

УТВЕРЖДАЮ

Директор

МУП «ШКОЛЬНЫЙ КОМБИНАТ»

Б.П. Федори

« 2024 год



**ПРОГРАММА
ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ
ЗА СОБЛЮДЕНИЕМ САНИТАРНЫХ ПРАВИЛ
И ВЫПОЛНЕНИЕМ САНИТАРНО-ПРОТИВОЭПИДЕМИЧЕСКИХ
(ПРОФИЛАКТИЧЕСКИХ) МЕРОПРИЯТИЙ В СТОЛОВОЙ**

МБОУ Школа № 2

Республика Крым, г. Феодосия

г. Феодосия 2024 г.

- 1.
- 2.
- 3.
- 4.
- 5.
- 6.
- 7.
- 8.
- 9.
- 10.
- 11.
- 12.
- 13.

МУП «Школьный комбинат»

298100, Республика Крым, г. Феодосия, ул. Украинская ,21

г. Феодосия, ул. Победы, 13, МБОУ школа № 2

Телефон : 3-57-90

ОКПО: 00790410

ОКОГУ: 4210007

ОКВЭД: 55.51

БИК: 0435510607

ОГРН: 1159102014466

КПП: 910801001

ИНН: 9108120109

Фамилия, имя, отчество руководителя, заместителя: Федори Павлович - директор;

Вид деятельности, работ, услуг: деятельность столовых при предприятиях и учреждениях

Перечень видов деятельности:

1. Оказывает услуги по организации горячего питания учащихся

Перечень должностных лиц (работников), на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля и ответственности за его проведения

1. Заведующий производством
2. Медсестра школы
3. Инженер - технолог
4. Инженер по охране труда
5. Заведующий складом

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

1. Федеральным законом от 26.12.2008 года № 294-ФЗ «О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при проведении государственного контроля (надзора)»
2. Федеральный закон от 30 марта 1999г. № 52-ФЗ “О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения” (ред. от 01.12.2007 г.);
3. Федеральный закон от 02 января 2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (ред. от 30.12.2006 г.);
4. Федеральный закон «Об иммунопрофилактике инфекционных заболеваний», № 157-ФЗ от 17.09.98 г. (ред. от 01.12.2007 г.);
5. Положение об осуществлении государственного санитарно-эпидемиологического надзора в Российской Федерации, утвержденное постановлением Правительства Российской Федерации от 15 сентября 2005 года № 569 (Собрание законодательства Российской Федерации, 2005, № 39, ст. 3953);
6. Федеральный закон “О предупреждении распространения туберкулеза в Российской Федерации” от 18.06.01 № 77-ФЗ (ред. от 18.10.2007 г.);
7. Постановление Правительства Российской Федерации от 15.08.1997 г. № 1036 «Об утверждении правил оказания услуг общественного питания.
8. Приказ Минздрава РФ от 29.06.2000 г. № 229 «О профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организаций»;
9. Приказ Минздравсоцразвития России №302н от 12 апреля 2011 г. «Об утверждении перечней вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых обязательные 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»;
10. Методические указания "Нормативы проведения основных санитарно-бактериологических исследований объектов окружающей среды" (утв. Главным государственным санитарным врачом СССР 24 февраля 1983 г. № 2671-83);
11. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения "
12. СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;
13. СП 3.5.1378-03 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и осуществлению дезинфекционной деятельности»;
14. СП 3.5.3.1129-02 «Санитарно-эпидемиологические требования к проведению дератизации»;
15. СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно - противозаразных мероприятий» (в ред. Изменений и дополнений № 1, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.03.2007 № 13);
- Письмо Руководителям управлений Роспотребнадзора по субъектам РФ, Главным врачам ФГУЗ «Центры гигиены и эпидемиологии» в субъектах Российской Федерации 13.04.2009 г. № 01/4801-9-32 «О типовых программах производственного контроля» (Утверждено Руководителем Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека Г.Г. Онищенко);
16. Постановление правительства РФ №946 от 29.12.2007.

Работники столовой проходят следующие медицинские осмотры, обследования:

№ п/п	Наименование должности	Осмотр врача-специалиста	Лабораторные и функциональные исследования
1	2	3	4
1	Заведующий производством	Заключение председателя	Цифровая флюорография или рентгенография в 2-х проекциях
2	Повар	медицинской комиссии – 1 раз в год,	(прямая и правая боковая)- 1 раз в год.
3	Кухонный работник	по результатам осмотра	Исследование крови на сифилис при поступлении, в дальнейшем
4	Буфетчик	оториноларинголог, стоматолог, инфекционист* – при поступлении, в дальнейшем 1 раз в год.	1 раз в год.
		Дерматовенеролог - при поступлении на работу, в дальнейшем 1 раза в год.	Исследования на носительство возбудителей кишечных инфекций и серологическое обследование на брюшной тиф - при поступлении на работу, в дальнейшем по эпидемиологическим показаниям.
		*инфекционист только по рекомендации врачей-специалистов участвующих в обследовании.	Исследования на гельминтозы - при поступлении на работу, в дальнейшем 1 раз в год.
			Мазок из зева и носа на наличие патогенного стафилококка при поступлении на работу, в дальнейшем по эпидемиологическим показаниям.
Исследования и обследования, проведение которых определено подстрочником к таб. приложения №2 к приказу №302Н Приказа Минздрава			Исследования и обследования, проведение которых определено подстрочником к таб. приложения №2 к приказу №302Н Приказа Минздрава
			периодических осмотров 1 раз в год)

	<p>Осмотры врачей специалистов:</p> <p>Терапевт</p> <p>Психиатр</p> <p>Нарколог</p> <p>Гинеколог (с проведением бактериологического и цитологического исследований)</p>	<p>Клинический анализ крови</p> <p>Клинический анализ мочи (удельный вес, белок, сахар, микроскопия осадка)</p> <p>ЭКГ</p> <p>Биохимический скрининг (содержание в сыворотке крови глюкозы, холестерина)</p> <p>Маммография или УЗИ молочных желез для женщин старше 40 лет 1 раз в 2 года</p>
--	--	---

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

Перечень мероприятий, проведение которых необходимо для контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, выполнением санитарно-гигиенических (профилактических) мероприятий:

Таблица № 3

№ п/п	Наименование мероприятия	Периодичность контроля	Лицо, ответственное за выполнение, контроль выполнения
1	2	3	4
1	Санитарно-техническое состояние производственных, складских, подсобных помещений (поддержание необходимой чистоты).	ежедневно	Заведующая производством
2	Санитарное содержание помещений: Санитарное состояние используемого оборудования и производственного инвентаря, соответствие маркировки производственного инвентаря требованиям санитарных норм и правил. Использование производственного инвентаря по назначению и в соответствии с маркировкой. Генеральные уборки проводятся еженедельно согласно графику. В графике делается отметка о выполнении уборки.	ежедневно	Зав. производством, медсестра школы – ежедневно; инженер-технолог, инженер по охране труда – периодический контроль.
	Состояние обеспеченности моющими и дез. средствами и условия их применения и хранения. Наличие инструкций по использованию	ежедневно	

№ п/п	Наименование мероприятия	Периодичность контроля	Лицо, ответственное за выполнение, контроль выполнения
1	<p>2</p> <p>моющих и дезинфицирующих средств, наличие инструкций по приготовлению и использованию дез. растворов.</p> <p>Наличие маркированного уборочного инвентаря разделенного для различных помещений, использования его по назначению, правильность хранения и обработки. Состояние уборочного инвентаря.</p> <p>Контроль за качеством мытья столовой посуды и инвентаря, кухонной посуды и инвентаря.</p>	<p>3</p> <p>ежедневно</p> <p>Ежедневно (не реже 2-х раз в смену)</p>	<p>4</p>
3	<p>Контроль качества готовой продукции.</p>	<p>Ежедневно по мере приготовления готовой продукции. Каждую партию готовой продукции. Результаты фиксируются в бракеражном журнале.</p>	<p>Медсестра школы - ежедневно Инженер-технолог – периодический контроль.</p>
4	<p>Санитарное состояние используемого холодильного оборудования, контроль температурных режимов хранения пищевых продуктов</p>	<p>Ежедневно утром и вечером. Регистрация результатов в журнале контроля температуры холодильного оборудования.</p>	<p>Заведующий производством, инженер-технолог; инженер-технолог – периодический контроль.</p>
5	<p>Запас дезсредств на месяц работы. Наличие сертификатов на применяемые препараты и методических указаний по их использованию.</p>	<p>1 раз в месяц</p>	<p>Заведующий производством, инженер-технолог; инженер по охране труда – периодический контроль</p>
6	<p>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.</p>	<p>1 раз в месяц</p>	<p>Заведующий производством, инженер по охране труда – периодический контроль</p>
7	<p>Проверка поступающего сырья по количеству и качеству, наличие необходимых сопроводительных документов.</p>	<p>При поступлении новых партий сырья</p>	<p>Зав. складом, заведующая производством.</p>
8	<p>Соблюдение условий хранения и товарного соседства продуктов питания.</p>	<p>Ежедневно</p>	<p>Зав. производством, медсестра</p>
9	<p>Наличие личных медицинских книжек с отметками обязательного медицинского осмотра</p>	<p>Постоянно</p>	<p>Заведующие производством. Медсестра.</p>

№ п/п	Наименование мероприятия	Периодичность контроля	Лицо, ответственное за выполнение, контроль выполнения
1	2	3	4
10	<p>Контроль заступающего на смену персонала. Осмотр на наличие гнойничковых заболеваний. Опрос на наличие инфекционных заболеваний у работников и членов их семей.</p> <p>Проверка внешнего вида работника, наличия чистой санитарной одежды, соблюдения правил личной гигиены.</p>	<p>Ежедневно, с регистрацией в журналах «Гигиенический журнал»</p>	<p>Заведующая производством. медсестра –постоянно.</p>
11	<p>Проведение профилактической дератизации и дезинсекции. Контроль за ее проведением.</p>	<p>Проведение дератизации и дезинсекции ; контроль за наличием грызунов и насекомых на объектах – постоянно. При сильной заселенности объекта грызунами и насекомыми – проведение дополнительной дератизации и дезинсекции.</p>	<p>Зав. производством, медсестра –периодический контроль.</p>
12	<p>Отбор суточных проб. Отбор суточных проб проводить только по рацииону для питания школьников. Порционные блюда отбираются в полном объеме. Салаты, первые и третьи блюда, гарниры не менее 100 гр. Отобранные пробы сохраняются не менее 48 часов. Суточные пробы хранят в отдельном холодильнике либо на отдельной полке холодильника при температуре +2-+6.</p>	<p>Ежедневно с маркировкой емкости с суточной пробой, контроль условий хранения в Журнале учета температурного режима холодильного оборудования.</p>	<p>Заведующие производством, медсестра –постоянно. Инженер-технолог – периодический контроль</p>

Программа лабораторно-инструментальных исследований, выполняемых на базе аккредитованной лаборатории в рамках производственного контроля

№ п/п	Наименование объектов исследования	Методика исследования
1	Сырье	Средствами производственного контроля
2	Готовый продукт	Средствами производственного контроля
3	Средства производства	Средствами производственного контроля
4	Средства производства	Средствами производственного контроля
5	Средства производства	Средствами производственного контроля
6	Средства производства	Средствами производственного контроля
7	Средства производства	Средствами производственного контроля
8	Средства производства	Средствами производственного контроля
9	Средства производства	Средствами производственного контроля
10	Средства производства	Средствами производственного контроля
11	Средства производства	Средствами производственного контроля
12	Средства производства	Средствами производственного контроля
13	Средства производства	Средствами производственного контроля
14	Средства производства	Средствами производственного контроля
15	Средства производства	Средствами производственного контроля
16	Средства производства	Средствами производственного контроля
17	Средства производства	Средствами производственного контроля
18	Средства производства	Средствами производственного контроля
19	Средства производства	Средствами производственного контроля
20	Средства производства	Средствами производственного контроля
21	Средства производства	Средствами производственного контроля
22	Средства производства	Средствами производственного контроля
23	Средства производства	Средствами производственного контроля
24	Средства производства	Средствами производственного контроля
25	Средства производства	Средствами производственного контроля

Таблица № 4

№ п / п	Наименование объекта производственного контроля	Объект исследования и (или) исследуемый материал	Определяемые показатели	Периодичность производственного контроля (ответственный за проведение)	Нормативная, техническая и методическая документация, регламентирующая проведение исследований, испытаний и т.п.
1	2	3	4	5	6
1	Входной контроль показателей качества и безопасности поступающего сырья и пищевой продукции	Сырье и пищевая продукция	<p>4</p> <ul style="list-style-type: none"> - соответствие видов и наименований поступившей продукции маркировке на упаковке и товарно-сопроводительной документации; - соответствие принадлежности продукции к партии, указанной в сопроводительной документации; - соответствие упаковки и маркировки товара требованиям действующего законодательства и нормативов (объем информации, наличие текста на русском языке и т.д.); <p>-Лабораторный контроль поступающего сырья</p>	<p>5</p> <p>Каждая партия поступающих сырья и пищевых продуктов с занесением результатов в журнал входящего контроля пищевых продуктов и продовольственно го сырья</p> <p>Осуществляется при подозрении на несоответствие качества сырья заявленному в сопроводительной документации.</p>	<p>6</p> <p>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; единые санитарно-эпидемиологические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)</p>
1	2	3	4	5	6

2	Контроль на этапе технологических процессов	Процессы приготовления, готовая продукция	Лабораторный и инструментальный контроль: - на этапах технологического процесса Готовой продукции: - органолептические показатели;	Ежедневно Ежедневно, каждый вид блюда каждой приготовленной партии с занесением записи в Бракеражный журнал	СП 2.3.6.1079-01 СанПиН 2.3.2.1078-01 нормативная техническая документация Типовые программы производственного контроля, утв. письмом РПН от 13.04.09 №01\4801-9-32
			- микробиологические исследования проб готовых блюд на соответствие требованиям санитарного законодательства-салаты, сладкие блюда, напитки, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные блюда	Не реже 1 раза в квартал(не менее 2-3-х исследуемого приема пищи)	СанПиН 2.3.2.1078-01
			- лабораторные исследования готовой продукции на калорийность, химический состав блюд рецептуре - суточный рацион питания.	не реже одного раза в 1 год (не менее 1)	СанПиН 2.3.2.1078-01
			-контроль проводимой витаминизации блюд-третьи блюда	не реже двух раз в год (1 блюдо)	СанПиН 2.3.2.1078-01
3	Санитарно-эпидемиологический режим	Санитарная обработка помещений, оборудования	-Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП)- объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала ;	1 раз в год (не менее 10 смывов)	СанПиН 2.3.2.1078-01

	я, инвентаря	СанПиН 2.3.2.1078-01
	-Микробиологические исследования смывов на наличие возбудителей иерсиниозов-оборудование, инвентарь в овощехранилищах и складах хранения овощей, цехе обработки овощей ; -Исследования смывов на наличие яиц гельминтов- оборудование, инвентарь, тара, руки, спецодежда персонала, сырые пищевые продукты (рыба, мясо, зелень)	

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

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 электроэнергии	По возможности обеспечить вывоз и размещение продуктов, требующих охлаждения, поставить в известность Получателя услуг. Рассредоточение продуктов требующих охлаждения по работающим холодильникам.
Выход из строя холодильного и технологического оборудования.	Приостановить эксплуатацию столовой, вызвать аварийную службу. Обеспечить сохранность продуктов питания.
Авария канализационной системы с поступлением сточных вод в складские, производственные помещения	Поставить в известность Получателя услуг в соответствии с условиями Договора на оказание услуг, для принятия мер по устранению неисправностей
Неисправность вентиляционных систем	Выявить источник, по возможности устранить.
Обнаружение неспецифических запахов	

При возникновении любой из вышеперечисленных ситуаций незамедлительно информировать Получателя услуг
Перечень объектов производственного контроля

- Технологическое оборудование;
- Сырье, полуфабрикаты; Готовая продукция;

Технологические процессы;
Персонал столовой (оценка личной гигиены персонала).

Перечень форм учета и отчетности, установленных действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля:

1. Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья
2. Журнал бракеража готовой кулинарной продукции.
3. Гигиенический журнал.
4. Журнал учета температурного режима холодильного оборудования
5. Личные медицинские книжки работников
6. Рекомендуемая номенклатура, объем и периодичность проведения лабораторных и инструментальных исследований
7. Сопроводительная документация на пищевое сырье.
8. График генеральных уборок.

Перечень должностей работников пищеблока, подлежащих медицинским осмотрам, профессиональной гигиенической подготовке и аттестации:

Заведующий производством
Повар
Кухонный работник

Рекомендации по отбору суточных проб

1. Порционные блюда отбираются в полном объеме. Салаты, первые и третьи блюда, гарниры - не менее 100 гр.
2. Пробу отбирают из котла (с линии раздачи) стерильными (или прокипяченными) ложками в промаркированную стерильную (или прокипяченную) стеклянную посуду с плотно закрывающимися стеклянными или металлическими крышками.
3. Отбор суточной пробы проводит заведующий производством или повар
4. Отобранные пробы хранят не менее 48 часов (не считая выходных и праздничных дней) в специальном холодильнике или в специально отведенном месте в холодильнике при температуре + 2- +6 С°.