Приложение 7
к приказу Управления Роспотребнадзора
по Ростовской области от 05.09.2007 г. № 221

«Утверждаю»
Наименование
должности и ФИО руководителя,
или ФИО индивидуального предпринимателя

подпись

"_____" _____200__ г.

ПРОГРАММА (примерная)
ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ ЗА СОБЛЮДЕНИЕМ САНИТАРНЫХ ПРАВИЛ И ВЫПОЛНЕНИЕМ САНИТАРНО-ПРОТИВОЭПИДЕМИЧЕСКИХ (ПРОФИЛАКТИЧЕСКИХ) МЕРОПРИЯТИЙ
для организаций общественного питания
(ресторан)

(наименование организации общественного питания, фирменное название, адрес местонахождения)

- **Наименование юридического лица, индивидуального предпринимателя ИНН**
- **ФИО руководителя, телефон**
- **Юридический адрес**
- **Фактический адрес**
- **Количество работающих** ___чел.,
  из них относящихся к декретированному контингенту ___чел.
- **Свидетельство о государственной регистрации**

№ _____ от _____

кем выдано _____
ОГРН ИМНС России по дата внесения записи

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

- организация общественного питания (объект);
- выпускаемая продукция в ассортименте, в том числе реализуемая вне организации через торговую сеть;

- производство новых видов пищевых продуктов (впервые разрабатываемые и внедряемые в производство рецептуры, внесение изменений в действующие рецептуры в соответствии с п.8.2. СП 2.3.6.1079-01 (ред. от 03.05.2007 г.);
- деятельность в области оборота алкогольной и спиртосодержащей пищевой продукции;

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

_____

Ф.И.О. должность, телефон

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

- Федеральный закон от 30 марта 1999г. № 52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения" (ред. от 30.12.2006 г.);

- Федеральный закон от 02 января 2000 г.№.29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (ред. от 30.12.2006 г.);

- Федеральный закон от 22 ноября 1995 г. № 171-ФЗ «О государственном регулировании производства и оборота этилового спирта, алкогольной и спиртосодержащей продукции» (ред. от 19.07.2007 г.);

- Федеральный закон «Об иммунопрофилактике инфекционных заболеваний», № 157-ФЗ от 17.09.98 г. (ред. от 30.06.2006 г.);

- Федеральный закон "О предупреждении распространения туберкулеза в Российской Федерации" от 18.06.01 № 77-ФЗ (ред. от 220.08.2004 г.);

- Постановление Правительства Российской Федерации от 15.08.1997 г. № 1036 «Об утверждении правил оказания услуг общественного питания (в ред. Постановления Правительства РФ от 10.05.2007 г. № 1036);

- СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья» (в ред. Постановления Главного государственного санитарного врача РФ от 03.04.2003 № 28, Изменения № 2, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 03.05.2007 № 25);

- СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;

- СП 3.5.1378-03 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и осуществлению дезинфекционной деятельности»;

- СП 3.5.3.1129-02 «Санитарно-эпидемиологические требования к проведению дератизации»;

- СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно- противоэпидемических (профилактических) мероприятий» (в ред. Изменений и дополнений № 1, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.03.2007 № 13);

- Нормативная и техническая документация, технологические инструкции (на продукцию, реализуемую вне организации через торговую сеть)

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

№ п/п	Наименование должностей
1.	
2.	
3.	
4.	
5.	
6.	
…	

Работники ресторана, 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 - 2 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 брюшной тиф	При поступлении на работу, в дальнейшем по эпидпоказаниям
Исследования на носительство	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

кишечных инфекций.	эпидпоказаниям
Исследование на носительство яиц гельминтов.	При поступлении на работу, в дальнейшем - 1 раз в год

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

6. 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 параметров физических факторов в аккредитованной лаборатории	В соответствии с разделом 7 программы

9.	Подготовка сведений о пищевой ценности блюд и кулинарных изделий: калорийность, содержание белков, жиров, углеводов, витаминов, макро- и микроэлементов и составе (в том числе наименование использованных в процессе изготовления пищевых добавок, биологически активных добавок, наличие в блюдах и кулинарных изделиях компонентов, полученных с применением генно-инженерно-модифицированных организмов)	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;

- полуфабрикаты из мяса, рыбы, птицы;

- реализуемые блюда;

- технологические процессы;

- рабочие места;

- распределительная система питьевого водоснабжения

Организация лабораторных исследований, испытаний

№ п/п	Объект исследования	Определяемые показатели	Количество проб, периодичность лабораторных исследований
1.	Полуфабрикаты из мяса, птицы, рыбы[4]	Микробиологические показатели в соответствии с СанПиН 2.3.2.1078-01	1 проба 2 раза в год
2.	Блюда из мяса, птицы, рыбы [5] (выборочно)	Эффективность тепловой обработки Микробиологические показатели в соответствии с СанПиН 2.3.2.1078-01	1 проба 2 раза в год
3.	Гарниры (выборочно)	Микробиологические показатели в соответствии с СанПиН 2.3.2.1078-01	1 проба 2 раза в год
4.	Салаты с заправками (выборочно)	Микробиологические показатели в соответствии с СанПиН 2.3.2.1078-01	1 проба 2 раза в год
5.	Заливные мяса, птицы, рыбы (выборочно)	Микробиологические показатели в соответствии с СанПиН 2.3.2.1078-01	1 проба 2 раза в год
6.	Паштет	Микробиологические показатели в соответствии с СанПиН 2.3.2.1078-01	1 проба 2 раза в год
7.	Десерты	Микробиологические показатели в соответствии с СанПиН 2.3.2.1078-01	1 проба 2 раза в год
8.	Напитки собственного изготовления (выборочно)	Микробиологические показатели в соответствии с СанПиН 2.3.2.1078-01	1 проба 2 раза в год
9.	Продукция, реализуемая вне предприятия	В соответствии с требованиями ГОСТов, Технических условий	В соответствии с требованиями ГОСТов, Технических условий
10.	Смывы с инвентаря, рук, оборудования и санитарной одежды	БГКП (при обороте готовой продукции) Сальмонеллы (при обороте сырой продукции из мяса, птицы) Яйца глист (при обороте мясной, рыбной, овощной продукции)	по 5 смывов из каждой группы 2 раза в год
11.	Вода питьевая	Органолептические, физико-химические показатели (краткий химический анализ) микробиологические показатели в соответствии с СанПиН 2.1.4.1074-01	1 проба 1 раз в год и после проведения ремонтных работ
12.	Рабочие места в доготовочных, горячих цехах (воздух рабочей зоны)	Углерода оксид Акролеин	1 точка 1 раз в 6 месяцев 1 раз в 2 месяца
13.	Рабочие места в кондитерских цехах (воздух рабочей зоны)	Пыль мучная Пыль сахара	1 точка 1 раз в 6 месяцев 1 точка 1 раз в 6 месяцев
14.	Рабочие места в моечных столовой, кухонной посуды (воздух рабочей зоны)	Моющие синтетические средства	2 точки 1 раз в 6 месяцев
15.	Рабочие места в доготовочных, горячих цехах	Интенсивность теплового излучения	2 точки 1 раз в год

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

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

16.	Рабочие места (выборочно)	Уровень шума при работе холодильного и технологического оборудования	3 измерения 1 раз в год и после проведения ремонтных работ (1 точка)
17.	Рабочие места (выборочно)	Освещенность	5 измерений 1 раз в год зимний период (выборочно)
18.	Производственные помещения	Параметры микроклимата	5 точек 2 раза в год (теплый период, холодный период)

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

8.1. Журнал учета результатов медицинских осмотров работников (приложение 6 СП 2.3.6.1079-01);

8.2. Журнал органолептической оценки качества полуфабрикатов, блюд и кулинарных изделий (приложение 9 СП 2.3.6.1079-01);

8.3. Журнал учета использования фритюрных жиров (таблица 5 СП 2.3.6.1079-01);

8.4. Личные медицинские книжки работников;

8.5. Санитарные паспорта на транспорт;

8.6. Акты отбора проб и протоколы лабораторных исследований аккредитованных лабораторий;

8.7. Удостоверения качества и безопасности вырабатываемой продукции (для продукции, реализуемой вне организации через торговую сеть);

8.8. Договоры и акты приема выполненных работ по договорам (вывоз отходов, стирка санитарной одежды, дератизация, дезинсекция и т.д.)