



4.	телефон	8-(903)-347-83-44
5.	ИНН	301302490129
6.	Фамилия, имя, отчество руководителя, заместителя	Орлов Антон Олегович
7.	Телефоны руководителя	+7-903-347-83-44
8.	Численность работающих	человек
9.	Вид деятельности, работ, услуг	Организация питания
10.	Организация питания осуществляется по адресу	353 345 Краснодарский край, Крымский район, пос. Виноградный, ул. Молодежная, 17-А.

### **1. Перечень видов деятельности:**

- 1.1 ИП Орлов А.О. осуществляет поставку продуктов питания и полуфабрикатов в столовые школ заказчика.
- 1.2 ИП Орлов А.О. осуществляет хранение продуктов на складе, приготовление и реализацию готовых блюд;

### **2. Перечень должностных лиц (работников), на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля и ответственности за его проведение:**

- 2.1 Исполнительный директор – Пономаренко Р.А.
- 2.2 Технолог – Дасаева Г.В.
- 2.3 Технолог – Афонина О.В.
- 2.4 Буфетчик – Мандражиева Л.В.
- 2.5 Заведующий складом – Макаров Е. В.

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

- ст. 15, п.1 ст. 17, п.1 ст.19, п.1 ст.22, ст.24, ст.32, ст. 34, ст. 35, ст.36 Федерального закона от 30.03.1999 № 52-ФЗ « О санитарно-эпидемиологическом благополучии»;
- Федеральный закон от 20.01.2000 № 29-ФЗ « О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
- Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 « О безопасности пищевой продукции», утв. Решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 № 880 ;
- Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 022/2011 « Пищевая продукция в части ее маркировки », утв. Решением комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 № 881 ;
- Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 023/2011 « Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей» утв. Решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 № 882 ;

- Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию», утв. Решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 № 883 ;
- Технический регламент Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции» ТР ТС 033/2013, принят Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 09.10.2013 № 67 ;
- Технический регламент Таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции» ТР ТС 034/2013, принят Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 09.10.2013 № 68 ;
- Технический регламент Евразийского экономического союза «О безопасности рыбы и рыбной продукции» ТР ЕАЭС 040/2016, принят Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 18.10.2016 № 162 ;
- Технический регламент Евразийского экономического союза «О безопасности упакованной питьевой воды, включая природную минеральную воду» ТР ЕАЭС 044/2017, принят Решением Совета экономической комиссии от 23.06.2017 № 45 ;
- СанПин 1.2.3. 3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания» ;
- СП 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания...»;
- СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий», утв. Главным государственным врачом Российской Федерации 10.07.2001 ;
- СП 2.1. 3678-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к эксплуатации помещений, зданий, сооружений, оборудования и транспорта, а также условиям деятельности хозяйствующих субъектов, осуществляющих продажу товаров, выполнение работ или оказание услуг.;
- СП 2.1. 3684-21 «Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию территорий городских и сельских поселений к водным объектам, питьевой воде и питьевому водоснабжению.

**4. Работники столовой проходят следующие медицинские осмотры, обследования:**

Таблица № 1

№ п/п	Наименование должности	Осмотр врача-специалиста	Лабораторные и функциональные исследования
1	2	3	4

1	Технолог	Терапевт – при поступлении на работу, в дальнейшем 1 раз в год.	Флюорография – 1 раз в год.
2	Заведующий складом		Исследование крови на сифилис - при поступлении на работу, в дальнейшем 1 раз в год.
3	Кладовщик	Дерматовенеролог - при поступлении на работу, в дальнейшем 1 раз в год.	Мазки на гонорею - при поступлении на работу, в дальнейшем 1 раз в год.
4	Повар-бригадир		Исследования на носительство возбудителей кишечных инфекций - при поступлении на работу, в дальнейшем по эпидпоказаниям.
5	Уборщица производственных помещений	ЛОП – Врач – 1 раз в год	Серологическое обследование на брюшной тиф - при поступлении на работу, в дальнейшем по эпидпоказаниям.
6	Грузчик	Стоматолог – 1 раз в год	Исследования на гельминтозы - при поступлении на работу, в дальнейшем 1 раз в год.
7	Водитель-экспедитор		Мазок из носа и зева 1 раз в год
8			УЗИ-молочных желез или маммография (для женщин старше 40 лет 1 раз в 2 года)
9			Общий анализ крови, мочи (1 раз в год)
10			ЭКГ(1 раз в год)
			Биохимический анализ крови(холестерин) 1 раз в год
			Анализ крови на сахар 1 раз в год

Кроме того, работники подлежат прививкам:

- против дифтерии 1 раз в 10 лет;

- против кори - лица до 35 лет, не болевшие корью, не привитые против кори, не имеющие сведений о прививках против кори;

- против дизентерии Зонне (вакцина Шигеллвак) – 1 раз в год;

Работники 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:

Таблица № 2

№ п/п	Наименование мероприятия	Периодичность	Лицо, ответственное за проведение контроля
1	2	3	4
1	Санитарно-техническое состояние производственных, складских, подсобных помещений (состояние отделки поверхностей, внутридомовых инженерных сетей, поддержание необходимой чистоты).	ежедневно	Повар столовой
2	Санитарное состояние используемого оборудования и производственного инвентаря, соответствие маркировки производственного инвентаря требованиям санитарных норм и правил. Использование производственного инвентаря по назначению	ежедневно	
	Состояние обеспеченности моющими и дез. средствами, условия их применения и хранения. Наличие инструкций по использованию моющих и дезинфицирующих средств, наличие инструкций по приготовлению и использованию дез. растворов.	ежедневно	
	Наличие маркированного уборочного инвентаря отдельного для различных помещений, использования его по назначению, правильность хранения и обработки. Состояние уборочного инвентаря.	ежедневно	
	Контроль за качеством мытья столовой посуды и инвентаря, кухонной посуды и инвентаря.	Ежедневно (не реже 2 раз в смену)	
3	<p>Входной контроль показателей качества и безопасности поступающего сырья и пищевой продукции</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- соответствие видов и наименований поступившей продукции маркировке на упаковке и товарно-сопроводительной документации;</li> <li>- соответствие принадлежности продукции к партии, указанной в сопроводительной документации;</li> <li>- соответствие упаковки и маркировки товара требованиям действующего законодательства и нормативов (объем информации, наличие текста на русском языке и т.д.);</li> </ul>	Сырье и пищевая продукция	Технолог Повар столовой
4	Контроль качества готовой продукции.	Ежедневно по мере приготовления готовой продукции. Каждую партию готовой продукции.	Технолог Повар столовой

		Результаты фиксируются в бракеражном журнале.	
5	Санитарное состояние используемого холодильного оборудования, контроль температурных и влажностных режимов хранения пищевых продуктов	Ежедневно утром и вечером. Регистрация результатов в журнале контроля температуры холодильного оборудования.	Повар столовой
6	Содержание территории, прилегающей к объекту, благоустройство и санитарное содержание территории. Оборудование площадки для сбора мусора. Вывоз мусора и других видов отходов.	1 раз в месяц	Повар столовой
7	Запас дез. средств на месяц работы. Наличие сертификатов на применяемые препараты и методических указаний по их использованию.	1 раз в месяц	Повар столовой
8	Состояние гардероба для верхней одежды, шкафов для спецодежды, санузлов, душевых комнат, санитарных комнат, комнат персонала. Наличие специально выделенного времени и помещения для приёма пищи и его состояние. Аптечка и ее комплектность.	1 раз в месяц	Повар столовой
9	Проверка поступающего сырья по количеству и качеству, наличие необходимых сопроводительных документов.	При поступлении новых партий сырья	Повар столовой
10	Соблюдение условий хранения и товарного соседства продуктов питания.	Ежедневно	Повар столовой
11	Наличие личных медицинских книжек с отметками обязательного медицинского осмотра, график прохождения обязательного медицинского осмотра сотрудников организации.	Постоянно	Технолог
12	Контроль заступающего на смену персонала. Осмотр на наличие гнойничковых заболеваний. Опрос на наличие инфекционных заболеваний у работников и членов их семей. Проверка внешнего вида работника, наличия чистой санитарной одежды, соблюдения правил личной гигиены.	Ежедневно, с регистрацией в журнале.	Повар столовой

**Программа лабораторно-инструментальных исследований, выполняемых на базе аккредитованной лаборатории в рамках производственного контроля питания детей ,в соответствии с номенклатурой, объемом и периодичностью проведения лабораторных и инструментальных исследований)**

Таблица № 3

№ п/п	Наименование объекта производственного контроля	Объект исследования и (или) исследуемый материал	Определяемые показатели	Периодичность производственного контроля (ответственный за проведение)	Нормативная, нормативно-техническая и методическая документация, регламентирующая проведение исследований, испытаний и т.п.
1	2	3	4	5	6
1	Контроль на этапе технологических процессов	<p data-bbox="528 563 866 671">Внутренние водопроводные сети</p> <hr/> <p data-bbox="528 938 866 970">Готовая продукция</p>	<p data-bbox="889 563 1514 671">Качество питьевой воды: Микробиологические показатели</p> <hr/> <p data-bbox="889 719 1514 751">Санитарно-химические показатели</p> <hr/> <p data-bbox="889 938 1514 970">Микробиологические показатели</p> <hr/> <p data-bbox="889 1054 1514 1163">Лабораторные исследования готовой продукции на калорийность, химический состав.</p>	<p data-bbox="1536 563 1827 635">Не реже 1 раза в полугодие</p> <hr/> <p data-bbox="1536 746 1827 778">1 проба в год</p> <hr/> <p data-bbox="1536 930 1827 962">Не реже 2 раза в год</p> <hr/> <p data-bbox="1536 1050 1827 1082">Не реже 2 раза в год</p>	<p data-bbox="1850 563 2134 635">Сан Пин 1.2.3. 3685-20</p> <hr/> <p data-bbox="1850 930 2134 962">ТР/ТС 021/2011</p>



4	Санитарно-эпидемиологический режим	Санитарная обработка помещений, оборудования, инвентаря	Смывы с объектов производственного оборудования, инвентаря, резервуаров, тары, рук и спецодежды персонала на БГКП	Не реже 1 раза в год. Не менее 10 проб	
5	Производственная среда	Условия труда на рабочем месте	Проведение инструментальных исследований и измерений вредных и опасных производственных факторов на рабочем месте: Физические факторы: - микроклимат: (температура, влажность воздуха; скорость движения воздуха);  - освещенность, тепловое излучение, шум, вибрация;	2 раза в год (холодный и теплый периоды года) по 2 рабочих места Один раз в год  Один раз в год (2 раб. места)	С.П. 1.2.3. 3685-21
6	Дератизация		Крысы, мыши	1 раз в год (внепланово, по показателям)	С.П.2.1. 3678-20
7	Дезинсекция		Тараканы	1 раз в год (внепланово, по показателям)	С.П.2.1. 3678-20
8	Дезинсекция		Насекомые	1 раз в год (внепланово, по показателям)	С.П.2.1. 3678-20

На проведение лабораторного и инструментального контроля заключен договор с ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае в станице Северской»

**7. Перечень ситуаций, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения, при возникновении которых при возникновении которых осуществляется информирование населения, органов местного самоуправления, органов и учреждений государственной санитарно-эпидемиологической службы**

Таблица №4

Перечень ситуаций, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения:	Принимаемые меры
Получение сообщений об инфекционном, паразитарном заболевании; получение информации об отравлении, предположительно связанном с употреблением готовых блюд.	Информирование органов и учреждений государственной санитарно-эпидемиологической службы. Действия согласно алгоритму экстренных мероприятий в случае возникновения острых кишечных инфекций (подозрений на возникновение острых кишечных инфекций)
Отключение холодной воды	Приостановка работы производственного цеха
Отключение отопления в отопительный сезон	Приостановка работы производственного цеха
Отключение горячей воды	Организовать подогрев воды
Отключение электроэнергии	Приостановить эксплуатацию производственного цеха, склада. Обеспечить вывоз и размещение продуктов, требующих охлаждения
Выход из строя холодильного и технологического оборудования.	Распределение продуктов требующих охлаждения по работающим холодильникам.
Авария канализационной системы с поступлением сточных вод в складские, производственные помещения	Приостановить эксплуатацию производственного цеха, склада, вызвать аварийную службу. Обеспечить сохранность продуктов питания
Неисправность вентиляционных систем	Вызвать специалиста для устранения неисправностей
Обнаружение неспецифических запахов	Выявить источник, по возможности устранить. При необходимости вызвать специалиста для устранения неисправности.

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

- 8.1. Производственные помещения организации;
- 8.2. Технологическое оборудование;
- 8.3. Сырье, полуфабрикаты;
- 8.4. Отходы производства;
- 8.5. Технологические процессы;
- 8.6. Рабочие места;
- 8.7. Распределительная система питьевого водоснабжения.
- 8.8. Персонал (оценка личной гигиены персонала).

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

- 9.1. Журнал учета результатов медицинских осмотров работников (движения личных мед. книжек) (приложение 1);
- 9.2. Журнал контроля за состоянием здоровья «Гигиенический журнал». Заполняется ежедневно до преступления сотрудников к работе.
- 9.3. Журнал органолептической оценки качества полуфабрикатов, блюд и кулинарных изделий (приложение 3) «Журнал бракеража готовой пищевой продукции» Записывается каждая партия готовой продукции.
- 9.4. Журнал учета температурного режима холодильного оборудования. Заполняется ежедневно утром и вечером.
- 9.5. Санитарный журнал.
- 9.6. Журнал учета мероприятий по производственному контролю
- 9.7. Журнал учета поступающей продукции «Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции»
- 9.8. Личные медицинские книжки работников; развернутый лист прохождения медицинских осмотров.
- 9.9. Протоколы лабораторных исследований аккредитованных лабораторий;
- 9.10. Дератизация и дезинсекция № 01/21-40 от 11.01.2021, проведение лабораторных исследований №31 от 11.01.2019 (продолгован на 2021 год), обработка транспорта № 01/19-19 от 09.01.2019 (продолгован на 2021 год), стирка белья № 01/21-43 от 11.01.2021.
- 9.12. Сопроводительная документация на пищевое сырье.

## 10. Формы журналов, ведущихся согласно программе производственного контроля

### Гигиенический журнал (сотрудники)

№ п/п	Дата	Ф. И. О. работника (последнее при наличии)	Должность	Подпись сотрудника об отсутствии признаков инфекционных заболеваний у сотрудника и членов семьи	Подпись сотрудника об отсутствии заболеваний верхних дыхательных путей и гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела	Результат осмотра медицинским работником (ответственным лицом) ( <i>допущен / отстранен</i> )	Подпись медицинского работника (ответствен- ного лица)
1.							
2.							
3.							

### Журнал учета температурного режима холодильного оборудования

Наименование производственного помещения	Наименование холодильного оборудования	Температура в градусах Цельсия					
		месяц/дни: (ежедневно)					
		1	2	3	4	.....	30

### Журнал бракеража готовой пищевой продукции

Дата и час изготовле- ния блюда	Время снятия бракеража	Наимено- вание готового блюда	Результаты органолептической оценки качества готовых блюд	Разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия	Подписи членов бракеражной комиссии	Результаты взвешивания порционных блюд	Примечание

### Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях

№ п/п	Наименование складского помещения	Месяц/дни: (температура в градусах Цельсия и влажность в процентах)					
		1	2	3	4	5	6

### Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции

Дата и час, поступления пищевой продукции	Наименование	Фасовка	дата выработки	изготовитель	поставщик	количество поступившего продукта (в кг, литрах, шт)	номер документа, подтверждающего безопасность принятого пищевого продукта (декларация о соответствии, свидетельство о государственной регистрации, документы по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы)	Результаты органолептической оценки, поступившего продовольственного сырья и пищевых продуктов	Условия хранения, конечный срок реализации	Дата и час фактической реализации	Подпись ответственного лица	Примечание

**Внимание: все журналы должны быть прошнурованы, пронумерованы, заверены печатью юридического лица.**