

Индивидуальный предприниматель

Пономаренко Р.А.



1 января 2023 г

ПРОГРАММА
ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО
КОНТРОЛЯ ЗА СОБЛЮДЕНИЕМ САНИТАРНЫХ ПРАВИЛ И
ВЫПОЛНЕНИЕМ САНИТАРНО-ПРОТИВОЭПИДЕМИЧЕСКИХ
(ПРОФИЛАКТИЧЕСКИХ) МЕРОПРИЯТИЙ НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ.

(разработана согласно требованиям Федерального Закона №52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»; СП 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания...»; СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил...»; разработана согласно рекомендациям письма Руководителя Федерального службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека Г.Г. Онищенко №01/4801-9-32 от 13.04.2009 «Примерные типовые программы производственного контроля...»).

ИП Пономаренко Р.А.



1.	Наименование юридического лица или физического и их объектов	Индивидуальный предприниматель
2.	Юридический адрес	Пономаренко Руслан Александрович
3.	Фактический адрес	344114, Ростовская область, г. Ростов-на-Дону, ул. Орбитальная д. 70/3 кв. 9
4.	телефон	344114, Ростовская область, г. Ростов-на-Дону, ул. Орбитальная д. 70/6 кв. 9
5.	ИНН	8-989-810-99-22
6.	Фамилия, имя, отчество руководителя, заместителя	615017994970
7.	Телефоны руководителя	Пономаренко Руслан Александрович
8.	Численность работающих	8-989-810-99-22
9.	Вид деятельности, работ, услуг	2 человека
10.	Организация питания осуществляется по адресу	Организация питания Краснодарский край, Абинский район

1. Перечень видов деятельности:

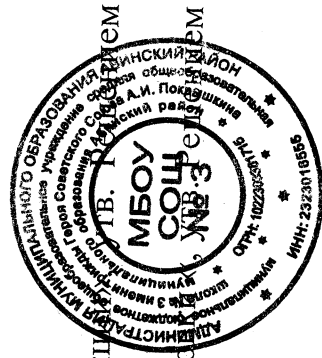
- 1.1 ИП Пономаренко Р.А.. осуществляет поставку продуктов питания и полуфабрикатов в столовые школ заказчика.
- 1.2 ИП Пономаренко Р.А.. осуществляет хранение продуктов на складе, приготовление и реализацию готовых блюд;

2. Перечень должностных лиц (работников), на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля и ответственности за его проведение:

- 2.1 Исполнительный директор – Афанасьев Д.Н.
- 2.2 Технолога – Шиловская С.И.
- 2.3 Технолога –
- 2.4 Повара столовых
- 2.5 Заведующий складом –

3. Перечень официально изданных нормативных документов, в том числе санитарных правил в соответствии с осуществляемой деятельностью:

- ст. 15, п.1 ст. 17, п.1 ст.19, п.1 ст.22, ст.24, ст.32, ст. 34, ст. 35, ст.36 Федерального закона от 30.03.1999 № 52-ФЗ « О санитарно-эпидемиологическом благополучии»;
- Федеральный закон от 20.01.2000 № 29-ФЗ « О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
- Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 « О безопасности пищевой продукции»;
- Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 № 889 ;
- Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 022/2011 « Пищевая продукция в части ее маркировки»;
- Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 № 881 ;



Афанасьев Д.Н.
И.О. Пономаренко Р.А.
МБОУ СОШ № 3
А. В. Михасенко

№ п/п	Наименование должности	Осмотр врача-специалиста	Лабораторные и функциональные исследования
1	2	3	4
1	Технолог	Терапевт – при поступлении на работу, в дальнейшем 1 раз в год.	Флюорография – 1 раз в год. Исследование крови на сифилис - при поступлении на работу, в дальнейшем 1 раз в год.
2	Заведующий складом	Дерматовенеролог - при поступлении на работу, в дальнейшем 1 раз в год.	Мазки на гонорею - при поступлении на работу, в дальнейшем 1 раз в год.
3	Кладовщик	ЛОР – Врач – 1 раз в год	Исследования на носительство возбудителей кишечных инфекций - при поступлении на работу, в дальнейшем по эпид.показаниям.
4	Повар-бригадир	Стоматолог – 1 раз в год	Серологическое обследование на брюшной тиф - при поступлении на работу, в дальнейшем по эпидпоказаниям.
5	Уборщица производственных помещений		Исследования на гельминтозы - при поступлении на работу, в дальнейшем 1 раз в год.
6	Грузчик		Мазок из носа и зева 1 раз в год
7	Водитель-экспедитор		УЗИ- молочных желез или маммография (для женщин старше 40 лет 1 раз в 2 года)
8			Общий анализ крови, мочи (1 раз в год)
9			ЭКГ (1 раз в год)
10			Биохимический анализ крови (холестерин) 1 раз в год
			Анализ крови на сахар 1 раз в год

Кроме того, работники подлежат прививкам:

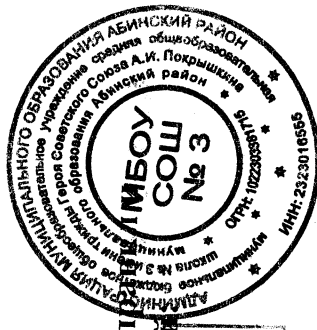
- против дифтерии 1 раз в 10 лет;

- против кори - лица до 35 лет, не болевшие корью, не привитые против кори, не имеющие сведений о прививках против кори;

- против дизентерии Зонне (вакцина Шигеллвак) – 1 раз в год;

Работники проходят профессиональное гигиеническое обучение и аттестацию при поступлении на работу, далее - 1 раз в год

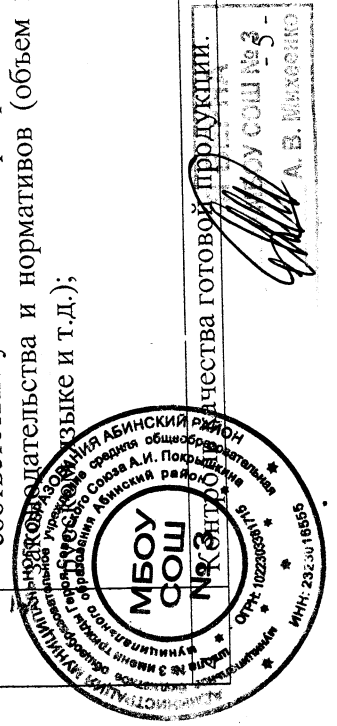
5. Перечень мероприятий, проведение которых необходимо для контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, выполнением санитарно-гигиенических (профилактических) мероприятий:



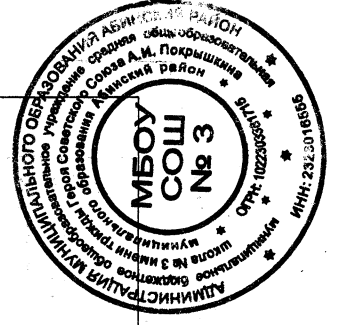
С/У СОШ № 3
 А. В. Михасенко

Таблица № 2

№ п/п	Наименование мероприятия	Периодичность	Лицо, ответственное за проведение контроля
1	2 Санитарно-техническое состояние производственных, складских, подсобных помещений (состояние отделки поверхностей, внутридомовых инженерных сетей, поддержание необходимой чистоты).	3 ежедневно	4 Повар столовой
2	Санитарное состояние используемого оборудования и производственного инвентаря, соответствие маркировки производственного инвентаря требованиям санитарных норм и правил. Использование производственного инвентаря по назначению Состояние обеспеченности моющими и дез. средствами, условия их применения и хранения. Наличие инструкций по использованию моющих и дезинфицирующих средств, наличие инструкций по приготовлению и использованию дез. растворов. Наличие маркированного уборочного инвентаря раздельного для различных помещений, использования его по назначению, правильность хранения и обработки. Состояние уборочного инвентаря. Контроль за качеством мытья столовой посуды и инвентаря, кухонной посуды и инвентаря.	ежедневно ежедневно ежедневно ежедневно	
3	Входной контроль показателей качества и безопасности поступающего сырья и пищевой продукции - 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 маркировки товара требованиям действующего законодательства и нормативов (объем информации, наличие текста на этикетке и т.д.);	Ежедневно (не реже 2 раз в смену) Сырье и пищевая продукция	Технолог Повар столовой
	Контроль качества готовой продукции.	Ежедневно по мере	Технолог



			приготовления готовой продукции. Каждую партию готовой продукции. Результаты фиксируются в бракеражном журнале.	Повар столовой
5	Санитарное состояние используемого холодильного оборудования, контроль температурных и влажностных режимов хранения пищевых продуктов	Ежедневно утром и вечером. Регистрация результатов в журнале контроля температуры холодильного оборудования.	Повар столовой	
6	Содержание территории, прилегающей к объекту, благоустройство и санитарное содержание территории. Оборудование площадки для сбора мусора. Вывоз мусора и других видов отходов.	1 раз в месяц	Повар столовой	
7	Запас дез. средств на месяц работы. Наличие сертификатов на применяемые препараты и методических указаний по их использованию.	1 раз в месяц	Повар столовой	
8	Состояние гардероба для верхней одежды, шкафов для спецодежды, санузлов, душевых комнат, санитарных комнат, комнат персонала. Наличие специально выделенного времени и помещения для приёма пищи и его состояние. Аптечка и ее комплектность.	1 раз в месяц	Повар столовой	
9	Проверка поступающего сырья по количеству и качеству, наличие необходимых сопроводительных документов.	При поступлении новых партий сырья	Повар столовой	
10	Соблюдение условий хранения и товарного соседства продуктов питания.	Ежедневно	Повар столовой	
11	Наличие личных медицинских книжек с отметками обязательного медицинского осмотра, график прохождения обязательного медицинского осмотра сотрудников организации.	Постоянно	Технолог	
12	Контроль заступающего на смену персонала. Осмотр на наличие гнойничковых заболеваний. Опрос на наличие инфекционных заболеваний у работников и членов их семей. Проверка внешнего вида работника, наличия чистой санитарной одежды, соблюдения правил личной гигиены.	Ежедневно, с регистрацией в журнале.	Повар столовой	



КОМИТЕТ ВЕРНА
 Директор МБОУ СОШ № 3
 А. В. Мясенко

Таблица № 2

№ п/п	Наименование мероприятия	Периодичность	Лицо, ответственное за проведение контроля
1	2 Санитарно-техническое состояние производственных, складских, подсобных помещений (состояние отделки поверхностей, внутридомовых инженерных сетей, поддержание необходимой чистоты).	3 ежедневно	4 Повар столовой
2	Санитарное состояние используемого оборудования и производственного инвентаря, соответствие маркировки производственного инвентаря требованиям санитарных норм и правил. Использование производственного инвентаря по назначению Состояние обеспеченности моющими и дез. средствами, условия их применения и хранения. Наличие инструкций по использованию моющих и дезинфицирующих средств, наличие инструкций по приготовлению и использованию дез. растворов. Наличие маркированного уборочного инвентаря раздельного для различных помещений, использования его по назначению, правильность хранения и обработки. Состояние уборочного инвентаря. Контроль за качеством мытья столовой посуды и инвентаря, кухонной посуды и инвентаря.	ежедневно ежедневно ежедневно	Технолог Повар столовой
3	Входной контроль показателей качества и безопасности поступающего сырья и пищевой продукции - 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 маркировки товара требованиям действующего законодательства и нормативов (объем информации, наличие текста на этикетке и т.д.);	Ежедневно (не реже 2 раз в смену) Сырье и пищевая продукция	Технолог Повар столовой
		Ежедневно по мере	Технолог



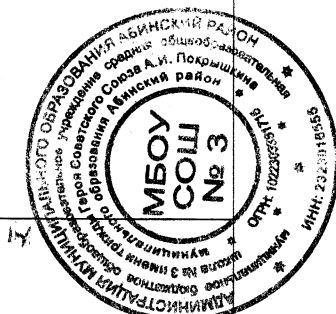
Контроль качества готовой продукции.

МБОУ СОШ №3
№ 3100
ОГРН 1022300000000
ИНН: 23-24/1055-55
А. В. Мельников

Программа лабораторно-инструментальных исследований, выполняемых на базе аккредитованной лаборатории в рамках производственного контроля питания детей, в соответствии с номенклатурой, объемом и периодичностью проведения лабораторных и инструментальных исследований)

Таблица № 3

№ п/п	Наименование объекта производственного контроля	Объект исследования и (или) исследуемый материал	Определяемые показатели	Периодичность производственного контроля (ответственный за проведение)	Нормативная, нормативно-техническая и методическая документация, регламентирующая проведение исследований, испытаний и т.п.
1	2	3	4	5	6
1	Контроль на этапе технологических процессов	Внутренние водопроводные сети	Качество питьевой воды: Микробиологические показатели	Не реже 1 раза в полугодие	Сан Пин 1.2.3.3685-20
			Санитарно-химические показатели	1 проба в год	
	Готовая продукция		Микробиологические показатели	Не реже 2 раза в год	ТР/ТС 021/2011
			Лабораторные исследования готовой продукции на calorimetricity, химический состав.	Не реже 2 раза в год	



А. В. Мухоморова
МБОУ СОШ № 3

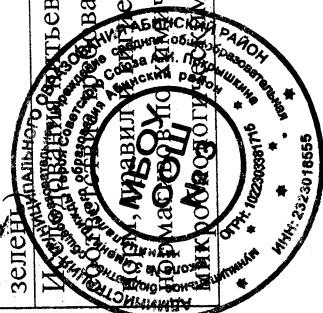
4	Санитарно-эпидемиологический режим	Санитарная обработка помещений, оборудования, инвентаря	Смывы с объектов производственного оборудования, инвентаря, резервуаров, тары, рук и спецодежды персонала на БГКП		Не реже 1 раза в год. Не менее 10 проб				
5	Производственная среда	Условия труда на рабочем месте	Проведение инструментальных исследований и измерений вредных и опасных производственных факторов на рабочем месте: Физические факторы: - микроклимат: (температура, влажность воздуха; скорость движения воздуха); - освещенность, тепловое излучение, шум, вибрация;		2 раза в год (холодный и теплый периоды года) по 2 рабочих места Один раз в год Один раз в год (2 раб. места)			С.П. 1.2.3. 3685-21	
6	Дератизация		Крысы, мыши		1 раз в год (внепланово, по показателям)			С.П.2.1. 3678-20	
7	Дезинсекция		Тараканы		1 раз в год (внепланово, по показателям)			С.П.2.1. 3678-20	
8	Дезинсекция		Насекомые		1 раз в год (внепланово, по показателям)			С.П.2.1. 3678-20	



ПОКРОВСКИЙ РАЙОН
 Директор МБОУ СОШ № 3
 А. В. Михасенко

На проведение лабораторного и инструментального контроля заключен договор с ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае в станции Северской»
ГРАФИКИ ПРОВЕДЕНИЯ ИСПЫТАНИЙ

Лабораторный контроль	Месяц											
	Январь	Февраль	Март	Апрель	Май	Июнь	Сентябрь	Октябрь	Ноябрь	Декабрь		
Микробиологические исследования проб готовых блюд на соответствие требованиям санитарного законодательства (Салаты, сладкие блюда, напитки, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные блюда)					X				X			
Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре					X				X			
Суточный рацион питания					X							
Микробиологические исследования смывов на наличие возбудителей иерсиниозов (Оборудование, инвентарь в овощехранилищах и складах хранения овощей, цехе обработки овощей)												
Исследования смывов на наличие яиц гельминтов (Оборудование, инвентарь, тара, руки, спецодежда персонала, сырые пищевые продукты (рыба, мясо, зелень)					X							
Исследования смывов на наличие бактерий в санитарных ваннах санитарных емкостях, емкостях для хранения санитарных емкостях и инвентаря					X							X

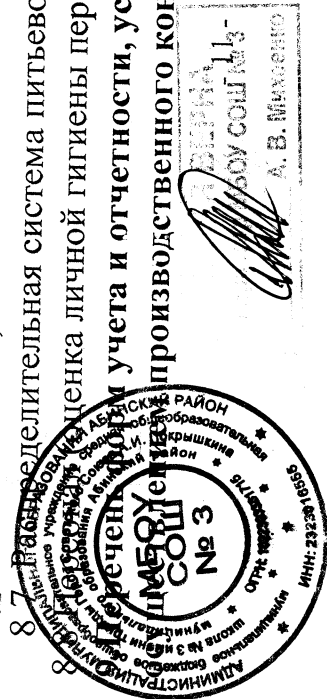


Отключение электроэнергии	Приостановить эксплуатацию производственного цеха, склада. Обеспечить вывоз и размещение продуктов, требующих охлаждения
Выход из строя холодильного и технологического оборудования.	Рассредоточение продуктов требующих охлаждения по работающим холодильникам.
Авария канализационной системы с поступлением сточных вод в складские, производственные помещения	Приостановить эксплуатацию производственного цеха, склада, вызвать аварийную службу. Обеспечить сохранность продуктов питания
Неисправность вентиляционных систем	Вызвать специалиста для устранения неисправностей
Обнаружение неспецифических запахов	Выявить источник, по возможности устранить. При необходимости вызвать специалиста для устранения неисправности.

8. Перечень объектов производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для человека и среды его обитания, в отношении которых необходима организация лабораторных исследований, испытаний:

- 8.1. Производственные помещения организации;
- 8.2. Технологическое оборудование;
- 8.3. Сырье, полуфабрикаты;
- 8.4. Отходы производства;
- 8.5. Технологические процессы;
- 8.6. Рабочие места;
- 8.7. Рабочая разделительная система питьевого водоснабжения.

8.8. Система учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с производственным контролем;



- 9.1 Журнал учета результатов медицинских осмотров работников (движения личных мед. книжек) (приложение 1);
- 9.2 Журнал контроля за состоянием здоровья «Гигиенический журнал». Заполняется ежедневно до преступления сотрудников к работе.
- 9.3 Журнал органолептической оценки качества полуфабрикатов, блюда кулинарных изделий (приложение 3) «Журнал бракеража готовой пищевой продукции» Записывается каждая партия готовой продукции.
- 9.4 Журнал учета температурного режима холодильного оборудования. Заполняется ежедневно утром и вечером.
- 9.5 Санитарный журнал.
- 9.6 Журнал учета мероприятий по производственному контролю «Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции»
- 9.7 Журнал учета поступающей продукции «Журнал учета лист прохождения медицинских осмотров.
- 9.8 Личные медицинские книжки работников; развернутый лист прохождения медицинских осмотров;
- 9.9 Протоколы лабораторных исследований аккредитованных лабораторий; №31 от 11.01.2019
- 9.10 Дератизация и дезинсекция №01/21-40 от 11.01.2021, проведение лабораторных исследований №31 от 11.01.2019 (продолгован на 2023 год), стирка белья №01/21-43 от 11.01.2021 (продолгован на 2023 год), обработка транспорта № 01/19-19 от 09.01.2019 (продолгован на 2023 год), стирка белья №01/21-43 от 11.01.2021 (продолгован на 2023 год)
- 9.12. Сопроводительная документация на пищевое сырье.

10. Формы журналов, ведущихся согласно программе производственного контроля

Гигиенический журнал (сотрудники)							
№ п/п	Дата	Ф. И. О. работника (последнее при наличии)	Должность	Подпись сотрудника об отсутствии признаков инфекционных заболеваний у сотрудника и членов семьи	Подпись сотрудника об отсутствии заболеваний верхних дыхательных путей и гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела	Результат осмотра медицинским работником (ответственным лицом) (допущен / отстранен)	Подпись медицинского работника (ответственного лица)
1.							
2.							
3.							

КОПИЯ
 Директор МБОУ СОШ № 3
 А. В. Михеев



Журнал учета температурного режима холодильного оборудования

Наименование производственного помещения	Наименование холодильного оборудования			
	Температура в градусах Цельсия			
	1	2	3	4
				30
	Месяц/дни: (ежедневно)			

Журнал бракеража готовой пищевой продукции

Дата и час изготовления блюда	Время снятия бракеража	Наименование готового блюда	Результаты органолептической оценки качества готовых блюд	Разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия	Подписи членов бракеражной комиссии	Результаты взвешивания порционных блюд	Примечание

Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях

№ п/п	Наименование складского помещения	Месяц/дни: (температура в градусах Цельсия и влажность в процентах)					
		1	2	3	4	5	6

Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции

Дата и час поступления пищевой продукции	Наименование	Фасовка	Дата выработки	изготовитель	поступивший продукт (в кг, литрах, шт)	количество	номер документа, подтверждающего безопасность принятого пищевого продукта (декларация о соответствии, свидетельство о государственной регистрации, документы по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы)	Результаты органолептической оценки, поступившего сырья и пищевых продуктов	Условия хранения, конечный срок реализации	Дата и час фактической реализации	Подпись ответственного лица	Примечание

Внимание: все журналы должны быть прошнурованы, пронумерованы, заверены печатью юридического лица.

