

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
средняя общеобразовательная школа № 9
имени Александра Ивановича Покрышкина
станция Новосергиевская
муниципального образования
Крыловский район

ПРИКАЗ

23.08.2021

№ 212

**О назначении ответственного за осуществление производственного контроля и
соблюдением санитарных норм**

На основании программы производственного контроля за соблюдением санитарных
правил и выполнением санитарно-противоэпидемических мероприятий

П Р И К А З Ы В А Ю:

1. Утвердить программу производственного контроля за соблюдением санитарных
норм (Приложение №1).
2. Назначить ответственного за осуществление производственного контроля за
соблюдением санитарных технолога Трифонову Е.Н.
3. Контроль за исполнение данного приказа оставляю за собой.

Директор МБОУ СОШ №9

Айрапетян М. В.

С приказом ознакомлен:
Трифорова Е.Н.

23.08.2021

(дата)



ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ
за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-
противоэпидемических (профилактических) мероприятий
в муниципальном бюджетном общеобразовательном учреждении средней
общеобразовательной школе №9 станицы Новосергиевской МО Крыловский район
(наименование образовательного учреждения)

1. Общие данные:

- 1) вид деятельности, работ, услуг: **образовательная деятельность**
 - 2) Ф.И.О. руководителя : **Айрапетян Маргарита Владимировна**
 - 3) Адрес: юридический: **Краснодарский край, Крыловский район, станица Новосергиевская, улица Школьная, 5**
Фактический: **Краснодарский край, Крыловский район, станица Новосергиевская, улица Школьная, 5**
 - 4) Кол-во работающих всего : **38**
из них:
преподаватели : **20**
техслужащие : **7**
работники пищеблока : **3 человека**
рабочие по обслуживанию оборудования: **нет**
медработники: **медсестра**
 - 5) Общая площадь объекта (ов): **4250 кв. м**
 - 6) Количество классов : **12**
из них: начальные : **4**
старшие : **8**
 - 7) Площадь классных кабинетов : **1250 кв.м**
 - 8) Кабинет информатики (есть/нет, кол-во рабочих мест) : **есть, 14 мест**
 - 9) Физкультурные площадки, спортзал (есть/нет) и их оснащение : спортзал : **есть**
 - 10) Плавательный бассейн (есть/нет): **нет**
 - 11) Техническое состояние здания учреждения (нужное подчеркнуть):
- имеются все виды благоустройства;
- требуется капитальный ремонт;
- находится в аварийном состоянии
 - 12) Наличие водопровода (МУП «Водоканал Крыловский», «Родник Кавказа», др., указать полное наименование обслуживающей организации): **МУП « Водоканал Крыловский».**
 - 13) Наличие центральной канализации - **локальный септик.**
 - 14) Санитарно-эпидемиологическое заключение на вид деятельности – **есть**
Образовательная – **роspotребнадзора серия А № 245258; №23.к.к. 17000 м. 018507. 10.7. от 03.10.2007 г.** (указать № заключения рospotребнадзора, № лицензии на образовательную деятельность)
Услуга общественного питания: **завтраки.**
2. Ответственным за осуществление производственного контроля является: **Технолог**
(приказ о назначении прилагается)

Перечень должностных лиц (работников), на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля

№ п/п	Фамилия, имя, отчество	Занимаемая должность	Приказ о назначении
1.	Айрапетян Маргарита Владимировна	Директор	№41 от 01.10.2001
2.	Журавель Татьяна Алексеевна	Завхоз	№112 от 28.04.2014
3.	Таришняя Валентина Васильевна	Зам. директора по ВР	№57/4 от 01.09.2011
4.	Трифонова Екатерина Николаевна	Технолог	№100 от 11.01.2021

Приложения к Разделу № 2:

Приложение № 2 «Приказ о назначении лиц, ответственных за осуществление производственного контроля»

Приложение № 3 «Должностная инструкция ответственного за осуществление производственного контроля»

3. В образовательном учреждении имеются в наличии следующие нормативные документы:

- **Федеральный Закон от 30.03.1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (извлечение);**
- **Федеральный Закон от 02.01.2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (извлечение);**
- **СП 2.3.6.1066-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям торговли и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов»;**
- **СП 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;**
- **СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»;**
- **СанПиН 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья».**

4. Предварительным и периодическим медицинским осмотрам, а также профессиональной гигиенической подготовке подлежат следующие сотрудники: **повар Масюк Л.С., повар Лысова Н.В., технолог Трифонова Е.Н., медсестра Орлова Н.М.**

5. Перечень возможных аварийных ситуаций, связанных с остановкой производства, нарушением технологических процессов, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию: отключение электроэнергии, отсутствие подачи проточной, горячей воды, несвоевременный завоз продуктов, неисправность центрального отопления.

6. Лицом, ответственным за осуществление производственного контроля осуществляются следующие мероприятия:

№ п/п	Наименование мероприятий	Периодичность
1	Входной контроль показателей качества и безопасности поступающего сырья и пищевой продукции.	Технические регламенты на соответствующие виды продукции, ФЗ от

		02.01.2000г. № 29 « О качестве и безопасности пищевых продуктов» СП 2.3.6.1079-01 ГОСТ Р 51074-2003 СанПиН 2.3.2.1078-01
2	Контроль на этапе технологических процессов приготовления готовой продукции .	СП 2.3.6.1079-01 СанПиН 2.3.2.1078-01 нормативная тех.документация СанПиН 1074-01.
3	Производственная среда – условия труда на рабочем месте.	СП 1.1.1058-01 СП1.1.2193-07 СП2.3.6.1079-01
4	Проверка качества и своевременности уборки помещений, соблюдения режима дезинфекции, использования средств индивидуальной защиты, соблюдения правил личной гигиены.	СанПиН 2.4.5.2409-08
5	Контроль за своевременным проведением мероприятий по дератизации.	СанПиН 2.4.5.2409-08
6	Контроль за недопущением возникновения нарушения санитарных норм и правил, а также принятием мер, направленных на устранение выявленных нарушений санитарных норм, в том числе контроль за информированием органов Госсанэпиднадзора о мерах, принятых к устранению данных нарушений.	Федеральный Закон от 02.01.2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (извлечение).
7	Проверка сроков прохождения сотрудниками гигиенической подготовки и медицинских осмотров.	СанПиН 2.4.5.2409-08

Схема лабораторного контроля на производстве:

№ п/п	Наименование мероприятий	Периодичность
1	Органолептические показатели, физикохимические показатели готовой продукции, энергетическая ценность и полнота вложения блюд №3. Контроль проводимой витаминизации третьих блюд № 1	1 раз в 6 мес. (30% от каждого вида блюд собственного производства.) ФБУЗ Куцевский филиал.
2	Микробиологические показатели готовой продукции №3 на соответствие требованиям санитарного законодательства.	1 раз в 6 мес. (30% от каждого вида блюд собственного производства.) ФБУЗ Куцевский филиал.
3	Микробиологические исследования питьевой воды №2 (питьевой фонтанчик, в/кр. пищеблока).	1 раз в 6 мес.
4	Смывы с объектов производственного оборудования, инвентаря, рук и спецодежды персонала №10.	1 раз (не менее 10 смывов) в 6 месяцев.
5	Физические факторы: микроклимат (температура, влажность воздуха, скорость движения воздуха) не менее 2 точек.	2 раза в год (холодный и теплый период года).

6	Освещенность рабочих мест не менее 2 точек (кабинеты ИВТ, математики, физики, химии, русского языка).	1 раз в год
7	Исследование уровня шума в производственных помещениях не менее 2 точек.	1 раз в год

В ходе производственного контроля за соблюдением санитарно-эпидемиологических требований и проведением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий применяются методики экспресс-анализа:

Вид исследований	Объект исследования (обследования)	Количество, не менее	Кратность, не реже
Контроль показателей качества поступающих пищевых продуктов			
Определение свежести и доброкачественности мяса	Мясо	1 проба каждого вида пищевого продукта	Каждая поступающая партия пищевых продуктов
Определение свежести и доброкачественности рыбы	Рыба		
Определение свежести и доброкачественности молока	Молоко		
Определение нитратов в растительных пищевых продуктах	Овощи и фрукты, зелень		
Контроль показателей качества готовых блюд			
Качество термической обработки мясных и рыбных изделий	Мясные и рыбные изделия	Каждый вид блюд	Каждый прием пищи
Определение массы порции готового блюда	Готовая пища	Каждый вид блюд	Каждый прием пищи
Определение температуры готовых блюд	Готовая пища	Каждый вид блюд	Каждый прием пищи
Контроль правильности обработки рук работников пищевых предприятий			
Контроль правильности обработки рук персонала – определение остаточного хлора на поверхности рук	Руки персонала, находящегося на смене	Работники, по инструкции обрабатывающие руки дезинфекционными средствами	Каждую смену

Руководитель образовательного учреждения является ответственным лицом за организацию и полноту охвата обучающихся горячим питанием. Юридические лица, независимо от организационных правовых форм, и ИП, деятельность которых связана с организацией или обеспечением горячего питания, с целью реализации профилактических мероприятий, направленных на охрану здоровья обучающихся, обеспечивают:

- наличие в каждой организации настоящих санитарных правил;
- выполнение требований санитарных правил всеми работниками предприятия;
- организацию производственного контроля, включающий лабораторно-инструментальные исследования;
- необходимые условия для соблюдения санитарных норм и правил на всех этапах приготовления и реализации блюд и изделий, гарантирующих их качество и безопасность для здоровья потребителей;
- прием на работу лиц, имеющих допуск по состоянию здоровья, прошедших профессиональную, гигиеническую подготовку и аттестацию;
- наличие личных медицинских книжек на каждого работника;
- своевременное прохождение предварительных при поступлении и периодических медицинских обследований всеми работниками;
- ежедневное ведение необходимой документации (бракеражные журналы, журналы осмотров кожных покровов персонала, ЖКТ, ОРВИ, и другие документы, в соответствии с настоящими санитарными правилами);
- условия труда работников в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации, санитарными правилами, гигиеническими нормативами;
- исправную работу технологического, холодильного оборудования предприятия;
- наличие достаточного количества производственного инвентаря, посуды, моющих, дезинфицирующих средств и других предметов материально-технического оснащения;
- проведение мероприятий по дезинфекции, дезинсекции и дератизации;
- наличие аптечек для оказания первой неотложной помощи;
- организацию санитарно-просветительной работы с персоналом путем проведения семинаров, бесед, лекций.

Пищевые продукты, поступающие на пищеблок, должны соответствовать гигиеническим требованиям, предъявляемым к продовольственному сырью и пищевым продуктам, и сопровождаться документами, удостоверяющими их качество и безопасность, с указанием даты выработки, сроков и условий хранения продукции.

Сопроводительный документ необходимо сохранять до конца реализации продукта.

Для контроля за качеством поступающей продукции проводится бракераж и делается запись в журнале бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья в соответствии с рекомендуемой формой.

Витаминация блюд проводится непосредственно перед раздачей под контролем медицинского работника.

Для контроля за качественным и количественным составом рациона питания, ассортиментом используемых пищевых продуктов и продовольственного сырья, медицинским работником ведется «Ведомость контроля за питанием» в соответствии с рекомендуемой формой. Один раз в 10 дней, осуществляется подсчет и сравнение со среднесуточными нормами питания.

Директор МБОУ СОШ № 9  Айрапетян М. В.

