

УТВЕРЖДАЮ
Генеральный директор
ООО «_____» (или ИП)
Фамилия И.О.

«__» _____ 20__ г.

ПРОГРАММА
ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО
КОНТРОЛЯ ЗА СОБЛЮДЕНИЕМ САНИТАРНЫХ ПРАВИЛ И
ВЫПОЛНЕНИЕМ САНИТАРНО-ПРОТИВОЭПЕДЕМИЧЕСКИХ
(ПРОФИЛАКТИЧЕСКИХ) МЕРОПРИЯТИЙ
Организация общественного питания

_____ ГОД

I. Характеристика объекта.

1. Полное наименование организации:

Общество с ограниченной ответственностью « _____ » (или ИП)

2. Свидетельство о государственной регистрации:

3. ОГРН (ОГРНИП):

4. ИНН:

5. КПП:

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

Код ОКВЭД	Наименование вида деятельности
...	организация общественного питания (объект)
...	выпускаемая продукция в ассортименте, в том числе реализуемая вне организации через торговую сеть
...	деятельность в области оборота алкогольной и спиртосодержащей пищевой продукции
...	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)

7. Банковские реквизиты: расчетный счет, наименование банка, корреспондентский счет, БИК:

Расчетный счет - _____

Полное наименование банка - _____

Корреспондентский счет – _____

БИК - _____

8. Юридический адрес:

9. Фактический адрес:

10. Сведения о помещении:

Наименование помещения	...
Тип помещения, краткая характеристика здания	Нежилое, 1 этаж
Площадка для мусоросборника	Есть
Система канализации	Централизованная
Водоснабжение	Централизованное
Горячее водоснабжение	Централизованное

Теплоснабжение	Центральное
Вентиляция	Естественная приточно-вытяжная вентиляция с системой кондиционирования воздуха.
Освещение	Совмещенное: естественное за счет оконных проемов, искусственное за счет люминесцентных ламп
Общая площадь помещений, кв. м.	м ²
Площадь по помещениям	Торговый зал – _____ м ² Доготовочный цех– _____ м ² Холодный цех– _____ м ² Горячий цех– _____ м ² Кондитерский цех– _____ м ² Подсобное помещение - _____ м ² Уборные (туалеты): _____ м ² Гардеробные: _____ м ² Кладовые для спецодежды: _____ м ² Хоз. склад: _____ м ² Пищевой склад– _____ м ² Моечная– _____ м ² Другое....

11. Режим (график) работы предприятия:

12. ФИО, должность руководителя:

13. ФИО, должность ответственного за ППК:

14. Подписанные договора (наличие):

- на проведение дезинсекции, дератизации, дезинфекции
- на вывоз мусора и утилизации отходов производства
- на вывоз, стирку белья, спецодежды
- на утилизацию люминесцентных ламп
- на проведение лабораторных исследований
- на проведение очистки систем вентиляции и кондиционирования
- на проведение медицинского обследования

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

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

Федеральный закон Российской Федерации от 26 декабря 2008 г. № 294 «О защите прав юридических лиц и индивидуальных; предпринимателей при осуществлении государственного контроля (надзора) и муниципального контроля».

Федеральный закон Российской Федерации от 7 февраля 1992 г. № 2300-1-ФЗ «О защите прав потребителей».

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.).

Федеральный закон № 89-ФЗ от 24.06.1998г. «Об отходах производства и потребления».

Федеральный закон № 7-ФЗ от 10.01.2002г. «Об охране окружающей среды».

ФЗ от 23.02.2013г. № 15-ФЗ «Об охране здоровья граждан от воздействия окружающего табачного дыма и последствий потребления табака».

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).

Приказ Минздравсоцразвития РФ от 05.03.2011 г. № 169н «Об утверждении требований к комплектации изделиями медицинского назначения аптек для оказания первой помощи работникам».

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 42-128-4690-88 «Санитарные правила содержания территорий населенных мест».

Дополнение № 1 к СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья», санитарно-эпидемиологические правила СП 2.3.6.1254-03.

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. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.03.2007 № 13).

Приказ Комитета Здравоохранения г. Москвы № 516/215 от 22.11.01г. «О региональном календаре профилактических прививок по эпидемическим показаниям».

Приказ Минздравсоцразвития России от 12.04.2011г. № 302н «Об утверждении перечней вредных (или) опасных производственных факторов и работ, при проведении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования), и Порядка

проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров (обследований) работников, занятых на тяжелых работах и на работах с вредными и (или) опасными условиями труда».

СанПиН 2.1.4.1074-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества».

СанПиН 2.1.4.1116-02 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды, расфасованной в емкости. Контроль качества».

СанПиН 2.2.1/2.1.1.1278-03 «Гигиенические требования к естественному, искусственному и совмещенному освещению жилых и общественных зданий».

СанПиН 2.2.4.3359-16 «Санитарно-эпидемиологические требования к физическим факторам на рабочих местах».

СП 3.5.1378-03 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и осуществлению дезинфекционной деятельности».

СП 3.5.3.3223-14 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дератизационных мероприятий».

Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дезинсекционных мероприятий против синантропных членистоногих» СанПиН 3.5.2.1376-03.

СНиП 3.05.01-85 «Внутренние санитарно-технические системы».

Технические условия, технологические инструкции на вырабатываемую продукцию.

III. 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, катарам 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

№ п/п	Наименование мероприятий	Периодичность
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, фритюрных жиров	ежедневно
8.	Организация проведения лабораторных исследований блюд и кулинарных изделий, воды в аккредитованной лаборатории	В соответствии с разделом VII 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 помещения, соблюдения режима дезинфекции, соблюдения правил личной гигиены.	постоянно
11.	Организация работ по дератизации и дезинсекции	ежемесячно

IV. Штат сотрудников. Перечень и количество профессий сотрудников.

Наименование профессии или должности	Количество работающих
Генеральный директор	1
Главный бухгалтер	1
Бармен	1
Повар	3
Кондитер	1
Уборщик помещений	1
...	..

V. Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам, профессиональной гигиенической подготовке и аттестации:

№ п/п	Наименование должностей
1.	Повар
2.	Бармен
3.	Кондитер
...	

Работники временной организации общественного питания, занимающие должности, указанные в разделе V, проходят следующие медицинские осмотры, обследования:

№ п/п	Наименование осмотров, обследований:	Кратность обследований:
1.	Осмотр терапевтом	При поступлении на работу, в дальнейшем - 1 раз в год

№ п/п	Наименование осмотров, обследований:	Кратность обследований:
2.	Осмотр дерматовенерологом	При поступлении на работу, в дальнейшем - 2 раза в год ¹
3.	Исследование крови на сифилис	При поступлении на работу, в дальнейшем - 1 раз в год ²
4.	Мазки на гонорею	При поступлении на работу, в дальнейшем - 1 раз в год ³
5.	Флюорография	При поступлении на работу, в дальнейшем - 1 раз в год
6.	Серологическое обследование на брюшной тиф	При поступлении на работу, в дальнейшем по эпидпоказаниям
7.	Исследования на носительство кишечных инфекций.	При поступлении на работу, в дальнейшем по эпидпоказаниям
8.	Исследование на носительство яиц гельминтов.	При поступлении на работу, в дальнейшем - 1 раз в год

Кроме того, работники временной организации общественного питания подлежат прививкам против дифтерии 1 раз в 10 лет; против столбняка 1 раз в 10 лет (с 14 лет); против кори - лица до 35 лет, не болевшие корью, не привитые против кори, не имеющие сведений о прививках против кори; против гриппа – ежегодно в период с 01 сентября по 01 декабря; против вирусного гепатита А и по эпидпоказаниям - против брюшного тифа, дизентерии Зонне.

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

VI. Перечень ситуаций, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения, при возникновении которых осуществляется информирование населения, органов местного самоуправления, Управления Роспотребнадзора (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

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

1. Производственные помещения организации общественного питания;
2. Реализуемые блюда;
3. Технологические процессы;
4. Рабочие места;
5. Распределительная система питьевого водоснабжения

Организация лабораторных исследований, испытаний

¹ Кратность осмотра может быть увеличена с учетом складывающейся эпидемиологической ситуации и действующих местных нормативных актов

² Кратность обследований может быть увеличена с учетом складывающейся эпидемиологической ситуации и действующих местных нормативных актов

³ Кратность обследований может быть увеличена с учетом складывающейся эпидемиологической ситуации и действующих местных нормативных актов

№ п/п	Объект исследования	Определяемые показатели	Количество проб, периодичность исследований
1.	Блюда из мяса, птицы, рыбы ⁴ (выборочно)	Определение эффективности тепловой обработки Микробиологические показатели в соответствии с СанПиН 2.3.2.1078-01	1 проба 2 раза в год
2.	Гарниры (выборочно)	Микробиологические показатели в соответствии с СанПиН 2.3.2.1078-01	1 проба 2 раза в год
3.	Салаты с заправками (выборочно)	Микробиологические показатели в соответствии с СанПиН 2.3.2.1078-01	1 проба 2 раза в год
5.	Заливные мяса, птицы, рыбы (выборочно)	Микробиологические показатели в соответствии с СанПиН 2.3.2.1078-01	1 проба 2 раза в год
6.	Паштет	Микробиологические показатели в соответствии с СанПиН 2.3.2.1078-01	1 проба 2 раза в год
8.	Напитки собственного изготовления (выборочно)	Микробиологические показатели в соответствии с СанПиН 2.3.2.1078-01	1 проба 2 раза в год
9.	Продукция, реализуемая вне предприятия	В соответствии с требованиями ГОСТов, Технических условий	В соответствии с требованиями ГОСТов, Технических условий
10.	Смывы с инвентаря, рук, оборудования и санитарной одежды	БГКП (при обороте готовой продукции) Сальмонеллы (при обороте сырой продукции из мяса, птицы) Яйца глист (при обороте мясной, рыбной, овощной продукции)	по 5 смывов из каждой группы 2 раза в год
11.	Вода питьевая	Органолептические, физико-химические показатели (краткий химический анализ) микробиологические показатели в соответствии с СанПиН 2.1.4.1074-01	1 проба 1 раз в год и после проведения ремонтных работ
12.	Рабочие места в догоотовочных, горячих цехах (воздух рабочей зоны)	Углерода оксид	1 точка 1 раз в 6 месяцев
		Акролеин	1 раз в 2 месяца
13.	Рабочие места в кондитерских цехах (воздух рабочей зоны)	Пыль мучная	1 точка 1 раз в 6 месяцев
		Пыль сахара	1 точка 1 раз в 6 месяцев
14.	Рабочие места в моечных столовой, кухонной посуды (воздух рабочей зоны)	Моющие синтетические средства	2 точки 1 раз в 6 месяцев
15.	Рабочие места в догоотовочных, горячих цехах	Интенсивность теплового излучения	2 точки 1 раз в год
16.	Рабочие места (выборочно)	Уровень шума при работе холодильного и технологического оборудования	3 измерения 1 раз в год и после проведения ремонтных работ (1 точка)

⁴ Подлежат первоочередному лабораторному исследованию блюда из рубленого мяса, птицы, рыбы

VIII. Организация санитарно-просветительной работы:

Организация санитарно-просветительной работы с персоналом по актуальным темам и в частности по выполнению Наличие знаков о запрете курения. Отсутствие фактов курения, пепельниц, окурков на территории	Закон РФ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» № 52-ФЗ от 30.03.1999г.; ФЗ от 23.02.2013г. № 15-"Об охране здоровья граждан от воздействия окружающего табачного дыма и последствий потребления табака";	Проведение семинаров, бесед, лекций, тренингов	1 раз в полгода, по мере необходимости
---	---	--	--

IX. Показатели эффективности производственного контроля:

1. Улучшение санитарно-технического состояния объектов.
2. Улучшение условий труда работников.

Санитарно-просветительная работа проводится периодически по актуальным тематикам не реже чем 1 раз в год. План тем, материал, доведение до сведения посетителей, работников любым доступным способом.

X. Информировать Территориальные Управления по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека и иные организации в соответствии с Законом РФ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» № 52-ФЗ от 30.03.1999г в случаях:

- аварийных ситуаций на инженерных сетях;
- остановке производства, изменения площадей, адреса производства;
- получение нестандартных результатов анализов при производственном контроле;
- регистрации случаев инфекционных, неинфекционных и эпидемиологически значимых заболеваний, а также пищевых отравлений у сотрудников;
- регистрации контактных лиц с заболевшими инфекционными и эпидемиологически значимыми заболеваниями.

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

1. Журнал учета результатов медицинских осмотров работников (приложение 6 СП 2.3.6.1079-01).
2. Журнал органолептической оценки качества полуфабрикатов, блюд и кулинарных изделий (приложение 9 СП 2.3.6.1079-01).
3. Журнал учета использования фритюрных жиров (таблица 5 СП 2.3.6.1079-01).
4. Личные медицинские книжки работников.
5. Санитарные паспорта на транспорт.
6. Акты отбора проб и протоколы лабораторных исследований аккредитованных лабораторий;
7. Удостоверения качества и безопасности вырабатываемой продукции (для продукции, реализуемой вне организации через торговую сеть).
8. Договоры и акты приема выполненных работ по договорам (поставка полуфабрикатов, вывоз отходов, стирка санитарной одежды, дератизация, дезинсекция).