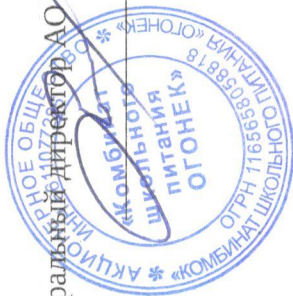


«Утверждаю»

Генеральный директор АО «КШП «Огонёк»
Затонский Д.А.



Программа производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий на 2022г.



Наименование юридического лица: Акционерное общество «Комбинат школьного питания «Огонёк»

Наименование и тип предприятия: АО «КШП «Огонёк»

Юридический адрес объекта: 460009, г. Оренбург, ул. Котова, д.103

Фактический адрес объекта: 460026, г. Оренбург, ул. Полигонная, д.32, корп. В

Виды осуществляемой деятельности: услуги питания

Вид деятельности - услуги общественного, школьного и дошкольного питания.

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

1. Генеральный директор АО «КШП «Огонёк» Затонский Дмитрий Александрович

Основанием для проведения производственного контроля является ст. 11, 32 № 52 - ФЗ от 30.03.1999 г. «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», п. 1.5, 2.5, 2.6 СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий», п.14.1. СП 2.3.6.1079-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборото способности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья».

1. Наличие у юридического лица - официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью – оказание услуг общественного питания:

1.1 Федеральный закон от 30.03.99г. №52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (в ред. от 30.12.2001г. №196-ФЗ, в ред. от 10.01.2003г. №15-ФЗ, в ред. 30.06.03г. №86-ФЗ, в ред. 22.08.2004г. №122-ФЗ, в ред. от 09.05.2005г. №45-ФЗ).

1.2 Федеральный закон от 02.01.00г. №29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (в ред. от 30.12.01г. №196-ФЗ, от 10.01.03г. №15-ФЗ, от 30.06.03г. №86-ФЗ).

1.3 Федеральный закон «О защите прав потребителей» от 07.02.1992г. №2300-1 (в ред. от 09.01.1996г. №2-ФЗ, в ред. от 17.12.1999г. №212-ФЗ, в ред. от 30.12.2001г. №196-ФЗ, в ред. от 22.08.2004г. №122-ФЗ, в ред. от 02.11.2004г. №127-ФЗ, в ред. от 21.12.2004г. №171-ФЗ).

1.4 Федеральный закон от 30.12.01г. №196-ФЗ «О введении в действие Кодекса Российской Федерации об административных правонарушениях» (в ред. от 22.05.03г. №54-ФЗ, в ред. от 09.05.2005г. №45-ФЗ).

1.5 Федеральный закон от 08.08.01г. №134-ФЗ «О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при проведении государственного контроля (надзора)» (в ред. от 01.10.03г. №129-ФЗ, в ред. от 09.05.2005г. №45-ФЗ).

1.6 Федеральный закон от 09.05.2005г. №45-ФЗ «О внесении изменений в Кодекс Российской Федерации от административных правонарушений и другие акты Российской Федерации, а также о признании утратившими силу некоторых положений законодательных актов Российской Федерации».

- 1.7 СП 2.3.6.1079-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и обороту способности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья», утв. постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 06.11.01. №36, дополнение №1 к СП 2.3.6.1079-10 СП 2.3.6.1254-03, утв. постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 01.04.03г. №28.
- 1.8 СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий», утверждением Главного государственного санитарного врача РФ от 10.07.01г. №18.
- 1.9 СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов», утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 21.05.03г. №114.
- 1.10 СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов», утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 06.11.01г. №36.
- 1.11 «Правила продажи отдельных видов товаров», утвержденные Постановлением правительства РФ от 19.01.98г. №55 (в ред. от 12.07.03г. №421).
- 1.12 Приказ МЗ РФ №229 от 29.06.2000 г. «О профессионально-гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организаций».
- 1.13 Приказ Минздравсоцразвития России от 16.08.04г. №83 «Об утверждении перечней вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования), и порядка проведения этих осмотров (обследований)».
- 1.14 Приказ Минздравсоцразвития России от 16.05.05г. № 338 «О внесении изменений в приложение №2 к приказу Минздравсоцразвития России от 16.08.04г. №83 «Об утверждении перечней вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования), и порядка проведения этих осмотров (обследований)».
- 1.15 Приказ Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 20.05.2005г. №402 «О личной медицинской книжке и санитарном паспорте».
- 1.16 Постановление Правительства Российской Федерации от 21 декабря 2000г. №988 «О государственной регистрации новых пищевых продуктов, материалов и изделий», Положение о государственной регистрации новых видов пищевых продуктов, материалов и изделий и ведении Государственного реестра пищевых продуктов, материалов и изделий, разрешенных для изготовления на территории Российской Федерации или ввоза на территорию Российской Федерации и оборота, утверждено постановлением Правительства Российской Федерации от 21 декабря 2000 г.№988.
- 1.17 СП 2.2.1/2.1.1.1278-03 «Гигиенические требования к естественному, искусственному и совмещенному освещению жилых и общественных зданий».
- 1.18 СП 2.2.4.548-96 «Гигиенические требования к микроклимату производственных помещений».
- 1.19 СП 2.2.4/2.1.8.562-96 «Шум на рабочих местах в помещениях жилых и общественных зданий и на территории жилой застройки».
- 1.20 СП 3.1./3.2.1379-03 «Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней».
- 1.21 СП 3.5.3.1129-02 «Санитарно-эпидемиологические требования к проведению дератизации».
- 1.22 СП 3.1.1.1117-02 «Профилактика острых кишечных инфекций».
- 1.23 СанПиН 3.5.2.1376-03 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дезинсекционных мероприятий против синантропных членистоногих».
- 1.24 СП 3.2.1317-03 «Профилактика энтеробиоза».

1.25 «Правила оказания услуг общественного питания», утв. постановлением правительства РФ от 15.08.97г. №1036 (в ред. от 21.05.01г. №389).

1.26 СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях начального и среднего профессионального образования»

2. Работники организации, деятельность которых связана с услугами общественного питания, подлежат предварительным и периодическим медицинским осмотрам, а так же гигиенической подготовке и аттестации (список работников АО «КШП «Огонёк», подлежащих предварительным и периодическим медицинским осмотрам, а так же гигиенической подготовки и аттестации см. в Приложении 1).

Согласно приказа МЗ СССР №555 от 29.09.89г. «О совершенствовании медицинских осмотров трудящихся и водителей индивидуальных транспортных средств» при поступлении на работу медицинский осмотр проводится при участии терапевта и дерматовенеролога, а так же проводятся следующие лабораторные исследования крови на сифилис, мазки на гонорею, бактериологические исследования на носительство возбудителей кишечных инфекций и серологическое обследование на брюшной тиф, исследования на гельминтозы, крупнокадровая флюорография. В дальнейшем 1 раз в 6 месяцев проводится осмотр дерматовенерологом, 1 раз в год лабораторные исследования крови на сифилис, мазков на гонорею, крупнокадровая флюорография. Исследования на носительство возбудителей кишечных инфекций и серологическое обследование на брюшной тиф в дальнейшем проводится по эпидемиологическим показаниям. Исследования на контактные гельминтозы и кишечные протозоозы проводятся 1 раз в год, согласно требованиям п.3.3., 3.11. СП 3.1/3.2.1379-03.

Кратность прохождения гигиенической подготовки и аттестации определены приказами Минздрава Российской Федерации №229 от 29.09.2000г. «О профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организаций»: профессиональная гигиеническая подготовка и аттестация проводится при приеме на работу, в дальнейшем с периодичностью 1 раз в год для должностных лиц и работников организаций, деятельность которых связана с производством, хранением, транспортировкой и реализацией мясо-молочной, кремово-кондитерской продукции, детского питания и питания дошкольников, для остальных категорий работников 1 раз в 2 года.

В целях предупреждения возникновения и распространения инфекционных заболеваний в соответствии со ст. 9 Федерального закона «Об иммунопрофилактике инфекционных болезней» №157-ФЗ от 17.09.1998г. и ст.35 Федерального закона «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» №52-ФЗ от 30.03.1999г. необходимо проведение профилактических прививок. Сведения о проведенных профилактических прививках должны быть внесены в личную медицинскую книжку.

План лабораторно-инструментальных исследований для пищеблока в год

№	Объект производственного контроля	Основание	Кратность	Ответственный
1	Визуальный контроль за соблюдением санитарных норм и правил, обеспечением противомикробного режима на производстве	СП 2.3.6.1079-10	Ежедневно	
2	Проверка качества поступающего на реализацию продовольственного сырья и пищевой продукции по документам, органолептическим показателям, условиям ее транспортировки, хранения и реализации	СанПиН 2.3.2.1324-03 СП 2.3.6.1079-10	ежедневно	

3	Проверка температуры воздуха внутри холодильников, холодильных камер и другого холодильного оборудования	п 7.11., п 7.12 СП 2.3.6.1079-10 п.3.3 СанПиН 2.3.2.1324-03	Ежедневно	
4	Проверка соблюдения технологии изготовления кулинарных изделий	СП 2.3.6.1079-10	Ежедневно	
5	Контроль за исправностью работы систем: 1. Внутреннего водоснабжения (горячего температура горячей воды в точке разбора должна быть не ниже 65С, холодного); 2. Канализации; 3. Механической приточно-вытяжной вентиляции; 4. Холодильного, технологического оборудования; 5. Искусственного освещения.	СП 2.3.6.1079-10	Ежедневно	
6	Вода из системы внутреннего водоснабжения предприятия на микробиологические показатели безопасности	СП 2.1.4.1074-10	1 раз в год (количество 2) в ИЛЦ ФБУЗ «ЦГиЭ в Оренбургской области»	
7	Смывы с посуды, инвентаря, оборудования, рук, санитарной одежды персонала	СП 2.3.6.1079-10 СанПиН 2.3.2.1078-01	2 раз в год (количество 5) в ФБУЗ «ЦГиЭ в Оренбургской области»	
8	Готовые изделия, реализуемые на предприятии:	СанПиН 2.3.2.1078-01 по микробиологическим показателям	3 раз в год (количество 5) в ФБУЗ «ЦГиЭ в Оренбургской области»	
9	Проверка качества и своевременности уборки помещений, соблюдения режима дезинфекции, соблюдения правил личной гигиены (визуально)	СП 2.3.6.1079-10	Ежедневно	
10	Контроль факторов производственной среды:			
10.1	Уровни искусственной и совместной освещенности	СП 2.2.1/2.1.1.1278-03	1 раз в год ФБУЗ «ЦГиЭ в Оренбургской области»	
10.2	Оценка состояния параметров микроклимата в производственных помещениях	СП 2.2.4.548-96	1 раз в год ФБУЗ «ЦГиЭ в Оренбургской области»	

11	Салаты, реализуемые на предприятии:	СанПиН 2.3.2.1078-01 по микробиологическим показателям	4 раз в год (количество 3) в ФБУЗ «ЦГиЭ в Оренбургской области»	
12	П/ф замороженные в тесте	СанПиН 2.3.2.1078-01 по микробиологическим показателям	2 раз в год (количество 2) в ФБУЗ «ЦГиЭ в Оренбургской области»	
12.1	П/ф замороженные в тесте	Физико — химические показатели	2 раз в год (количество 2) в ФБУЗ «ЦГиЭ в Оренбургской области»	
13	(п/ф мясные)	Санитарно — бактериологические исследования пищевых продуктов	1 раз в год (количество 2) в ФБУЗ «ЦГиЭ в Оренбургской области»	
13.1	(п/ф мясные)	Санитарно — химические исследования пищевых продуктов	1 раз в год (количество 2) в ФБУЗ «ЦГиЭ в Оренбургской области»	

Ведение учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля:

Бракеражный журнал сырой и готовой продукции. Журнал осмотра персонала персонала холодного, горячего, кондитерского цехов на гнойничковые и острые респираторные заболевания.

Перечень возможных аварийных ситуаций:

1. Авария на канализационной системе.
2. Авария в сетях холодного и горячего водоснабжения
3. Регистрация инфекционных заболеваний среди сотрудников.

Согласно требованиям, ст. 11 Федерального закона №52-ФЗ от 30.03.99г. «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» индивидуальный предприниматель, юридическое лицо обязаны своевременно информировать население, органы местного самоуправления, территориальное управление Роспотребнадзора по Оренбургской области об аварийных ситуациях, остановках производства, о нарушениях технологических процессов, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения.

Согласно требованиям статей №3, 20, 24, 25 Федерального закона от 02.01.00г. №29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (в ред. от 30.12.01г. №196-ФЗ, от 10.01.03г. №15-ФЗ, от 30.06.03г. №86-ФЗ,), п.5.1. СП 1.1.1058-01 юридическое лицо, индивидуальный предприниматель при выявлении нарушений санитарных правил на объекте производственного контроля должны принять меры, направленные на устранение выявленных нарушений и недопущение их возникновения, в том числе:

1. приостановить либо прекратить свою деятельность или работу отдельных цехов, участков, эксплуатацию зданий, сооружений, оборудования, выполнение отдельных видов работ и оказание услуг;
2. снять с реализации продукцию, не соответствующую санитарным правилам и представляющую опасность для человека, и принять меры по предупреждению такой продукции в целях, исключающих причинение вреда человеку, или ее уничтожению;
3. информировать территориальное управление Роспотребнадзора по Оренбургской области (33-14-14) о мерах, принятых по устранению нарушений санитарных правил;
4. принять другие меры, предусмотренные действующим законодательством.

Приложение №1

№	Наименование должности	Количество	Периодичность	Периодичность гигиенического обучения
1	Генеральный директор	1	1 раз 2 года	-
2	Первый заместитель генерального директора	1	1 раз 2 года	-
3	Заместитель генерального директора по экономике и развитию	1	1 раз 2 года	-
4	Главный бухгалтер	1	1 раз 2 года	-
5	Юрисконсультант	1	1 раз 2 года	-
6	Начальник отдела кадров	1	1 раз 2 года	-
7	Менеджер по развитию розничной среды	1	1 раз в год	1 раз в год
8	Специалист по охране труда и санитарному контролю	1	1 раз в год	1 раз в год
9	Начальник службы безопасности	1	1 раз в год	1 раз в год
10	Бухгалтер	11	1 раз 2 года	-
11	Подсобный рабочий	1	1 раз в год	1 раз в год
12	Водитель автомобиля	1	1 раз в год	1 раз в год
13	Начальник АХЧ	1	1 раз в год	1 раз в год
14	Мойщик посуды	38	1 раз в год	1 раз в год
15	Технолог	1	1 раз в год	1 раз в год
16	Повар-технолог	1	1 раз в год	1 раз в год
17	Медицинская сестра	1	1 раз в год	1 раз в год
18	Повар	86	1 раз в год	1 раз в год
19	Обвальщик мяса	3	1 раз в год	1 раз в год
20	Уборщик производственных помещений	4	1 раз в год	1 раз в год
21	Заведующий производством	2	1 раз в год	1 раз в год
22	Изготовитель пищевых полуфабрикатов	1	1 раз в год	1 раз в год
23	Буфетчик	18	1 раз в год	1 раз в год
24	Кладовщик	36	1 раз в год	1 раз в год
25	Санитарный фельдшер	1	1 раз в год	1 раз в год
26	Главный товаровед	1	1 раз в год	1 раз в год
27	Фасовщик	1	1 раз в год	1 раз в год
28	Пекарь	5	1 раз в год	1 раз в год
29	Кондитер	2	1 раз в год	1 раз в год
30	Заведующий столовым и мучным цехом	1	1 раз в год	1 раз в год
31	Грузчик	3	1 раз в год	1 раз в год
32	Изготовитель мясных полуфабрикатов	1	1 раз в год	1 раз в год
33	Кухонный работник	31	1 раз в год	1 раз в год

Приложение №1

№	Наименование должности	Количество	Периодичность	Периодичность гигиенического обучения
1	Генеральный директор	1	1 раз 2 года	-
2	Первый заместитель генерального директора	1	1 раз 2 года	-
3	Заместитель генерального директора по экономике и развитию	1	1 раз 2 года	-
4	Главный бухгалтер	1	1 раз 2 года	-
5	Юрисконсультант	1	1 раз 2 года	-
6	Начальник отдела кадров	1	1 раз в год	1 раз в год
7	Менеджер по развитию розничной среды	1	1 раз в год	1 раз в год
8	Специалист по охране труда и санитарному контролю	1	1 раз в год	1 раз в год
9	Начальник службы безопасности	11	1 раз 2 года	-
10	Бухгалтер	1	1 раз в год	1 раз в год
11	Подсобный рабочий	1	1 раз в год	1 раз в год
12	Водитель автомобиля	1	1 раз в год	1 раз в год
13	Начальник АХЧ	38	1 раз в год	1 раз в год
14	Мойщик посуды	1	1 раз в год	1 раз в год
15	Технолог	1	1 раз в год	1 раз в год
16	Повар-технолог	1	1 раз в год	1 раз в год
17	Медицинская сестра	86	1 раз в год	1 раз в год
18	Повар	3	1 раз в год	1 раз в год
19	Обвальщик мяса	4	1 раз в год	1 раз в год
20	Уборщик производственных помещений	2	1 раз в год	1 раз в год
21	Заведующий производством	1	1 раз в год	1 раз в год
22	Изготовитель пищевых полуфабрикатов	18	1 раз в год	1 раз в год
23	Буфетчик	36	1 раз в год	1 раз в год
24	Кладовщик	1	1 раз в год	1 раз в год
25	Санитарный фельдшер	1	1 раз в год	1 раз в год
26	Главный товаровед	1	1 раз в год	1 раз в год
27	Фасовщик	5	1 раз в год	1 раз в год
28	Пекарь	2	1 раз в год	1 раз в год
29	Кондитер	1	1 раз в год	1 раз в год
30	Заведующий столовым и мучным цехом	3	1 раз в год	1 раз в год
31	Грузчик	1	1 раз в год	1 раз в год
32	Изготовитель мясных полуфабрикатов	1	1 раз в год	1 раз в год
33	Кухонный работник	31	1 раз в год	1 раз в год

34	Рабочий по комплексному обслуживанию и ремонту	1	1 раз в год	1 раз в год
35	Старший повар	58	1 раз в год	1 раз в год
36	Товаровед	1	1 раз в год	1 раз в год
37	Управляющий	2	1 раз в год	1 раз в год
38	Шеф-повар	5	1 раз в год	1 раз в год