



Утверждаю

Директор ООО «Пекин»

Калмыкова Т.В.

2022г

**Программа  
Организации и проведения производственного контроля за соблюдением  
санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических  
(профилактических) мероприятий**

**Для организаций общественного питания  
ООО «Пекин»**

**1. Общие сведения организации**

- **ООО «Пекин» ИНН 6139007330**
- **Директор Калмыкова Татьяна Васильевна**
- **Юридический адрес: Ростовская область, Шолоховский район, ст. Вешенская, ул. Степана Разина 115 б**
- **Фактические адреса: Ростовская область, Кашарский район,**

сл. Кашары, ул. Ленина, 62

п. Теплые ключи, ул Школьная, 22

с. Красный Колосс, ул. Пушкинская, 12

х. Пономарев, ул. Центральная, 7

с. Каменка, ул. Центральная, 17

с. Сариновка, ул. Школьная, 17

с. Ново-Павловка, ул. Октябрьская, 37

с. Усть-Мечетка, ул. Центральная, 7

х. Калашников, ул. Подтелковская, 1

х. Вяжа, ул. Центральная, 6

- **Свидетельство о государственной регистрации: серия 61 № 006269611  
ОГРН 1066139000454 УФНС Ростовской области МРИ № 8 от 22 ноября  
2010 г.**
- **Вид деятельности: розничная (мелкорозничная) торговля,  
общественное питание**

**2. Перечень должностных лиц, на которых возложены функции по  
осуществлению производственного контроля  
Калмыкова Татьяна Васильевна тел. 89034344820**

### **3. Перечень официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью**

- Федеральный Закон от 30.03.1999г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»
- Федеральный Закон от 02.01.2000г. №29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»
- СанПин 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий»
- СанПин 1.1.2193-07 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий. Изменения и дополнения № 1 к СП 1.1.1058-01»
- СанПин 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи"
- СанПин 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»
- СанПин 3.5.2.1376-03 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дезинсекционных мероприятий против синатропных членистоногих»
- СанПин 3.5.3.3223-14 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дератизационных мероприятий»
- СанПин 2.2.4.548-96 «Гигиенические требования к микроклимату производственных помещений»
- СанПин 1.1.2193-07 (изменения и дополнения №1 К СанПин 1.1.1058-01)
- СанПин 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

### **4. Организация медицинских осмотров, профессиональной гигиенической подготовки и аттестации персонала, профилактических прививок**

4.1 Работники организации проходят следующие медицинские осмотры, обследования:

<b>Наименование осмотров, обследований</b>	<b>Кратность обследований</b>
Осмотр терапевтом	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год
Осмотр дерматовенерологом	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раза в год
Осмотр врача оториноларинголога	При поступлении на работу, в

	дальнейшем – 1 раза в год
Осмотр врача стоматолога	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раза в год
Осмотр врача гинеколога	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раза в год
Осмотр врача психиатра	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раза в год
Осмотр врача нарколога	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раза в год
Исследование крови на сифилис	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год
Мазки на гонорею	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год
Флюорография	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год
Мазок из зева и носа на наличие патогенного стафилококка	При поступлении на работу, в дальнейшем по эпидпоказаниям
Серологическое обследование на брюшной тиф	При поступлении на работу, в дальнейшем по эпидпоказаниям
Исследования на носительство кишечных инфекций	При поступлении на работу, в дальнейшем по эпидпоказаниям
Исследование на носительство яиц гельминтов	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год

4.2 Кроме того, работники 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 проходят профессиональное гигиеническое обучение и аттестацию при поступлении на работу, далее- 1 раз в год.

5. Перечень мероприятий, проведение которых необходимо для контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, выполнением санитарно-гигиенических мероприятий:

№ п/п	Наименование мероприятий	Периодичность
1	2	3
1	Проверка температуры воздуха внутри холодильников, холодильных камер, охлаждаемых витрин, другого холодильного оборудования	Ежедневно
2	Проверка сроков прохождения сотрудниками гигиенической подготовки и медицинских осмотров	Постоянно
3	Проверка качества поступающей на реализацию продукции – документальная и органолептическая, а также сроков и условий ее транспортирования, хранение и реализация	Постоянно

4	Проверка качества и своевременности уборки помещений, соблюдение режима дезинфекции, использование средств индивидуальной защиты, соблюдение правил личной гигиены	Постоянно
5	Проверка наличия дезинфицирующих и моющих средств для обработки инвентаря и правильности их использования	Постоянно
6	Выявление сотрудников с инфекционными заболеваниями, повреждения кожных покровов, направление их на санацию и на лечение	Постоянно

#### 6. Организация лабораторных исследований, испытаний в организациях питания образовательных учреждений

№ п/п	Вид исследования	Объект исследования	Количество не менее	Периодичность производственного контроля
1	Микробиологические исследования проб готовых блюд на соответствие требованиям санитарного законодательства	Салаты, сладкие блюда, напитки, вторые блюда, гарниры, овощные блюда	1 блюдо приема пищи на 1-ом объекте	1 раз в год
2	Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП)	Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала	По 5 смывов на 1 объект	1 раз в год

#### 7. Наименование и адрес Роспотребнадзора:

Роспотребнадзор по Ростовской области в Шолоховском, Верхнедонском, Боковском и Кашарском районах. Адрес: ст. Вешенская, ул. Сосновый Бор, д. 1 А, тел. 8(863)5371203

#### 6. Мероприятия, предусматривающие обоснование безопасности для человека и окружающей среды производства.

План санитарно-оздоровительных мероприятий.

Наличие договоров:

- на проведение дератизационных и дезинсекционных работ;
- вывоз твердых бытовых отходов;

- водоснабжение и прием стоков

**7.Перечень возможных аварийных ситуаций, связанных с остановкой производства, нарушениями технологических процессов, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию организации:**

№п/п	Наименование ситуации	Порядок информирования	Мероприятия по ликвидации	Ответственный исполнитель
1	Прорыв (неисправность) канализационной или водопроводной системы	Администрация организации Аварийные службы Центр гигиены и эпидемиологии	Вызов аварийной бригады.  Остановка функционирования объекта (при необходимости в случае угрозы ухудшения качества реализуемой продукции).  Оказание первой медицинской помощи пострадавшим (если имеются), эвакуация по необходимости. Организация проведения дезинфекционных мероприятий после устранения аварии на сети канализации.  Проведение лабораторного контроля качества санитарной обработки поверхностей (при аварии на канализационных сетях), водопроводной воды при устранении аварии на водопроводе.	Назначается руководителем учреждения
2	Отключение электричества	Администрация организации Аварийные службы, при отключении электричества в течение длительного времени информируется центр гигиены и эпидемиологии	Остановка функционирования магазина.  Устранение аварии.  При отключении электричества в течение длительного времени принять меры по передаче скоропортящихся продуктов питания другим организациям или обеспечить условия их хранения в других местах, соответствующих санитарным нормам.	-//-//-//-
3	Нарушение целостности люминесцентных ртутьсодержащих ламп, термометров	Администрация, организации МЧС, Центр гигиены и эпидемиологии	Вызов МЧС  Демеркуризация помещений  Проведение лабораторных и инструментальных исследований факторов среды	-//-//-//-

			обитания после ликвидации аварии и др.	
4	Пожар	Администрация организации Аварийные службы	Вызов аварийной бригады Оказание первой медпомощи пострадавшим, эвакуация по необходимости	-//-//-//-

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

**8.1** Журнал учета результатов медицинских осмотров работников

**8.2** Журналы отчетной документации пищеблока: «Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья»; «Журнал бракеража кулинарной готовой продукции»; Журнал здоровья; Журнал проведения витаминизации третьих блюд; Журнал учета температурного режима холодильного оборудования; Ведомость контроля за рационом питания.

**8.3** Личные мед. книжки

**8.4** Протоколы лабораторных исследований

**8.5** Договора и акты приема выполненных работ по заключенным договорам