

**СОГЛАСОВАНО**



### ПРОГРАММА

**Организации и проведения производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий на предприятии общественного питания**

Программа разработана в соответствии с требованиями (рекомендациями): Федерального Закона №52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;

СП 2.3/2.4. 3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»; СанПин 2.4.3648-20 от 28.09.20 № 28 «Требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и подростков» СП 1.1.105801 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил...» Письма Руководителя Федерального службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека Г.Г. Онищенко №02/1295-2021-32 от 25.01.2021 г «Примерные типовые программы производственного контроля...» Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 10.06.2016 года №76 «Об утверждении СанПиНа» 2.3.6-107901 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья

## ООО «Феникс Групп»

ООО «Феникс Групп»

№ п/п	Наименование юридического лица или физического и их объектов	
1	Юридический адрес	430003, РМ, г.Саранск, пр-т Ленина, д.104
2	Фактический адрес	430031, РМ, г.Саранск, Северо-восточное шоссе, д.15
3	Телефон	8(834)2 59-53-86, факс 8(834)2 33-31-81
4	ИНН	1328009493
5	КПП	132801001
6	ОГРН	1141328001165
7	ОКПО	
8	ФИО руководителя	Орлов Илья Николаевич
9	Численность рабочих	85 человек
10	Вид деятельности	Организация общественного питания
11	Ответственный за организацию производственного контроля	Карпункина Олеся Владимировна



Дополнительные документы:

личные медицинские книжки сотрудников, деятельность которых связана с производством, перевозкой, хранением и реализацией пищевых продуктов и сырья.

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

№ п/п	Наименование должности	Осмотр врача-специалиста	Лабораторные и функциональные исследования
1	2	3	4
1	Директор	Терапевт – при поступлении на работу, в дальнейшем 1 раз в год.	Крупнокадровая флюорография – 1 раз в год.
2	Зав. производством	Дерматовенеролог – при поступлении на работу, в дальнейшем 1 раз в год.	Исследования крови на сифилис - при поступлении на работу, в дальнейшем 1 раз в год.
3	Технолог	Отоларинголог – при поступлении на работу, в дальнейшем 1 раз в год.	Мазки на гонорею - при поступлении на работу, в дальнейшем 1 раз в год.
4.	Повар 5 разряда	Стоматолог - при поступлении на работу, в дальнейшем 1 раз в год.	Исследования на носительство возбудителей кишечных инфекций при поступлении на работу, в дальнейшем по эпидпоказаниям.
5.	Кух. Рабочий		Серологическое обследование на брюшной тиф - при поступлении на работу, в дальнейшем по эпидпоказаниям.
6.	Кладовщик		Исследования на гельминтозы - при поступлении на работу, в дальнейшем 1 раз в год.
7.	Грузчик		Мазок из зева и носа на наличие патогенного стафилококка при поступлении на работу, в дальнейшем не реже 1 раз в год, либо по эпидпоказаниям.
			Анализ – исследование на астровирусную и нфекцию перед поступление на работу в ДОЛ.



Кроме того, работники подлежат прививкам:

- против дифтерии 1 раз в 10 лет;
- против кори - лица до 55 лет, не болевшие корью, не привитые против кори, не имеющие сведения о прививках против кори;
- против гепатита В до 55 лет;
- против краснухи до 25 лет.

**11. Перечень мероприятий по визуальному (документальному) контролю, проведение которых необходимо для контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, выполнением санитарно-гигиенических (профилактических) мероприятий:**

№ п/п	Наименование предприятия	Периодичность	Лицо, ответственное за проведение контроля
	Санитарное состояние используемого оборудования и производственного инвентаря, соответствие маркировки производственного инвентаря требованиям санитарных норм и правил. Использование производственного инвентаря по назначению	ежедневно	Лицо, ответственное за проведение контроля
1	Состояние обеспеченности моющими и дезинфицирующими средствами, условия их применения и хранения. Наличие инструкций по использованию моющих и дезинфицирующих средств, наличие инструкций по приготовлению и использованию дезинфицирующих растворов, наличие сертификатов на применяемые препараты	ежедневно	
	Наличие маркированного уборочного инвентаря раздельного для различных помещений, использованию его по назначению, правильность хранения и обработки. Состояние уборочного инвентаря	ежедневно	Технолог – регулярно (по мере обхода столовых, но не реже 1 раза в месяц)
	Контроль за качеством мытья столовой посуды и инвентаря, кухонной посуды и инвентаря	ежедневно	



1	2	3	4
1	2	3	4
Санитарно-техническое состояние производственных, складских, подсобных помещений, качества и своевременности уборки помещений, соблюдение режимов дезинфекции	ежедневно	Повар 5 р.	
3	Санитарное состояние используемого холодильного оборудования, контроль температурных и влажностных режимов хранения пищевых продуктов. Регистрация результатов в журнале контроля температуры холодильного оборудования	ежедневно утром и вечером	Повар 5 р
4	Проверка поступающего сырья по количеству и качеству, наличие необходимых сопроводительных документов: - 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 русском языке и т.д.); (согласно инструкции по контролю за качеством продуктов) Осуществление записей в журнале бракеража пищевых продуктов и производственного сырья.	постоянно, по мере поступления новых партий товара	Повар 5 р
5	Контроль за соблюдением санитарных норм и правил на всех этапах приготовления и реализации блюд и изделий, гарантирующих их качество и безопасность для здоровья потребителей, процессов приготовления и качества готовой продукции. Осуществление записей в книге бракеража.	ежедневно по мере приготовления готовой продукции	Повар Технолог – регулярно



1	2	3	4
6	Контроль за сбором, хранением и вывозом пищевых и бытовых отходов. Содержание территории, прилегающей к объекту благоустройство и санитарное содержание территории. Оборудование площадки для сбора мусора. Вывоз мусора и др. видов отходов. Наличие договоров.	ежедневно	Повар 5 р
7	Контроль заступавшего на смену персонала. Осмотр на наличие гнойниковых заболеваний. Опрос на наличие инфекционных заболеваний у работников и членов их семей. Проверка внешнего вида работника, наличие чистой санитарной одежды, соблюдение правил личной гигиены.	ежедневно, с отражением в журнале здоровья за состоянием здоровья персонала (допуск к работе)	Медработник
8	Прием на работу лиц, имеющих допуск по состоянию здоровья, прошедших профессиональную, гигиеническую подготовку и аттестацию. Наличие личных медицинских книжек с отметками обязательного медицинского осмотра, график прохождения обязательного медицинского осмотра сотрудников организации.	Постоянно, журнал учета результатов медицинских осмотров работников (движения личных медицинских книжек)	Технолог
9	Соблюдение условий хранения и товарного соседства продуктов питания	ежедневно	Повар 5 р
10	Проведение профилактической дератизации и дезинсекции. Контроль за ее проведением.	В указанные сроки согласно договора	Директор лагеря
11	Состояние гардероба для верхней одежды, шкафов для спецодежды, санузлов, душевых комнат, санитарных комнат, комнат персонала. Наличие специально выделенного времени и помещений для приема пищи и его состояние. Аптечка и ее комплектность.	1 раз в месяц	Повар 5 р



1	2	3	4
12	Организация курсовой гигиенической подготовки, переподготовки персонала по программе гигиенического обучения.	1 раз в месяц	Технолог
13	Организация регулярной централизованной стирки и починки санитарной одежды.	Постоянно	Повар 5 разряд
14	Контроль за качественным и количественным составом рациона питания, ассортиментом используемых пищевых продуктов и продовольственного сырья.	1 раз в 10 дней. Ведется ведомость контроля за питанием. Форма 6 приложения 10 СанПин 2.8/24 3590-20	Медработник
15	Контроль за соблюдением технологического процесса отбора суточных проб от каждой партии приготовленных блюд.	ежедневно	повар Технолог
16	Организация санитарно-просветительной работы с персоналом путем проведения семинаром, бесед, лекций.	ежемесячно	Медработник



## Лабораторный контроль

№	Вид исследований	Объект исследования	Количество	Периодичность	Ответственный	Учетно-отчетная форма
1	Качество готовой продукции Микробиологические исследования проб готовых блюд	Вторые блюда, порции, гарнир		1 раз в год	ФБУЗ « Центр гигиены и Эпидемиологии в РМ г. Саранск	Протокол лабораторных исследований
2	Микробиологические исследования смывов наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП)	С разделочного инвентаря, кухонной посуды, столовых приборов	10 смывов	1 раз в год	ФБУЗ « Центр гигиены и Эпидемиологии в РМ г. Саранск	Протокол лабораторных исследований
3	Исследования смывов на наличие яиц гельминтов	Производственные столы, кухонный инвентарь, одежда повара	10 смывов	1 раз в год	ФБУЗ « Центр гигиены и Эпидемиологии в РМ г. Саранск	Протокол лабораторных исследований



4	<p>Исследование питьевой воды на соответствие требованиям санитарных норм, Правил и гигиенических нормативов по химическим и микробиологическим показателям</p>	<p>Питьевая вода из разводящей сети помещений: месячных столовой и кухонной посуды</p>	1 проба	<p>По микробиологическим показателям - 1 раз в год</p>	<p>ФБУЗ « Центр гигиены и Эпидемиологии в РМ г. Саранск</p>	<p>Протокол лабораторных исследований</p>

### Перечень видов деятельности

- 1.1 ООО «Феникс Групп» организует питание путем приготовления пищи в помещении столовой
- 1.2 ООО «Феникс Групп» осуществляет хранение продуктов. Приготовление пищи и ее реализацию
- 1.3 Перечень должностных лиц (работников, на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля и ответственности за его проведение: