

УТВЕРЖДАЮ:  
Директор ООО «Экспресс-сервис»  
\_\_\_\_\_ В.Ю. Перминов  
«01» сентября 2020г.

### **Программа**

производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно - противоэпидемических (профилактических) мероприятий в ООО «Экспресс-сервис».

## Содержание программы

- I. Перечень документов официально изданных Федеральных законов, санитарных правил в соответствии с осуществляемой деятельностью.
- II. Перечень должностных лиц, отвечающих за контроль по соблюдению санитарно - гигиенических требований в образовательном учреждении
- III. Перечень объектов производственного контроля
- IV. Перечень факторов и объектов ПК, в отношении которых необходима организация лабораторных исследований
- V. Мероприятия, предусмотренные Программой производственного контроля .....
- VI. Организация медицинских осмотров. Профессионально-гигиеническая подготовка, аттестация.
- VII. Перечень форм учета и отчетности.

## **I. Перечень документов по санитарным требованиям к осуществлению образовательной деятельности школы.**

- 1) ФЗ № 52 от 30.03.99г. №52 (в редакцию от 30.12.01 № 196-ФЗ) «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения».
  - 2) ФЗ от 02.01.00 №29 «О качестве и безопасности пищевых продуктов».
  - 5) СанПиН 2.3.2. 1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов».
  - 6) СП № 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий».
  - 7) СанПиН 2.1.4. 1074-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества».
  - 8) СанПиН 2.2.1.1/2.1.1. 1278-03 «Гигиенические требования к естественному, искусственному и совмещенному освещению жилых и общественных зданий».
- Изменения и дополнения СанПиН 2.2.1/2.1.1.2585-10.
- 9) СанПиН 2.2.4. 548-96 «Гигиенические требования к микроклимату производственных помещений».
  - 10) СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».
  - 11) СП 2.3.6. 1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья».
  - 12) СП 3.5.3.3223-14 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дератизационных мероприятий».
  - 13) Приказ Минздравсоцразвития России № 302н от 12 апреля 2011г «Об утверждении перечней вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся образовательные предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования), и порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров (обследований) работников), занятых на тяжелых работах и на работах с вредными и (или) опасными условиями труда».
  - 14) Приказ МЗ РФ № 229 от 29.06.2000 «О профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организаций».
  - 15) СанПиН 2.4.4.2599-10 «Гигиенические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в оздоровительных учреждениях с дневным пребыванием детей в период каникул»
  - 16) СанПиН 2.2.4.548-96 «Гигиенические требования к микроклимату производственных помещений».
  - 17) СанПиН 2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организациям обучения в общеобразовательных учреждениях»
  - 18) СанПиН 2.4.4.2599-10 «Гигиенические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в оздоровительных учреждениях с дневным пребыванием детей в период каникул»
  - 19) ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»
  - 20) ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»

**Цель производственного контроля:** обеспечение безвредности для человека и среды обитания вредного влияния объектов производственного контроля путем должного выполнения санитарных правил, санитарно-противоэпидемических мероприятий, организация и осуществление контроля за их соблюдением.

**Объекты производственного контроля:** производственные и общественные помещения, технологическое оборудование, рабочие места, используемые для выполнения работ и оказания услуг.

**Должностные лица, на которых возлагаются функции по осуществлению производственного контроля:** директор, заведующая производством.

## **II. Перечень должностных лиц (работников), на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля.**

**1. Директор** - осуществляет общий контроль за исполнением требований санитарных норм и правил. Своевременно информирует местные органы и ТУ Роспотребнадзора об авариях и нарушениях технологических процессов, создающих неблагоприятную санитарно - эпидемиологическую ситуацию для обучающихся и сотрудников училища и о мерах, принятых по устранению аварийной ситуации.

### **2. Заведующая производством:**

- контроль за качеством поступающих продуктов питания с регистрацией в журнале бракеража сырой продукции (визуальная оценка, оценка по органолептическим показателям, проверка наличия и подлинность сертификатов, качественных удостоверений, ветеринарных свидетельств и пр).
- контроль за температурным режимом хранения продуктов питания
- контроль за исправностью оборудования на производстве;
- контроль за условиями хранения продуктов и соблюдением сроков их реализации;
- контроль за выполнением правил личной гигиены персонала пищеблока, осмотр на наличие гнойничковых заболеваний и порезов, с регистрацией в журнале здоровья работников пищеблока;
- контроль за соблюдением санитарно-эпидемиологического режима пищеблока
- контроль за соблюдением технологии приготовления блюд, правил обработки посуды и инвентаря, технологического оборудования.
- оценка технологии приготовления блюд (сохранность биологической ценности сырья и безопасность пищи), с регистрацией в «Журнале бракеража готовой продукции»;
- контроль за своевременностью прохождения медицинского осмотра сотрудников.

**Ш. объектов производственного контроля, представляющих потенциальную опасность.**

Факторы, представляющие потенциальную опасность	Вид контроля
Пищевые отравления, кишечные инфекции	Соблюдение санитарно гигиенических требований к хранению пищевых продуктов, кулинарной обработке продукции, технологии изготовления блюд; бактериологический анализ воды; смывы на патогенную микрофлору, БГКП; бактериологическое исследование готовой продукции; мясные и рыбные блюда на достаточность

**Критические контрольные точки**

Критические контрольные точки	Показатели	НД,ТД	Периодичность
Приемка сырья: Входной контроль качества и безопасности сырья	Условия транспортировки (личная медицинская книжка на экспедитора); проверка документов, подтверждающих происхождение, качество и безопасность продуктов; первичная экспертиза сырья и продуктов (визуальный осмотр, органолептика);сроки годности; продукты, запрещенные к поступлению и реализации в организациях общественного питания.	ФЗ № 29-ФЗ от 02.01.2000 СП 2.3.6.1079-01 ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»	При поступлении -каждая партия При поступлении -каждая партия При поступлении -каждая партия При поступлении -каждая партия
Хранение сырья и пищевых продуктов: контроль за соблюдением условий хранения и сроков годности, качеством продукции.	температура, влажностный режим; световой и воздушный режимы; товарное соседство и тара; сроки годности продуктов; выборочная проверка качества и безопасности продукции (органолептические, физико-химические и микр. показатели).	СанПиН2.3.2.1324-03 СП 2.3.6.1079-01 СанПиН 2.3.2.1078-2001 ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»	Ежедневно каждая партия (органолептика). продукцию каждого поставщика - не реже 1 раза в год (гиг. показатели)

Подготовка сырья к процессу производства контроль за соблюдением санитарных правил.	просеивание и магнитное сепарирование сыпучих продуктов; санитарная обработка яиц; процеживание жидких продуктов; зачистка блоков твердых жиров (масла коровьего, маргарина и др.).	СП 2.3.6.1079-01 СанПин 2.3.4.545-96	Каждая партия продуктов ежемесячно
Технологический процесс холодной обработки сырья- контроль за соблюдением требований санитарных правил.	дефростация мяса, птицы, рыбы; мяса; приготовление и хранение мясных, рыбных, из птицы полуфабрикатов, фарша, котлетной массы.	СП 2.3.6.1079-01	Ежемесячно
Тепловая обработка продуктов.	порядок тепловой обработки; температура внутри изделий и время обработки; вторичная тепловая обработка и хранение порционных мяса, птицы, рыбы для первых блюд.	СП 2.3.6.1079-01	Ежемесячно
Приготовление холодных блюд, контроль за соблюдением санитарных правил	-наличие условий и оборудования для приготовления холодных блюд (холод, раздельное хранение и обработка сырых и вареных продуктов); -технология приготовления, -сроки и условия хранения вареных продуктов и салатов, винегретов, холодных закусок; - приготовление холодных блюд из сырых овощей фруктов и зелени (меры по профилактике иерсиниозов, гельминтозов и острых кишечных инфекций).	СП 2.3.6.1079-01	Постоянно
Реализация готовых блюд, кулинарной продукции -контроль за соблюдением санитарных правил.	соблюдение температуры и сроков реализации блюд на раздаче; качество готовой пищи (бракераж, ведение бракеражного журнала); порядок использования блюд, реализуемых на следующий день; оформление сопроводительной документации на кулинарную продукцию вне стен организации общественного питания (в торговой сети).	СП 2.3.6.1079-01 СП 2.3.6.1079-01 СП 2.3.6.1079-01 СП 2.3.6.1066-01	Постоянно, ежедневк

Выходной контроль качества и безопасности кулинарной продукции, изготавливаемой в организации общественного питания.	лабораторные исследования качества и безопасности кулинарной продукции (физико-химические, химические, микробиологические).	СанПиН 2.3.2.1078-01	Не реже 2-х раз в год
Санитарная обработка помещений, оборудования, инвентаря, посуды, тары.	порядок проведения санитарных дней; санитарная обработка столовой, кухонной посуды, приборов, оборотной тары;	СанПиН 2.3.6.1079-01	Постоянно Не реже 1 раза в месяц
Соблюдение правил личной гигиены персоналом организации, прохождение медицинских осмотров	- своевременность прохождения медицинских осмотров и обследований; - организация гигиенического обучения и аттестация	СП 2.3.6.1079-01	Постоянно - в соотве с требованиями нормативных докуме

**4. Перечень факторов и объектов производственного контроля, в отношении которых необходима организация лабораторных исследований.**

Вид исследований	Объект исследования (обследования)	Количество, не менее	Кратность, не реже
Микробиологические исследования проб готовых блюд на соответствие требованиям санитарного законодательства	Салаты, сладкие блюда, напитки, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные блюда	2 блюда исследуемого приема пищи	2 раза в год
Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП)	Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала	10 смывов	1 раз в год
Исследования смывов на наличие яиц гельминтов	Оборудование, инвентарь, тара, руки, спецодежда персонала, сырые пищевые продукты (рыба, мясо, зелень)	10 смывов	1 раз в год

Вид исследований	Объект исследования (обследования)	Количество, не менее	Кратность, не реже
Исследования питьевой воды на соответствие требованиям санитарных норм, правил и гигиенических нормативов по химическим и микробиологическим показателям	Питьевая вода из разводящей сети помещений: моечных столовой и кухонной посуды; цехах: овощном, холодном, горячем, доготовочном (выборочно)	2 пробы	По химическим показателям- 1 раз в год, микробиологическим показателям – 2 раза в год
Исследование параметров микроклимата производственных помещений	Рабочее место	2	2 раза в год (в холодный и теплый периоды)
Исследование уровня освещенности в производственных помещениях	Рабочее место	2	1 раз в 2 года в темное время суток
Исследование уровня шума в производственных помещениях	Рабочее место	2	1 раз в 2 года, а также после реконструкции систем вентиляции; ремонта оборудования, являющегося источником шума

**V. Мероприятия, предусмотренные Программой производственного контроля.**

№	Наименование мероприятий	Ответственный (Ф.И.О., должность)	Форма учета
1	Соблюдение сроков прохождения сотрудниками гигиенической подготовки и медицинских осмотров.	Зав. произ-вом	Списки сотрудников о прохождении медосмотра, личная медицинская книжка
5	Контроль за санитарным состоянием помещений.	Зав. произ-вом	ежедневно
7	Контроль за исправностью водопроводной, канализационной, отопительной системами.	Зав. произ-вом	ежедневно, все помещения



**Организация медицинских осмотров.  
Профессионально-гигиеническая подготовка,  
аттестация.**

Проведение периодических медицинских осмотров сотрудников.  
Перечень должностей работников, подлежащих мед. осмотрам: кладовщик, зав. производством, повар, пекарь, кухонный работник, буфетчица, посудомойщица, уборщица, водитель-экспедитор.

Кратность проведения периодических медицинских осмотров:

Работы в организациях общественного питания, торговли, буфетах, на пищеблоках, в том числе на транспорте	1 раз в год	Дерматовенеролог Оториноларинголог Стоматолог *Инфекционист	Рентгенография грудной клетки Исследование крови на сифилис Исследования на носительство возбудителей кишечных инфекций и серологическое обследование на брюшной тиф при поступлении на работу и в дальнейшем – по эпидпоказаниям Исследования на гельминтозы при поступлении на работу и в дальнейшем – не реже 1 раза в год либо по эпидемиологическим показаниям Мазок из зева и носа на наличие патогенного стафилококка при поступлении на работу, в дальнейшем – по медицинским и эпидпоказаниям	Заболевания и бактерионосительство: 1) брюшной тиф, паратифы, сальмонеллез, дизентерия; 2) гельминтозы; 3) сифилис в заразном периоде; 4) лепра; 5) педикулез 6) заразные кожные заболевания: чесотка, трихофития, микроспория, парша, актиномикоз с изъязвлениями или свищами на открытых частях тела; 7) заразные и деструктивные формы туберкулеза легких, внелегочный туберкулез с наличием свищей, бактериоурии, туберкулезной волчанки лица и рук; 8) гонорея (все формы) на срок проведения лечения антибиотиками и получения отрицательных результатов первого контроля; 9) инфекции кожи и подкожной клетчатки -только для работников, занятых изготовлением и реализацией пищевых продуктов. 10) озена
--	-------------	--	--	--

<sup>1</sup> Участие специалистов, объем исследования, помеченных «звездочкой» (\*) – проводится по рекомендации врачей-специалистов, участвующих в предварительных и периодических медицинских осмотрах.

<sup>2</sup> Участие врача-терапевта, врача-психиатра и врача-нарколога при прохождении предварительного и периодического медицинского осмотра является обязательным для всех категорий обследуемых.

При проведении предварительных и периодических медицинских осмотров всем обследуемым в обязательном порядке проводятся: клинический анализ крови (гемоглобин, цветной показатель, эритроциты, тромбоциты, лейкоциты, лейкоцитарная формула, СОЭ); клинический анализ мочи (удельный вес, белок, сахар, микроскопия осадка); электрокардиография; цифровая флюорография или рентгенография в 2-х проекциях (прямая и правая боковая) легких; биохимический скрининг: содержание в сыворотке крови глюкозы, холестерина. Все женщины осматриваются акушером-гинекологом с проведением бактериологического (на флору) и цитологического (на атипичные клетки) исследования не реже 1 раза в год; женщины в возрасте старше 40 лет проходят 1 раз в 2 года маммографию или УЗИ молочных желез.

Профессиональная гигиеническая подготовка (гигиеническое обучение), аттестация сотрудников - 1 раз в год.

**VIII. Перечень возможных аварийных ситуаций, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию объекта.**

<b>№</b>	<b>Аварийные ситуации</b>	<b>Ответственный</b>	<b>Куда сообщать</b>
<b>1.</b>	Отсутствие воды	Зав. производством	«Ижводоканал», 20-24-55
<b>2.</b>	Засор канализации.	Зав. производством	аварийная бригада, 8950 150 13 66
<b>3.</b>	Отсутствие света.	Зав. производством	Электросети, 51-09-75
<b>5.</b>	Возникновение пожара, Чрезвычайной ситуации.	Зав. производством	01, 112

**Другие службы экстренного вызова:**

- Центр аварийной службы города — 072.
- Ремонтно-аварийная служба — 24-56-57.
- Поисково-спасательная служба МЧС УР - 71-13-07.
- Горгаз - 04
- Дежурный по городу — 22-45-90, 22-45-92.
- Ижводоканал — 20-24-55.
- Станция скорой медицинской помощи - 03

**Перечень возможных аварийных ситуаций, связанных с остановкой учебного процесса, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию обучающихся и сотрудников, требующих информирования органов местного самоуправления, ТУ Роспотребнадзор по УР.**

1. Авария на водопроводной системе с прекращением подачи воды в учреждение.
2. Авария на канализационной системе.
3. Отключение электроэнергии в учреждении.
4. Стихийные бедствия, чрезвычайные ситуации.
5. Террористический акт.
6. Выход из строя холодильного и технологического оборудования, дезинфекционного и стерилизованного оборудования.

## **Перечень форм и учета и отчетности.**

1. Форма № 1 «Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья»
2. форма № 2 «Журнал бракеража готовой кулинарной продукции».
3. форма № 3 «Журнал здоровья».
4. форма № 4 «Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд».
5. форма № 5 «Журнал учета температурного режима холодильного оборудования».
6. форма № 6 «Ведомость контроля за рационом питания».
7. Паспорта на вентиляционную систему и акты на эффективность работы.
8. Журнал учета инструктажа на ТБ на рабочих местах (при приеме на работу и периодически).
9. Журнал проведения генеральной уборки.