

Согласовано

Директор МОУ «Средняя общеобразовательная  
православная школа № 2 имени благоверного князя  
Димитрия Донского»



О.Н. Лихачева

2023 год

Утверждаю

Директор ООО «Большая перемена»



2023 год

С.Н. Волков

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

(разработана согласно требованиям Федерального Закона №52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»; СП 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...»; разработана согласно рекомендациям письма Руководителя Федеральной 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...»).

Столовая МОУ «Средняя общеобразовательная православная школа № 2 имени благоверного князя Димитрия Донского»

1.	Наименование юридического лица или физического и их объектов	ООО «Большая перемена»
2.	Юридический адрес	413850, Саратовская область, город Балаково, улица Московская, дом 79
3.	Фактический адрес	413850, Саратовская область, город Балаково, улица Московская, дом 79
4.	телефон	8(8453)23-23-12
5.	ОКПО	40669204
6.	ОКОГУ	
7.	ОКОНХ	
8.	ОКВЭД	
9.	ОКФС	
10.	ОКОПФ	
11.	КПП	643901001
12.	ИНН	6439096540
13.	Фамилия, имя, отчество руководителя	Руководитель отдела питания Филимонов Илья Сергеевич
14.	Телефоны руководителя	89063005517
15.	Численность работающих	Численность работающих и их должности указываются в приложении к программе производственного контроля
16.	Вид деятельности, работ, услуг	Предоставление услуг общественного питания в столовых учебных учреждений
17.	Наименование лаборатории	Лабораторный контроль осуществляется с привлечением аккредитованных лабораторий

### Перечень видов деятельности:

1. ООО «Большая перемена» организует питание обучающихся в учебных заведениях г. Энгельса Саратовской области в помещениях столовых предоставленных заказчиком и на его оборудовании.
2. ООО «Большая перемена» осуществляет хранение продуктов, приготовление и реализацию готовых блюд.

### Перечень должностных лиц (работников), на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля и ответственности за его проведения

1. Директор \_\_\_\_\_ Волков Сергей Николаевич
2. Руководитель отдела питания \_\_\_\_\_ Филимонов Илья Сергеевич
3. Заведующий производством \_\_\_\_\_ Шахагова Елена Владимировна
4. Технолог \_\_\_\_\_ Куприянова Светлана Николаевна

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

1. Федеральным законом от 26.12.2008 года № 294-ФЗ «О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при проведении государственного контроля (надзора)»;
2. Приказ Министерства здравоохранения РФ от 05.08.2003 года № 330 «О мерах по совершенствованию лечебного питания в лечебно-профилактических учреждениях РФ» с изменениями внесенными приказами МЗиСР РФ от 07.10.2005 года №624 и от 10.01.2006г. №2;
3. Федеральный закон от 30 марта 1999г. № 52-ФЗ “О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения” (ред. от 01.12.2007 г.);
4. Федеральный закон от 02 января 2000 г. №.29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (ред. от 30.12.2006 г.);

5. Федеральный закон «Об иммунопрофилактике инфекционных заболеваний», № 157-ФЗ от 17.09.98 г. (ред. от 01.12.2007 г.);
6. Положением об осуществлении государственного санитарно-эпидемиологического надзора в Российской Федерации, утвержденным постановлением Правительства Российской Федерации от 15 сентября 2005 года № 569 (Собрание законодательства Российской Федерации, 2005, № 39, ст. 3953);
7. Федеральный закон «О предупреждении распространения туберкулеза в Российской Федерации» от 18.06.01 № 77-ФЗ (ред. от 18.10.2007 г.);
8. 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);
9. Приказ Министерства здравоохранения Российской Федерации от 28.01.2021 № 29н "Об утверждении Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников, предусмотренных частью четвертой статьи 213 Трудового кодекса Российской Федерации, перечня медицинских противопоказаний к осуществлению работ с вредными и (или) опасными производственными факторами, а также работам, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры" (Зарегистрирован 29.01.2021 № 62277);
10. Приказ Минздрава РФ от 29.06.2000 г. № 229 «О профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организаций»;
11. Методические указания "Нормативы проведения основных санитарно-бактериологических исследований объектов окружающей среды" (утв. Главным государственным санитарным врачом СССР 24 февраля 1983 г. № 2671-83);
12. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения";
13. СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;
14. СанПиН 2.1.4.1074-01 "Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества";
15. СП 3.5.2.3472-17 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дезинсекционных мероприятий в борьбе с членистоногими, имеющими эпидемиологическое и санитарно-гигиеническое значение»;
16. СП 3.5.3.3223-14 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дератизационных мероприятий"
17. СП 3.5.1378-03 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и осуществлению дезинфекционной деятельности»

18. 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 27.03.2007 № 13);

19. СанПиН 2.2.4.548-96 "Гигиенические требования к микроклимату производственных помещений".

20. Письмо Руководителям управлений Роспотребнадзора по субъектам РФ, Главным врачам ФГУЗ «Центры гигиены и эпидемиологии» в субъектах Российской Федерации 13.04.2009 г. № 01/4801-9-32 «О типовых программах производственного контроля» (Утверждено Руководителем Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека Г.Г. Онищенко).

**Внимание: перечень документов может корректироваться в зависимости от специфики конкретной столовой (ЛПУ, учащиеся) и от требований ведомственного ЦГСЭН.**

**Работники столовой проходят следующие медицинские осмотры, обследования:**

№ п/п	Наименование должности	Осмотр врача-специалиста	Лабораторные и функциональные исследования
1	2	3	4
1	Заведующий столовой	Заклочение председателя медицинской комиссии – 1 раз в год, по результатам осмотра	Цифровая флюорография или рентгенография в 2-х проекциях (прямая и правая боковая)- 1 раз в год.
2	Заведующий складом	осмотра	Исследование крови на сифилис при поступлении, в дальнейшем 1 раз в год.
3	Заведующий производством	оториноларинголог, стоматолог,	Исследования на носительство возбудителей кишечных инфекций
4	Технолог	инфекционист* – при поступлении, в дальнейшем 1 раз в год.	и серологическое обследование на брюшной тиф - при поступлении на работу, в дальнейшем по эпидемиологическим показаниям.
5	Старший повар	Дерматовенеролог - при поступлении	Исследования на гельминтозы - при поступлении на работу, в дальнейшем 1 раз в год.
6	Повар	на работу, в дальнейшем 1 раза в год.	Мазок из зева и носа на наличие патогенного стафилококка при поступлении на работу, в дальнейшем по эпидемиологическим показаниям.
7	Помощник повара	*инфекционист только по рекомендации врачей-специалистов участвующих в обследовании.	
8	Изготовитель полуфабрикат		
9	Кухонный работник		
10	Кассир		
11	Раздатчик		
12	Накрывальщик		
13	Мойщик столовой и кухонной посуды		
14	Грузчик		
15	Буфетчик		

**Исследования и обследования, которые вносятся в паспорт здоровья и амбулаторную карту работника (при проведении предварительных и периодических осмотров 1 раз в год)**

	<p><b>Осмотры врачей специалистов:</b></p> <p>Терапевт</p> <p>Психиатр</p> <p>Нарколог</p> <p>Гинеколог (с проведением бактериологического и цитологического исследований)</p>	<p>Клинический анализ крови</p> <p>Клинический анализ мочи (удельный вес, белок, сахар, микроскопия осадка)</p> <p>ЭКГ</p> <p>Биохимический скрининг (содержание в сыворотке крови глюкозы, холестерина)</p> <p>Маммография или УЗИ молочных желез для женщин старше 40 лет <b>1 раз в 2 года</b></p>
--	--	---

Кроме того, работникам рекомендовано проведение профилактических прививок в соответствии с Национальным календарем прививочным календарем РФ:

- против дифтерии 1 раз в 10 лет;
- против кори (до 35 летнего возраста)

**Внимание: работник допускается до работы без проведения прививок только при наличии медицинских противопоказаний (медицинского отвода) к проведению прививки или письменного отказа работника от проведения профилактических прививок. Медицинский отвод должен быть оформлен в виде справки или записи в личной медицинской книжке с указанием срока действия медицинского отвода.**

Работники проходят профессиональное гигиеническое обучение и аттестацию при поступлении на работу, далее - 1 раз в 2 года.

Кратность осмотра может быть увеличена с учетом складывающейся эпидемиологической ситуации и действующих местных нормативных актов.

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

Таблица № 3

№ п/п	Наименование мероприятия	Периодичность контроля	Лицо, ответственное за выполнение, контроль выполнения
1	2 Санитарно-техническое состояние производственных, складских, подсобных помещений (состояние отделки поверхностей, внутридомовых инженерных сетей, поддержание необходимой чистоты).	3 ежедневно	4 Заведующий производством
2	Санитарное содержание помещений: Санитарное состояние используемого оборудования и производственного инвентаря, соответствие маркировки производственного инвентаря требованиям санитарных норм и правил. Использование производственного инвентаря по назначению и в соответствии с маркировкой. <b>Генеральные уборки проводятся не реже одного раза в месяц согласно графику. В графике делается отметка о выполнении уборки.</b> Состояние обеспеченности моющими и дезинфицирующими средствами и условия их применения и хранения. Наличие инструкций по использованию моющих и дезинфицирующих средств, наличие инструкций по приготовлению и использованию дез. растворов. Наличие маркированного оборочного инвентаря раздельного для различных помещений, использования его по назначению, правильность хранения и обработки. Состояние оборочного инвентаря.	ежедневно	Заведующий производством



	Контроль за качеством мытья столовой посуды и инвентаря, кухонной посуды и инвентаря.	Ежедневно (не реже 2-х раз в смену)	Заведующий производством, медицинский персонал учебного заведения, технолог
3	Контроль качества готовой продукции.	Ежедневно по мере приготовления готовой продукции. Каждую партию готовой продукции. Результаты фиксируются в бракеражном журнале	
4	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.	Заведующий производством, руководитель отдела питания – периодический контроль
5	Своевременный вывоз пищевых отходов, образующихся при оказании Услуг. Правильность сбора пищевых отходов (в специальную промаркированную тару с крышками).	По мере накопления, не реже 1 раза в 2-3 дня Ежедневно	Заведующий производством
6	Запас дез. средств на месяц работы. Наличие сертификатов на применяемые препараты и методических указаний по их использованию.	1 раз в месяц	Заведующий производством, руководитель отдела питания – периодический контроль
7	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	Заведующий производством, руководитель отдела питания – периодический контроль
8	Проверка поступающего сырья по количеству и качеству, наличие необходимых сопроводительных документов.	При поступлении новых партий сырья	Заведующий производством, руководитель отдела питания – периодический контроль

		Ежедневно	контроль
9	Соблюдение условий хранения и товарного соседства продуктов питания.		Заведующий производством, руководитель отдела питания – периодический контроль
10	Наличие личных медицинских книжек с отметками обязательного медицинского осмотра, <b>график прохождения обязательного медицинского осмотра сотрудников организации.</b>	Постоянно	Заведующий производством, руководитель отдела питания – периодический контроль
11	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 журналах «Здоровье» и «Осмотр на наличие гнойничковых заболеваний»	Заведующий производством, медицинский персонал учебного заведения
12	Проведение профилактической дератизации и дезинсекции. Контроль за ее проведением.	Проведение дератизации и дезинсекции – минимум 1 раз в квартал (три месяца); контроль за наличием грызунов и насекомых на объектах – постоянно. При сильной заселенности объекта грызунами и насекомыми – проведение дополнительной дератизации и дезинсекции.	Заведующий производством, медицинский персонал учебного заведения

**Программа лабораторно-инструментальных исследований, выполняемых на базе аккредитованной лаборатории в рамках производственного контроля**

Таблица № 4

№ 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	Входной контроль показателей качества и безопасности поступающего сырья и пищевой продукции	Сырье и пищевая продукция	<ul style="list-style-type: none"> <li>- соответствие видов и наименований поступившей продукции маркировке на упаковке и товарно-сопроводительной документации;</li> <li>- соответствие принадлежности продукции к партии, указанной в сопроводительной документации;</li> <li>- соответствие упаковки и маркировки товарным требованиям действующего</li> </ul>	Каждая партия поступающих сырья и пищевых продуктов с занесением результатов в журнал входящего контроля пищевых продуктов и продовольственного сырья	Технические регламенты на соответствующие виды продукции, ФЗ от 02.01.2000г. № 29 «О качестве и безопасности пищевых продуктов», СП 2.3/2.4.3590-20 ГОСТ Р 51074-2003 СанПиН 2.3.2.1078-01; единые санитарно-

			<p>законодательства и нормативов (объем информации, наличие текста на русском языке и т.д.);</p> <p>-Лабораторный контроль поступающего сырья</p>	<p>Осуществляется при подозрении на несоответствие качества сырья заявленному в сопроводительной документации.</p>	<p>эпидемиологические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)</p>
2	<p>Контроль на этапе технологических процессов</p>	<p>Процессы приготовления, готовая продукция</p>	<p>Лабораторный и инструментальный контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- на этапах технологического процесса</li> <li>Готовой продукции:</li> <li>- органолептические показатели;</li> </ul> <p>- микробиологические показатели.</p> <p>- лабораторные исследования готовой продукции на калорийность, химический</p>	<p>Ежедневно</p> <p>Ежедневно, каждый вид блока каждой приготовленной партии с занесением записи в Бракеражный журнал</p> <p>Не реже 1 раза в шесть месяцев (не менее 3-х проб)</p> <p>Не реже одного раза в 6 месяцев</p>	<p>СП 2.3/2.4.3590-20 СанПиН 2.3.2.1078-01</p> <p>нормативная и техническая документация</p> <p>Типовые программы производственного контроля, утв. письмом РПН от 13.04.09 №01\4801-9-32</p> <p>СП 2.3/2.4.3590-20; единые санитарно-эпидемиологические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому</p>

			<p>состав.</p> <p>Воды питьевой: исследования</p> <p>Лабораторные воды питьевой: - органолептические, микробиологические показатели, физико-химические показатели (по сокращенному перечню). По 2 пробы (1 на микробиологические показатели, 1 – на химические показатели) с каждой столовой.</p>	<p>Не реже одного раза в 6 месяцев</p>	<p>надзору (контролю)</p> <p>СанПиН 2.1.4.1074-01</p>
3	Санитарно-эпидемиологический режим	Санитарная обработка помещений, оборудования, инвентаря	Смывы с объектов производственного оборудования, инвентаря, резервуаров, тары, рук и спецодежды персонала на БГКП	1 раз в квартал (не менее 10 смывов)	СП 2.3/2.4.3590-20
4	Производственная среда	Условия труда на рабочем месте	<p>Проведение инструментальных исследований и измерений вредных и опасных производственных факторов на рабочем месте:</p> <p>Физические факторы:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- микроклимат: (температура, влажность воздуха; скорость движения воздуха);</li> </ul>	2 раза в год (холодный и теплый периоды года) При вводе в	<p>СП 1.1.1058-01</p> <p>СП 1.1.2193-07</p> <p>СП 2.3/2.4.3590-20</p> <p>Постановление Минтруда № 12 от 14.03.97 г., Р 2.2.755-99</p>

			<p>- освещенность, тепловое излучение, шум, вибрация; - химические факторы; физиологоэргонимические исследования (физические, динамические нагрузки, масса поднимаемого и перемещаемого груза вручную, стереотипные рабочие движения, статические нагрузки, рабочая поза, перемещение в пространстве, интеллектуальные нагрузки, сенсорные нагрузки, эмоциональные нагрузки, монотонность нагрузок, режим работы)</p>	<p>эксплуатацию и при вводе нового технологического оборудования При аттестации рабочих мест)</p>	
--	--	--	---	---	--

Перечень ситуаций, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения, при возникновении которых при возникновении которых осуществляется информирование населения, органов местного самоуправления, органов и учреждений государственной санитарно-эпидемиологической службы

Перечень ситуаций, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения:	Принимаемые меры
Получение сообщений об инфекционном, паразитарном заболевании; получение информации об отравлении, предположительно связанном с употреблением готовых блюд.	Информирование органов и учреждений государственной санитарно-эпидемиологической службы. Действия согласно алгоритму экстренных мероприятий в случае возникновения острых кишечных инфекций (подозрений на возникновение острых кишечных инфекций)
Отключение холодной воды	Приостановка работы столовой
Отключение отопления в отопительный сезон	Приостановка эксплуатации столовой
Отключение горячей воды	Организовать подогрев воды
Отключение электроэнергии	Приостановить эксплуатацию столовой. Обеспечить вывоз и размещение продуктов, требующих охлаждения
Выход из строя холодильного и технологического оборудования.	Распределение продуктов требующих охлаждения по работающим холодильникам.
Авария канализационной системы с поступлением сточных вод в складские, производственные помещения	Приостановить эксплуатацию столовой, 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.

При возникновении любой из вышеперечисленных ситуаций незамедлительно информировать Получателя услуг.

## Перечень объектов производственного контроля

1. Производственные помещения организации;
2. Технологическое оборудование;
3. Сырье, полуфабрикаты;
4. Готовая продукция;
5. Технологические процессы;
6. Рабочие места;
7. Распределительная система питьевого водоснабжения;
8. Персонал столовой (оценка личной гигиены персонала).

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

1. Журнал учета результатов медицинских осмотров работников (Гигиенический журнал) - приложение 1 СП 2.3/2.4.3590-20
2. Журнал органолептической оценки качества полуфабрикатов, блюд и кулинарных изделий (приложение 4 СП 2.3/2.4.3590-20) (Журнал Бракеража) Записывается каждая партия готовой продукции.
3. Журнал контроля температуры в холодильных камерах. Заполняется ежедневно утром и вечером.
4. Личные медицинские книжки работников; развернутый лист прохождения медицинских осмотров.
5. Договоры и акты приема выполненных работ по договорам (по организации питания обучающихся 1-4 классов № \_\_\_ от «\_\_» \_\_\_\_\_ 202\_\_ г.; по организации питания обучающихся 5-11 классов № \_\_\_ от «\_\_» \_\_\_\_\_ 202\_\_ г.).
6. Сопроводительная документация на пищевое сырье.
7. Журнал учета поступающего сырья.
8. Журнал учета мероприятий по производственному контролю.



**Приложение**  
**к программе производственного контроля**

**Перечень должностей работников,**  
**подлежащих медицинским осмотрам, профессиональной гигиенической подготовке и аттестации**

№ п/п	Наименование должности	Штатная численность персонала по категориям
1	2	3
1.	Заведующий производством/повар	1 чел
2.	Кухонный рабочий	1 чел
3.	Буфетчик	1 чел

Руководитель отдела организации питания ООО «Большая перемена»

Филимонов И.С.

