

«Утверждаю»
Директор МУП «Школьное питание»
Ворошиловского района
г. Ростова-на-Дону
Зоренко Н.А.

"09" января 2023г.

**ПРОГРАММА
ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ
ЗА СОБЛЮДЕНИЕМ САНИТАРНЫХ ПРАВИЛ И ВЫПОЛНЕНИЕМ САНИТАРНО-
ПРОТИВОЭПИДЕМИЧЕСКИХ (ПРОФИЛАКТИЧЕСКИХ) МЕРОПРИЯТИЙ
для организаций общественного питания
(столовые и буфеты – раздаточные образовательных учреждений)**

(наименование организации общественного питания, фирменное название, адрес
местонахождения)

Наименование юридического лица, индивидуального предпринимателя ИНН
МУП «Школьное питание» Ворошиловского района г. Ростова-на-Дону,
ИНН 6161005882
ФИО руководителя, телефон Зоренко Н.А. тел. (863) 2317151

Юридический адрес: г. Ростов-на-Дону, пр. Космонавтов, 34а

Фактический адрес: г. Ростов-на-Дону, пр. Космонавтов, 34а

Количество работающих 127,5 чел., из них относящихся к декретированному
контингенту 117,5 чел.

Свидетельство о государственной регистрации: № 2026102904309 от 29.11.2002г.
Кем выдано: ИМНС России по Ворошиловскому району г. Ростова-на-Дону

ОГРН 1026102903122 , дата внесения записи 07.12.2002г.

1. Перечень выпускаемой продукции, а также видов деятельности, представляющих потенциальную опасность для человека и подлежащих санитарно-эпидемиологической оценке:

- организация общественного питания – столовые и буфеты – раздаточные школ (приложение 1);
- выпускаемая продукция в ассортименте (приложение 2).

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

Директор Зоренко Н.А. тел. (863) 2317151
Ф.И.О. должность, телефон

3. Перечень официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью:

- Федеральный закон от 30.03.1999 г. №52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»
- Федеральный закон от 17.09.1998 г. № 157-ФЗ «Об иммунопрофилактике инфекционных болезней»;
- Федеральный закон от 18.06.2001 г. № 77-ФЗ «О предупреждении распространения туберкулеза в РФ»; ст.3,ст.4, ч. 1 ст. 5, ч. 4 ст. 9, ч. 1 ст. 10, ч. 1 ст. 15, ст. 16, ч. 1, 2, 5, 6 ст. 17, ст.18, ст. 19, 22, 23, ч. 1 ст. 24, ч. 1, 2, 3, 4, 5 ст. 25
- Федеральный закон от 02.01.2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»; ч. 3 ст.4, п.9 ч.1,ч.2, ч.5 ст.12, ст.21, ст.23
- Федеральный закон от 23.02.2013 г. № 15-ФЗ "Об охране здоровья граждан от воздействия окружающего табачного дыма, последствий потребления табака или потребления никотин содержащей продукции";
- Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции», принят Решением Евразийской экономической комиссии от 09 октября 2013 г. №68; 111-114
- Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции», принят Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 09.10.2013г. № 67;
- Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию», утв. Решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 № 883;
- Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», утв. Решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 № 880,
- Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 022/2011 "Пищевая продукция в части ее маркировки", утв. Решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 № 881,
- Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки», утв. Решением Комиссии Таможенного союза от 16.08.2011 № 769;
- Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств», принят Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 20.07.2011 № 58;
- Технический регламент Евразийского экономического союза ТР ЕАЭС 044/2017 "О безопасности упакованной питьевой воды, включая природную минеральную воду",
- Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 023/2011 «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей», утв. Решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 № 882;
- Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 027/2012 «О безопасности отдельных видов специализированной пищевой продукции, в том числе диетического лечебного и диетического профилактического питания», принят Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 15.06.2012 № 34;

- Единые санитарно - эпидемиологические и гигиенические требования к продукции (товарам), подлежащей санитарно - эпидемиологическому надзору (контролю), утв. решением Комиссии Таможенного союза от 28 мая 2010 г. N 299,
- СП 2.3.6.3668-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к условиям деятельности торговых объектов и рынков, реализующих пищевую продукцию",
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»,
- СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»;
- СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов», пп.1.1 – 7.9
- СанПиН 2.3.2 1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»
- СП 3.1.3597-20 "Профилактика новой коронавирусной инфекции (COVID-19)"
- СП 2.1.3678-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к эксплуатации помещений, зданий, сооружений, оборудования и транспорта, а также условиям деятельности хозяйствующих субъектов, осуществляющих продажу товаров, выполнение работ или оказание услуг»,
- СанПиН 2.1.3684-21 "Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию территорий городских и сельских поселений, к водным объектам, питьевой воде и питьевому водоснабжению, атмосферному воздуху, почвам, жилым помещениям, эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий"
- СанПиН 3.3686-21 "Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней"
- Приказ Минздравсоцразвития РФ от 21.03.2014 N125-н «Об утверждении национального календаря профилактических прививок и календаря профилактических прививок по эпидемическим показаниям»;
- Методические указания МУ 2.3.975-00 «Применение ультрафиолетового бактерицидного излучения для обеззараживания воздушной среды помещений организаций пищевой промышленности, общественного питания и торговли продовольственными товарами» (утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 19.05.2000, дата введения 01.08.2000);

4. Нормативно-техническая документация на продукцию собственного изготовления:

- технико-технологические карты;
- сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания», под ред. Ф.Л. Марчука, 1996г.
- сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах», под ред. В.Т. Лапшиной, 2004 г.
- сборник рецептур на продукцию обучающихся во всех образовательных учреждениях», под ред. М.П. Могильного 2017 г.

Контингенты	Периодические медосмотры							
	Осмотры врачами-специалистами						Обследования	
1	2	3	4	5	6	7	8	9
	Терапевт	Психиатр	Нарколог	Лор	Стоматолог	дерматовенеролог	Флюорография	Исследования на гельминты
Работники столовой	1 раз в год	1 раз в год	1 раз в год	1 раз в год	1 раз в год	1 раз в год	1 раз в год	1 раз в год

В соответствии приказа Минздравсоцразвития РФ от 31.01.2011 N 51н «Об утверждении национального календаря профилактических прививок и календаря профилактических прививок по эпидемическим показаниям» сотрудники обязательно прививаются против дифтерии 1 раз в 10 лет, против столбняка 1 раз в 10, против кори – лица до 55 лет, не болевшие корью, не имеющие сведений о прививках против кори; не привитые против кори, против гепатита «В» до 55 лет. рекомендуется проведение прививок лет (с 14 лет), против гриппа – ежегодно в период с 01 сентября по 01 декабря.

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

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

№ п/п	Наименование мероприятий	Периодичность
1.	Проверка температуры воздуха внутри холодильного оборудования.	ежедневно
2.	Проверка наличия дезинфицирующих и моющих средств для обработки инвентаря и правильности их использования.	постоянно
3.	Проверка сроков прохождения сотрудниками гигиенической подготовки, аттестации, медицинских осмотров и исследований, проведения профилактических прививок	постоянно

4.	Выявление сотрудников с гнойничковыми заболеваниями кожи, нагноившимися порезами, ожогами, ссадинами, катарами верхних дыхательных путей, инфекционными заболеваниями, отстранение их от работы, направление на лечение	ежедневно
5.	Проверка наличия необходимой сопроводительной документации, подтверждающей безопасность и качество поступающих на предприятие инвентаря, оборудования, тары, моющих и дезинфицирующих средств и т.д.	постоянно
6.	Проверка качества продовольственного сырья и пищевых продуктов, поступающих в организацию - документальная и органолептическая, а также условий и правильности её хранения и использования.	постоянно
7.	Органолептическая оценка качества блюд и кулинарных изделий	ежедневно
8.	Организация проведения лабораторных исследований блюд и кулинарных изделий, воды в аккредитованной лаборатории	в соответствии с разделом 7 программы
9.	Подготовка сведений о пищевой ценности блюд и кулинарных изделий: калорийность, содержание белков, жиров, углеводов, витаминов.	постоянно
10.	Проверка качества и своевременности уборки помещений, соблюдения режима дезинфекции, соблюдения правил личной гигиены.	постоянно
11.	Организация работ по дератизации и дезинсекции	ежемесячно

7. 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, авария канализационной системы с поступлением сточных вод в складские, производственные помещения.

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

- производственные помещения организации общественного питания;
- реализуемые блюда;
- рационы питания¹;
- технологические процессы;
- распределительная система питьевого водоснабжения

Организация лабораторных исследований, испытаний в организациях общественного питания

№ п/п	Вид исследований	Объект исследования (обследования)	Количество проб, периодичность лабораторных исследований
1.	Микробиологические исследования проб готовых блюд на соответствие требованиям санитарного законодательства (на патогенные микроорганизмы т.ч. сальмонеллы; на КМАФАНМ; на БГКП; на бактерии рода <i>Proteus</i> ; на <i>Staphylococcus aureus</i>).	Блюда из мяса (птицы), гарниры, первое блюдо.	1 проба 2 раза в год
2.	Бактериологическое исследование смыва на БГКП.		5 смывов 2 раза в год

9. Перечень форм учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля:

9.1. Ведение учетной документации:

журнал бракеража продовольственного сырья с отслеживаемостью его использования;

журнал регистрации температуры в холодильных камерах и установках;

журнал аварийных ситуаций на инженерных сетях водопровода, канализации, электроснабжения;

журнал медицинских осмотров, в т.ч. осмотра рук и кожных покровов на наличие гнойничковых заболеваний;

журнал бракеража готовой продукции;

график проведения генеральных уборок, санитарных дней;

учет жалоб и претензий от потребителей;

9.2. Документы, подтверждающие качество и безопасность реализуемой продукции;

9.3. Личные медицинские книжки работников;

9.4. Акты отбора проб и протоколы лабораторных исследований аккредитованных лабораторий по производственному контролю;

9.5. Договоры и акты приема выполненных работ по договорам (договор производственного лабораторного контроля, вывоза отходов, стирки санитарной одежды, дератизация, дезинсекция, утилизации люминисцентных ламп)

10. Требования по безопасности изготавливаемой продукции

Пищевая продукция, находящаяся в обращении на таможенной территории Таможенного союза в течение установленного срока годности, при использовании по назначению должна быть безопасной.

Материалы, используемые для изготовления упаковки изделий, контактирующих с пищевой продукцией, должны соответствовать требованиям, установленным ТР ТС 005/2011.

Для обеспечения безопасности пищевой продукции в соответствии с ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» в процессе ее производства (изготовления) должны разрабатываться, внедряться и поддерживаться следующие процедуры:

- 1) выбор необходимых для обеспечения безопасности пищевой продукции технологических процессов производства (изготовления) пищевой продукции;
- 2) выбор последовательности и поточности технологических операций производства (изготовления) пищевой продукции с целью исключения загрязнения продовольственного (пищевого) сырья и пищевой продукции;
- 3) определение контролируемых этапов технологических операций и пищевой продукции на этапах ее производства (изготовления) в программах производственного контроля;
- 4) проведение контроля за продовольственным (пищевым) сырьем, технологическими средствами, упаковочными материалами, изделиями, используемыми при производстве (изготовлении) пищевой продукции, а также за пищевой продукцией средствами, обеспечивающими необходимые достоверность и полноту контроля;
- 5) проведение контроля за функционированием технологического оборудования в порядке, обеспечивающем производство (изготовление) пищевой продукции, соответствующей требованиям настоящих технических условий и (или) технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции;
- 6) обеспечение документирования информации о контролируемых этапах технологических операций и результатов контроля пищевой продукции;
- 7) соблюдение условий хранения и перевозки (транспортирования) пищевой продукции;
- 8) содержание производственных помещений, технологического оборудования и инвентаря, используемых в процессе производства (изготовления) пищевой продукции, в состоянии, исключающим загрязнение пищевой продукции;
- 9) выбор способов и обеспечение соблюдения работниками правил личной гигиены в целях обеспечения безопасности пищевой продукции.
- 10) выбор обеспечивающих безопасность пищевой продукции способов, установление периодичности и проведение уборки, мойки, дезинфекции, дезинсекции и дератизации производственных помещений, технологического оборудования и инвентаря, используемых в процессе производства (изготовления) пищевой продукции;
- 11) ведение и хранение документации на бумажных и (или) электронных носителях, подтверждающей соответствие произведенной пищевой продукции требованиям, установленным техническим регламентом и (или) техническими регламентами Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции;
- 12) Прослеживаемость пищевой продукции.

11. Порядок усиленного контроля при реализации продукции

11.1. Усиленный контроль реализации продукции вводится на предприятии:

- для новых поставщиков сырья;
- при изменении технологии реализации продукции и внедрение новых технологий;
- при нарушениях в работе оборудования, авариях и/или проведении ремонтных работ;
- при ухудшении микробиологического, химического или/и санитарно-гигиенического состояния сырья, оборудования, производственной атмосферы, готовой продукции;
- при расследовании причин низкого качества реализуемой продукции и/или возникновении тех или иных пороков;
- при возникновении нештатных ситуаций.

11.2. Переход на режим усиленного контроля предполагает:

- увеличение числа контролируемых показателей обследуемых объектов;
- расширение спектра контролируемых показателей;
- увеличение периодичности испытаний.

12. Порядок отзыва, переработки, утилизации и уничтожения продукции.

12.1. Отзыв продукции осуществляется в случае выявления несоответствия ее качества и безопасности требованиям нормативных правовых актов.

Опасным признается продукция:

- не соответствующая требованиям нормативных и технических документов: ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»; ГОСТ, ТУ (на продукцию конкретного наименования);
- имеющая явные признаки недоброкачества, проявляющиеся в изменении их внешнего вида, цвета, вкуса и запаха;
- имеющая истекший срок годности;
- хранящаяся с нарушением установленных режимов;

12.2. Экспертиза проводится в целях определения принятия решения по возможности дальнейшего использования продукции или ее уничтожения. Порядок проведения экспертизы осуществляется в соответствии с Положением о проведении экспертизы некачественных и опасных продовольственного сырья и пищевых продуктов, их использовании и уничтожении, утвержденным постановлениями Правительства РФ от 29.09.1997 № 1263 и от 16.04.2001 № 295.

12.3. Некачественная продукция подлежит изъятию из оборота, экспертизе, утилизируется или уничтожается.

12.4. Отозванная из оборота продукция на период, необходимый для проведения экспертизы, принятия и исполнения решения о дальнейшей ее переработке или уничтожении, подлежит хранению в отдельном помещении или холодильной камере с соблюдением условий, исключающих к ней доступ. Продукция, находящаяся на временном хранении, подлежит строгому учету.

12.5. Экспертиза продукции проводится органами государственного контроля (надзора).

12.6. Результаты экспертизы являются основанием для дальнейшего использования или уничтожения некачественной продукции.

12.7. Ответственность за использование или уничтожение некачественной продукции возлагается на его владельца.

12.8. Продукция запрещенная государственными органами контроля (надзора) для употребления в пищу или продукция, снятая специалистами предприятия в порядке производственного контроля, может быть использована:

- в качестве сырья для переработки;
- на корм животным (по согласованию с органами государственного ветеринарного надзора);
- для уничтожения (с соблюдением обязательных требований по охране окружающей среды);
- для технической утилизации.

В случаях, когда уничтожению подлежит непригодная к использованию по назначению продукция, представляющая опасность возникновения и распространения заболеваний или отравления людей и животных, загрязнения окружающей среды, владелец пищевой продукции, не соответствующей требованиям ТР ТС021/2011 или ТУ на конкретную продукцию, письменно уведомляет уполномоченный орган государственного контроля (надзора) государства-члена Таможенного союза, вынесший предписание об утилизации продукции о выбранных месте, времени, способах и условиях утилизации. Продукция до проведения ее утилизации должна направляться на хранение, условия осуществления которого исключают возможность несанкционированного доступа к ней, и подлежит учету.

Инфицированная пищевая продукция, опасная для людей и животных, перед уничтожением или в процессе уничтожения подвергается обеззараживанию.

Приложение к Программе производственного контроля по соблюдению требований по профилактики новой коронавирусной инфекции в соответствии с СП 3.1.3597-20 «Профилактика новой коронавирусной инфекции (COVID-19)».

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

№ п/п	Наименование мероприятий	Периодичность
Профилактика новой коронавирусной инфекции (COVID-19) во время неблагоприятной эпидемиологической ситуации на территории Ростовской области:		
1	Принять меры по ограничению контактов между коллективами отдельных участков, отделов, не связанных с общими задачами и производственными процессами. Обеспечить разделение рабочих потоков и разобщение коллектива посредством размещения сотрудников, организации работы в несколько смен, питания работников в комнате приема пищи по утвержденному графику	постоянно
2	Организация ежедневного «входного фильтра» с проведением контроля температуры тела работников не менее 2-раз в день, с уточнением состояния здоровья работника и лиц, проживающих вместе с ним, информации о возможных контактах с больными лицами или лицами, вернувшимися из другой страны или субъекта РФ с ведением соответствующей документации (журналов, анкетирования, листов-чек и др.)	постоянно
3	Обеспечить персонал одноразовыми или многоразовыми со сменными фильтрами масками, контроль за сменой одноразовых масок не реже 1 раза в 3 часа, сменой фильтров в многоразовых масках в соответствии с инструкцией. Ведение ежедневной соответствующей учетной документации по выдаче масок с подписью получателя.	постоянно
4	Организация централизованного сбора отработанных масок в контейнеры для сбора отходов с герметичной упаковкой из 2-х полиэтиленовых пакетов с последующей их утилизацией по договору с организацией, осуществляющей утилизацию медицинских отходов с составлением акта о выполненной работе.	постоянно

5	Установить контроль за наличием одноразовых перчаток и ношение одноразовых перчаток персоналом склада.	постоянно
6	Обеспечить наличие кожных антисептиков или дезинфицирующих салфеток, документов об их безопасности и инструкции по использованию.	постоянно
7	Обеспечить предприятие не менее 5-ти дневного запаса моющих и дезинфицирующих средств с обеззараживающим эффектом при вирусных инфекциях, имеющих документы об их безопасности: декларацию соответствия, свидетельство о гос. регистрации и методические рекомендации или инструкции об их использовании. Учет расходов моющих и дезинфицирующих средств регистрировать в журнале с подписью ответственного лица.	постоянно
8	Обеспечить наличие и применение в помещениях с постоянным нахождением работников в административные, складские помещения) устройств для обеззараживания воздуха (бактерицидных ламп) с ведением соответствующих журналов по учету времени их работы.	постоянно
9	Обеспечить контроль за соблюдением дезинфекции с кратностью обработки каждые 2-4 часа всех контактных поверхностей, дверных ручек, выключателей, поручней, перил, поверхности столов, спинок стульев, оргтехники. Ведение учетной документации по проведению текущей дезинфекции с указанием объекта дезинфекции, % рабочих растворов дезсредств и времени проведения дезобработки, подписью ответственного лица.	постоянно
10	Обеспечить контроль за проветриванием помещений каждые 2 часа с ведением внутренней документации на предприятии, подтверждающей проветривание (графики с отметкой о проветривании с подписью ответственных лиц)	постоянно
11	В случае заболевания новой коронавирусной инфекцией (COVID-19) обеспечить проведение заключительной дезинфекции после последнего дня выхода на работу заболевшего с использованием средств, эффективных при вирусных инфекциях.	постоянно

**График проведения бактериологического исследования пищевого продукта
МУП» Школьное питание» Ворошиловского района г. Ростова на Дону
2023год.**

Февраль

Столовая при МБОУ Гимназия №34 ,ул.Ленина,64/2
Буфет МБОУ Гимназия №34 ,ул. Ленина ,92/1

Март

Столовая при МБОУ Школа №93,ул.Ленина,125/1
Столовая при МБОУ Школа №3,ул.Ленина,217
Столовая при МБОУ Школа №82,ул.Фурмановская,82

Апрель

Столовая при МБОУ Лицей №56,ул.Ларина,24А
Столовая при МБОУ Школа №99,ул.Орбитальная ,50/1
Столовая при МБОУ Школа №101,ул.Королева,25/3

Май

Столовая при МБОУ Школа №65,ул.Волкова,6/3
Столовая при МБОУ Школа №100,ул.Комарова,6

Сентябрь

Столовая при МАОУ Школа №96 «Эврика развитие», ул.Волкова,6/2
Столовая при МАОУ Гимназия №76,ул.Волкова,5/6

Октябрь

Столовая при МАОУ Школа №30,ул.Комарова,28/3
Столовая при МБОУ Школа №6,ул.Королева,12/3

Ноябрь

Столовая при МБОУ Лицей №102,ул.Комарова,18
Столовая при МБОУ Школа №90,ул.Нагибина,33

Декабрь

Столовая при МБОУ Школа №107,ул.Королева,15/4
Столовая при МБОУ Гимназия №118,ул.Орбитальная,26/1