дворовых туалетов); технологического и холодильного оборудования, осветительных приборов их своевременный ремонт.	Постоянно
2.	Проведение технического контроля соответствия оборудования паспортным характеристикам.	ежегодно
3.	Проверка температурного режима внутри холодильного оборудования с использованием термометров.	ежедневно
4.	Проверка наличия дезинфицирующих и моющих средств для обработки инвентаря и правильности их использования.	постоянно
5.	Проверка сроков прохождения сотрудниками гигиенической подготовки, аттестации, медицинских осмотров и исследований, проведения профилактических прививок.	постоянно
6.	Осмотр сотрудников на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангина, катаральных явлений верхних дыхательных путей, своевременное их отстранение от работы.	ежедневно
7.	Наличие санитарного паспорта на автотранспорт.	Постоянно

процессов	готовая продукция	<p>-органолептические показатели Журнал органолептической оценки качества полуфабрикатов , блюд и кулинарных изделий</p> <p>- микробиологические показатели: -Блюда из мяса, птицы, рыбы (выборочно)</p>	Ежедневно	<p>СП 2.3.6.1079-01 Ответственный по приказу</p> <p>Аккредитованный лабораторный центр</p>
-----------	-------------------	--	-----------	--

8.	Проверка наличия соответствующих документов (удостоверение качества и безопасности пищевых продуктов, документов ветеринарно-санитарной экспертизы и др.), подтверждающих безопасность и качество поступающих на предприятия пищевых продуктов и продовольственного сырья, инвентаря, оборудования, тары, моющих и дезинфицирующих средств и т.д.	постоянно
9.	Проверка соблюдения сроков годности и условий хранения пищевых продуктов.	ежедневно
10.	Организация проведения лабораторных исследований блюд и кулинарных изделий в аккредитованной лаборатории.	В соответствии с разделом 7 программы
11.	Проверка качества и своевременности уборки помещений, соблюдения режима дезинфекции, соблюдения правил личной гигиены.	постоянно
12.	Организация работ по дератизации, дезинсекции и дезинфекции.	ежемесячно
13.	Контроль за организацией питания:	ежедневно
13.1	Контроль за выполнением согласованного с Управлением Роспотребнадзора по Ростовской области (ТО) примерного меню.	ежемесячно
13.2	Наличие достаточного количества маркированного производственного оборудования, инвентаря, кухонной посуды, тары; столовой посуды, соблюдение правил мытья столовой и кухонной посуды.	ежедневно
13.3	Наличие нормативно-технологической документации, соблюдение питьевого режима, объема порций и выполнение норм питания с учетом возраста детей, проведение искусственной «С» витаминизации, использование обогащенных микронутриентами продуктов питания.	ежедневно
13.4	Подготовка сведений о качественном и количественном составе рациона питания: калорийность, содержание белков, жиров, углеводов, витаминов, макро- и микроэлементов.	1 раз за 10 дней
13.5	Снятие пробы готовой продукции бракеражной комиссией (медицинский работник, работник пищеблока, представитель администрации образовательного учреждения) и оценка качества блюд по органолептическим показателям.	перед выдачей
13.6	Отбор суточных проб, соблюдение сроков их хранения.	ежедневно
13.7	Контроль за ведением учетной документации, указанной в разделе 8.	ежедневно

6. Перечень ситуаций, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения, при возникновении которых осуществляется информирование населения, органов местного самоуправления, Территориальный отдел Управления Роспотребнадзора по Ростовской области в г. Таганроге, Неклиновском, Матвеево-Курганском, Куйбышевском районах: (88634)64-24-25 отравлении, связанном с употреблением изготовленных блюд, аварий на водопроводной системе, отсутствие воды, аварий на канализационной системе.

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

1	Входной контроль Качества и безопасности поступающих пищевых продуктов	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 маркировка товара требованиям санитарных правил и нормативов, государственных стандартов	Визуальный осмотр каждой партии продукции за отсутствием признаков порчи продукции, целостности упаковки	Технические Регламенты на соответствующие виды продукции ГОСТ 30390-2013 ТР ТС 021/2011 ТР ТС 005/2011 СанПиН 2.3.6.1079- 01 Ответственный по приказу
2.	Контроль на этапе транспортировки	Условия, сроки, и температурный режим при транспортировке		Каждая партия	СанПиН 2.3.2.1324-03 СП 2.3.6.1079- 01 Ответственный по приказу
3.	Контроль за условиями хранения пищевой продукции	Контроль за температурно- влажностным режимом хранения в складских помещениях	Журнал регистрации температурно- влажностного режима	Ежедневно	СанПиН 2.3.2.1324- 03 СП 2.3.6.1079-01 Ответственный по приказу

4	<p>Контроль за санитарно-техническим состоянием помещений и оборудования, состоянием производственной и окружающей среды</p>	<p>Контроль за соблюдением санитарно-технического состояния помещений оборудования</p> <p>Исследование эффективности работы системы вентиляции и кондиционирования воздуха и их исправность</p>	<p>Проведение мероприятий по очистке и дезинфекции систем вентиляции и кондиционирования воздуха</p>	<p>I раз в год</p>	<p>СП 2.3.6.1079-01 ФЗ №52-ФЗ от 30.03.1999 г. Ответственный по приказу</p>
5.	<p>Санитарно-техническое состояние</p>	<p>Лабораторные исследования воды из разводящих систем</p>	<p>Лабораторные исследования воды питьевой: микробиологические показатели</p>	<p>после проведения ремонтных работ в системе водоснабжения</p>	<p>СанПиН 2.1.4.1074-01 Ответственный по приказу Аккредитованный лабораторный центр</p>

5.	Санитарно-техническое состояние	Лабораторные исследования воды из разводящих систем	Лабораторные исследования воды питьевой: микробиологические показатели	после проведения ремонтных работ в системе водоснабжения	СанПиН 2.1.4.1074-01 Ответственный по приказу Аккредитованный лабораторный центр
6.	Контроль за выполнением санитарно-противоэпидемиологических (профилактических)	Контроль за выполнением мероприятий, в соответствии с предложениями, представлениями Органов и учреждений Роспотребнадзора Контроль за содержанием обеденного зала, производственных, складских и подсобных помещений	Смывы с объектов производственного	Ежедневно График санитарных дней График уборки	СП 2.3.6.1079-01 ФЗ №29 от 02.01.2000г. ФЗ № 52 от 30.03.1999 г. Ответственный по приказу
		Контроль за	1 раз в год, (не		

	<p>соблюдением санитарно-противоэпидемического режима мытья и дезинфекции помещений, оборудования, инвентаря</p>	<p>оборудования, инвентаря, резервуаров, тары, рук и спецодежды персонала (БКП, сальмонеллез)</p>	<p>менее 5 смывов)</p>	<p>ТР ТС 021/2011 МУ 2657-82 СанПиН 2.3.6.1079-01 Ответственный по приказу Аккредитованный лабораторный центр</p>	
7.	<p>Организация регулярной централизованной стирки санитарной и специализированной одежды</p>		<p>Согласно графика</p>	<p>СанПиН 2.3.6.1079-01 Ответственный по приказу</p>	

8	Контроль за соблюдением правил личной гигиены	Контроль за наличием у персонала личных мед. книжек Соблюдение кратности прохождения мед. осмотров и гигиенического обучения	Контроль за наличием у персонала личных мед. книжек Соблюдение кратности прохождения мед. осмотров и гигиенического обучения	Контроль за наличием у персонала личных мед. книжек Соблюдение кратности прохождения мед. осмотров и гигиенического обучения	Ответственный по приказу
	Контроль на этапе технологических	Процессы приготовления,	-на этапах технологического процесса Готовой продукции:	Ежедневно	ГОСТ 30390-2013 ТР ТС 021/2011
9					

2. Организация лабораторного контроля :

1	<p>Наименование Объекта производственного Контроля</p>	<p>Объект исследования и (или) исследуемый Материал</p>	<p>Определяемые показатели</p>	<p>Периодичность производственного контроля</p>	<p>Нормативная, нормативно- техническая и Методическая документация, регламентирующая проведение исследований, испытаний и т.п.</p>
	2	3	4	5	6