

  
Генеральный директор  
ОАО «Рынок» Орловского района  
Дреева Н.А.  
«01» апреля 2023г.

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

(пищевые школы Орловского района), ОАО «Рынок» Орловского района, п.  
Орловский, Ростовская обл., ул. М. Горького. 40 – а

**Наименование:** Открытое акционерное общество «Рынок» Орловского района  
ИНН 6126012277 Генеральный директор ОАО «Рынок» Дреева Наталья  
Анатольевна тел. 8-863-75-33-4-33

**Юридический адрес:**

Ростовская область. Орловский район. п. Орловский, ул. М. Горького, д. 40-а

**Фактический адрес:**

№ п\п	Наименование школы	Фактический адрес	Дата
11	МБОУ Донская СОШ	Ростовская обл., Орловский р-н, х. Гундоровский, пер.Школьный, 1	

<sup>1</sup>Кратность осмотра может быть увеличена с учетом складывающейся эпидемиологической ситуации и действующих местных нормативных актов

<sup>2</sup>Кратность обследований может быть увеличена с учетом складывающейся эпидемиологической ситуации и действующих местных нормативных актов

<sup>3</sup>Кратность обследований может быть увеличена с учетом складывающейся эпидемиологической ситуации и действующих местных нормативных актов

**Количество работающих, из них относящихся к декретированному контингенту чел.**

Свидетельство о государственной регистрации № 1086126000157 от 16.07.2008г.

1. Перечень выпускаемой продукции, а также видов деятельности, представляющих потенциальную опасность для человека и подлежащих санитарно-эпидемиологической оценке;
2. Ответственным лицом за осуществление производственного контроля назначена Дреева Наталья Анатольевна 8-863-75-33-4-33 решением №2 от 29.03.2023г.
3. На рынке Открытое акционерное общество «Рынок» Орловского района имеются нормативные документы, требования которых подлежат выполнению в соответствии с осуществляемой деятельностью:
  - Федеральный закон от 30 марта 1999г. № 52 – ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» ( ред. от 30.12.2006г.);
  - Федеральный закон от 02 января 2000г. № 29 - ФЗ « О качестве и безопасности пищевых продуктов» ( ред. От 30.12.2006.)
  - Федеральный закон «Об иммунопрофилактике инфекционных заболеваний» № 157 – ФЗ от 17.09.1998 г. ( ред. от 30.06.2006г.)
  - 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 27.03.2007г. № 13);
  - Федеральный закон «О предупреждении распространения туберкулеза в Российской Федерации» № 77-ФЗ от 18.06.2001 г. ( ред. От 20.08.2004 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);
- Приказ Министерства сельского хозяйства Российской Федерации от 16.11.2006г. № 422 «Об утверждении правил организации работы по выдаче ветеринарных сопроводительных документов»;
- СП 2.3.6 1079 – 01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и обороноспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья» ( в ред. Постановления Главного государственного санитарного врача РФ от 30.04.2003 г. № 28, Изменения № 2, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 30.05. 2007 № 25);
- СанПиН 2.3.32.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;
- СП 3.5.1378-03 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и осуществлению дезинфекционной деятельности»;
- СП 3.5.3.1129-02 «Санитарно-эпидемиологические требования к проведению дератизации
- СП 1.1.1058-01 «Организация и проведения 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 27.03.2007г. № 13);
- СанПиН 2.4.2.2821 – 10 от 29.12.2010 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях»;
- СанПиН 2.4.5.2409-08 от 23.07.2008 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания питающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях, начального среднего профессионального образования»;

- Нормативная и техническая документация, технологические инструкции (на продукцию, реализуемую вне организации через торговую сеть).

- Приказ Минздравсоцразвития России № 302 и от 12.04.2011г. 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 и (или) опасными условиями труда.

- ФЗ «Технический регламент на масложировую продукцию от 24.06.2008г. № 90 – ФЗ (с 28.12.2008 г.);

- ФЗ «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей» № 178 – ФЗ от 27.10.2008г.

- ФЗ «Технический регламент на молоко и молочную продукцию» от 12.06.2008г. « 88 – ФЗ (с 19.12.2008г);

**1. Перечень должностей работников. Подлежащих медицинским осмотрам. Профессиональной гигиенической подготовке и аттестации:**

Наименование школы	Ф.И.О.	Должность
МБОУ СОШ №1	Чиж Наталья Викторовна	Повар
	Линникова Галина Николаевна	Кухонный рабочий
	Храмченко Наталья Федоровна	Кухонный рабочий
	Максимова Наталья Викторовна	Повар
МБОУ СОШ №2	Плугатырева Ольга Викторовна	Повар
	Павлова Елена Александровна	Повар
	Хибовская Инна Валерьевна	Повар
	Кривова Ольга Александровна	Кухонный рабочий

МБОУ ОСОШ №3	Кравченко Оксана Александровна	Повар
	Вострова Елена Сергеевна	Повар
	Леконцева Анна Валентиновна	Кухонный рабочий
МБОУ Красноармейская СОШ	Щусь Наталья Сергеевна	Повар
	Моисеенко Светлана Юрьевна	Повар
	Мельникова Анна Васильевна	Кухонный рабочий
МБОУ Островянская СОШ	Радиуцкая Наталья Петровна	Кухонный рабочий
	Канцендаленко Наталья Витальевна	Повар
МБОУ Черкесская СОШ	Фирсова Марина Юрьевна	Повар
МБОУ Пролетарская СОШ	Кимикова Сакинат Абуковна	Повар
	Матвиенко Галина Михайловна	Кухонная рабочая
МОУ Волочаевская СОШ	Темирхаджиева Раиса Салмановна	Повар
	Дудаева Рита Хаянниевна	Кухонная рабочая
МБОУ Курганенская СОШ	Богданова Светлана Анатольевна	Повар
	Татарникова Ирина Александровна	Кухонная рабочая
МБОУ Камышевская СОШ	Слаква Наталья Васильевна	Повар
	Нисифорова Елена Анатольевна	Кухонная рабочая
МБОУ Широкинская СОШ	Мусиенко Вера Васильевна	Повар
	Могутнова-Бабенко Татьяна Викторовна	Повар
МБОУ Донская СОШ	Ревакина Вера Валерьевна	Повар
МБОУ Быстрянская СОШ	Юндина Елена Васильевна	Повар

	Евланова Оксана Евгеньевна	Кухонная рабочая
МБОУ Каменно-Балковская СОШ	Коноваленко Вера Николаевна	Повар
	Кулепкина Анжелика Николаевна	Кухонный рабочий
МБОУ Майорская СОШ	Забродская Александра Андреевна	Буфетчик

Работники пищеблоков проходят следующие медицинские осмотры.

Обследования:

Наименование осмотров, обследований:	Кратность обследований:
	1
1	2
Осмотр терапевтом	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
Осмотр дерматовенерологом	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год <sup>1</sup>
Исследование крови на сифилис	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год <sup>2</sup>
Мазки на гонорею	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в

	год <sup>3</sup>
Флюорография	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год
Клинический анализ крови, мочи	Не реже 1 раза в 2 года
Элетрокардиография	Не реже 1 раза в 2 года
Женщины в возрасте старше 40 лет УЗИ молочных желез	Не реже 1 раза в 2 года
Серологическое обследование на брюшной тиф	При поступлении на работу, в дальнейшем по эпидпоказаниям
Исследование на носительство кишечных инфекций	При поступлении на работу, в дальнейшем по эпидпоказаниям
Мазок из зева и носа на наличие патогенного стафилококка	При поступлении на работу, в дальнейшем по эпидпоказаниям
Исследование на носительство яиц гельминтов	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год
Профессиональное гигиеническое обучение и аттестация	При поступлении на работу, далее – 1 раз в год (для должностных лиц и работников организации торговли, реализующих мясные и молочные продукты, кремовые кондитерские изделия и продукты детского питания); 1 раз в 2 года (при реализации прочих пищевых продуктов)

Кроме того, работники пищеблоков подлежат прививки против дифтерии 1 раз в 10 лет; против столбняка 1 раз в 10 лет (с 14 лет); против краснухи – лица до 25 лет; против кори – лица до 35 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 Зоне.

**5. 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 санитарно-технического состояния столовой: исправность и эффективная работа отопительной, вентиляционных систем и систем хозяйственного питьевого холодного 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	Ежегодно
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 ангины, катаральных явлений верхних дыхательных путей, своевременное их отстранение от работы	Ежедневно
7	Проверка наличия соответствующих документов (удостоверение качества и безопасности пищевых продуктов, документов ветеринарно-санитарной экспертизы и др.), подтверждающих безопасность и качество поступающих на предприятие пищевых продуктов и продовольственного сырья, инвентаря, оборудования, тары, моющих и дезинфицирующих средств и т.п.	Постоянно
8	Проверка сроков годности и условий хранения пищевых продуктов	Ежедневно
9	Организация проведения лабораторных исследований блюд и кулинарных изделий, воды, воздуха рабочей зоны, измерения параметров физических факторов в аккредитованной лаборатории.	В соответствии с разделом 7 программы
10	Проверка качества и своевременности уборки помещений. Соблюдения режима дезинфекции, соблюдения правил личной гигиены	Постоянно
11	Организацию работ по дератизации, дезинфекции	Ежемесячно
12	Контроль за организацией питания:	Ежедневно
13	Контроль за обеспеченностью горячим питанием школьников, выполнение согласованного с Управлением Роспотребнадзора по Ростовской	Ежемесячно

	области (ТО) примерного меню;	
14	Наличие достаточного количества маркированного производственного оборудования, инвентаря, кухонной посуды, соблюдение правил мытья столовой и кухонной посуды;	Ежемесячно
15	Составление ежедневного меню, 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
16	Подготовка сведений о качественном и количественном составе рациона питания: калорийность. Содержание белков, жиров, углеводов, витаминов, макро – и микроэлементов;	1 раз за 10 дней
17	Снятие пробы готовой продукции бракеражной комиссией ( медицинский работник, работник пищеблока, представитель администрации образовательного учреждения) и оценка качества блюд по органолептическим показателям;	Перед выдачей
18	Отбор суточных проб. Соблюдение сроков их хранения;	Ежедневно
19	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, Управления Роспотребнадзора по Ростовской области ( территориальный отдел Управления):**

Получение сообщений об инфекционном, паразитарном заболевании (острая кишечная инфекция, вирусный гепатит А, трихинеллез и др.), отравлении, связанном с употреблением изготовленных блюд, аварий на водопроводной системе, отсутствии воды, аварий на канализационной системе.

**7. Перечень объектов производственного контроля. Представляющих потенциальную опасность для человека и среды его обитания, в соотношении которых необходима организация лабораторных исследований, испытаний:**

- производственные помещения организации общественного питания;
- реализуемые блюда;
- рационы питания;
- технологические процессы;
- рабочие места.

**Организация лабораторных исследований**

№ п\п	Вид исследования	Объект исследования	Количество, не менее	Кратность, не реже	Организатор
1	Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава рецептуре люд	Комплексный обед	3 блюда	1 раз в год	ОАО «РЫНОК»
2	Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП)	Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала	5 смывов	1 раз в год	ОАО «РЫНОК»
3	Исследования смывов	Оборудование,	5 смывов	1 раз в год	ОАО

	на наличие гельминтов	инвентарь, тара, руки, спецодежда персонала, сырые пищевые продукты (рыба, мясо, зелень)			«Рынок»
4	Бактериологическое исследование готовых блюд. Кулинарных изделий	Салаты, сладкие блюда, напитки. Вторые блюда, гарниры. Соусы, творожные, яичные, овощные блюда	2 блюда исследуемого приема пищи	1 раз в квартал	ОАО «Рынок»
5	Определение витамина «С» в готовой продукции	Напитки	1 блюдо	2 пробы 2 раза в год	ОАО «Рынок»

**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. Журналы учетной документации пищеблока: «Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья»; «Журнал бракеража кулинарной готовой продукции»; «Журнал здоровья»; «Журнал проведения витаминизации третьих блюд»; «Журнал учета температурного режима холодильного оборудования»; «Ведомость контроля за рационом питания» ( приложение №10 СанПиН 2.4.5.24096-08);

8.3. Личные медицинские книжки работников;

8.4. Санитарные паспорта на транспорт;

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

8.6. Удостоверения качества и безопасности вырабатываемой продукции (для продукции, реализуемой вне организации через торговую сеть);

8.7. Договоры и акты приема выполненных работ по договорам (вывоз отходов, стирка санитарной одежды, дератизация, дезинсекция и т. д.)