

«УТВЕРЖДАЮ»

Генеральный директор
ООО «Раменки»



Руслин В.С.

« 1 янв 2024 г.

ПРОГРАММА

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

ООО «Раменки»

наименование организации

-деятельность ресторанов и кафе с полным ресторанным обслуживанием, кафетериев, ресторанов быстрого питания и самообслуживания питания и самообслуживания

вид деятельности

Московская область, Одинцовский район, г. Голицыно, проспект Керамиков, д. 82, эт. 1, пом. 5

Адрес объекта

В программе определены лица, организации, лабораторно-испытательные центры, задействованные в осуществлении и организации производственного контроля.

«Программа организации и проведения производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий при оказании услуг» составлена в соответствии с Санитарными правилами «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий (СП 1.1.1058-01), утвержденными Главным государственным санитарным врачом РФ 10 июля 2001 года, зарегистрированными в Минюсте РФ 30.10.2001 г. (регистрационный № 3000), является обязательной для ведения на объектах.

«Осуществление производственного контроля, в том числе посредством проведения лабораторных исследований и испытаний, за соблюдением санитарных правил и проведением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий при выполнении работ и оказании услуг, а также при производстве, транспортировке, хранении и реализации продукции, является обязательным для юридических лиц и индивидуальных предпринимателей».

«Ответственность за своевременность организации, полноту и достоверность осуществляемого производственного контроля несут юридические лица, индивидуальные предприниматели».

«Юридические лица и индивидуальные предприниматели представляют информацию о результатах производственного контроля В Территориальное Управление Роспотребнадзора по Московской области, по запросам».

«Юридическое лицо, индивидуальный предприниматель при выявлении нарушений санитарных правил на объекте производственного контроля должен принять меры, направленные на устранение выявленных нарушений и недопущение их возникновения».

Настоящая программа регламентирует организацию и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий при осуществлении хозяйственной и иной деятельности, выполнением работ и услуг, а также производстве, хранении, реализации продукции, предприятием и устанавливает требования к объектам, точкам контроля, срокам (периодичности) и видам (формам) контроля, а также определяет лиц и (или) организации, ответственных за осуществление тех или иных видов контроля. Программа может быть исправлена или дополнена в порядке пересмотра.

В дополнение к настоящей Программе, и в соответствии с ней, разрабатывается и утверждается График проведения лабораторных исследований, испытаний и инструментальных измерений, осуществляемых с целью производственного контроля.

ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ ОБ ОБЪЕКТЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ

Наименование юридического лица: ООО «Раменки»

Наименование (тип) объекта: Предприятие общественного питания ООО «Раменки», далее – «Предприятие». Предприятие расположено на первом этаже во встроенно-пристроенном помещении 9ти этажного жилого дома

Список осуществляемых на объекте видов деятельности: Предприятие осуществляет в установленном законодательством Российской Федерации порядке следующие вид деятельности: деятельность ресторанов и кафе с полным ресторанным обслуживанием, кафетериев, ресторанов быстрого питания и самообслуживания питания и самообслуживания.

Юридический адрес: г. Москва, ул. Большая Андроньевская, д.17, ком.234Г

Фактический адрес: Московская область, Одинцовский район, г. Голицыно, проспект Керамиков, д. 82, эт. 1, пом. 5

Форма собственности помещений: ДОГОВОР СУБАРЕНДЫ объекта недвижимости (нежилое помещение) от 06 марта 2020г. с ООО «ВОСХОД»

Общая площадь помещений: 188 кв.м. Набор помещений: мясной цех, горячий цех, зал приема пищи, подсобные помещения, кабинет администрации, сан.узел

Естественное освещение: имеется

Искусственное освещение: светодиодные лампы

Система отопления: централизованная, параметры теплового режима соответствуют санитарным требованиям

Система вентиляции: приточно-вытяжная, автономная

Система водоснабжения, в том числе горячее водоснабжение: предприятие обеспечено холодным и горячим водоснабжением централизованно

Система канализации: централизованная, подключена к городским сетям

Ответственным за организацию и проведение производственного контроля назначена:

– Генеральный директор Руслин В.С. (Приказ №1 от 01 декабря 2018г.)

ПЕРЕЧЕНЬ

НОРМАТИВНЫХ ДОКУМЕНТОВ, ВЫПОЛНЕНИЕ КОТОРЫХ ОБЯЗАТЕЛЬНО ПРИ ОСУЩЕСТВЛЕНИИ ВИДОВ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ, ВЫПОЛНЕНИИ РАБОТ И ОКАЗАНИИ УСЛУГ, ПРЕДСТАВЛЯЮЩИХ ПОТЕНЦИАЛЬНУЮ ОПАСНОСТЬ ДЛЯ ЧЕЛОВЕКА

1. Федеральный закон от 30.03.1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения».
2. Федеральный закон от 24.06.1998 г. № 89-ФЗ «Об отходах производства и потребления».
3. Федеральный закон «О специальной оценке условий труда» № 426-ФЗ от 28.12.2013 г.
4. СанПиН 2.2.4.3359-16 «Санитарно-эпидемиологические требования к физическим факторам на рабочих местах».
5. Федеральный закон от 26.12.2008 г. № 294-ФЗ «О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при осуществлении государственного контроля (надзора) и муниципального контроля».
6. СанПиН 2.2.4.548-96 «Гигиенические требования к микроклимату производственных помещений».
7. СанПиН 2.2.4.1294-03 «Гигиенические требования к аэроионному составу воздуха производственных и общественных помещений».
8. СанПиН 2.2.2/2.4.1340-03 «Гигиенические требования к персональным электронно-вычислительным машинам и организации работы».
9. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»
10. СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов».
11. СП 3.5.1378-03 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и осуществлению дезинфекционной деятельности».
12. Постановление Правительства Москвы от 30.12.2003 г. № 1065-ПП «О совершенствовании организации и проведения дезинфекционных, дезинсекционных и дератизационных мероприятий на объектах города Москвы».
13. СП 3.5.3.3223-14 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дератизационных мероприятий».
14. СанПиН 3.5.2.3472-17 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дезинсекционных мероприятий в борьбе с членистоногими, имеющими эпидемиологическое и санитарно-гигиеническое значение».
15. Постановление главного государственного санитарного врача по г. Москве от 27.08.2004 г. № 4 «Об организации и проведении очистки и дезинфекции систем вентиляции и кондиционирования воздуха».
16. Приказ Министерства здравоохранения РФ от 29.06.2000 №229 «О профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организаций».

17. СанПиН 2.2.1/2.1.1.1278-03 «Гигиенические требования к естественному, искусственному освещению жилых и общественных зданий».
18. СН 2.2.4/2.1.8.562-96 «Шум на рабочих местах, в помещениях жилых, общественных зданий и на территории жилой застройки».
19. СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий» с изменениями и дополнениями».
20. Приказ Минздрава РФ №325 от 15.08.01 «О санитарно-эпидемиологической экспертизе продукции» и дополнение к приказу №84 от 18.03.02 «О внесении изменений и дополнений в приказ Минздрава РФ от 15.08.2001 г. №325».
21. Кодекс РФ об административных правонарушениях от 30.12.2001 г. №195-ФЗ.
22. СанПиН 2.2.0.555-96 «Гигиенические требования к условиям труда женщин».
23. Приказ Минсоцразвития России от 12.04.2011 г. № 302 н «Об утверждении перечней вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении 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».
24. Приказ Минздрава РФ от 29.06.2000 г. № 229 «О профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организаций».
25. СП 3.1.2.3109-13 «Профилактика дифтерии».
26. СП 3.1.7.2616-10 «Профилактика сальмонеллеза».
27. СП 3.1.7.2817-10 «Профилактика листериоза у людей».
28. Приказ Минздрава РФ от 21.03.2014 г. № 125н «Об утверждении национального календаря профилактических прививок и календаря профилактических прививок по эпидемиологическим показаниям».
29. СанПиН 3.2.3215-14 «Профилактика паразитарных болезней на территории Российской Федерации».
30. Федеральный закон № 426-ФЗ от 28.12.2013 г. «О специальной оценке условий труда».
31. Федеральный закон № 416 от 07.12.2011 г. «О водоснабжении и водоотведении».
32. СанПиН 2.1.4.1074-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества. Гигиенические требования к обеспечению безопасности систем горячего водоснабжения» с изменениями и дополнениями.
33. Постановления Правительства Российской Федерации от 06.01.2015 №10 «О порядке осуществления производственного контроля качества и безопасности питьевой воды, горячей воды».
34. МУК 4.2.1018-01 «Санитарно-микробиологический анализ питьевой воды».
35. ГОСТ 31861-2012 «Вода. Общие требования к отбору проб».
36. СП 2.1.3678-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к эксплуатации помещений, зданий, сооружений, оборудования и транспорта, а также условиям деятельности хозяйствующих субъектов, осуществляющих продажу товаров, выполнение работ или оказание услуг»

В соответствии с Техническим Регламентом Таможенного Союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» Глава 3, Статья 10 Обеспечение безопасности пищевой продукции в процессе ее производства (изготовления), хранения, перевозки (транспортирования), реализации.

При осуществлении процессов производства (изготовления) пищевой продукции, связанных с требованиями безопасности такой продукции, разрабатываются, внедряются и поддерживаются процедуры, основанные на принципах ХАССП (в английской транскрипции HACCP - Hazard Analysis and Critical Control Points - анализ рисков и критические контрольные точки):

- 1) выбор необходимых для обеспечения безопасности пищевой продукции технологических процессов производства (изготовления) пищевой продукции;
- 2) выбор последовательности и поточности технологических операций производства (изготовления) пищевой продукции с целью исключения загрязнения продовольственного (пищевого) сырья и пищевой продукции;
- 3) определение контролируемых этапов технологических операций и пищевой продукции на этапах ее производства (изготовления) в программах производственного контроля;
- 4) проведение контроля за продовольственным (пищевым) сырьем, технологическими средствами, упаковочными материалами, изделиями, используемыми при производстве (изготовлении) пищевой продукции, а также за пищевой продукцией средствами, обеспечивающими необходимую достоверность и полноту контроля;
- 5) проведение контроля за функционированием технологического оборудования в порядке, обеспечивающем производство (изготовление) пищевой продукции, соответствующей требованиям настоящего технического регламента и (или) технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции;
- 6) обеспечение документирования информации о контролируемых этапах технологических операций и результатов контроля пищевой продукции;
- 7) соблюдение условий хранения и перевозки (транспортирования) пищевой продукции;
- 8) содержание производственных помещений, технологического оборудования и инвентаря, используемых в процессе производства (изготовления) пищевой продукции, в состоянии, исключающем загрязнение пищевой продукции;
- 9) выбор способов и обеспечение соблюдения работниками правил личной гигиены в целях обеспечения безопасности пищевой продукции.
- 10) выбор обеспечивающих безопасность пищевой продукции способов, установление периодичности и проведение уборки, мойки, дезинфекции, дезинсекции и дератизации производственных помещений, технологического оборудования и инвентаря, используемых в процессе производства (изготовления) пищевой продукции;
- 11) ведение и хранение документации на бумажных и (или) электронных носителях, подтверждающей соответствие произведенной пищевой продукции требованиям, установленным настоящим техническим регламентом и (или) техническими регламентами Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции.

Статья 11. Требования к обеспечению безопасности пищевой продукции в процессе ее производства (изготовления)

1. Для целей обеспечения соответствия выпускаемой в обращение пищевой продукции требованиям настоящего технического регламента и (или) технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции внедряются процедуры обеспечения безопасности в процессе производства (изготовления) такой пищевой продукции.

2. Организация обеспечения безопасности в процессе производства (изготовления) пищевой продукции и проведения контроля осуществляется

изготовителем самостоятельно и с участием третьей стороны.

3. Для обеспечения безопасности в процессе производства (изготовления) пищевой продукции изготовителем определяются:

1) перечень опасных факторов, которые могут привести в процессе производства (изготовления) к выпуску в обращение пищевой продукции, не соответствующей требованиям настоящего технического регламента и (или) технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции;

2) перечень критических контрольных точек процесса производства (изготовления) - параметров технологических операций процесса производства (изготовления) пищевой продукции (его части); параметров (показателей) безопасности продовольственного (пищевого) сырья и материалов упаковки, для которых необходим контроль, чтобы предотвратить или устранить указанные в пункте 1 настоящей части опасные факторы;

3) предельные значения параметров, контролируемых в критических контрольных точках;

4) порядок мониторинга критических контрольных точек процесса производства (изготовления);

5) установление порядка действий в случае отклонения значений показателей, указанных в пункте 3 настоящей части, от установленных предельных значений;

6) периодичность проведения проверки на соответствие выпускаемой в обращение пищевой продукции требованиям настоящего технического регламента и (или) технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции;

7) периодичность проведения уборки, мойки, дезинфекции, дератизации и дезинсекции производственных помещений, чистки, мойки и дезинфекции технологического оборудования и инвентаря, используемого в процессе производства (изготовления) пищевой продукции;

8) меры по предотвращению проникновения в производственные помещения грызунов, насекомых, синантропных птиц и животных.

4. Запрещается принимать пищу непосредственно в производственных помещениях.

5. Работники, занятые на работах, которые связаны с производством (изготовлением) пищевой продукции и при выполнении которых осуществляются непосредственные контакты работников с продовольственным (пищевым) сырьем и (или) пищевой продукцией, проходят обязательные предварительные при поступлении на работу и периодические медицинские осмотры в соответствии с законодательством государства - члена Таможенного союза.

6. Больные инфекционными заболеваниями, лица с подозрением на такие заболевания, лица, контактировавшие с больными инфекционными заболеваниями, лица, являющиеся носителями возбудителей инфекционных заболеваний, не допускаются к работам, связанным с производством (изготовлением) пищевой продукции.

ОСНОВНЫЕ ЗАДАЧИ ПРИ ОСУЩЕСТВЛЕНИИ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ ЗА СОБЛЮДЕНИЕМ САНИТАРНЫХ ПРАВИЛ

1. Контроль, в том числе с использованием лабораторных и инструментальных методов исследований, за санитарно-эпидемиологической обстановкой на объекте, за выполнением санитарного законодательства, санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, постановлений, предписаний и санитарно-эпидемиологических заключений должностных лиц, осуществляющих государственный санитарный надзор.
2. Осуществление мер по профилактике заболеваний, в том числе разработка комплекса санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий в соответствии с санитарно-эпидемиологической обстановкой на предприятии.
3. Обеспечение безопасности для здоровья и среды обитания, выполняемых на предприятии работ и оказываемых услуг.
4. Осуществление контроля за дезинфекционным режимом на предприятии и на прилегающей территории, выполнением и эффективностью дезинсекционных и дератизационных мероприятий.
5. Осуществление в рамках производственного контроля гигиенического воспитания и обучения работников предприятия.
6. Осуществление контроля за полнотой и своевременностью прохождения гигиенической аттестации, за своевременностью прохождения медицинских осмотров работниками предприятия.

СТРУКТУРА ОРГАНИЗАЦИИ СИСТЕМЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ

№ п/п	Лица, сторонние организации, на которые возложены функции по осуществлению производственного контроля	Основание для проведения работ по организации и проведению производственного контроля	Ответственность и вид работ, выполняемых при осуществлении производственного контроля
1.	Директор	Приказ о назначении на должность	Общая ответственность за организацию и функционирование системы производственного контроля
2.	Лабораторная база	На договорной основе	Аккредитованные лаборатории
3.	Ответственное лицо за вопросы организации и проведение производственного контроля	Приказ №1 от 01.12.2018г.	Организация работы по соблюдению и выполнению требований санитарного законодательства, санитарных правил и мероприятий по охране труда.

4.	Ответственное лицо за осуществление производственного контроля	Приказ №1 от 01.12.2018г.	Организация системы производственного контроля, осуществление контроль за выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий по обеспечению безопасных для человека условий труда и требований санитарных правил и иных нормативных правовых актов Российской Федерации, относящихся к производственным процессам и технологическому оборудованию, организации рабочих мест, коллективным и индивидуальным средствам защиты работников, режиму труда, отдыха и бытовому обслуживанию работников, в целях предупреждения травм, профессиональных заболеваний, инфекционных заболеваний и отравлений.
----	--	---------------------------	--

СХЕМА ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ

Наименование контроля	Наименование	НТД	Исполнители
Входной контроль	Качество и безопасность поступающего оборудования, инвентаря, материалов и т.д. (сертификаты, санитарно-эпидемиологические заключения)	Федеральный закон от 30.03.1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»; СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий».	Генеральный директор Руслин В.С.

Текущий контроль	Соблюдение санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий	Федеральный закон от 30.03.1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»; СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий».	Генеральный директор Руслин В.С.
Инспекционный контроль	Контроль, осуществляемый уполномоченными органами в целях проверки эффективности осуществления производства и соблюдение при этом требований стандартов, санитарных норм и правил.	№52-ФЗ; СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий».	Контрольные и надзорные органы

ОРГАНИЗАЦИОННО - АДМИНИСТРАТИВНЫЕ МЕРОПРИЯТИЯ

№ п/п	Объект контроля	Показатели контроля	Исполнитель
1	2	3	4
1.	помещения предприятия	Контроль за наличием сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений и иных документов, подтверждающих безопасность используемых материалов.	Генеральный директор Руслин В.С.

2.	помещения предприятия	Заключение договоров на вывоз мусора, проведение дезинфекционных и дератизационных работ и т.д.	Генеральный директор Руслин В.С.
3.	помещения предприятия	Формирование на предприятии инструктивно-методической базы санитарных правил и норм	Генеральный директор Руслин В.С.
4.	помещения предприятия	Выполнение требований санитарных правил и норм всеми сотрудниками учреждения	Генеральный директор Руслин В.С.
5.	помещения предприятия	Назначение приказом ответственного за организацию и проведение производственного контроля, распределение обязанностей, назначение исполнителей	Генеральный директор Руслин В.С.
6.	работники предприятия	Приём на работу лиц, имеющих допуск по состоянию здоровья, прошедших профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию. Наличие личных медицинских книжек. Своевременное прохождение обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников в установленном порядке.	Администрация (отдел кадров)
7.	рабочие места предприятия	Проведение СОУТ (Специальной оценки условий труда) в соответствии Федеральным законом № 426-ФЗ от 28.12.2013 г. «О специальной оценке условий труда» (1 раз в 5 лет).	По договору с аккредитованной организацией
8.	работники отдела торговли и общественного питания	Проведение гигиенического обучения персонала	Генеральный директор Руслин В.С.
9.	помещения предприятия, столовая	Выполнение постановлений, предписаний Одинцовского территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Московской области	Генеральный директор Руслин В.С.
10.	рабочие места предприятия	Условия труда работников в соответствии с действующим законодательством, санитарными правилами и гигиеническим нормативами.	Генеральный директор Руслин В.С.
11.	помещения предприятия	Разработка плана санитарно-противоэпидемических мероприятий на следующий год	Генеральный директор Руслин В.С.

12.	помещения предприятия	Проведение мероприятий по дезинфекции, дезинсекции и дератизации.	Генеральный директор Руслин В.С.
13.	помещения предприятия	Эффективная работа санитарно-технического, технологического и другого оборудования учреждения	Генеральный директор Руслин В.С.
14.	помещения предприятия	Предоставление отчетов в Одинцовский территориальный отдел Управления Роспотребнадзора по Московской области о выполнении Программы производственного контроля (по запросу).	Генеральный директор Руслин В.С.

**КОНТРОЛЬ ЗА СОБЛЮДЕНИЕМ САНИТАРНЫХ ПРАВИЛ И ГИГИЕНИЧЕСКИХ ТРЕБОВАНИЙ
К УСЛОВИЯМ И САНИТАРНО ПРОТИВОЭПИДЕМИЧЕСКОМУ РЕЖИМУ**

№ п/п	Объект / точки контроля	Показатели контроля	Исполнитель	Ответственный за контроль
1	2	3	4	5
1.	Территория	Санитарное состояние территории. Оборудование площадки мусоросборников, санитарно-техническое состояние. Своевременность вывоза мусора. Договор на вывоз мусора.	По договору со специализированной организацией	Генеральный директор Руслин В.С.
2.	Освещение	Санитарно-техническое состояние осветительных приборов. Достаточность освещения.	Сотрудники организации.	Генеральный директор Руслин В.С.
3.	Помещения предприятия	Санитарно-техническое состояние, санитарно-гигиеническое содержание помещений, дезинфекционный режим.	Сотрудники организации	Генеральный директор Руслин В.С.
4.	Санитарно-бытовые помещения	Санитарно-техническое состояние, санитарно-гигиеническое содержание помещений, достаточность оборудования, дезинфекционный режим.	Сотрудники организации	Генеральный директор Руслин В.С.
5.	Помещения для хранения уборочного инвентаря.	Достаточность уборочного инвентаря Маркировка, условия хранения уборочного инвентаря. Достаточность моющих, дезинфицирующих средств, условия хранения.	Сотрудники организации	Генеральный директор Руслин В.С.
6.	Помещения предприятия	Соблюдение температурного режима в помещениях	Контроль параметров микроклимата по договору с аккредитованной лабораторией	Генеральный директор Руслин В.С.
7.	Санузлы	Обеспечение холодным и горячим водоснабжением. Санитарно-техническое состояние оборудования, коммуникаций.	По договору со специализированной организацией	Генеральный директор Руслин В.С.

ДЕЗИНФЕКЦИОННЫЕ, ДЕЗИНСЕКЦИОННЫЕ И ДЕРАТИЗАЦИОННЫЕ МЕРОПРИЯТИЯ

	Наименование	Наименование вида работ	Кратность	Нтд	Исполнитель
	2	3	4	5	6
	Дератизационные работы	Изменение численности грызунов на объекте	1 раз в месяц	СП 3.5.3.3223-14 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дератизационных мероприятий».	Договор № 635 от 26.04.2018г. с ООО «ДЕЗ ГРУПП»
	Дезинсекционные работы	Изменение численности насекомых, имеющих санитарно-гигиеническое значение	1 раз в месяц	СанПиН 3.5.2.3472-17 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дезинсекционных мероприятий в борьбе с членистоногими, имеющими эпидемиологическое и санитарно-гигиеническое значение»	Договор № 635 от 26.04.2018г. с ООО «ДЕЗ ГРУПП»
	Дезинфекционные работы	Обеспеченность дезинфицирующими средствами.	1 раз в месяц	СанПиН 3.5.2.3472-17 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дезинсекционных мероприятий в борьбе с членистоногими, имеющими эпидемиологическое и санитарно-гигиеническое значение»	Договор № 635 от 26.04.2018г. с ООО «ДЕЗ ГРУПП»

ЛАБОРАТОРНЫЙ КОНТРОЛЬ ЗА ВЫПОЛНЕНИЕМ САНИТАРНО-ПРОТИВОЭПИДЕМИЧЕСКИХ МЕРОПРИЯТИЙ

(план лабораторных исследований)

№ п/п	Объект /точки контроля	Определяемые показатели контроля	Кратность контроля	НТД	Исполнитель
1.	Рабочие места работников предприятия	Исследование микроклимата: Температура воздуха Относительная влажность Скорость движения воздуха	2 раза в год	СанПиН 2.2.4.548-96 «Гигиенические требования к микроклимату производственных помещений». СанПиН 2.2.4.3359-16 «Санитарно-эпидемиологические требования к физическим факторам на рабочих местах».	Договор № 06/19-01 от 19 июня 2020г. с ИП Чепурных Д.О.
2.	Рабочие места работников предприятия	Исследование освещенности. Уровни искусственной освещенности	1 раз в год	СанПиН 2.2.4.548-96 «Гигиенические требования к микроклимату производственных помещений». СанПиН 2.2.4.3359-16 «Санитарно-эпидемиологические требования к физическим факторам на рабочих местах».	Договор № 06/19-01 от 19 июня 2020г. с ИП Чепурных Д.О.
3.	Производственные помещения	Гигиенические смывы	2 раза в год	МУ 2657-82 «Методические указания по санитарно-бактериологическому контролю на предприятиях общественного питания и торговли пищевыми продуктами	Договор № 06/19-01 от 19 июня 2020г. с ИП Чепурных Д.О.
4.	Производство	Микробиологические исследования готовой продукции	2 раза в год	МосМР 2.3.2.006-2003 «Отбор проб пищевых пробуктов для лабораторных испытаний и исследований	Договор № 06/19-01 от 19 июня 2020г. с ИП Чепурных Д.О.

5.	Производство	Микробиологические исследования водопроводной воды	2 раза в год	СанПиН 2.1.4.1074-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества. Гигиенические требования к обеспечению безопасности систем горячего водоснабжения»	Договор № 06/19-01 от 19 июня 2020г. с ИП Чепурных Д.О.
----	--------------	--	--------------	--	---

Контроль качества и безопасности пищевых продуктов и продовольственного сырья

Мероприятие	Определяемый показатель	Периодичность	Нормативные документы
Контроль за наличием сопроводительных документов, за свидетельствами государственной регистрации на пищевую продукцию	Полнота, правильность и своевременность оформления (ведения) документации, соответствие требованиям санитарных правил, норм и гигиеническим нормативов	ежедневно	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения». ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».
Хранение продуктов (полуфабрикатов и готовой кулинарной продукции)	Сроки и условия хранения. Исправность холодильного оборудования и правильность установки температуры в холодильнике	ежедневно	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».

			СП 3.1.7.2616-10 «Профилактика сальмонеллеза». СП 3.1.7.2817-10 «Профилактика листериоза у людей».
Хранение продуктов (полуфабрикатов и готовой кулинарной продукции)	Контроль за соблюдением правила товарного соседства	ежедневно	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения». СП 3.1.7.2616-10 «Профилактика сальмонеллеза». СП 3.1.7.2817-10 «Профилактика листериоза у людей».
Хранение готовой продукции	Соответствие объема работающего холодильного оборудования количеству принимаемых продуктов	ежедневно	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».
Хранение готовой кулинарной продукции	Наличие измерительных приборов (термометров)	ежедневно перед началом работы	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».
Контроль качества и безопасности пищевой продукции	Визуальным и органолептическим методами	при каждом приеме продукции	СП 1.1.1058-01 п. 8.3 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий» с изменениями и дополнениями». СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения». ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».

Производственный контроль на этапах технологических процессов

Мероприятие	Определяемый показатель	Периодичность	Нормативные документы
Инвентарь и оборудование	Смывы с инвентаря, оборудования; с рук персонала на БГКП и золотистый стафилококк	1 раз в 6 месяцев	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».
Поточность производственного процесса	Наличие (отсутствие) общих, встречных, пересекающихся потоков полуфабрикатов, готовой продукции, тары, посетителей и персонала	1 раз в квартал	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».
Технология производства продукции	Правильность оформления технологической документации. Наличие необходимой нормативно-технической документации	постоянно	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».
Технология производства кулинарной продукции	Контроль условий приготовления готовых блюд: соблюдение правил товарного соседства, температурно-влажностного режима, использования инвентаря, его маркировки и т.д.	ежедневно перед началом работы	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».

Контроль качества и безопасности готовой продукции

Мероприятие	Определяемый показатель	Периодичность	Нормативные документы
Ассортимент и объем реализуемой продукции	Соответствие объема и ассортимента продукции, производственной мощности, устройству, планировке и оборудованию объекта	ежедневно	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».
Ведение бракеражного журнала	Органолептический контроль готовой продукции	ежедневно (при поступлении)	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».
Вода из водопроводной сети	В соответствии с СанПиН 2.1.4.1074-01	1 раз в 6 мес. и после аварий и ремонтных работ	СанПиН 2.1.4.1074-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества. Гигиенические требования к обеспечению безопасности систем горячего водоснабжения» с изменениями и дополнениями.
Готовая продукция	Лабораторный контроль продукции по микробиологическим показателям	1 раз в 6 мес.	ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов». СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения». СП 3.1.7.2817-10 «Профилактика листериоза у людей». СП 3.1.7.2616-10 «Профилактика сальмонеллеза». Сан ПиН 3.2.3215-14 «Профилактика паразитарных болезней на территории Российской Федерации».

			Единые санитарно – эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащих санитарно – эпидемиологическому надзору (контролю), утвержденные Решением Комиссии таможенного союза от 28.05.2010 г. №299
Производственный инвентарь	Микробиологические исследования смывов с поверхностей	1 раз в 6 мес.	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

Контроль на этапах транспортировки, хранения, реализации пищевых продуктов

Мероприятие	Определяемый показатель	Периодичность	Нормативные документы
Продукты, кулинарные изделия, реализуемые предприятием	Контроль наличия и правильности оформления сопроводительной документации поставщика (изготовителя) на продукты питания, контроль правильности маркировки продукции.	ежедневно (при поступлении)	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения». ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».
Реализация продуктов	Соблюдение сроков реализации, условий реализации, исправности оборудования	ежедневно	СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов».
Транспортировка продуктов	Сроки и условия транспортировки, мойка и дезинфекция транспорта, наличие подтверждающих документов.	каждая партия продукции	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».
	Соблюдение правил товарного соседства при транспортировке пищевых продуктов транспортом поставщика	каждая партия продукции	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

Контроль за санитарно-техническим состоянием помещения и оборудования

Мероприятие	Определяемый показатель	Периодичность	Нормативные документы
Наличие условий для соблюдения правил личной гигиены	Контроль за санитарным состоянием сан. узлов, раковин, наличием полотенец и т.п.	ежедневно	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».
Санитарно-техническое состояние	Санитарно-техническое состояние оборудования	1 раз в 6 мес.	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».
Санитарно-техническое состояние	Техническое состояние технологического, холодильного оборудования	постоянно	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».
Санитарно-техническое состояние систем вентиляции и кондиционирования воздуха	Организация обследования системы вентиляции и кондиционирования для решения вопроса о проведении их дезобработки аккредитованными организациями	1 раз в 6 мес.	Постановление главного государственного санитарного врача по г. Москве от 27.08.2004г. №4 «Об организации и проведении очистки и дезинфекции систем вентиляции и кондиционирования воздуха».
	Ведение учета проводимых работ по очистке и дезинфекции систем вентиляции	1 раз в 6 мес.	По договору со специализированной организацией

Следить за исправностью внутренней сети водопровода, канализации, отопления, санитарно - технических приборов	Контроль санитарно-технического состояния систем водоснабжения и канализации, в том числе с участием специалистов по санитарно-техническому оборудованию	ежедневно и по мере необходимости	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».
---	--	-----------------------------------	---

Контроль за санитарным содержанием помещений и оборудования

Мероприятие	Определяемый показатель	Периодичность	Нормативные документы
Качество дезинсекционных работ	Отсутствие на объектах бытовых членистоногих	ежедневно	СанПиН 3.5.2.3472-17 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дезинсекционных мероприятий в борьбе с членистоногими, имеющими эпидемиологическое и санитарно-гигиеническое значение».
Качество дератизационных работ	Отсутствие на объекте грызунов	ежедневно	СП 3.5.3.3223-14 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дератизационных мероприятий».
Качество дезинфекционных работ	Проверка качества рабочего раствора, используемых дезсредств	1 раз в 3 месяца	СП 3.5.1378-03 « Санитарно-эпидемиологические требования к организации и осуществлению дезинфекционной деятельности».
Обеспечивать благоустройство и	Наличие баков для пищевых отходов. Договор на вывоз мусора, пищевых	ежедневно	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации

санитарное содержание территории, оборудование площадки мусоросборников. Установка холодильника для временного хранения пищевых отходов.	отходов		общественного питания населения».
Обеспечить сбор и удаление мусора бытовых и пищевых отходов		ежедневно	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».
Санитарное содержание помещений	Соблюдение частоты проведения генеральной уборки в соответствии с графиком санитарных дней	по графику	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».
	Соблюдение кратности протирки стекол в оконных рамах и защитной арматуры светильников	по мере загрязнения и при каждой генеральной уборке	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».
	Состояние обеспеченности уборочным инвентарем, моющими и дезсредствами и условия их хранения	ежедневно	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

Контроль состояния производственной и окружающей среды

Мероприятие	Определяемый показатель	Периодичность	Нормативные документы
Проведение лабораторных и инструментальных исследований и измерений вредных и опасных производственных факторов на рабочих местах	Микроклимат производственных помещений (влажность, температура, скорость движения воздуха)	2 раза в год	СанПиН 2.2.4.548-96 «Гигиенические требования к микроклимату производственных помещений».
	Контроль за уровнем искусственной освещенностью на рабочих местах	1 раз в год	СанПиН 2.2.1/2.1.1.1278-03 «Гигиенические требования к естественному, искусственному освещению жилых и общественных зданий».

Контроль личной гигиены и обучения персонала

Мероприятие	Определяемый показатель	Периодичность	Нормативные документы
Персонал	Обучение персонала по вопросам производственного контроля и охраны труда	1 раз в год	СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий» с изменениями и дополнениями».
Персонал объекта питания (подлежащий осмотру в соответствии с санитарными правилами)	Осмотр персонала на предмет наличия простудных и гнойничковых заболеваний, опрос на предмет наличия кишечных инфекций. Контроль соблюдения правил личной гигиены. Ведение журнала «Здоровье»	ежедневно	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».
	Контроль наличия и своевременности прохождения предварительных и периодических медицинских обследований	терапевт, отоларинголог, стоматолог, дерматовенеролог – 1 раз в год; Исследования: цифровая флюорография или рентгенография в 2-х проекциях легких, кровь на сифилис, на гельминтозы – раз в год; Исследования: на носительство возбудителей кишечных инфекций и серологическое обследование на брюшной тиф при поступлении на работу и в дальнейшем - по	Приказ Минсоцразвития России от 12.04.2011 г. № 302 н «Об утверждении перечней вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении 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». СП 3.1.2.3109-13 «Профилактика дифтерии». СанПиН 3.2.3215-14 "Профилактика

	<p>-прививок</p> <p>-гигиенической аттестации</p>	<p>эпидпоказаниям; мазок из зева и носа на наличие патогенного стафилококка при поступлении на работу, в дальнейшем по медицинским и эпидпоказаниям. При каждом осмотре всем обследуемым в обязательном порядке проводить: клинический анализ крови, клинический анализ мочи, электрокардиографию, биохимический скрининг. Всех женщин осматривает акушер-гинеколог. Не реже 1 раза в год им проводят бактериологическое и цитологическое исследование. Женщины старше 40 лет 1 раз в 2 года – маммография или УЗИ молочных желез. Обследование на протозоозы (патогенные простейшие) весь персонал - при поступлении на работу и далее 1 раз в год. Корь - однократно лицам до 35 лет. Дифтерия - каждые 10 лет с момента последней ревакцинации 1 раз в 2 года</p>	<p>паразитарных болезней на территории Российской Федерации".</p>
<p>Персонал объекта питания (подлежащий осмотру в соответствии с санитарными правилами)</p>	<p>Контроль за наличием достаточного ежедневного количества чистой санитарной и (или) спецодежды, средств для мытья, дезинфекции рук, аптечки первой помощи</p>	<p>ежедневно</p>	<p>СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».</p>
<p>Ответственный за</p>	<p>Предоставлять сведения</p>	<p>В случае выявленных нарушений и</p>	

осуществление программы производственного контроля	о выполнении программы производственного контроля в Одинцовский территориальный отдел Управления Роспотребнадзора по Московской области (по требованию)	(или) по запросу органов, уполномоченных на осуществление государственного санитарно- эпидемиологического надзора - немедленно	
--	---	--	--

График проведения контрольных испытаний и лабораторных исследований

Предмет исследования	Количество	Вид исследования	Кратность
Гарнир	1	Микробиологические показатели	1 раз в 6 мес.
Салат	1	Микробиологические показатели	1 раз в 6 мес.
Гигиенические смывы	10	БГКП, золотистый стафилококк	1 раз в 6 мес.
Вода из горводопровода (кухня)	1	Микробиологические показатели	1 раз в 6 мес.
Параметры микроклимата	2	Температура, влажность, скорость движения воздуха	1 раз в 6 мес.
Освещенность	2	Освещенность, пульсация	1 раз в год

№ п/п	Перечень аварийных ситуаций	Наименование организаций, которые необходимо информировать в случае возникновения аварийной ситуации	№ телефона
1.	Нарушения в работе системы водоснабжения и канализации.	Дежурный сантехник	
2.	Ситуация, связанная с аварией в электрической сети или с прекращением подачи электроэнергии.	Дежурный электрик	
3.	Поломка электрооборудования.	Дежурный электрик	
4.	Возникновение угрозы массового отравления, эпидемии (связанные с получением неудовлетворительных результатов исследований воды по основным микробиологическим и (или) паразитологическим показателям).	Одинцовский территориальный отдел Управления Роспотребнадзора по Московской области	8 (800) 555-49-43, 8(495) 593-51-43, 8(495) 599-75-54

