

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Наумова Наталия Александровна

Должность: Ректор

Дата подписания: 24.08.2019 14:41:51

Уникальный программный ключ:

6b5279da4e034bff679172803da5b7b559fc69e2

Индивидуальный предприниматель

Гагуа Нелли Шалвовна

ОГРНИП 304500120900162

Россия, 143900, Московская область, г. Балашиха, проспект Ленина, д. 32Д - 12, тел: +7-903-739-44-60

Утверждаю:

Индивидуальный предприниматель

Гагуа Нелли Шалвовна



12 августа 2019 г.

ПРОГРАММА

производственного контроля

за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий

Государственное образовательное учреждение высшего профессионального образования Московский государственный областной университет

Деятельность осуществляется в (на): **СТОЛОВОЙ**

Фактический адрес: г. Мытищи, ул. Веры Волошиной, д. 24

Телефон: 8-985-117-11-78

Вид деятельности, выполняемых работ, оказываемых услуг:

Производство, реализация и организация потребления продукции общественного питания для учащихся образовательных учреждений

1. Пояснительная записка

Сведения об ответственном за осуществление производственного контроля: Назначен Гагуа Н.Ш. заведующий столовой

1.1. Общие сведения об объекте производственного контроля

Наименование предприятия: Государственное образовательное учреждение высшего профессионального образования Московский государственный областной университет
Деятельность осуществляется в: столовой

Юридический адрес: 105005, г. Москва, ул. Радио, д. 10а

Фактический адрес: г. Мытищи, ул. Веры Волошиной, д. 24

Вид деятельности, выполняемых работ, оказываемых услуг:

Производство, реализация и организация потребления продукции общественного питания для учащихся образовательных учреждений

1.2. Ассортимент:

Салаты, горячие и холодные закуски, 1-е, 2-е блюда, пирожки, кондитерские изделия привозные, десерты привозные, безалкогольные напитки.

1.3. Описание зданий, сооружений объекта, территории

Объект расположен в специально выделенных помещениях административного здания. Водоснабжение холодное и горячее осуществляется от городских сетей. Канализация центральная, подключенная к существующим городским сетям. Система отопления центральная. Вентиляция механическая, приточно-вытяжная, общеобменная. Освещение искусственное и естественное.

1.4. Общая характеристика производства

На предприятии имеются:

- 1) Складская группа помещений:
 - кладовая сухих продуктов;
 - холодильные шкафы для хранения сырья (низкотемпературные; среднетемпературные).
- 2) Производственные помещения представлены:
 - мясорыбным цехом
 - овощным цехом
 - горячим цехом, оснащен: электрическими плитами, электрокотлом, сковородками, производственными столами, холодильниками, мойками
 - холодным цехом, оснащен: охлаждаемыми столами, мойками, производственными столами
 - пирожковым цехом, оснащен: производственными столами, мойками, холодильниками, тестомесом, пекарским шкафом
 - моечная столовой посуды
 - моечная кухонного инвентаря
- 3) Административно-бытовая группа помещений представлена необходимыми административными и бытовыми помещениями:
 - для персонала (раздевалки, санузел, комната отдыха, душевые);
 - посетителей (гардероб, санузел);
 - кладовая уборочного инвентаря и моющих дезсредств, кладовая санодержды.

Внутренняя отделка помещений выполнена в соответствии с п.п. 5.5, 5.6 СП 2.3.6.1079-01 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья".

Предприятие оснащено технологическим и холодильным оборудованием в соответствии с производственными мощностями. Размещение технологического оборудования обеспечивает свободный доступ к нему и соблюдение правил техники безопасности.

Поточность технологических процессов соблюдается. Объемно-планировочные и конструкторские решения помещений предусматривают последовательность (поточность) технологических процессов, исключающих встречные потоки сырья, сырых полуфабрикатов и готовой продукции, использованной и чистой посуды, а также встречного движения посетителей и персонала.

Производство осуществляется из сырья и полуфабрикатов.

Предприятие укомплектовано квалифицированными кадрами полностью.

Гигиеническое обучение кадров проводится в соответствии с установленными требованиями.

На предприятии используется транспорт поставщика (охлаждаемый/неохлаждаемый) для перевозки продуктов.

Производственно-технологическая лаборатория собственная отсутствует.

На предприятии имеются в наличии следующие нормативные документы:

- Федеральный закон от 30 марта 1999г. № 52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения".
- Федеральный закон от 2 января 2000г. № 29-ФЗ "О качестве и безопасности пищевых продуктов".
- Санитарные правила 2.3.6.1079-01 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья".
- СанПиН 2.3.2.1324-03 "Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов".

**1.5. Технологическая схема производственного процесса
Столовая Государственного образовательного учреждения высшего профессионального образования
Московский государственный областной университет**



2. Программа производственного контроля Государственное образовательное учреждение высшего профессионального образования Московский государственный областной университет

Объект исследования	Определяемый показатель	Периодичность	Нормативные документы
1 Контроль качества и безопасности пищевых продуктов и продовольственного сырья			
1 Ведение папки с сертификатами и другими сопроводительными документами продовольственного сырья и пищевых продуктов	Полнота, правильность и своевременность оформления (ведения) документации, соответствие требованиям санитарных правил, норм и гигиеническим нормативов.	ежедневно	СП 2.3.6-1079-01
			ТР ТС 021/2011
			ТР ТС 029/2012
			ТР ТС 005/2011
			ТР ТС 022/2011
			ТР ТС 034/2013
2 Контроль безопасности продукции	Актуализация перечня продукции, на которую должно быть оформлено свидетельство о государственной регистрации или санитарно-эпидемиологическое заключение. Получение от поставщика свидетельств о государственной регистрации на продукцию к моменту истечении срока действия санитарно-эпидемиологических заключений. Мероприятия, направленные на предотвращение нарушений изготовителем (поставщиком) продукции требований, установленных при государственной регистрации продукции и регламентированные соответствующими нормативно-правовыми актами. Предоставление органам государственного надзора и контроля полной и достоверной информации о качестве и безопасности продукции, подлежащей государственной регистрации (свидетельства о государственной регистрации, санитарно-эпидемиологического заключения). Контроль наличия переоформленной сопроводительной документации (переоформленных сертификатов соответствия и санитарно-эпидемиологических заключений) на поступающие молочные и жировые продукты. Контроль за соответствием упаковки и маркировки продукции в части ее наименования и состава требованиям ФЗ.	-----//-----	Постановления Правительства РФ от 21.12.2000 г. № 988 «О государственной регистрации новых пищевых продуктов, материалов и изделий» и от 04.04.2001г., №262 «О государственной регистрации отдельных видов продукции, представляющих потенциальную опасность для человека, а также отдельных видов продукции, впервые ввозимых на территорию Российской Федерации»; Приказ Министерства здравоохранения и социального развития № 657 от 19.10.2007 г. Методические рекомендации № 01/3062-8-34
			ТР ТС 021/2011
			ТР ТС 029/2012
			ТР ТС 005/2011
			ТР ТС 022/2011
			ТР ТС 034/2013

	Объект исследования	Определяемый показатель	Периодичность	Нормативные документы
3	Хранение продуктов (полуфабрикатов и готовой кулинарной продукции)	Оценка загруженности складских помещений, соответствие объема работающего холодильного оборудования количеству принимаемых скоропортящихся, особо скоропортящихся и замороженных продуктов	ежедневно	СП 2.3.6-1079-01 ТР ТС 021/2011
4	-----//-----	Сроки и условия хранения. Исправность холодильного оборудования и правильность установки температуры в камерах и холодильных шкафах	-----//-----	-----//-----
5	-----//-----	Наличие измерительных приборов (термометров) в холодильнике	Ежедневно перед началом работы	-----//-----
6	-----//-----	Контроль за соблюдением правила товарного соседства	Ежедневно	-----//-----
7	Хранение продуктов (полуфабрикатов и готовой кулинарной продукции)	Контроль за сроками действия свидетельств о госрегистрации реализуемой продукции	постоянно	-----//-----
2 Производственный контроль на этапах технологических процессов				
8	Инвентарь и оборудование	Смывы с инвентаря, посуды и оборудования; с рук и сандежды персонала	1 раз в 3 месяца	СП 2.3.6-1079-01, СП 3.1.7.2817-10, СП 3.1.7.2836-11
9	Поточность производственного процесса	Наличие (отсутствие) общих, встречных, пересекающихся потоков полуфабрикатов, готовой продукции, чистой и грязной посуды, инвентаря, тары, посетителей и персонала	1 раз в квартал	-----//-----
10	Технология производства кулинарной продукции	Контроль условий приготовления готовых блюд: соблюдение правил товарного соседства, температурно-влажностного режима, использования инвентаря, его маркировки и т.д.	ежедневно перед началом работы	-----//-----
11	-----//-----	Правильность оформления технологической документации. Наличие необходимой нормативно-технической документации	постоянно	-----//-----
12	-----//-----	Соблюдение санитарно-технологических требований при производстве кулинарной продукции	каждая партия продукции	-----//-----
13	-----//-----	Температура внутри теплового оборудования	ежедневно	-----//-----

Объект исследования	Определяемый показатель	Периодичность	Нормативные документы
3 Контроль качества и безопасности готовой продукции			
14 Ассортимент и объем реализуемой продукции	Соответствие объема и ассортимента вырабатываемой продукции, перерабатываемых полуфабрикатов, производственной мощности, устройству, планировке и оборудованию объекта	ежедневно	СП 2.3.6-1079-01 ТР ТС 021/2011 ТР ТС 034/2013
15 Ведение бракеражного журнала	Органолептический контроль готовой продукции	ежедневно (при поступлении)	-----//-----
16 Вода из водопроводной сети	В соответствии с СанПиН 2.1.4.1074-01	1 раз в год, при вводе объекта в эксплуатацию и после капитального ремонта	СанПиН 2.1.4.1074-01 ТР ТС 021/2011
17 Готовая продукция	Лабораторный контроль готовой продукции по микробиологическим, органолептическим показателям	1 раз в 6 мес.	СанПиН 2.3.2.1078-01; СП 2.3.6.1079-01; СП 3.1.7.2817-10; СП 3.1.7.2836-11 ТР ТС 021/2011 ТР ТС 034/2013
4 Контроль на этапах транспортировки, хранения, реализации пищевых продуктов и продовольственного сырья			
18 Продукты, блюда, кулинарные изделия, реализуемые предприятием	Контроль наличия и правильности оформления сопроводительной документации поставщика (изготовителя) на пищевые продукты, контроль правильности маркировки продукции	ежедневно (при поступлении)	СП 2.3.6-1079-01 ТР ТС 021/2011
19 Реализация скоропортящихся и особо скоропортящихся продуктов, готовых блюд и кулинарных изделий	Соблюдение сроков реализации, условий реализации, исправности оборудования	ежедневно	СанПиН 2.3.2.1324-03 ТР ТС 021/2011
20 Сопроводительная документация	Сроки и условия транспортировки, наличие санитарного паспорта на транспорт, мойка и дезинфекция транспорта, для скоропортящихся продуктов - наличие охлаждаемого или изотермического транспорта	каждая партия продукции	-----//-----

	Объект исследования	Определяемый показатель	Периодичность	Нормативные документы
21	Транспортировка продуктов (полуфабрикатов и готовой кулинарной продукции)	Соблюдение правила товарного соседства при транспортировке пищевых продуктов собственным транспортом или транспортом поставщика	-----//-----	-----//-----
5 Контроль над санитарно-техническим состоянием помещения и оборудования				
22	Наличие условий для соблюдения правил личной гигиены	Контроль за санитарным состоянием душевых, сан. узлов, раковин в цехах, наличием полотенец и т.п.	ежедневно	СП 2.3.6-1079-01
23	Санитарно-техническое состояние	Техническое состояние технологического, холодильного и теплового оборудования	постоянно	-----//-----
24	-----//-----	Санитарно-техническое состояние производственных, складских, подсобных помещений, оборудования (наличие его в достаточном количестве, правильность расстановки, соответствие согласованной проектной документации)	1 раз в 6 мес.	-----//-----
25	Санитарно-техническое состояние систем вентиляции и кондиционирования воздуха	Проведение работ по очистке воздуховодов и оборудования систем вентиляции и кондиционирования воздуха	2 раза в год	-----//-----
26	-----//-----	Заключение договоров на проведение санитарно-эпидемиологического обследования и проведение работ по очистке и дезинфекции систем вентиляции и кондиционирования воздуха со специализированными организациями	1 раз в год	-----//-----
27	-----//-----	Ведение учета проводимых работ по очистке и дезинфекции систем вентиляции и кондиционирования воздуха	согласно договору	-----//-----
28	-----//-----	Проведение очистки и профилактической дезинфекции внутренней поверхности воздуховодов, вентиляционного и другого оборудования систем вентиляции и кондиционирования воздуха	2 раза в год	-----//-----
29	-----//-----	Забор материала для лабораторных исследований на патогенную микрофлору и ОМЧ	-----//-----	-----//-----
30	-----//-----	Проведение работ по обследованию систем вентиляции и кондиционирования воздуха с лабораторным исследованием воздуха	-----//-----	-----//-----

Объект исследования	Определяемый показатель	Периодичность	Нормативные документы
31 Следить за исправностью внутренней сети водопровода, канализации, отопления, санитарно-технических приборов	Контроль санитарно-технического состояния систем водоснабжения и канализации, в т.ч. с участием специалистов по санитарно-техническому оборудованию	ежедневно и по мере необходимости	СП 2.3.6-1079-01
6 Контроль за санитарным содержанием помещений и оборудования			
32 Качество дезинсекционных работ	Отсутствие на объектах членистоногих, имеющих санитарно-гигиеническое значение	ежедневно	СанПиН 1.2.1077-01; СанПиН 3.5.2.541-96
33 Качество дезинфекционных работ	Проверка качества рабочего раствора, используемых дез.средств	-----//-----	СП 3.5.675-97; СП 2.3.6.1079-01
34 Качество дератизационных работ	Отсутствие на объекте грызунов	-----//-----	СП 3.5.3.1129-02; СанПиН 1.2.1077-01
35 Обеспечивать благоустройство и санитарное содержание территории, оборудование площадки мусоросборников	Разработать проект нормативов образования отходов и лимитов на их размещение (ПНООЛР)	1 раз в 5 лет	Закон РФ от 24.06.1998 г. № 89-ФЗ «Об отходах производства и потребления»; Закон г. Москвы № 68 от 31.11.2005 г. «Об отходах производства и потребления в г. Москве»
36 Обеспечить сбор и удаление твердых бытовых отходов	Заключить (пролонгировать) договоры со спец. организациями на вывоз и утилизацию твердых бытовых отходов	ежедневно	СП 2.3.6-1079-01
37 Санитарное содержание помещений	Соблюдение кратности протирки стекол в оконных рамах и защитной арматуры светильников	По мере загрязнения и при каждой генеральной уборке	-----//-----
38 -----//-----	Наличие отдельного уборочного инвентаря по назначению и его маркировка	ежедневно	-----//-----
39 -----//-----	Соблюдение частоты проведения генеральной уборки в соответствии с графиком санитарных дней	по графику	-----//-----
40 -----//-----	Состояние обеспеченности уборочным инвентарем, моющими и дез. средствами и условия их хранения	ежедневно	-----//-----
41 Столовая посуда	Температура воды в моечных ваннах	1 раз в неделю	-----//-----
7 Контроль состояния производственной и окружающей среды			

	Объект исследования	Определяемый показатель	Периодичность	Нормативные документы
42	Вентиляция	Исследование эффективности работы общей и местной вентиляции и ее технической исправности	1 раз в год и после реконструкции, модернизации (по договору со специализированной организацией)	СНиП 2.04.05-91
43	Проведение лабораторных и инструментальных исследований и измерений вредных и опасных производственных факторов на рабочих местах	Соблюдение положений санитарных правил и норм по содержанию производственных помещений, технологического оборудования	не реже 1 раза в год	СП 2.3.6-1079-01
44	Проведение лабораторных и инструментальных исследований и измерений вредных и опасных производственных факторов на рабочих местах	Освещенность производственных помещений	1 раз в год	СанПиН 2.2.1/2.1.1.1278-03 "Гигиенические требования к естественному, искусственному и совмещенному освещению жилых и общественных зданий"
45	-----//-----	Микроклимат производственных помещений (скорость движения воздуха)	2 раза в год	СанПиН 2.2.4.548-96 "Гигиенические требования к микроклимату производственных помещений"
46	-----//-----	Микроклимат производственных помещений (влажность, температура)	-----//-----	-----//-----
8 Контроль личной гигиены и обучения персонала				
47	Персонал	Инструктаж персонала по вопросам производственного контроля и техники безопасности	1 раз в год	СП 1.1.1058-01
48	Персонал (девушки до 25 лет (не болевшие, не привитые)	Вакцинация против краснухи		СП 3.1.2952-11 "Профилактика кори, краснухи и эпидемического паротита"

	Объект исследования	Определяемый показатель	Периодичность	Нормативные документы
49	Персонал (не привитые ранее)	Вакцинация против вирусного гепатита В	-----//-----	СП 3.1.958-00; СП 3.1.1.2341-08
50	Персонал (подлежащий осмотру в соответствии с санитарными правилами)	Вакцинация против дифтерии	1 раз в 10 лет	СП 3.1.2.3109-13 "Профилактика дифтерии"; Постановление главного государственного врача РФ от 24.06.03г. №139 "О массовой иммунизации населения против дифтерии"
51	-----//-----	Вакцинация против гриппа	По эпидемиологическим показаниям	СП 3.1.2.3117-13 "Профилактика гриппа"
52	Персонал не старше 35 лет	Вакцинация против кори	Однократно	СП 3.1.2952-11 "Профилактика кори, краснухи и эпидемического паротита"
53	Персонал объекта питания (подлежащий осмотру в соответствии с санитарными правилами)	Осмотр персонала на предмет наличия простудных и гнойничковых заболеваний, опрос на предмет наличия кишечных инфекций. Контроль соблюдения правил личной гигиены. Ведение журнала "Здоровье"	ежедневно	СП 2.3.6-1079-01
54	-----//-----	Контроль наличия и своевременности прохождения необходимых медицинских обследований, прививок, гигиенической аттестации; Наличие заключительного акта врачебной комиссии	1 раз в год	п.15 приложение №2 Приказ от 12.04.2011 №302н Минздравсоцразвития п.45 раздел III Приказ от 12.04.2011 №302н Минздравсоцразвития
55	-----//-----	Контроль за наличием достаточного количества чистой санитарной и (или) спецодежды, средств для мытья, дезинфекции рук, аптечки первой помощи	ежедневно	СП 2.3.6-1079-01

Приложения к программе производственного контроля в столовой Государственного образовательного учреждения высшего профессионального образования Московский государственный областной университет

- 1 . График контрольных испытаний.
- 2 . Перечень нормативных документов, выполнение требований которых обязательно при осуществлении отдельных видов деятельности, выполнении работ, оказании услуг, представляющих потенциальную опасность для человека.
- 3 . Перечень лиц, подлежащих профессиональной гигиенической подготовке.
- 4 . Перечень лиц, подлежащих предварительному и периодическому медицинскому осмотру.
- 5 . Перечень возможных аварийных ситуаций, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения, при возникновении которых осуществляется информирование населения, органов местного самоуправления, учреждений Роспотребнадзора.

Программа производственного контроля разработана в соответствии с действующими санитарно-гигиеническими нормативами и обеспечивает подтверждение безопасности для здоровья человека выполняемых работ и оказываемых услуг.

График контрольных испытаний

Наименование предприятия: Государственное образовательное учреждение высшего профессионального образования Московский государственный областной университет

Деятельность осуществляется в (на): столовой

по адресу: г. Мытищи, ул. Веры Волошиной, д. 24

Объект исследования	Предмет исследования	Количество	Вид исследования	Кратность
Холодный цех	Салаты не заправленные	2	Микробиологические показатели в т.ч. сальмонеллы и листерии	1раз в 6 мес.
Горячий цех	Мясные,	1	Органолептика. Полнота термической обработки- пероксидаза, каталаза	1раз в 6 мес.
	рыбные 2-е блюда	1		
Горячий цех	Мясные,	1	Микробиологические показатели в т.ч. сальмонеллы и листерии	1раз в 6 мес.
	рыбные 2-е блюда	1		
Производственные помещения, столовая посуда, руки и спец одежда персонала	Смывы	15	БГКП, листерии	1раз в 3 мес.
		5		
Выпечной цех	Выпечка	1	Микробиологические показатели	1 раз в 6 мес.
Водопроводный ввод объекта, моечные ванны цехов	Вода	1	Микробиологические показатели	После аварий и рем. работ
Производственные цеха	Параметры микроклимата	В горячем, выпечном и холодном цехе	Температура, влажность, скорость движения воздуха	1раз в 6 мес. (зимн.и летн.)
Производственные помещения	Освещенность	В горячем, выпечном и холодном цехе	Освещенность	1раз в год
Производственные помещения	Очистка систем вентиляции и кондиционирования		Визуальный контроль на наличие пыли	2 раза в год
Производственные помещения	Дезинфекция систем вентиляции и кондиционирования		Микробиологические показатели	2 раза в год

**ПЕРЕЧЕНЬ НОРМАТИВНЫХ ДОКУМЕНТОВ, ВЫПОЛНЕНИЕ ТРЕБОВАНИЙ КОТОРЫХ ОБЯЗАТЕЛЬНО ПРИ
ОСУЩЕСТВЛЕНИИ ОТДЕЛЬНЫХ ВИДОВ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ, ВЫПОЛНЕНИИ РАБОТ И ОКАЗАНИИ УСЛУГ,
ПРЕДСТАВЛЯЮЩИХ ПОТЕНЦИАЛЬНУЮ ОПАСНОСТЬ ДЛЯ ЧЕЛОВЕКА**

1. Федеральный закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 12.03.99 г. № 52-ФЗ.
2. Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» от 02.01.2000 г. № 29-ФЗ.
3. СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов».
4. СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов».
5. СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья».
6. СП 2.3.6.2867-11 «Изменения и дополнения № 4 к СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья»
7. СанПиН 2.2.4.548-96 «Гигиенические требования к микроклимату производственных помещений».
8. СанПиН 2.2.4/2.1.8.562-96 «Шум на рабочих местах, в помещениях жилых, общественных зданий и на территории жилой застройки».
9. ГОСТ Р 51074-2003 «Пищевые продукты. Информация для потребителя. Общие требования».
10. СП 1.1.2193-07 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий» Изменения и дополнения №1 к СП 1.1.1058-01
11. СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий» утвержденные Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 13.07.2011 № 18, действует на территории РФ до вступления в силу соответствующих технических регламентов.
12. Постановления Правительства РФ от 21.12.2000 г. № 988 «О государственной регистрации новых пищевых продуктов, материалов и изделий» и от 04.04.2001г., №262 «О государственной регистрации отдельных видов продукции, представляющих потенциальную опасность для человека, а также отдельных видов продукции, впервые ввозимых на территорию Российской Федерации».
13. СП 3.1.2.3117-13 «Профилактика гриппа»
14. СП 3.1.2.3109-13 «Профилактика дифтерии»; Постановление главного государственного врача РФ от 24.06.03г. №139 «О массовой иммунизации населения против дифтерии»
15. СП 3.1.2.952-11 «Профилактика кори, краснухи и эпидемического паротита»; Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 09.03.04г. №13 «Об усилении мероприятий по профилактике кори»
16. Приказ Минздравсоцразвития РФ № 302н от 12.04.11 «Об утверждении перечней вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования), и Порядка проведения предварительных и периодических медицинских осмотров (обследований) работников, занятых на тяжелых работах и на работах с вредными и (или) опасными условиями труда».
17. СП 3.5.1378-03 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и осуществлению дезинфекционной деятельности».
18. СП 3.1.1.2341-08 «Профилактика вирусного гепатита В»
19. Приказ Министерства здравоохранения и социального развития № 657 от 19.10.2007 г. «Об утверждении Административного регламента Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по исполнению государственной функции по государственной регистрации впервые внедряемых в производство, и ранее не использовавшихся химических, биологических веществ и изготавливаемых на их основе препаратов, потенциально опасных для человека (кроме лекарственных средств); отдельных видов продукции, представляющих потенциальную опасность для человека (кроме лекарственных средств); отдельных видов продукции, в том числе пищевых продуктов, впервые ввозимых на территорию Российской Федерации»
20. Постановление Главного государственного санитарного врача от 16.09.2003 № 149 «О проведении микробиологической и молекулярно-генетической экспертизы генетически модифицированных микроорганизмов, используемых в производстве пищевых продуктов».
21. Приказ Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 26.02.2006г. № 35 «о государственной регистрации пищевых добавок территориальными органами Роспотребнадзора».
22. Приказ Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 18.06.2004г. № 2 «О государственной регистрации продукции, веществ, препаратов». МУК 2.3.2.971-00 «Порядок санитарно-эпидемиологической экспертизы технических документов на пищевые продукты».
23. МУ 2.3.2.1935-04 «Порядок и организация контроля за пищевой продукцией, полученной из/или с использованием генетически модифицированных микроорганизмов и микроорганизмов, имеющих генетически модифицированные аналоги» (утверждены Главным государственным санитарным врачом РФ 01.10. 2004 г.).
24. Письмо Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 20 августа 2004 г. N 0100/978-04-32 "О государственной регистрации продукции".
25. Приказ Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия от 0.10.2006г. № 330 «О государственной регистрации диетической продукции (хлеб и хлебобулочные изделия диетические и диабетические) территориальными органами Роспотребнадзора».
26. Федеральный Закон от 24.06.1998 N 89-ФЗ «Об отходах производства и потребления». (в редакции №196-ФЗ от 08.11.08 г., № №160-ФЗ от 23.07.08 г., №309-ФЗ от 31.12.08 г.).
27. Методические рекомендации № 01/3062-8-34 «О порядке применения Административного регламента Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по исполнению государственной функции по государственной регистрации впервые внедряемых в производство, и ранее не использовавшихся химических, биологических веществ и изготавливаемых на их основе препаратов, потенциально опасных для человека (кроме лекарственных средств); отдельных видов продукции, представляющих потенциальную опасность для человека (кроме лекарственных средств); отдельных видов продукции, в том числе пищевых продуктов, впервые ввозимых на территорию Российской Федерации».
28. ФЗ №178 от 27.10.08 г. «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей».
29. ФЗ №268 от 22.12.08 г. «Технический регламент на табачную продукцию».
30. Приказ Генеральной прокуратуры РФ 27.03.2009 № 93.
31. Федеральный закон от 26.12.2008 № 294-ФЗ «О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при осуществлении государственного контроля (надзора) и муниципального контроля».
32. СП 3.1.7.2836-11 «Изменения и дополнения № 1 к СП 3.1.7.2616-10 «Профилактика сальмонеллеза»
33. СП 3.1.7.2817-10 «Профилактика листериоза у людей»
34. ТР ТС 021/2011 О безопасности пищевой продукции

35. ТР ТС 024/2011 Технический регламент на масложировую продукцию
36. ТР ТС 029/2012 Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств
37. ТР ТС 005/2011 О Безопасности упаковки
38. ТР ТС 022/2011 Пищевая продукция в части ее маркировки
39. ТР ТС 034/2013 О безопасности мяса и мясной продукции
40. ТР ТС 033/2013 О безопасности молока и молочной продукции

Государственное образовательное учреждение высшего профессионального образования Московский государственный областной университет

Утверждаю
Руководитель предприятия
м.п.

Приложение №5
к программе производственного контроля

**Список контингента, подлежащего предварительным и периодическим медицинским осмотрам
(обследованиям)**

(п.21 Приказа от 12.04.2011 №302н Минздравсоцразвития)

№ п\п	Контингент	Вредные производственные факторы и(или) опасные условия труда
1.		
2.		
3.		
4.		
5.		
6.		
7.		
8.		
9.		
10.		
11.		
12.		
13.		
14.		
15.		
16.		
17.		
18.		
19.		
20.		
21.		
22.		
23.		
24.		
25.		
26.		

Перечень возможных аварийных ситуаций, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения, при возникновении которых осуществляется информирование населения, органов местного самоуправления, учреждений Роспотребнадзора

Наименование предприятия: Государственное образовательное учреждение высшего профессионального образования Московский государственный областной университет

Деятельность осуществляется в: столовой

по адресу: г. Мытищи, ул. Веры Волошиной, д. 24

	Авария	
1.	Каждый случай пищевого отравления (подозрения на него), связанного с продукцией предприятия (включая напитки) общественного питания	Соблюдение СП 2.3.6.1079-01 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья".
2.	Прорыв сети горячего или холодного водоснабжения	Содержание в исправном состоянии системы водоснабжения, страхование имущества. Ведение журнала учета аварийных ситуаций
3.	Вредное воздействие реализуемой продукции	Наличие санитарно-эпидемиологических заключений на закупаемую и на производимую продукцию
4.	Выход из строя холодильного оборудования	Планово-профилактический ремонт холодильного оборудования
5.	Возгорание (пожар)	Исправная пожарная сигнализация, автоматическая система пожаротушения с выводом на пульт охраны), договор с РО Госпожнадзора
6.	Отключение электроэнергии	Решение вопроса об утилизации продуктов
7.	Авария канализационной системы с изливом сточных вод в складские, торговые помещения	Планово-профилактический ремонт канализации (прочистка)

При возникновении аварийной ситуации звонить в ТО Управления Роспотребнадзора по Московской области

Схема отчета по результатам производственного контроля за год

1. Входной контроль качества и безопасности поступающих пищевых продуктов, продовольственного сырья, используемых при производстве продукции.
2. Производственный контроль на этапах технологического процесса.
3. Контроль качества и безопасности готовой продукции.
4. Контроль за хранением, транспортировкой, реализацией пищевых продуктов и продовольственного сырья.
5. Контроль за санитарно-техническим состоянием помещений и оборудования.
6. Контроль за санитарным состоянием помещений и оборудования.
7. Контроль за состоянием производственной и окружающей среды.
8. Контроль личной гигиены и обучения персонала.

Исследовано проб сырьев бак./хим.		Исследовано проб готовой продукции бак./хим.		Исследовано проб смывов БГКП, пат.микрофл.		Исследовано наводки бак./хим.		Замеры освещенности		Микроклимат		Шум		Воздух рабочей зоны		Атм.воздух	
Всего	Неуд.	Всего	Неуд.	Всего	Неуд.	Всего	Неуд.	Всего	Неуд.	Всего	Неуд.	Всего	Неуд.	Всего	Неуд.	Всего	Неуд.