

УТВЕРЖДАЮ  
Директор ООО ТПП «Сириус -Н»



## ПРОГРАММА

**Организации и проведения производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно -противоэпидемических (профилактических) мероприятий для организации общественного питания в, ООО ТПП «Сириус -Н»**

**г. Новочеркасск, ул. Мацоты д.77, кв17**

### 1. Общие сведения

1.1 .Наименование юридического лица, индивидуального предпринимателя, ИНН  
**ООО ТПП «Сириус -И», ИНН 6150092971**

ФИО руководителя, телефон

**Исполнительный директор И.Ю. Лебедева, действующий на основании доверенности**

Юридический адрес

Ростовская область, г. Новочеркасск, ул, Мацоты д.77, кв 17

Фактический адрес юридического лица, индивидуального предпринимателя:

**г. Новочеркасск, пр. Баклановский,78**

Структурные подразделения:

МБОУ СОШ №15	ул. Клещева, 39 г. Новочеркасск
--------------	---------------------------------

Количество работающих 57 человек из них относящихся к декретированному контингенту -57 человек.

Свидетельство о государственной регистрации №166619609400 от 03.08.2016г

1.2. Ответственным лицом за осуществление производственного контроля назначен(а):

**Исполнительный директор И.Ю. Лебедева,  
В структурных подразделениях:**

МБОУ СОШ № 15- Заведующая производством Рамик Татьяна Васильевна  
Настоящая программа разработана в соответствии с требованиями Федерального закона № 52 от 30.03.99 г. «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (с изменениями от 30 декабря 2001 г., 10 января, 30 июня 2003 г., 22 августа 2004 г. и 9 мая, 31 декабря 2005 г.), СанПиН 2.3/2.4.3590-20 (раздел II. «Общие санитарно-эпидемиологические требования к предприятиям общественного питания, направленные на предотвращение вредного воздействия факторов среды обитания»).

1.3. Программа устанавливает порядок организации и осуществление производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических мероприятий, обязательных для выполнения всеми работниками.

1.4. Организация производственного контроля ООО ТПП «Сириус-Н» возлагается\*\* на исполнительного директора И.Ю. Лебедеву

Целью производственного контроля (ПК) является обеспечение безопасности и безвредности для человека и среды обитания вредного влияния факторов производственной среды, путем должного выполнения требований нормативно-правовых актов санитарного законодательства, осуществление\* санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий, организации и осуществления контроля за их соблюдением.

Общее руководство осуществлением производственного контроля за соблюдением санитарных правил, санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий возлагается на ООО ТПП «Сириус-Н» на исполнительного директора И.Ю. Лебедеву

1.5. К настоящей Программе относятся термины с соответствующими определениями:

**Санитарно-эпидемиологическое благополучие населения** - состояние здоровья населения, среды обитания человека, при котором отсутствует вредное воздействие факторов среды обитания на человека и обеспечиваются благоприятные условия его жизнедеятельности.

**Среда обитания** - совокупность объектов, явлений и факторов окружающей (естественной и искусственной) среды, определяющая условия жизнедеятельности человека.

**Факторы среды обитания** - биологические (вирусы, бактерии, паразиты и др.), химические и физические (шум, вибрация, ультразвук, инфразвук, ионизирующее, неионизирующее), социальные (питание, водоснабжение, условия труда, быта и отдыха), которые могут оказывать воздействие на человека и на состояние здоровья будущих поколений.

**Вредные воздействия на человека** - воздействие факторов среды обитания создающее угрозу жизни и здоровью будущих поколений.

**Благоприятные условия жизнедеятельности человека** - состояние среды обитания, при котором отсутствует вредное воздействие ее факторов на человека и имеются возможности для восстановления нарушенных функций организма человека.

**Безопасные условия для человека** — состояние среды обитания, при котором отсутствует вероятность вредного воздействия ее факторов на человека.

**Санитарно-эпидемиологическая обстановка** - состояние здоровья населения и среды обитания на определенной территории в конкретно указанное время.

**Гигиенический норматив** — установленное исследованиями допустимое максимальное или минимальное количественное или качественное значение

показателя, характеризующее тот или иной фактор среды обитания с позиции его безопасности и безвредности для человека.

**Государственные санитарно-эпидемиологические правила и нормативы (далее санитарные правила)** - нормативные акты, устанавливающие санитарно-эпидемиологические требования, несоблюдение которых создает угрозу жизни и здоровью человека, а также угрозу возникновения и распространения заболеваний.

**Санитарно-эпидемиологические (профилактические) мероприятия** - организационные, административные, инженерно-технические, медико-санитарные, ветеринарные и иные меры, направленные на устранение или на уменьшение вредного воздействия на человека факторов среды обитания, предотвращения возникновения и распространения инфекционных и неинфекционных заболеваний (отравлений) и их ликвидации.

**Профессиональные заболевания** - заболевания человека, возникновение которых решающая роль принадлежит воздействию неблагоприятных факторов производственной среды и трудового процесса.

**Инфекционные заболевания** - инфекционные заболевания человека, возникновение и распространение которых, обусловлены воздействием на человека биологических факторов среды обитания (возбудителей инфекционных заболеваний) и возможностью передачи болезни от заболевшего человека, животного к здоровому человеку. Инфекционные заболевания представляют опасность для окружающих и характеризуются тяжелым течением, высоким уровнем смертности, распространением среди населения (эпидемии).

**Массовые не инфекционные заболевания (отравления)** - заболевания человека, возникновение которых обусловлено воздействием неблагоприятных - физических, и (или) химических и (или) социальных факторов среды обитания.

## **2. Порядок организации и проведения Производственного контроля**

2.1. Производственный контроль за соблюдением санитарных правил и выполнением противоэпидемических (профилактических) мероприятий (далее производственный контроль) осуществляется юридическими лицами и индивидуальными предпринимателями в соответствии с осуществляемой ими деятельностью по обеспечению контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, выполнением противоэпидемических (профилактических) мероприятий).

2.2. Объектами производственного контроля являются: производственные помещения, готовая продукция, водопроводная вода.

2.3. Производственный контроль включает:

2.3.1. Наличие официально изданных санитарных правил, системы их внедрения и контроля их реализации, методов, методик контроля факторов в соответствии с осуществляемой деятельностью.

2.3.2. Организация медицинских осмотров.

2.3.3. Контроль за наличием сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений, иных документов, подтверждающих качество продукции.

2.3.4. Ведение учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с производственным контролем.

2.3.5. Своевременное информирование органов местного самоуправления, органов и учреждений государственной санитарно-эпидемиологической службы Российской Федерации.

2.3.6. Визуальный контроль специалистами за выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий, соблюдением санитарных правил, разработкой и реализацией мер, направленных на устранение выявленных нарушений.

2.3.7. Номенклатура, объем и периодичность лабораторных исследований определяются с учетом наличия вредных производственных факторов, степени их влияния на здоровье человека и среду его обитания. Лабораторные исследования и испытания осуществляются с привлечением лаборатории, аккредитованной в установленном порядке.

2.4. Необходимые изменения, дополнения в Программу вносятся при изменении вида деятельности, требованиях законодательства или других существенных изменениях.

### **3. Состав программы производственного контроля**

Программа производственного контроля включает в себя следующие данные:

3.1. Перечень нормативных актов по санитарному законодательству, требуемых для осуществления деятельности (п.6).

3.2. Перечень химических веществ, физических и иных факторов, объектов производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для человека и среды его обитания (п.8).

3.3. Перечень контингента работников, подлежащих профилактическим медицинским осмотрам, профессионально-гигиенической подготовке в соответствии с установленными требованиями (п.9).

3.4. Перечень возможных аварийных ситуаций, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения (п.10).

3.5. Мероприятия, проводимые при осуществлении производственного контроля (п. 11).

3.6. Перечень форм учета и отчетности по производственному контролю (п.12).

3.7. Объекты производственного контроля, виды лабораторных и инструментальных исследований, объем, кратность (п.13).

#### **4. Функции ответственного за осуществление производственного контроля**

4.1. Оказывать помощь в проведении контроля по соблюдению работниками и специалистами требований санитарных правил.

4.2. Принимать участие в разработке санитарно-противоэпидемических мероприятий.

4.3. Иметь в наличии санитарные правила и др. документы согласно перечню (п.6).

4.4. Оформлять всю необходимую документацию по производственному контролю и отвечать за ее сохранность.

4.5. Принимать участие в проведении проверок по соблюдению санитарных правил.

4.6. Контролировать критерии безопасности и безвредности условий обучения и воспитания и условий работ с источниками физических и химических факторов воздействия на человека.

4.7. Поддерживать связь с медицинскими учреждениями по вопросам прохождения работниками учреждения обязательных медицинских осмотров.

4.8. Контролировать выполнение предписаний Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека.

#### **5. Организация взаимодействия с ТО Роспотребнадзора.**

5.1. Надзорным органом по организации производственного контроля является территориальный отдел Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека Федеральное бюджетное учреждение здравоохранения «Центр гигиены и эпидемиологии в Ростовской области» Филиал Федерального бюджетного учреждения здравоохранения «Центр гигиены и эпидемиологии в Ростовской области» в г. Ростове- на -Дону.

5.2. В соответствие с санитарными правилами СП 1.1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно - эпидемиологических (профилактических) мероприятий» юридическое лицо предоставляет всю необходимую информацию по организации производственного контроля, за исключением информации предоставляющей коммерческую тайну, определенную существующим законодательством Российской Федерации.

#### **б. Перечень действующих санитарных правил, гигиенических нормативов и нормативно-правовых актов по вопросам санитарно- эпидемиологического благополучия в образовательных учреждениях и по вопросам условий труда работающих.**

<b>№п/п</b>	<b>Наименование нормативного документа</b>	<b>Регистрационный номер</b>
1	Федерального закона № 52-ФЗ от 30.03.1999 «О санитарном благополучии населения»,	№ 52-ФЗ от 30.03.1999
2	Федерального закона от 17.09.1998 № 157 -ФЗ ( ред от 07.03.2018) « Об иммунопрофилактике инфекционных болезней»	№ 157-ФЗ от 17.09.1998 с изменениями от 07.03.2018

3	«Санитарно-эпидемиологические требования к организации и осуществлению дезинфекционной деятельности»(пп. 1.1-5)	СанПиН 3.5.1378-03
4	"Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи" (разделы 1,2,3, п.3.4 с пп.3.4.1-3.4.19, п.3.5 с пп.3.5.1 до 3.5.15)	СанПиН 2.4.3648-20
5	"Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"(п.разделов с 1 по 6, раздел 8, приложения с 1 по 13)	СанПиН 2.3/2.4.3590-20
6	"Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)»	СанПиН 3.1/2.4.3598-10
7	Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества. Гигиенические требования к обеспечению безопасности систем горячего водоснабжения"	СанПиН 2.1.4.1074-01
8	Изменения и дополнения № 1 к СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий».	СП 1.1.2193-07
9	«Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов».	СанПиН 2.3.2. 1324-03
10	«Гигиенические требования к персональным электронно-вычислительным машинам и организации работы», изменения №1 и №2	СанПиН 2.2.2. /2.4.1340-03 СанПиН 2.2.2./2.4.2198-07 СанПиН 2.2.272.4.2620-10
И	«Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней»	СП 3.1/3.3146-13

12	«Профилактика гриппа и других респираторных вирусных инфекций»	СПЗ.1.2.3117-13
13	«Профилактика острых кишечных инфекций»	СПЗ.1.1.3108-13
14	«Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дератизационных мероприятий»	СП 3.5.3.3223-14
15	«Профилактика паразитарных болезней на территории РФ»	СанПиН 3.2.3215-14
16	Технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции»	

#### **7. Функции должностного лица по осуществлению производственного контроля:**

- За соблюдением санитарно-гигиенических и противоэпидемических мероприятий, соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, за организацию производственного контроля;
- за своевременным прохождением медосмотров, флюорографии, организацию питания;
- за состоянием территории, своевременную дератизацию и дезинфекцию помещений, проведение лабораторных исследований по программе производственного контроля;
- за организацией питания и качественного приготовления пищи;
- за температурой воздуха в холодное время года;
- за санпросветработой;
- за профилактикой травматических и несчастных случаев.

#### **8. Перечень химических веществ, физических и иных факторов, объектов производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для человека и среды его обитания**

<b>Факторы Производственной среды</b>	<b>Влияние на организм человека</b>	<b>Меры профилактики</b>
Зрительное напряжение при работе на компьютере	Развивается комплекс зрительных функциональных расстройств, нарушение аккомодационной функции глаз (зрительное общее утомление, боли режущего характера в области глаз, снижение зрения).	Чередование труда и отдыха, правильное оформление рабочего места, проведение гимнастики для глаз.



<p>Физические перегрузки опорно-двигательного аппарата  миопатозов, периартритов.</p>	<p>При подъеме и переносе тяжестей возможно развитие острых заболеваний пояснично-крестцового отдела позвоночника, острых  При работе с ручным инструментом возможно развитие хронических заболеваний мышечно-связочного аппарата кистей, предплечий, плеча.</p>	<p>Ограничение подъема и переноса тяжестей до 30 кг - для мужчин, 7-10 кг - для женщин более 2 раз в течение каждого часа рабочей смены.</p>
---	--	--

**9. Перечень контингента работников, подлежащих медицинским осмотрам, согласно приказу Минздравсоцразвития РФ  
№  
302 от 12.04.2011 и профессионально-гигиенической подготовке:**

№п/п	Профессия	Количество работающих	Характер производимых работ и вредный фактор	п.п. приказа и объем предварительного осмотра при поступлении на работу	Кратность периодического медосмотра	Кратность профессионально - гигиенической подготовки
4.	Работники пищеблока	7	Работа в школьном образовательном учреждении	п. 18. приложения № 2 к приказу № 302н от 12.04.2011г.	1 раз в год	1 раз в 2 года
	Хлор и его соединения.	Пункт 1.3.2.13. приложение 1 к приказу №302н от 12.04.2011г.				
	Работа, связанная с мышечным напряжением	п. 4.1.2. приложение 1 приказа №302н от 12.04.2011 г.				
	Подъем и перемещение груза вручную.	П. 4.1. приложение 1 к приказу №302н от 12.04.2011г.				
	Работы при повышенных температурах	п. 3.9. приложения № 1 к приказу № 302н от 12.04.2011г.				



**10. Перечень возможных аварийных ситуаций, связанных с остановкой производства, нарушениями технологических процессов, иных, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения, ситуаций, при возникновении которых осуществляется информирование населения, органов местного самоуправления, ТО Управления Роспотребнадзора**

№ п/п	Ситуация	Мероприятие
1	Отсутствие электроэнергии	сообщение администрации школы и руководителю ООО ТПП «Сириус-Н»
2	Отсутствие водоснабжения	сообщение администрации школы и руководителю ООО ТПП «Сириус-Н»
3	Выход из строя технологического и холодильного оборудования	сообщение администрации школы и руководителю ООО ТПП «Сириус-Н»
4	Аварийные ситуации на отопительных системах, отсутствие отопления	сообщение администрации школы и руководителю ООО ТПП «Сириус-Н»

**11. Перечень контролируемых показателей и периодичность проведения производственного контроля, лицами, ответственными за осуществление производственного контроля**

Контролируемый показатель	Периодичность контроля	ФИО, должность
Водоснабжение и канализация	Постоянно, еженедельно	Зав .производством
Санитарное состояние и содержание пищеблока (проверка качества и своевременности уборки помещений, соблюдение режима дезинфекции, соблюдение правил личной гигиены работников)	Ежедневно	Зав.производством

Организация питания обучающихся	Ежедневно	Зав .производством Бракеражная комиссия < *
Сбор и утилизация отходов	Договор возмездного оказания услуг по вывозу и захоронению ТКО	Зав.производством
Проведение дезинфекции и дератизации	Договор на обработку	Завхоз школы
Медицинский осмотр	Ежегодно	Исполнительный директор ООО ТПЕ[ «Сириус-Н»
Проведение профилактической иммунизации	В соответствии с прививочным календарем	Исполнительный директор ООО ТПП «Сириус-Н»
Наличие санитарно эпидемических заключений, сертификатов качества сырья, полуфабрикатов, готовой продукции	Ежедневно	Зав .производством
Соблюдение технологии приготовления блюд	Ежедневно	Зав.производством  « В
Соблюдение санитарного состояния пищеблока	Ежедневно	Зав .производством
Контроль суточной пробы	Ежедневно (специальные контейнеры, температура хранения)	Зав.производством
Соответствие веса отпускаемой готовой продукции утвержденному меню.	Раздача 1 раз в месяц	Зав .производством Бракеражная комиссия
Условия хранения поставленной продукции	Ежедневно (холодильное оборудование, подсобные	Зав .производством

	помещения)	
Соблюдение санитарных правил при мытье посуды	1 раз в неделю (Посудомоечный цех)	Зав .производством
Контроль за организацией приема пищи обучающихся	Ежедневно	Класные руководители
Контроль за отходами	Ежедневно (маркировка тары, своевременный вывоз)	Зав .производством
Качество поставленных сырых продуктов	Ежедневно - (сертификаты на поставляемую продукцию, накладные, ветеринарное удостоверение)	Зав .производством
Качество готовой продукции	Ежедневно (внешний вид, цвет, запах, вкус)	Бракеражная комиссия

## **12. Перечень форм учета и отчетности по производственному контролю**

1. Журнал бракеража готовой пищевой продукции.
2. Журнал бракеража готовой скоропортящейся продукции.
3. Журнал здоровья(гигиенический)
4. Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд.
5. Журнал учета температурного режима холодильного оборудования.
6. Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях.
7. Журнал учета работы бактерицидных ламп

## 1. Объекты производственного контроля, виды лабораторных и инструментальных исследований, объем, кратность

Визуальный контроль	Периодичность
Контроль за состоянием системы освещения	Ежедневно Постоянно
Контроль за системой электроснабжения	Осенне-зимний период
Контроль за состоянием системы отопления	Постоянно, летний период - при необходимости
Контроль за системой водоснабжения образовательного учреждения	Ежедневно
Контроль за состоянием канализации	Ежедневно
Контроль за состоянием санитарнотехнического оборудования	Ежедневно
Контроль за состоянием воздушно-теплого режима в помещении, соблюдение правил проветривания обеденного зала	Ежедневно
Контроль за качеством уборки помещений пищеблока	
Контроль за организацией питьевого режима в школе	Ежедневно
Контроль за соблюдением недельного (ежедневного) меню	Ежедневно
Контроль за контингентом питающихся	Еженедельно Ежедневно
Контроль за гигиеной приема пищи учащимися	
Контроль за выполнением санитарно-эпидемиологических требований в пищеблоке: правила хранения и приемки продовольственного сырья и пищевых продуктов;	Ежедневно
уборки столовой:	Ежедневно
правила мытья посуды;	Ежедневно
контроль за соблюдением температурного режима в холодильных установках;	Ежедневно
контроль за технологией приготовления пищи по технологическим картам;	Ежедневно
контроль за соблюдением сроков годности	

<p>пищевых продуктов;          контроль за качеством принимаемой на пищеблоке продукции; контроль за качеством готовых блюд, правильностью состояния 10-дневного          примерного меню, нормами выхода готовых блюд и т.п.;          контроль правильности кулинарной обработки;          контроль за наличием йодированной соли;          контроль за наличием запаса дез. средств и правильностью приготовления дез. растворов;          контроль за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока, соблюдением сроков          прохождения          наличие документов, подтверждающих качество и безопасность продуктов, поступающих на пищеблок, наличие сертификатов;          контроль за рационом питания учащихся;          контроль за потоком сырья;          условия и сроки хранения продуктов на складе, реализация продукции - бракераж готовых блюд</p>	<p>Ежедневно          Ежедневно          1 раз в неделю          1 раз в месяц          1 раз в неделю          1 раз в месяц          1 раз в квартал          При поступлении продуктов</p>
<p>Контроль за прохождением          Медицинского осмотра:          первичный - все сотрудники;          периодический - все сотрудники:          профессиональная гигиеническая подготовка          профессиональная гигиеническая подготовка          все сотрудники и пр.</p>	<p>При поступлении на работу          Ежегодно</p>

#### Лабораторные исследования

№ п/п	Вид исследования	ед. измерения	кол-во
4.2.214	Бактериологическое исследование готовых блюд, кулинарных изделий	1 раз/в год	1
4.2.136	Бактериологическое исследование смыва на БГКП	1 раз/в год	3
4.2.190	Исследование смыва на яйца гельминтов	1 раз/в год	3
4.9.101	Определение органолептических показателей (показатель) Запах, вкус.	1 раз/в год	2



4.9.102	Определение физико-химических показателей(1 показатель) Б.Ж.У.	1 раз/в год	3
4.9.103	Определение калорийности, пищевой ценности (1 проба)	1 раз/в год	1
4.9.102	Определение физико-химических показателей (1 показатель) мутность, цветность	1 раз/в год	2
4.2.101	Бактериологическое исследование воды без колифагов	1 раз/в год	1
4.2.102	Бактериологическое исследование воды на колифаги	1 раз/в год	1

### **Прогноз ожидаемых результатов и оценка эффективности реализации Программы.**

- Формирование культуры и навыков здорового питания учащихся;
- обеспечение детей оптимальным питанием высокого качества, адекватным возрастным и физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии;
- улучшение состояния здоровья детей по показателям заболеваний, зависящих от качества потребляемой пищи;
- увеличение охвата горячим питанием обучающихся школ, в том числе льготным питанием детей из социально незащищенных семей;  
-оснащение пищеблока школ современным высокотехнологичным оборудованием;  
создание системы производственного контроля за качеством безопасностью используемого сырья и производимой продукции.

Реализация Программы откроет перспективы для решения вопросов, связанных с сохранением и укреплением здоровья детей, снижением риска возникновения заболеваний.

Ознакомлена исполнительный директор

И.Ю. Лебедева