

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.

№п/п	Наименование нормативного документа	Регистрационный номер
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

Факторы Производственной среды	Влияние на организм человека	Меры профилактики
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.;</p> <p>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</p> <p>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</p> <p>1 раз в неделю</p> <p>1 раз в месяц</p> <p>1 раз в неделю</p> <p>1 раз в месяц</p> <p>1 раз в квартал</p> <p>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