

Утверждаю
Директор МБОУ «СОШ №6»
а. Габукай
К.Ш. Сташ
приказ № 141 от 12.12.2018г.



ПРОГРАММА

производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий при организации питания в МБОУ «СОШ №6» а. Габукай

г. Майкоп
2018 г.

- I Перечень официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью**
- Федеральный Закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30.03.99 № 52-ФЗ.
- Федеральный закон от 02.01.2000 N 29-ФЗ (ред. от 13.07.2015) "О качестве и безопасности пищевых продуктов"
- Федеральный Закон от 21.11.2011г. №323-ФЗ «Об основах охраны здоровья граждан в Российской Федерации»
- Закон Российской Федерации «О защите прав потребителей» от 07.02.92г. № 2300-1.
- СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям обучения в общеобразовательных учреждениях»
- СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»
- СП 2.3.6.1079-01 " Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья"
- СанПиН 2.2.2./2.4.1340-03 «Гигиенические требования к персональным электронно-вычислительным машинам и организации работ»;
- СанПиН 2.1.4.1074-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества».
- СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов».
- СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий».
- СП 3.5.3.1129-02 «Санитарно-эпидемиологические требования к проведению дератизации».
- СП 3.5.1378-03 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и осуществлению дезинфекционной деятельности».
- СанПиН 2.1.7.1322-03 «Гигиенические требования к размещению и обезвреживанию отходов производства и потребления»
- СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности пищевых продуктов».
- СанПиН 2.2.1/2.1.1.1278-03 «Гигиенические требования к естественному, искусственному и совмещенному освещению жилых и общественных зданий»
17. СанПиН 2.2.4.548-96 «Гигиенические требования к микроклимату производственных помещений»
- СанПиН 2.1.4.1074-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества»
- СанПиН 2.3.2.1940-05 «Организация детского питания»
- Постановление главного государственного санитарного врача по РА «Об учете дезинфицирующих средств и проведении дезинфицирующих мероприятий на объектах Республики Адыгея» от 18.12.2001 г. №60.
- СанПиН 3.5.2.1376-03 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дезинсекционных мероприятий против синантропных членистоногих"

18. СП 3.5.3.3223-14 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дератизационных мероприятий»
19. СанПиН 2.2.4.3359-16 «Санитарно-эпидемиологические требования к физическим факторам на рабочих местах»
20. Приказ Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации от 12.04.2011г. № 302н «Об утверждении перечней вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования), и порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров (обследований) работников, занятых на тяжелых работах и на работах с вредными и (или) опасными условиями труда»
21. Федеральный закон от 27 декабря 2002 г. N 184-ФЗ «О техническом регулировании»
22. ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»
23. ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»
24. ТР ТС 023/2011 «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей»
25. ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию»
26. ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»
27. ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса мясной продукции»
28. ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки»
29. Технический регламент Евразийского экономического Союза «О безопасности рыбы и рыбной продукции» (ТР ЕАЭС 040/2016)
30. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 027/2012 «О безопасности отдельных видов специализированной пищевой продукции, в том числе диетического лечебного и диетического профилактического питания»
31. СанПиН 3.2.3215-14 «Профилактика паразитарных болезней»
32. МУ 3.2.1756-03 эпидемиологический надзор за паразитарными болезнями»
33. СП 3.1.1.3108-13 «Профилактика острых кишечных инфекций»
34. СП 3.1.7.2616-10 «Профилактика сальмонеллеза»
35. СП 3.1.7.2615-10 «Профилактика иерсиниоза»
36. СП 3.2.3110-13 «Профилактика энтеробиоза»
37. СП 3.1.2825-10 «Профилактика вирусного гепатита «А»
38. МУ 2657-82. Методические указания по санитарно-бактериологическому контролю на предприятиях общественного питания и торговли пищевыми продуктами" (утв. Минздравом СССР 31.12.1982 N2657)

II. Перечень должностных лиц, на которых возложены функции производственного контроля

Должностное лицо	Функции
<p>Руководитель образовательного учреждения</p>	<p>Обеспечивает:</p> <ul style="list-style-type: none"> - наличие в учреждении необходимой нормативной документации, регламентирующей деятельность предприятия; - выполнение требований санитарных правил всеми сотрудниками учреждения; - необходимые условия для соблюдения санитарных норм и правил; - прием на работу лиц, имеющих допуск по состоянию здоровья, прошедших профессиональную, гигиеническую подготовку; - наличие личных медицинских книжек на каждого работника и своевременное прохождение ими периодических медицинских обследований, а также соблюдение периодичности вакцинации в соответствии с национальным календарем прививок; - организацию мероприятий по дезинфекции, дезинсекции, дератизации; - условия труда работников в соответствии с действующим законодательством, санитарными правилами и гигиеническими нормативами; - организацию производственного и лабораторного контроля; - исправную работу технологического и холодильного и другого оборудования учреждения; - выполнение постановлений, предписаний Управления Роспотребнадзора по РА;
<p>Заведующий хозяйством</p>	<p>Обеспечивает:</p> <ul style="list-style-type: none"> - своевременный ремонт и удовлетворительное санитарно-техническое состояние помещений и оборудования, - обеспечивает удовлетворительное содержание территории учреждения, мусоросборника с обязательной дезинфекцией, - обеспечивает проведение дератизационных, дезинсекционных, дезинфекционных работ, - обеспечивает профилактический ремонт и бесперебойное функционирование систем водоснабжения, канализации, отопления.

Кладовщик	<ul style="list-style-type: none"> - Осуществляет прием продуктов питания от поставщиков с соблюдением санитарных требований к условиям и срокам и> транспортировки. - несет ответственность за качество принимаемых продуктов, - осуществляет контроль за наличием товаросопроводительных документов, - проводит бракераж продуктов и продовольственного сырья с соответствующей записью в журнале, - осуществляет контроль за условиями хранения и сроками годности пищевых продуктов,
Медицинский персонал	<p>Обеспечивает:</p> <ul style="list-style-type: none"> - проведение осмотра учащихся с целью выявления педикулеза, чесотки. - организует работу по профилактике инфекционных и неинфекционных заболеваний. - ведение медицинской документации
Медицинский персонал	<p>Обеспечивает:</p> <ul style="list-style-type: none"> - проведение осмотра учащихся с целью выявления педикулеза, чесотки, - организует работу по профилактике инфекционных и неинфекционных заболеваний, - ведение медицинской документации
Зав. производством, повар	<p>Обеспечивает:</p> <ul style="list-style-type: none"> - своевременное высококачественное приготовление пищи в соответствии с требованиями санитарного и технологического режимов, - участвует в составлении ежедневного меню-раскладки несет личную ответственность за качеством приготовленной пищи соблюдением сроков реализации готовой продукции, - производственную деятельность подчиненных; - рациональную организацию технологического процесса; - постоянный контроль за соблюдением рецептов при приготовлении блюд; - постоянный контроль за соблюдением технологических режимов приготовления кулинарной продукции; - контроль за соблюдением персоналом требований, предъявляемых к

	<p>оборудованию, инвентарю, посуде, таре;</p> <ul style="list-style-type: none"> - контроль за соблюдением персоналом правил личной гигиены; - ежедневное ведение необходимой технологической документации; - изучение отзывов и предложений потребителей; - отбор суточных проб
Лицо, ответственное за осуществление дезинфекционного режима (завхоз)	<p>Обеспечивает:</p> <ul style="list-style-type: none"> - расчет потребности в дезинфицирующих средствах; - контроль за учетом получения и расходования дезинфицирующих средств и проведения дезинфекционных работ; - контроль за проведением дезинфекционных работ; - своевременное заполнение журналов
Кух.рабочий	<ul style="list-style-type: none"> - Обеспечивает соблюдение требований к условиям мытья кухонной посуды, оборудования, инвентаря, - ежедневную влажную уборку помещений пищеблока с применением моющих и дезинфицирующих средств

Ш.Перечень химических веществ, биологических, физических и иных факторов, а также объектов производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для человека и среды обитания.

Этапы контроля	Объект контроля	Параметры контроля	Периодичность контроля
1.Входной контроль показателей качества и безопасности поступающего сырья и пищевой продукции	Пищевые продукты: хлеб, хлебобулочные изделия, гастрономические мясные, рыбные, молочные продукты, масложировые продукты, мясо, рыба, мясо птицы, полуфабрикаты в ассортименте (охлажденные, замороженные), консервы в	Наличие товаросопроводительных документов, подтверждающих качество и безопасность: товарно-транспортные накладные декларации о соответствии продукции, 2) Соответствие упаковки, маркировки Требованиям технических регламентов; ТР ТС 022/2011 « Пищевая продукция в части ее маркировки»; ТР ТС 005/2011 « О безопасности упаковки» Органолептические показатели (внешний вид, цвет, запах, вкус, консистенция), Соблюдение: -сроков и условий хранения	Каждая партия поступающего сырья и пищевых продуктов

	ассортименте, плодовоовощная продукция, макаронно-крупяные продукты, мука, кондитерские изделия пром. Производства, напитки безалкогольные, соки, яйца, чай, пищевые концентраты	(для хранения гастрономических, молочных продуктов, мяса, птицы и п/ф охлажденных при температуре $+4\pm 2^{\circ}\text{C}$, замороженных при температуре -18°C , кондитерских изделий при температуре $+18\pm 3^{\circ}\text{C}$, зелени, плодовоовощной продукции при температуре $-0 + 10^{\circ}\text{C}$, яиц при температуре до $+20^{\circ}\text{C}$ и относительной влажности не более 75%, правил товарного соседства, норм складирования 5) Физико-химические показатели (жирнокислотный состав) В т.ч. молочная продукция по показателям фальсификации, жирнокислотный состав	2 раза в год от каждого поставщика в аккредитованной лаборатории 1 раз в 6 месяцев каждого вида от каждого поставщика
2. На этапе транспортировки	пищевые продукты	соблюдение температурно-влажностного режима при транспортировке	Каждая партия
	спец.транспорт	Наличие справки о дезинфекционной обработке транспорта, стеллажей, поддонов для продукции, наличие санитарной одежды у водителя-экспедитора, медицинской книжки, гигиенического обучения водителя-экспедитора.	Каждая партия
	транспортная тара	соответствие упаковки - наличие и правильность маркировки	Каждая партия
3. Технологический контроль на этапе производства	Процессы приготовления	Контроль: на этапах технологического процесса; Соблюдение: рецептур; - требований технологии производства; - поточности производства, режимов обработки готовых продуктов, - температуры тепловой обработки, - продолжительности тепловой	Ежедневно
	кулинарная продукция		Ежедневно
			Каждая партия

	Вода питьевая питьевая	обработки; Органолептические показатели готовности и качества Лабораторные исследования воды питьевой: органолептические, физико- химические, микробиологические показатели	Аккредитованной лабораторией – 1 проба 2 раза в год, микробиологические показатели 2 раза в год
4. На этапе хранения	Пищевые продукты	Сроки хранения; Температурный режим хранения; Товарное соседство; Нормы складирования	Ежедневно
5. Приемочный контроль	Кулинарная продукция	1) Органолептические показатели: - внешний вид, цвет, запах, вкус; - соблюдение температуры подачи блюд и напитков; 2) Физико-химические показатели: - калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре; - контроль проводимой витаминизации блюд; - эффективность термической обработки; 3) Показатели микробиологической безопасности (вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные блюда) 4) Контроль проводимой витаминизации блюд	Каждая партия 3-4 блюда обеда – 1 раз в год Одно (третье) блюдо – 1 проба - 1 раз в год Второе блюдо - 1 проба - 1 раз в год Не менее 2-3 блюд исследуемого приема пищи – 1 раз в квартал Третье блюда – 1 проба 2 раза в год
6. Исследования параметров микроклимата освещенности	Рабочее место Рабочее место Рабочее место	Исследование параметров микроклимата производственных помещений Исследование уровня искусственной освещенности в производственных помещениях Исследование уровня шума в производственных помещениях	2 пробы в год (в холодный и теплый периоды) 2 пробы 1 раз в год в темное время суток 2 пробы 1 раз в год, а также после

			реконструкции систем вентиляции; ремонта оборудования, являющегося источником шума
7. Соблюдение санитарного и дезинфекционного режимов	Территория	Своевременная смена песка в песочницах; Ежедневная уборка территории Наличие инструкции о правилах мытья; -наличие неснижаемого месячного запаса дез. средств;	1 раз в год (весной и по показаниям) Постоянно
	Оборудование, инвентарь, посуда, тара	-наличие маркировки на инвентаре; -концентрация моющих средств; -концентрация дез. средств; -эффективность мытья;	По договору Постоянно Постоянно
	Технологическое оборудование, инвентарь, посуда;	санитарной обработки посуды, инвентаря, соблюдение персоналом правил личной гигиены	смывы с объектов производственного окружения, рук, сан. одежды персонала – 1 раз в год – 10 проб
	уборочный инвентарь; холодильное оборудование	Проведение текущей обработки с применением моющих средств с последующей дезинфекцией в конце дня (места общего пользования: туалеты, столовая, медицинский кабинет); -проведение генеральной уборки с применением моющих средств с последующей дезинфекцией; -оттаивание и обработка холодильного оборудования; кратность согласно технических паспортов	текущая уборка ежедневно смывы на яйца гельминты 1 раз в год – 10 проб 1 раз в месяц 1 раз в месяц

IV. Перечни должностей, подлежащих медицинским осмотрам и санитарно-гигиеническому обучению

Должность	Кратность прохождения	
	Мед.осмотр	Профессионально-гигиеническое обучение
Руководитель (директор)	1 раз в год	1 раз в год (работники кухни и пом.воспитателя) 1 раз в 2 года- воспитатели
Зав.хозяйством		
Медицинский работник		
Работники столовой		
Заведующая столовой		
Повар		
Кух.рабочий		
Педагогический состав		

v. Перечень возможных аварийных ситуаций, связанных с нарушениями, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения:

- Неудовлетворительные результаты производственного лабораторного контроля
- Получение сообщений об инфекционном, паразитарном заболевании (острая кишечная инфекция, вирусный гепатит А, трихинеллез и др).
- Отключение электроэнергии на срок более 4-х часов:
- Неисправность сетей водоснабжения;
- Неисправность сетей канализации;
- Неисправность холодильного оборудования.

Мероприятия, предусматривающие безопасность окружающей среде:

- Обеспечение удовлетворительных результатов производственного лабораторного контроля пищевой продукции посредством соблюдения требований СанПиН 2.4.2.2821-10 и технических регламентов Таможенного союза.
- Заключение договоров на проведение дератизации и дезинсекция с учреждениями, имеющими лицензии на право деятельности.
- Заключение договоров с обслуживающей организацией, обеспечивающей исправную работу внутренних сетей водоснабжения, канализации, электросетей и оборудования, вывоз и утилизацию мусора.
- Заключение договоров с организациями здравоохранения по обеспечению медицинских осмотров персонала.
- Заключение договоров с «Центром гигиены и эпидемиологии» на обеспечение санитарно-гигиенического обучения персонала Учреждения.
- Иное.

VI. Перечень форм учета и отчетности по вопросам осуществления производственного контроля

- Журнал бракеража поступающей пищевой продукции
- Журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок
- Журнал бракеража готовой пищевой (кулинарной) продукции
- Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд.
- Журнал учета лабораторного контроля
- Журнал учета результатов медицинских осмотров работников (в.т.ч. связанных с раздачей пищи).
- Журнал осмотра на гнойничковые заболевания работников пищеблока.

- Журнал здоровья персонала (журнал в той же форме используется отдельно для работников пищеблока).
- Личные медицинские книжки каждого работника
- Журнал учета включения бактерицидной лампы в холодном цехе. Протоколы отбора - проб и протоколы лабораторных исследований
- Договора и акты приема выполненных работ по договорам (вывоз отходов, дератизация, дезинсекция)
- Журнал учета температуры в холодильниках
- Журнал учета температуры и влажности воздуха в складских помещениях
- Журнал учета дезинфекции и дератизации
- Журнал контроля санитарного состояния пищеблока и кладовой.