

УТВЕРЖДАЮ:
Председатель Совета
Куйбышевского ПО
Рудаков Р.В.

«31» 08 2022 г.



**ПРОГРАММА (примерная)
ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ
ЗА СОБЛЮДЕНИЕМ САНИТАРНЫХ ПРАВИЛ И ВЫПОЛНЕНИЕМ САНИТАРНО-
ПРОТИВОЭПИДЕМИЧЕСКИХ (ПРОФИЛАКТИЧЕСКИХ) МЕРОПРИЯТИЙ
для организаций общественного питания
(столовая)**

Куйбышевское потребительское общество
Ростовская обл., Куйбышевский район, с. Куйбышево, ул. Театральная, 37

- Наименование юридического лица, индивидуального предпринимателя
ИНН 611 700 34 13
- ФИО руководителя, телефон: Рудаков Р.В., 8 (86348) 31-1-65
- Юридический адрес: Ростовская обл., Куйбышевский район, с. Куйбышево, ул.
Театральная, 37
- Фактический адрес: Ростовская обл., Куйбышевский район, с. Куйбышево, ул.
Пролетарская, 7
- Количество работающих 3 чел.,
из них относящихся к декретированному контингенту чел.

Свидетельство о государственной регистрации

№ 61 003 372 203 от 25 ноября 2002 года
кем выдано Межрайонная инспекция МНС России №1 по Ростовской области
ОГРН ИМНС по России дата внесения записи
участок 6117 по Куйбышевскому району

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

- организация общественного питания (объект);
- выпускаемая продукция в ассортименте, в том числе реализуемая вне организации
через торговую сеть;
- производство новых видов пищевых продуктов (впервые разрабатываемые и
внедряемые в производство рецептуры, внесение изменений в действующие
рецептуры в соответствии с п.8.2. СП 2.3.6.1079-01 (ред. от 03.05.2007 г.);

34

- деятельность в области оборота алкогольной и спиртосодержащей пищевой продукции;

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

Зайцева Л.В., 8(86348) 31-1-65

Ф.И.О. должность, телефон

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

- Федеральный закон от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения" (ред. от 30.12.2006 г.);

- Федеральный закон от 02 января 2000 г. №.29 - ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (ред. от 30.12.2006 г.);

- Федеральный закон «Об иммунопрофилактике инфекционных заболеваний», № 157-ФЗ от 17.09.98 г. (ред. от 30.06.2006 г.);

- Федеральный закон "О предупреждении распространения туберкулеза в Российской Федерации" от 18.06.01 № 77-ФЗ (ред. от 22.08.2004 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);

- СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья» (в ред. Постановления Главного государственного санитарного врача РФ от 03.04.2003 № 28, Изменения № 2, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 03.05.2007 № 25);

- СанПиН 2.3.2.1324-03 «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 проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий» (в ред. Изменений и дополнений № 1, утв.

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 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, фритюрного жира	ежедневно
8.	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
9.	Подготовка сведений о пищевой ценности блюд и кулинарных изделий: калорийность, содержание белков, жиров, углеводов, витаминов, макро- и микроэлементов и составе (в том числе наименование использованных в процессе изготовления пищевых добавок, биологически активных добавок, наличие в блюдах и кулинарных изделиях компонентов, полученных с применением генно-инженерно-модифицированных организмов)	постоянно
10.	Проверка качества и своевременности уборки помещений, соблюдения режима дезинфекции, соблюдения правил личной гигиены.	постоянно
11.	Организация работ по дератизации и дезинсекции	ежемесячно

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

7. 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. Личные медицинские книжки работников;

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

8.4. Договоры и акты приема выполненных работ по договорам (вывоз отходов, стирка санитарной одежды, дератизация, дезинсекция и производственный контроль)