«Утверждаю»

Индивидуальный предприниматель

Алексеева И.С,

"01" сентября 2026 г.

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

Индивидуальный предприниматель **Алексеева Ирина Сергеевна 614100972884**

- **Наименование индивидуального предпринимателя ИНН**

- **ФИО руководителя, телефон: Алексеева Ирина Сергеевна 89896300092**

- **Юридический адрес: 346783 РО г. Азов, пер. Маяковского, 84**

- **Фактический адрес: 346783 РО г. Азов, ул. Московская, 304 МБОУ СОШ № 17 г. Азова**

- **Количество работающих** 2 чел.,
  из них относящихся к декретированному контингенту 0 чел.

- **Свидетельство о государственной регистрации**

ОГРН 310618807000030 от 11.03.2010 г.

кем выдано Межрайонная Инспекция Федеральной налоговой службы №18 по Ростовской области

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

- организация общественного питания столовая МБОУ СОШ № 17 г. Азова
- выпускаемая продукция в ассортименте: **выпечка** – пирожки с картофелем, капустой, повидлом, булочки с кунжутом, шоколадом, плюшки с изюмом, ватрушки с творогом, сосиски в тесте, пицца с капустой и сыром, пицца с морковью и колбасой.

1-ые блюда- борщ украинский с кур. мясом, супы с крупами, макаронами, горохом, фасолью, рассольник.

2-ые блюда – котлеты, тефтели, голубцы из говяжьего и куриного мяса, овощное рагу с куриным мясом, куры тушеные, филе куриное с овощами, гуляш и бефстроганов из говяжьего мяса, рыба запеченная в томатном , котлеты рыбные, запеканки творожные, плов мясной.

Гарниры – рис отварной, картофель отварной, пюре картофельное, каша полевая из различных круп, гречневая, пшеничная, макароны отварные, капуста тушенная, кабачки тушенные, консервированные овощи, яйцо отварное.
3-е блюда- чай с сахаром, лимоном, компоты из свежих фруктов, из сухофруктов, кисели фруктовые ,какао с молоком.

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

---

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

- СанПиН 2.4.2.4283-26 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», утвержденных Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ 02.06.2026 N 19

- СанПиН 2.4.2.4282-26 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденных Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ 02.06.2026 N 18.

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

№ п/п	Наименование должностей
1.	Постаногова С.В. - повар, раздатчик
2.	Лесниченко Я.С.– буфетчик
3.	Башмет З.И.- мойщица посуды
4.	Величко Н.А. –уборщик помещений.

Работники столовой, занимающие должности, указанные в п. 4. проходят следующие медицинские осмотры, обследования:

Наименование осмотров, обследований:	**Кратность обследований:**
Осмотр терапевтом	При поступлении на работу, в дальнейшем - 1 раз в год
Осмотр дерматовенерологом	При поступлении на работу, в дальнейшем - 1 раза в год[1]
Исследование крови на сифилис	При поступлении на работу, в дальнейшем - 1 раз в год[2]
Мазки на гонорею	При поступлении на работу, в дальнейшем - 1 раз в год[3]
Флюорография	При поступлении на работу, в дальнейшем - 1 раз в год
Серологическое обследование на	При поступлении на работу, в дальнейшем по

[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

брюшной тиф	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

Кроме того, работники столовой подлежат прививкам против дифтерии 1 раз в 10 лет; против столбняка 1 раз в 10 лет (с 14 лет); против кори - лица до 55 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 В и по эпидпоказаниям -против брюшного тифа, дизентерии Зонне, вирусного гепатита А.

Работники столовой 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 (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, катарами 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
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, фритюрного жира	ежедневно
8.	Организация проведения лабораторных исследований блюд и кулинарных изделий, воды, воздуха рабочей зоны, измерения	В соответствии с разделом 7

	параметров физических факторов в аккредитованной лаборатории	программы
9.	Подготовка сведений о пищевой ценности блюд и кулинарных изделий: калорийность, содержание белков, жиров, углеводов, витаминов, макро- и микроэлементов и составе.	постоянно
10.	Проверка качества и своевременности уборки помещений, соблюдения режима дезинфекции, соблюдения правил личной гигиены.	постоянно
11.	Организация работ по дератизации и дезинсекции	Ежемесячно

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

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

- производственные помещения организации общественного питания;
- реализуемые блюда;
- рабочие места;
- распределительная система питьевого водоснабжения

Организация лабораторных исследований, испытаний

№ п/п	Объект исследования	Определяемые показатели	Количество проб, периодичность лабораторных исследований
1.	Блюда из мяса, птицы, рыбы [4] (выборочно)	Микробиологические показатели в соответствии с Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 31 августа 2006 г. № 30	1 проба 1 раз в год

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