

УТВЕРЖДАЮ

Директор Технологического  
института – филиал ФГБОУ  
ВО Ульяновская ГСХА

Х.Х. Губейдуллин

\_\_\_\_\_ 2016 г.



**Программа организации  
производственного контроля за соблюдением санитарных правил  
и выполнением санитарно – противоэпидемических  
(профилактических) мероприятий на 2016 г.**

**1. Наименование объекта и его реквизиты:** Столовая

Технологического института – филиал ФГБОУ ВО УГСХА

Адрес: г. Димитровград ул. Куйбышева 310, телефон/факс: 2-07-27

**2. Ответственный за своевременность организации, полноту и достоверность  
осуществляемого производственного контроля (юридическое лицо, ИП):**

Ф.И.О. Х.Х. Губейдуллин

Должность : Директор института

**3. Перечень должностных лиц, на которых возложены функции по осуществлению  
производственного контроля:**

Зам. Директора по АХР Белов Юрий Васильевич

Фельдшер Фартусова Надежда Владимировна

Заведующая производством Андриянова И.В.

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

1. Санитарно-эпидемиологические требования к организации и осуществлению дезинфекционной деятельности СП 3.5.1378-03
2. Использование ультрафиолетового бактерицидного излучения для обеззараживания воздуха в помещениях. РЗ.5.1904-04
3. Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья. СанПин 2.3.6.1079-01
4. Профилактика острых кишечных инфекций. СанПин 3.1.1.1117-02.
5. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий. СанПин 1.1.1058-01
6. «Профилактика сальмонеллеза» СП 3.1.7.2614-10
7. «Профилактика геморрагической лихорадки с почечным синдромом» СП 3.1.1.2341-08
8. «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов» СанПин 2.3.2.1078-01
9. «Условия хранения, сроки хранения особоскорпортующих продуктов» СП 42.123.4117-86
10. «О профессиональной гигиенической подготовке к аттестации должностных лиц и работников организаций». Приказ №229 от 29.06.2000г.
11. «Гигиенические требования к микроклимату производственных помещений СанПин 2.2.4.548-96
12. Санитарно-эпидемиологические правила СП 3.1.958-00 «Профилактика вирусных гепатитов. Общие требования к эпидемиологическому надзору за вирусными гепатитами».
13. Р 2.2.2006-05 «Руководство по гигиенической оценке факторов рабочей среды и трудового процесса. Критерии и классификация условий труда».

**5. Перечень химических веществ, физических факторов и биологических веществ, подлежащих лабораторному контролю.**

Наименование мероприятий	НТД	Периодичность контроля
1. Проверка температуры воздуха внутри холодильников, холодильных камер, охлаждаемых витрин, другого холодильного оборудования.	СанПин 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья»	Ежедневно
2. Проверка сроков прохождения сотрудников гигиенической подготовки и медицинского осмотров.	Приказ МЗ РФ №302 от 12.04.2011 г.	Постоянно
3. Проверка качества поступающей на реализацию продукции-документальная и органолептическая, а также сроков ее транспортировки, хранения и реализации.	СанПин 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»	Постоянно
4. Проверка качества и своевременность уборки помещений, соблюдения режима дезинфекции, использования средств индивидуальной защиты, соблюдение правил личной гигиены.	СанПин 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них продовольственного сырья и пищевых продуктов.»	Постоянно
5. Микроклимат-3 раб.м.	СанПин 2.2.4548-96 «Гигиенические требования к микроклимату производственных помещений»	2 раза в год
6. Вода питьевая-1 проба	Бак.исследования	2 раза в год

№	Наименование услуги	Единица измерения	Количество
1.	5.5.30.Микробиологическое исследование салатов из свежих овощей, в т.ч. из общепита	Единица	4,000
2.	5.5.33 Микробиологическое исследование готовых блюд из общепита после термообработки	Единица	4,000
3.	3.3.10. Определение качества термообработки пищевых продуктов	Единица	4,000
4.	3.3.40. Определение калорийности (теоретический подсчет) пищевых продуктов	Единица	4,000
5.	5.6.1. Микробиологическое исследование воды питьевой (мембранный метод) на ОМЧ, ОКБ,	Единица	2,000

	ТКБ		
6.	5.5.43.Микробиологическое исследование смывов с объектов внешней среды на БГКП И ЭПЭК	Единица	20,000
7.	4.2. Лабораторно-инструментальные замеры относительной влажности	Единица	2,000
8.	4.3. Лабораторно-инструментальные замеры температуры	Единица	2,000

**6. Мероприятия, предусматривающие обоснование безопасности продукции, оказанием услуг, процесса выполнения работ, необходимые документы:**

- наличие сертификата на сырье и продукцию;
- санитарно-эпидемиологическое заключение;
- качественные удостоверения на продукцию;
- товарно-транспортная накладная;
- договор на проведение дератизационных работ;
- договор на утилизацию бытовых отходов;
- медицинские книжки - имеются;
- журнал регистрации переходящих остатков;
- журнал регистрации гнойничковых заболеваний;
- журнал здоровья;
- журнал прихода и расхода сырья;-бракеражный журнал;
- журнал контроля температурного режима холодильного оборудования;
- журнал учета режима кварцевания;
- журнал учета проведения генеральных уборок.

Зав. производством



Адриянова И.В.