

Утверждаю:
Директор МУП КШДП «Спектр» г.Уфы
_____ К.Н.Домбровская
«__» _____ 2016г.

Программа (план) производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий, в оздоровительных учреждениях с дневным пребыванием детей в период каникул
МУП КШДП «Спектр» г. Уфы

Наименование юридического лица: МУП КШДП «Спектр»

Юридический адрес юридического лица: РБ, г. Уфа-450112.ул. Ульяновых 47

Фактический адрес объекта: РБ, г.Уфа-450112. Ул. Ульяновых 47

Вид деятельности: Услуги по организации питания (необходимые изменения, дополнения в программу (план) производственного контроля вносятся при изменении вида деятельности, технологии производства, других существенных изменениях деятельности юридического лица, индивидуального предпринимателя)

Перечень должностных лиц (работников), на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля: заведующий производством

технолог

санитарный врач

шеф-повар

заведующий филиалом

Основанием для проведения производственного контроля является ст. 11, 32 № 52 – ФЗ от 30.03.1999 г. «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», п. 1.5, 2.5, 2.6 СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий», п.14.1 СанПиН 2.4.4.2599-10 «Гигиенические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в оздоровительных учреждениях с дневным пребыванием детей во время каникул».

1. Наличие у юридического лица, индивидуального предпринимателя официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью – оказание услуг по организации питания:

1. Федеральный закон от 30.03.99г. №52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», (в ред. от 30.12.2001г. №196-ФЗ, в ред. от 10.01.2003г. №15-ФЗ , в ред. 30.06.03г. №86-ФЗ, в ред. 22.08.2004г. №122-ФЗ, в ред. от 09.05.2005г. №45-ФЗ).
2. Федеральный закон от 02.01.00г. №29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (в ред. от 30.12.01г. №196-ФЗ. от 10.01.03г. №15-ФЗ, от 30.06.03г. №86-ФЗ).
3. Федеральный закон «О защите прав потребителей» от 07.02.1992г. «2300.1 (в ред. От 09.01.1996г. №2-ФЗ, в ред. от 17.12.1999г. №212-ФЗ, в ред. от 30.12.2001г. №196-ФЗ. в ред. от 22.08.2004г. №122-ФЗ, в ред. от 02.11.2004г. №127-ФЗ, в ред. от 21.12.2004г. №171-ФЗ).
4. Федеральный закон от 30.12.01г. №196-ФЗ «О введение в действие Кодекса Российской Федерации об административных правонарушениях» (в ред. от 22.05.03г. №54-ФЗ, в ред. от 09.05.2005г. №45-ФЗ).
5. Федеральный закон от 08.08.01г. №134-ФЗ «О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при проведении государственного контроля (надзора)» (в ред. от 01.10.03г. №129-ФЗ, в ред. от 09.05.2005г. №45-ФЗ).
6. Федеральный закон от 09.05.2005г. №45-ФЗ «О внесении изменений в Кодекс Российской Федерации об административных правонарушениях и другие акты Российской Федерации, а так же о признании утратившими силу некоторых положений законодательных актов Российской Федерации».
7. СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья», утв. постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 06.11.01г. №36, дополнение №1 к СП от 2.3.6.1079-01 СП 2.3.6.1254-03, утв. постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 01.04.03г. №28.
8. СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий», утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 10.07.01г. №18.
9. СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов», утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 21.05.03г. №114.

10. СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов», утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 06.11.01г. №36.
11. Приказ МЗ РФ №229 от 29.06.2000г. «О профессионально-гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников».
12. Приказ Минздравсоцразвития России от 16.02.04г. №83 «Об утверждении перечней вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования), и порядка проведения этих осмотров (обследований)».
13. Приказ Минздравсоцразвития России от 16.05.05г. №338 «О внесении изменений в приложение №2 к приказу Минздравсоцразвития России от 16.08.04г. №83 «Об утверждении перечней вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования), и порядка проведения этих осмотров (обследований)».
14. Приказ Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав и благополучия человека от 20.05.2005г. «402 «О личной медицинской книжке и санитарном паспорте».
15. Постановление Правительства Российской Федерации от 21 декабря 2000г. №988 «О государственной регистрации новых пищевых продуктов, материалов и изделий». Положение о государственной регистрации новых видов пищевых продуктов, материалов и изделий и ведение Государственного реестра пищевых продуктов, материалов и изделий, разрешенных для изготовления на территории Российской Федерации или ввоза на территорию Российской Федерации и оборота, утверждено постановлением Правительства Российской Федерации от 21 декабря 2000г. №988.
16. СП 3.1./3.2.1379-03 «Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней».
17. СП 3.5.3.1129-02 «Санитарно-эпидемиологические требования к проведению дератизации».
18. СП 3.1.1.1117-02 «Профилактика острых кишечных инфекций».
19. СанПиН 3.5.2.1376-03 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дезинсекционных мероприятий против синантропных членистоногих».
20. СП 3.2.1317-03 «Профилактика энтеробиоза».
21. «Правила оказания услуг общественного питания», утв. постановлением правительства РФ от 15.08.97г. №1036 (в ред. от 21.05.01г. №389).
22. СанПиН 2.4.4.2599-10 «Гигиенические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в оздоровительных учреждениях с дневным пребыванием детей во время каникул».

23. Приказ Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 20.05.2005г. №402 (О личной медицинской книжке и санитарной паспорте)».
24. СанПиН 2.1.4.1074-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воду централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества» постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 26.09.01г. №24.

2.Работники организации, деятельность которых связана с оказанием услуг по организации питания, подлежат предварительным и периодическим медицинским осмотрам, а так же гигиенической подготовке к аттестации.

Кратность прохождения гигиенической подготовки и аттестации определены приказом Минздрава Российской Федерации №229 от 29.02.2000г. «О профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организаций»: профессиональная гигиеническая подготовка и аттестация проводится при приеме на работу, в дальнейшем ,с периодичностью 1 раз в год для должностных лиц и работников организаций, деятельность которых связана с производством, хранением, транспортировкой и реализацией мясо-молочной, кремовой-кондитерской продукцией, детского питания и питания дошкольников. Для остальных категорий работников 1 раз в 2 года.

В целях предупреждения возникновения и распространения инфекционных заболеваний в соответствии со ст.9 Федерального закона «Об иммунопрофилактике инфекционных болезней» №157-ФЗ от 17.09.1998г. и ст.35 Федерального закона «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» №52-ФЗ от 30.03.1999г. необходимо проведение профилактических прививок. Сведения о проведенных профилактических прививках должно быть внесены в личную медицинскую книжку.

2.Работники организации, деятельность которых связана с услугами общественного питания, подлежат предварительным и периодическим медицинским осмотрам, а так же гигиенической подготовки аттестации.

№ п/п	Ф.И.О. сотрудника	Занимаемая должность
1	Абдюкова Зиля Анваровна	Кухонный рабочий
2	Абулханова Гульчачак Наилевна	Повар детского питания
3	Анисимова Ирина Анатольевна	Повар детского питания
5	Ахсануллина Светлана Анатольевна	Товаровед
6	Баймухаметова Ляля Дулкановна	Повар детского питания
7	Баженова Евгения Борисовна	Заведующий производством
8	Батырова Расима Лутфуллиновна	Повар детского питания
9	Батышева Фатима Сайфулгалимовна	Кухонный рабочий
10	Баширова Земфира Маратовна	Повар детского питания
11	Билак Нина Александровна	Повар детского питания
12	Бирюкова Наталья Константиновна	Повар детского питания
13	Борисова Людмила Алеекеевна	Шеф-повар
14	Бородкин Алексей Григорьевич	Водитель
15	Буданова Елена Римовна	Шеф-повар
16	Валеева Зиля Хазинуровна	Шеф-повар
17	Валиахметова Венера Рахимзяновна	Повар детского питания
18	Ветлугина Мунавар Умедовна	Кухонный рабочий
19	Воробьев Андрей Леонидович	Водитель
20	Галикеева Раиса Танзилевна	Шеф-повар
21	Ганеева Гульназ Махмутовна	Повар детского питания
22	Гарифуллина Наися Наилевна	Повар детского питания
23	Генералова Оксана Львовна	Кухонный рабочий
24	Горбунова Светлана Александровна	Шеф-повар
25	Григорьева Наталья Николаевна	Кухонный рабочий
26	Губанова Раиля Макаровна	Повар детского питания
27	Домбровская Клавдия Николаевна	Заместитель директора
28	Ермолаева Татьяна Александровна	Буфетчица

29	Ефимова Алия Хатибовна	Повар детского питания
30	Жигалова Альмира Гильмхатовна	Заведующий производством
31	Заляева Людмила Агзамовна	Кухонный рабочий
32	Зарипова Газима Гиззатовна	Кухонный рабочий
33	Захарова Антонида Веньяминовна	Шеф-повар
34	Зинурова Римма Зинуровна	Повар детского питания
35	Зямилева Фанида Табилевна	Повар детского питания
36	Ивлева Гузель Рамазановна	Повар детского питания
37	Исанова Александра Айметовна	Кухонный рабочий
38	Исламова Виктория Ришатовна	Повар детского питания
39	Казанцева Людмила Николаевна	Шеф-повар
40	Калерина Наталья Викторовна	Повар детского питания
41	Каракаш Алла Викторовна	Шеф-повар
42	Каримова Эльмира Хатмулловна	Повар детского питания
43	Касьянова Юлия Вячеславовна	Повар детского питания
44	Киреева Наталья Анатольевна	Буфетчица
45	Клименко Карина Сергеевна	Повар детского питания
46	Козел Людмила Степановна	Повар детского питания
47	Козлова Ольга Ивановна	Кухонный рабочий
48	Костюченко Ирина Сергеевна	Повар детского питания
49	Кузнецова Ольга Викторовна	Кухонный рабочий
50	Куклина Ирина Викторовна	Шеф-повар
51	Лесагина Ольга Владимировна	Повар детского питания
52	Лучинина Ольга Александровна	Товаровед
53	Миляева Елена Вячеславовна	Шеф-повар
51	Минина Ирина Викторовна	Повар детского питания
55	Мухамедьярова Мунзиля Усмановна	Шеф-повар
56	Набиева Ильмира Нурзиевна	Повар детского питания
57	Назмиева Рита Гимадисламовна	Повар детского питания
58	Николаева Залия Халиковна	Повар детского питания
59	Николаева Лариса Николаевна	Повар детского питания
60	Нохова Люция Шамилевна	Повар детского питания
61	Перепелкина Людмила Петровна	Шеф-повар

62	Плотникова Рамиля Фаатовна	Повар детского питания
53	Потова Марина Юрьевна	Кондитер
64	Рахимова Гульназ Надировна	Технолог
65	Рахимова Лира Максutowна	Шеф-повар
66	Ризаева Разима Назифовна	Кухонный рабочий
67	Романова Наталья Владимировна	Шеф-повар
68	Ротовская Валентина Павловна	Повар детского питания
69	Рябухина Гузьяль Фандитовна	Шеф-повар
70	Саблина Фларида Вильевна	Повар детского питания
71	Савельева Галина Александровна	Повар детского питания
72	Савинцева Елена Вячеславовна	Повар детского питания
73	Садыкова Фаниля Махмутовна	Повар детского питания
74	Сакирова Флюра Усмановна	Зав. складом
75	Сафина Марьям Сахиуловна	Заведующий производством
76	Свистунова Зухра Науфаловна	Шеф-повар
77	Симонова Наталья Александровна	Шеф-повар
78	Султанова Таисия Петровна	Кухонный рабочий
79	Телин Андрей Михайлович	Грузчик
80	Тухбатова Флюза Шамиловна	Повар детского питания
81	Тухватуллина Нидаида Айгазовна	Кухонный рабочий
82	Фахрисламова Роза Валимухаметовна	Повар детского питания
83	Фахритдинова Райса Габдулхамитовна	Повар детского питания
84	Филиппова Фануза Рашитовна	Повар детского питания
85	Хамитова Людмила Николаевна	Шеф-повар
86	Хасанова Алфина Рифгатовна	Шеф-повар
87	Хасанова Рафида Фаритовна	Заведующий кондитерским цехом
88	Хасанова Светлана Наиловна	Повар детского питания
89	Хафизова Рамиля Ханифовна	Повар детского питания
90	Хисамутдинова Зиля Баяновна	Буфетчица
91	Хусаинова Разия Шайдулловна	Повар детского питания
92	Целищева Мария Александровна	Шеф-повар
93	Чугунова Антонина Григорьевна	Повар детского питания
94	Чугунова Ирина Петровна	Повар детского питания
95	Шавалеева Айгуль Ишбулдаевна	Повар детского питания
96	Шаихова Минзиря Гаймадлисламовна	Повар детского питания
97	Шамиева Венера Даутовна	Повар детского питания

98	Шамратова Резеда Фанзаровна	Повар детского питания
99	Шафикова Наталья Сергеевна	Повар детского питания
100	Шефф Елена Габдулловна	Шеф-повар
101	Широкова Рита Либаловна	Шеф-повар
102	Шпайхер Яков Вячеславович	Шеф-повар
103	Шустикова Светлана Владимировна	Шеф-повар
104	Щеклеина Ирина Рахматулловна	Повар детского питания
105	Щеклеина Александра Васильевна	Повар детского питания
106	Щербакова Марина Григорьевна	Кухонный рабочий
107	Юсупова Фания Ахметовна	Шеф-повар
108	Ямалетдинова Зульфира Нурлыгаяновна	Шеф-повар
109	Янбердина Клара Ямгутдиновна	Повар детского питания
110	Янова Надежда Евгеньевна	Шеф-повар

	Объект производственного контроля	Основание	Кратность	Ответственный
1	Визуальный контроль за соблюдением санитарных норм и правил, обеспечением противоэпидемиологического режима на производстве	СанПиН 2.4.4.2599-10	Ежедневно	Зав. Филиалом Зав. Производством Шеф-повар
2	Проверка качества поступающего на реализацию продовольственного сырья и пищевой продукции по документам, органолептическим показателям, условиям хранения ее транспортировки, хранения и реализации	СанПиН 2.3.2.1324-03 СанПиН 2.4.4.2599-10	Ежедневно	Зав. Филиалом Зав. Производством Шеф-повар Товаровед
3	Проверка температуры воздуха внутри холодильников, холодильных камер и другого холодильного оборудования	СанПиН 2.3.6.1079-01 СанПиН 2.3.2.1324-03	Ежедневно	Зав. Филиалом Зав. Производством Шеф-повар
4	Проверка соблюдения технологии изготовления кулинарных изделий	СанПиН 2.4.4.2599-10	Ежедневно	Зав. Филиалом Зав. Производством Шеф-повар, технолог
5	Контроль за исправностью работы систем: 1. Внутреннего водоснабжения (горячего температура горячей воды в точке разбора должна быть ниже 65°C, холодного); 2. канализации; 3. механической приточно-вытяжной вентиляции; 4. холодильного; 5. технологического оборудования; 6. системы искусственного освещения.	СанПиН 2.4.4.2599-10	Ежедневно	Зав. Филиалом Зав. Производством Шеф-повар Директор МБОУ СОШ

6	Вода из системы внутреннего водоснабжения предприятия на микробиологические показатели безопасности	СанПиН 2.1.4.1074-01	1 раз в год Лаборатория ФГУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в РБ»	Сан. врач
7	Проверка качества и своевременности уборки помещений, соблюдения режима дезинфекции, соблюдения правил личной гигиены (визуально)	СанПиН 2.3.6.1079-01	Ежедневно	Зав. филиалом Зав. производством Шеф-повар Сан. врач
8	Согласование перспективного двухнедельного меню, ассортиментного перечня	СанПиН 2.4.4.2599-10	1 раз в год	Технолог
9	Проверка сроков прохождения сотрудниками гигиенической подготовки и медицинских осмотров	СанПиН 2.4.2.1179-02 Приказ №302н	1 раз в год	Сан. врач
10	Бракераж готовой продукции	СанПиН 2.4.4.2599-10	Ежедневно	Технолог Зав. производством Шеф-повар
11	Контроль за своевременным проведением мероприятий по проведению дератизации и дезинфекции	СанПиН 3.5.3.1129-02	1 раз в квартал	Сан. врач
12	Контроль за выполнением перспективного меню	СанПиН 2.4.2.1178- 02п.2.12	Ежедневно	Технолог Зав. производством Шеф-повар

Проведения лабораторных и инструментальных исследований

Вид исследований	Объект исследования (обследования)	Количество, не менее	Кратность, не реже
Микробиологические исследования проб готовых блюд на соответствие требованиям санитарного законодательства	Салаты, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные блюда	2-3 блюда исследуемого приема пищи	1 раз в сезон
Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд по рецептуре	Обед	3-4 блюда	1 раз в сезон
Контроль проводимой витаминизации блюд	Третьи блюда	1 блюдо	1 раз в сезон
Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП)	Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала	10 смывов	1 раз в сезон

Ведение учета и отчетность, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля:

Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья

Журнал бракеража готовой кулинарной продукции

Журнал здоровья

Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд

Журнал учета температурного режима холодильного оборудования

Перечень возможных аварийных ситуаций:

1. Авария на канализационной системе.
2. Авария в сетях холодильного и горячего водоснабжения.
3. Регистрация инфекционных заболеваний среди сотрудников.

Согласно требований статьи 11 Федерального закона №52-ФЗ от 30.03.99г. «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» юридическое лицо обязано своевременно информировать население, органы местного самоуправления. Территориальное управление Роспотребнадзора по Республике Башкортостан об аварийных ситуациях, остановках производства. О нарушениях технологических процессов, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения.

Согласно требованиям статей №3,20,24,25 Федерального закона от 02.01.00г. №29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (в ред. от 30.12.01г. №196-ФЗ, от 10.01.03г. №15-ФЗ, от 30.06.03г. №86-ФЗ), п.5.1. СП 1.1.1058-01 юридическое лицо должно при выявлении нарушений санитарных правил на объекте производственного контроля должны принять меры, направленные на устранение выявленных нарушений и недопущение их возникновения, в том числе:

1. приостановить свою деятельность услуг общественного питания;
2. снять с реализации продукцию, не соответствующую санитарным правилам и представляющим опасность для человека, и принять меры по применению такой продукции в целях, исключающих причинение вреда человеку, или ее уничтожению;
3. информировать территориальное управление Роспотребнадзора по Республике Башкортостан (229-90-99) о мерах, принятых по устранению нарушений санитарных правил;
4. принять другие меры, предусмотренные действующим законодательством.