



Утверждаю
директор МАУ «ЦЗП»
М.В. Хорсун

ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ ЗА СОБЛЮДЕНИЕМ САНИТАРНЫХ ПРАВИЛ И ВЫПОЛНЕНИЕМ САНИТАРНО-ПРОТИВОЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКИХ МЕРОПРИЯТИЙ.

Программа составлена на основании требований ст. 32 ФЗ М52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» и СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля, за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий».

1. Перечень официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля, факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью:
 - 1.1. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения".
 - 1.2. СанПиН 2.4.4.2599-10 "Гигиенические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в оздоровительных учреждениях с дневным пребыванием детей в период каникул"(с изменениями от 27.10.2020).
 - 1.3. СП 13.6.1079-01 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них продовольственного сырья и пищевых продуктов" (с изменениями от 27.10.2020).
 - 1.4. СанПиН 2.3.2.560-96 "Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов".
 - 1.5. СанПиН 2.1.1074-01 "Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем водоснабжения. Контроль качества".
 - 1.6. МУ 11-16/03-06 «Методические указания по применению бактерицидных ламп для обеззараживания воздуха и поверхностей в помещениях»; Р 3.5.19.04-04 «Использование ультрафиолетового бактерицидного излучения для обеззараживания воздуха и поверхностей в помещениях» .
 - 1.7. МР2.4.0179-20 «Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций».
 - 1.8. МР 2.4.5.0146-19 "Организация питания детей дошкольного и школьного возраста в организованных коллективах на территории Арктической зоны Российской Федерации"
2. Функции по осуществлению производственного контроля возложить на Матвееву Валентину Вячеславовну.

В работе руководствоваться:

- 2.1. МУ 2.3.6.-002-99 "Порядок и периодичность проведения производственного контроля по показателям безопасности, качества на предприятиях общественного питания".
 - 2.2. СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля, за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических мероприятий».
3. Осуществление (организация) лабораторных исследований и испытаний:
 - 3.1. На границе санитарно-защитной зоны и в зоне влияния предприятия на территории (производственной площадке), на рабочих местах с целью оценки влияния производств на среду обитания человека и его здоровье;
 - 3.2. Сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и технологий их производства, хранения, транспортировки, реализации и утилизации;

3.3. Перечень химических веществ, биологических, физических, иных факторов, а также объектов производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для человека и среды его обитания (контрольных критических точек), в отношении которых необходима организация лабораторных исследований и испытаний с указанием точек, в которых осуществляется отбор проб (проводятся лабораторные исследования и испытания), и периодичности отбора проб (проведение лабораторных исследований и испытаний).

Проведение лабораторных исследований и испытаний по показателям безопасности, качества пищевых продуктов, условий труда работающих:

	Объект исследования (обследования)	Количество проб за одно исследование	Периодичность исследования
Микробиологические исследования проб готовых блюд на соответствие требованиям санитарного законодательства	Салаты, сладкие блюда, напитки, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные блюда	2 блюда исследуемого приема пищи	2 раза в год
Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре	Суточный рацион питания (обед)	1	1 раза в год
Контроль проводимой (С) витаминизации блюд	Третье блюдо	1	2 раза в год
Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно – показательной микрофлоры (БГКП)	Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала	10 смывов	1 раза в год
Микробиологические исследования смывов на наличие возбудителей иерсиниозов	Оборудование, инвентарь в овощехранилищах и складах хранения овощей, цехе обработки овощей	10 смывов	1 раза в год
Исследование смывов на наличие яиц гельминтов		5 смывов	1 раза в год
Исследование параметров микроклимата производственных помещений	Рабочее место	1	1 раз в год
Исследование уровня искусственной освещенности в производственных помещениях	Рабочее место	1	1 раз в год
Исследование уровня шума в производственном помещении	Рабочее место	1	1 раз в год
Контроль концентрации действующего вещества в растворе моющего средства	Используемый раствор моющего средства	1	1 раз в год

Предварительным и периодическим медицинскими осмотрами, а так же профессиональной гигиенической подготовке подлежат все сотрудники МАУ «ЦЗП», согласно требованиям Приказа Минздравсоцразвития России от 12.04.2011 №302н (ред. от 05.12.2014) «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.