

МБОУ Терновская ООШ №2 (столовая) 346107 Россия Ростовская область, Миллеровский район, х. Терновой ул. Школьная, 42

МБОУ Титовская СОШ (столовая) 346118 Россия Ростовская область, Миллеровский район, сл. Титовка, ул. Школьная, 16

МБОУ Туроверовская ООШ (столовая) 346120 Россия Ростовская область, х. Туреров, ул. Росийская 48

МБОУ Колодезянская СОШ (столовая) 346141, Россия Ростовская область, Миллеровский район, сл. Колодези, ул. Советская, 13

МБОУ Криворожская СОШ (столовая) 346123, Россия Ростовская область, Миллеровский район сл. Криворожье, ул. им. В. И. Ленина, 47

МБОУ Кудиновская ООШ (столовая) 346142, Россия Ростовская область, Миллеровский район, сл. Кудиновка ул. Победы, 27

МБОУ Курская ООШ (столовая) 346122, Россия Ростовская область, Миллеровский район, х. Каменка ул. Почтовая, 15

МБОУ Мальчевская СОШ (столовая) 346140, Россия Ростовская область, Миллеровский район, станция Мальчевская, ул. Голдобина, дом 1а

МБОУ Нижне-Ольховская СОШ (столовая) 346124, Россия Ростовская область, Миллеровский район, сл. Позднеевка, ул. Широкая 12

МБОУ Никольская СОШ (столовая) 346125, Россия Ростовская область, Миллеровский район, сл. Никольская, ул. Школьная, д.43

МБОУ Ольхово-Рогская СОШ (столовая) 346103, Россия Ростовская область, Миллеровский район, с. Ольховый Рог, ул. Вокзальная

МБОУ Турлиовская СОШ (столовая) 346143, Россия Ростовская область, Миллеровский район, х. Венделеевка, ул. Молодежная, 2

(наименование организации общественного питания, фирменное название,

адрес местонахождения)

• Наименование юридического лица, индивидуального предпринимателя, ИНН

Индивидуальный предприниматель Шаповалов Николай Николаевич ИНН 614906094230

• ФИО руководителя, телефон

Шаповалов Николай Николаевич, телефон 8-961-303-74-94

• Юридический адрес: Ростовская область, Миллеровский район, г. Миллерово, ул. Ворошилова, 16

Фактический адрес юридического лица, индивидуального предпринимателя

Фактический адрес объекта:

346130 Россия Ростовская область, г. Миллерово, ул. Осаянахимовская 15

346130 Россия Ростовская область, г. Миллерово, ул. Менделеева, 37

- 346130 Россия Ростовская область, г. Миллерово, ул.Курничная, 16
- 346130 Россия Ростовская область, г. Миллерово, ул. Квартал им. Маршала Ефимова, 9
- 346130 Россия Ростовская область, г. Миллерово, ул. Фридриха Энгельса, 26
- 346120 Россия Ростовская область, Миллеровский район, хутор Верхнетаповка, ул. Центральная дом 38
- 346111 Россия Ростовская область, Миллеровский район, слобода Греково улица Центральная, 3
- 346110 Россия Ростовская область, Миллеровский район, п. Долотинка, ул. Школьная, 5
- 346114 Россия Ростовская область, Миллеровский район сл. Нижненагольная, улица Российская, 1
- 346113 Россия Ростовская область, Миллеровский район, сл. Рогалик, ул. Дружбы 51
- 346112 Россия Ростовская область, Миллеровский район, х. Сулин, ул. Центральная, д. 6
- 346107 Россия Ростовская область, Миллеровский район, х. Терновой ул. Школь-ная, 42
- 346118 Россия Ростовская область, Миллеровский район, сл.Титовка, ул. Школьная, 16
- 346120 Россия Ростовская область, х. Туровецов, ул. Российская 48
- 346141, Россия Ростовская область, Миллеровский район, сл. Колодези, ул. Советская, 13
- 346123, Россия Ростовская область, Миллеровский район сл. Криворожье, ул. им. В. И. Ленина, 47
- 346142, Россия Ростовская область, Миллеровский район, сл. Кулиновка ул. Победы, 27
- 346122, Россия Ростовская область, Миллеровский район, х. Каменка ул. Почтовая, 15
- 346140, Россия Ростовская область, Миллеровский район, станица Мальчевская, ул. Голдобина, дом 1а
- 346124, Россия Ростовская область, Миллеровский район, сл. Позднеевка, ул. Широкая 12
- 346125, Россия Ростовская область, Миллеровский район, сл. Никольская, ул. Школьная, д.43
- 346103, Россия Ростовская область, Миллеровский район, с. Ольховый Рог, ул. Вокзальная, 6
- 346143, Россия Ростовская область, Миллеровский район, х. Венделеевка, ул. Молодежная, 2

Количество работающих 29 чел.,

из них относящихся к декретированному контингенту чел.

• Санитарно-эпидемиологическое заключение о соответствии санитарным правилам вида деятельности, выдано:

№ _____ от _____ срок действия до _____
кем выдано _____

• Свидетельство о государственной регистрации

1. Ответственным лицом за осуществление производственного контроля назначен (а)

ИП Шмавалов Николай Николаевич, телефон 8-961-303-74-94

Ф.И.О. (указывается полностью), должность, телефон

приказом _____ (дата, номер)

2. В предприятии общественного питания имеются нормативные

наименование организации торговли

документы, требования которых подлежат выполнению:

- Федеральный закон от 30 марта 1999г. № 52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения" (извлечение);
 - Федеральный закон от 02 января 2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (извлечение);
 - САНПИН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания»;
 - СП 2.4.3648-20 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
 - СанПИН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;
 - Федеральный закон «Об иммунопрофилактике инфекционных заболеваний», № 157-ФЗ от 17.09.98 г. (ред. От 30.06.2006 г.);
 - Федеральный закон «О предупреждении распространения туберкулеза в Российской Федерации» от 18.06.01 № 77-ФЗ (ред. От 220.08.2004 г.);
 - Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», утвержденные Решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 № 880;
 - Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», утвержденные Решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 № 881;
 - Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки», утв. Решением Комиссии Таможенного союза от 16.08.2011;
 - Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств», утвержденные Решением Евразийской экономической комиссии от 20.07.2012г. №58;
 - СанПИН 3.3686-21 "Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней";
 - СанПИН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»;
 - СП 3.1/2.4.3598-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения COVID-19"
 - СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий».
- ## 3. Организация медицинских осмотров, профессиональной гигиенической подготовки и аттестации персонала, профилактических прививок:

3.1. Работники организации общественного питания проходят следующие медицинские осмотры, обследования:

Наименование осмотров, _____ Кратность обследований:

обследований:	
Осмотр терапевтом	При поступлении на работу, в дальнейшем - 1 раз в год
Осмотр дерматовенерологом	При поступлении на работу, в дальнейшем - 2 раза в год ¹
Осмотр отоларинголога	При поступлении на работу, в дальнейшем 1 раз в год
Осмотр стоматолога	При поступлении на работу, в дальнейшем 1 раз в год
Осмотр врача-психиатра	При поступлении на работу, в дальнейшем 1 раз в год.
Осмотр врача невролога	При поступлении на работу, в дальнейшем 1 раз в год.
Осмотр врача-нарколога	При поступлении на работу, в дальнейшем 1 раз в год.
Осмотр акушером-гинекологом (для женщин)	При поступлении на работу, в дальнейшем 1 раз в год ²
Исследование крови на сифилис	При поступлении на работу, в дальнейшем - 1 раз в год ²
Мазки из зева и носа на наличие патогенного стафилококка	При поступлении на работу, в дальнейшем – по эпид.показаниям
Флюорография	При поступлении на работу, в дальнейшем - 1 раз в год
Серологическое обследование на брюшной тиф	При поступлении на работу, в дальнейшем по эпидпоказаниям
Исследования на носительство кишечных инфекций.	При поступлении на работу, в дальнейшем по эпидпоказаниям
Исследование на носительство лиц гельминтов.	При поступлении на работу, в дальнейшем - 1 раз в год

3.2. Кроме того, работникам организации общественного питания рекомендуется проведение прививок против дифтерии 1 раз в 10 лет; против столбняка 1 раз в 10 лет (с 14 лет); против кори - лица до 55 лет, не болевшие корью, не привитые против кори, не имеющие сведений о прививках против кори; против гриппа – ежегодно в период с 01 сентября по 01 декабря.

3.3. Перечень сотрудников, подлежащих медицинским осмотрам, профессиональной гигиенической подготовке и аттестации:

№ п/п	ФИО сотрудника	Занимаемая должность
1.	Мирошниченко Татьяна Петровна	повар
2.	Ткачева Светлана Стефановна	повар
3.	Самсонова Марина Александровна	повар
4.	Рябоконева Елена Алексеевна	повар
5.	Долгодушева Наталья Викторовна	повар
6.	Романцова Ольга Ивановна	повар

¹ Кратность осмотра может быть увеличена с учетом складывающейся эпидемиологической ситуации и действующих местных нормативных актов

² Кратность обследований может быть увеличена с учетом складывающейся эпидемиологической ситуации и действующих местных нормативных актов

7.	Слепцова Галина Александровна	повар
8.	Ильченко Ольга Федоровна	повар
9.	Богданова Оксана Николаевна	повар
10.	Шпортенко Наталья Александровна	повар
11.	Скорик Екатерина Николаевна	повар
12.	Струкова Ирина Геннадиевна	повар
13.	Локтева Галина Александровна	повар
14.	Дуванская Татьяна Афанасьевна	повар
15.	Зайцева Надежда Викторовна	повар
16.	Цебенко Галина Геннадьевна	повар
17.	Грабкова Елена Анатольевна	повар
18.	Мороз Лидия Николаевна	повар
19.	Парамонова Анна Анатольевна	повар
20.	Третьякова Яна Сергеевна	повар
21.	Статешная Ирина Геннадьевна	повар
22.	Донскова Ольга Владимировна	повар
23.	Олина Ирина Алексеевна	повар
24.	Звягинцева Наталья Юрьевна	повар
25.	Помазан Татьяна Васильевна	повар
26.	Ангипова Ира Васильевна	повар
27.	Стенавская Любовь Александровна	повар
28.	Виниченко Галина Геннадьевна	повар
29.	Кулешова Вера Викторовна	повар

4. Потенциальную опасность представляют блюда, кулинарные изделия, реализуемые особо скоропортящиеся и скоропортящиеся продукты промышленного производства³: _____ вторые блюда из мяса, птицы, рыбы, гарниры, салаты _____

перечислить

5. Лицом, ответственным за осуществление производственного контроля выполняются следующие мероприятия:

³ Указываются наименования пищевых продуктов в соответствии с приложением к санитарно-эпидемиологическому заключению

№ п/п

Наименование мероприятий

1. Проверка температуры воздуха внутри холодильного оборудования.
2. Проверка наличия дезинфицирующих и моющих средств для обработки инвентаря и правильности их использования.
3. Проверка сроков прохождения сотрудниками гигиенической подготовки, аттестации, медицинских осмотров и исследований, проведения профилактических прививок
4. Выявление сотрудников с гнойничковыми заболеваниями кожи, нагноившимися порезами, ожогами, ссадинами, катарамы верхних дыхательных путей, инфекционными заболеваниями, отстранение их от работы, направление на лечение
5. Проверка качества продовольственного сырья и пищевых продуктов поступающих в организацию - документальная и органолептическая, а также условий и правильности её хранения и использования.
6. Органолептическая оценка качества блюд и кулинарных изделий, фритюрного жира
7. Проверка качества и своевременности уборки помещений, соблюдения режима дезинфекции, соблюдения правил личной гигиены.

6. При возникновении следующих ситуаций следует немедленно известить Территориальное управление Роспотребнадзора по РО (территориальный отдел) по телефону 2-03-74 :- получение сообщений о кишечном инфекционном заболевании, отравлении, связанном с употреблением изготовленных блюд

7. Организация лабораторных исследований

№ п/п	Объекта контроля/ этап контроля	Контролируемый фактор	Определяемые показатели, параметры контроля	Периодичность производственного контроля	Сведения об ответственном лице организации, и/или о привлекаемой сторонней организации	Нормативная, нормативно-техническая и методическая документация, регламентирующая проведение контроля
1)	Сырье, продукция, упаковка, материалы:					
1а	Контроль на этапе приема	Продовольственное сырье, пищевая продукция,	- оценка условий транспортирования и сроков годности	- каждая партия	ИП Шаповалов Н.Н	ТР ТС 005/2011; ТР ТС 021/2011; ТР ТС 022/2011 и

сырья, пищевой продукции, упаковочных и вспомогательных материалов	упаковочные и вспомогательные материалы	- наличие товаросопроводительной документации по всем наименованиям, обеспечивающей прослеживаемость пищевой продукции, наличие информации о декларации/сертификате соответствия/свидетельстве о государственной регистрации	- каждая партия	ИП Шаповалов Н.Н.	технические регламенты на отдельные виды пищевой продукции; СанПин 2.3/2.4.3590-20; программа обязательных предварительных мероприятий;
--	---	--	-----------------	-------------------	---

16	Контроль на этапе хранения продукции	Сырье и пищевая продукция, упаковочные и вспомогательные материалы	<p>6. наличие маркировки (транспортиной, потребительской, маркировка безопасности упаковки)</p> <p>7. оценка состояния упаковки (целостность) - транспортиной, потребительской</p> <p>8. оценка качества и безопасности (по протоколам лабораторных исследований, предоставляемых)</p>	<p>- при наличии (в соответствии с договором поставки)</p> <p>- при наличии сомнений в доброкачественности и безопасности</p> <p>- ежедневно с регистрацией в журнале</p> <p>- ежедневно</p> <p>- ежедневно</p> <p>- ежедневно</p>	ИП Шаповалов Н.Н.	<p>ТР ТС 005/2011;</p> <p>ТР ТС 021/2011;</p> <p>ТР ТС 022/2011 и технические регламенты на отдельные виды пищевой продукции; СанПин 2.3/2.4.3590-20; программа обязательных предварительных мероприятий; план ХАССП предприятия</p>
----	--------------------------------------	--	--	--	-------------------	--

		микробиологическим показателям				
1 в	Контроль на этапе подготовки сырья и пищевой продукции к процессам производства	Сырье и пищевая продукция, упаковочные и вспомогательные материалы	- оценка соблюдения сроков годности и условий хранения - оценка состояния упаковки - оценка соответствие продукции по органолептическим	- каждая партия - ежедневно - ежедневно	ИП Шаговалов Н.Н.	ТР ТС 005/2011; ТР ТС 021/2011; ТР ТС 022/2011 и технические регламенты на

(растаривание и иные операции)		параметрам (внешний вид, запах и т.д.) - оценка качества и безопасности по лабораторным исследованиям на соответствие НД по санитарно-химическим, физикохимическим и микробиологическим показателям	- при возникновении сомнений в доброкачественности и безопасности продукции - каждая партия		отдельные виды пищевой продукции; СанПиН 2.3/2.4.3590-20; технические условия и технологические инструкции на продукцию; программа обязательных предварительных мероприятий; план ХАССП предприятия
--------------------------------	--	--	--	--	--

1г	Контроль на этапе технологических процессов производства и изготовления пищевой продукции	Объект контроля - продовольственное сырье и пищевая продукция на определенном этапе технологического процесса в зависимости от вида производимой продукции и технологии производства	- параметры контроля (температура, влажность, физико-химические показатели и иные) в зависимости от вида производимой продукции и технологии производства	- периодичность контроля в зависимости от вида производимой продукции и технологии производства	ИП Шаповалов Н.Н.	ТР ТС 021/2011; ТР ТС 022/2011 и технические регламенты на отдельные виды пищевой продукции; СанПиН 2.3/2.4.3590-20; технические условия и технологические инструкции на выпускаемую продукцию; программа обязательных предварительных мероприятий; план ХАССП предприятия
1д	Контроль качества и безопасности	Готовая продукция	- проведение лабораторных исследований готовой продукции по показателям:			ТР ТС 021/2011; ТР ТС 022/2011 и технические

готовой пищевой продукции		1) органолептическим 2) микробиологическим кулинарное мясное изделие	1) каждая партия с регистрацией в журнале По 1 пробе 1 раз в год в каждом учреждении	ИП Шаповалов Н.Н. Филиал «ФБУЗ «ЦГИЭ в РО» в г. Миллерово	регламенты на отдельные виды пищевой продукции; ГОСТ, СТО, технические условия на выпускаемую продукцию; программа обязательных предварительных мероприятий; план ХАССП предприятия
---------------------------	--	--	---	--	---

Контроль на этапе хранения готовой пищевой продукции	Готова продукция	<ul style="list-style-type: none"> - оценка условий хранения (температура, влажность, световой режим) - оценка сроков годности готовой продукции - оценка состояние упаковки готовой продукции 	- ежедневно каждая партия с регистрацией в журнале	ИП Шаповалов Н.Н.	<p>ТР ТС 005/2011; ТР ТС 021/2011; ТР ТС 022/2011 и технические регламенты на отдельные виды пищевой продукции; СанПиН 2.3/2.4.3590-20; программа обязательных предварительных мероприятий; план ХАССП предприятия</p>
--	------------------	---	--	-------------------	---

2) Производственное обо
зудование, инвентарь

2а	Контроль за состоянием производственного оборудования и инвентаря	Производственное оборудование и инвентарь	- визуальная оценка исправности работы производственного оборудования, средств автоматического контроля - визуальная оценка состояния производственного инвентаря - оценка исправности и пригодности производственного оборудования, проверка средств автоматического контроля	- перед началом работы - перед началом работы	ИП Шаповалов Н.Н.	ТР ТС 021/2011; технические регламенты на отдельные виды пищевой продукции; СанПиН 2.3/2.4.3590-20; программа обязательных предварительных мероприятий; план ХАССП предприятия
3)	Санитарно-техническое состояние производственных помещений:					
За	Контроль за функционированием инженерных систем	- вентиляция и кондиционирование - водоснабжение - водотведение - освещение	- визуальная оценка исправности инженерных систем - оценка эффективности работы инженерных систем и их обслуживание	- ежедневно перед началом работы - согласно графика планово-предупредительных ремонтов, обслуживания и осмотров	ИП Шаповалов Н.Н. специализированная организация по договору	ТР ТС 021/2011; технические регламенты на отдельные виды пищевой продукции; СанПиН 2.3/2.4.3590-20; программа обязательных предварительных мероприятий; план ХАССП предприятия

36	Контроль за состоянием внутренней отделки помещений	Состояние поверхностей пола, стен и потолка производственных помещений	Визуальная оценка состояния поверхностей пола, стен и потолка	- ежедневно перед началом работы	ИП Шаповалов Н.Н.	ТР ТС 021/2011; и др. технические регламенты на отбельные виды пищевой продукции; СанПин 2.3/2.4.3590-20; программа обязательных предварительных мероприятий; план ХАССП предприятия
4)	Санитарно-эпидемиологический режим					
4а	Качество используемой воды	Вода питьевая	Лабораторные исследования воды при использовании централизованного источника водоснабжения на показатели: - микробиологические показатели			ТР ТС 021/2011; СанПин 3/2.4.3590-20; СанПин 1.2.3685-21; СанПин 2.1.3684-21

46	Качество моющих и дезинфицирующих средств	Моющие и дезинфицирующие средства	- визуальная оценка применяемых моющих и дезинфицирующих средств, разрешенных для применения в предприятиях общественного питания и пищевой промышленности - визуальная оценка соответствия применяемых моющих и дезинфицирующих средств обрабатываемым поверхностям	- перед использованием - перед использованием	ИП Шаповалов Н.Н.	ТР ТС 021/2011; СанПин 2.3/2.4.3590-20; программа обязательных предварительных мероприятий; план ХАССП предприятия; инструкция на моющие и дезинфицирующие
----	---	-----------------------------------	---	--	-------------------	--

<p>4в</p> <p>Качество проводимой мойки и дезинфекции</p>	<p>Оборудование и инвентарь, производственные помещения, персонал</p>	<p>- тест-системы по оценке качества мойки и дез. обработки</p> <p>- лабораторный контроль смывов на ВГКП,</p>	<p>- при использовании в соответствии с инструкцией</p> <p>По 5 проб 1 раз в год в каждом учреждении</p>	<p>ИП Шаповалов Н.Н.</p> <p>Филиал «ФБУЗ «ЦГИЭ в РО» в г.Миллерово</p>	<p>ТР ТС 021/2011;</p> <p>программа обязательных предварительных мероприятий;</p> <p>план ХАССП</p> <p>предприятия;</p> <p>МР 4.2.0220-20</p>
--	---	--	--	--	---

г	Личная гигиена персонала	Работники, занятые на работах, которые связаны с производством (изготовлением) пищевой продукции и при выполнении которых осуществляются непосредственные контакты работников с продовольственным (пищевым) сырьем и (или) пищевой продукцией,	<ul style="list-style-type: none"> - оценка полноты проведения предварительных и периодических медицинских осмотров - оценка отсутствия/наличия симптомов инфекционных заболеваний, осмотр видимых кожных покровов и слизистых - опрос на предмет наличия инфекционных заболеваний у ближайших родственников и совместно проживающих лиц работника - визуальный контроль за качеством обработки рук - оценка состояния спецодежды санитарной одежды
---	--------------------------	--	--

<p>при поступлении на работу, и далее в соответствии с установленной периодичностью</p> <p>- ежедневно до начала работы с регистрацией в журнале</p> <p>- ежедневно до начала работы с регистрацией в журнале</p> <p>- ежедневно до начала работы в течение смены</p> <p>- ежедневно до начала работы и в течение смены</p>	<p>ИП Шаповалов Н.Н.</p>	<p>ТР ТС 021/2011; СанПиН 2.3/2.4.3590-20; приказ Минздрава России № 29н от 28.01.2021; программа обязательных</p> <p>предварительных мероприятий; план ХАССП предприятия</p>
---	--------------------------	---

8.Перечень форм учета результатов производственного контроля:

8.1.Журнал регистрации результатов контроля (указываются мероприятия, выполненные ответственным лицом в рамках производственного контроля; мероприятия по устранению нарушений: приостановление оказания услуг, проведение санитарного дня, других принятых мерах, сроках и результатах повторных исследований, дате возобновления деятельности);

8.2.Журнал учета результатов медицинских осмотров работников САНПИН 2.3/2.4.3590-20;

8.4..Акты отбора проб и протоколы лабораторных исследований.