

«Утверждаю»

Директор ООО «Веста»

Л.В. Калмыкова

«19» марта 2024 год



## ПРОГРАММА

**Производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических мероприятий в ООО «Веста» во время работы ЛОЛ « Степное раздолье» при МКОУ СОШ № 17 а.Абрам-Тюбе, ул. Курманалиева, 32**

### 1. Нормативные документы:

- Федеральный Закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30.03. 1999 г № 52-ФЗ;
- Федеральный Закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» от 02.01.2000 г. № 29-ФЗ
- СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических ) мероприятий».
- СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодёжи»
- СанПин 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»
- СанПиН 2.3.2. 1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов».

**2. Должностные лица, ответственные за производственный контроль** согласно приказа № 8 от 19.03.2024 г. «О возложении функций по осуществлению производственного контроля»:  
Технолог — Попова М.Н.

### 3. Предварительные и периодические медицинские осмотры

Предварительные и периодические медицинские осмотры проводятся в соответствии с Приказом Министерства здравоохранения Российской Федерации от 28.01.2021 г. № 29 н «Об утверждении порядка проведения обязательных 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.

### 3.1 Предварительные медицинские осмотры:

- флюорография;
- терапевт, лор, психиатр, нарколог, стоматолог (1 раз в год);
- РПГА, бак. исследования на кишечную группу, гельминты (1 раз в год)
- прививки ( в.т.ч. до 35лет прививки от кори); дизентерия;
- гигиеническая подготовка и аттестация (1 раз в год );

Список сотрудников :

1.Досмухамбетова Т.З.

3.2 В соответствии с п.5 ст. 34 ФЗ №52-ФЗ от 30.03.1999г. « О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» данные о прохождении медицинских осмотров подлежат внесению в личные медицинские книжки.

## **4. Перечень форм учета и отчетности:**

- 4.1 личные медицинские книжки сотрудников;
- 4.2 журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- 4.3 журнал учета температуры и влажности в складских помещениях;
- 4.4 журнал бракеража готовой пищевой продукции;
- 4.5 журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции;
- 4.6 гигиенический журнал (сотрудники);
- 4.7 журнал витаминизации 3-х блюд;
- 4.8 ведомость контроля за рационом питания;
- 4.9 технологические карты кулинарных изделий;
- 4.9.1 примерное 12-ти дневное меню;
- 4.9.2 сопроводительные документы на продукцию.

## **5.Аварийной ситуацией, могущей повлечь нарушение технологического процесса, является:**

- 5.1.выход из строя технологического и холодильного оборудования;
- 5.2.прекращение водоснабжения объекта, не исправности канализации;
- 5.3 прекращение электроснабжения на срок свыше 4 часов;
- 5.4 неполадки в системе теплоснабжения, ведущие к нарушению теплового режима в помещении.

В случае одновременного возникновения ситуации перечисленной в п.5.1,5.2,5,3 5.4 сообщить в ТО УРПН по СК в Буденовском районе . Телефон: 4-40-26.

**6.Обеспечить** своевременную корректировку данной программы в случае изменения вида деятельности.

**Приложение №1. Мероприятия по производственному контролю.**

№п/п	Наименование мероприятий	Периодичность проведения	Ф.И.О. Ответственного лица
1.	Прием на работу лиц имеющих допуск по состоянию здоровья и прошедших гигиеническую подготовку	При формировании штата	Руководитель
2.	Разработка и утверждение должностных инструкций персонала	При формировании штата	Руководитель
3.	Контроль за своевременностью прохождения медицинских осмотров, гигиенического обучения	Регулярно	Руководитель
4.	Наличие документов подтверждающих качество и безопасность поступающей продукции	Постоянно	Повар/бригадир
5.	Соблюдение условий и сроков хранения особо скоропортящейся продукции	Постоянно	Повар/бригадир
6.	Оставление суточной пробы готовой продукции и ее правильное хранение	Ежедневно	мед/сестра
7.	Проверка органолептических качеств готовых блюд	Каждый прием пищи	Бракеражная комиссия
8.	Осмотр сотрудников на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний	Ежедневно	мед./сестра
9.	Проверка наличия, условий хранения, разведения и приготовления дезинфицирующих средств	Постоянно	Повар/бригадир
10.	Соблюдение санитарно-противоэпидемического режима обработки, хранения и использования, маркировки	Постоянно	Повар/бригадир

	оборудования, посуды, инвентаря		
11	Соблюдение частоты проведения генеральных уборок и санитарных дней	1 раз в поток	Повар/бригадир
12	Соблюдение чистоты, уборка производственных помещений. Состояние обеспеченности уборочным инвентарём, моющими средствами и дез. средствами. Наличие разделения уборочного инвентаря по назначению и его маркировки.	Ежедневно	Повар/бригадир
13.	Ведение учетной документации	Ежедневно	Повар/бригадир