

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение

«Подгорновская средняя общеобразовательная школа №17»

СОГЛАСОВАНО:

Председатель первичной
профсоюзной организации

Коз

О.А. Козулин

«05» марта 2021 г.

УТВЕРЖДАЮ:

Директор МБОУ Подгорновская
СОШ № 17



Ф.М. Барахтин

«05» марта 2021 г.

**Программа производственного контроля соблюдения санитарных
правил и выполнением санитарно-противоэпидемических
(профилактических) мероприятий филиала
муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения
«Подгорновская средняя общеобразовательная школа № 17»**

ООШ д. Малобелая

Программа производственного контроля соблюдения санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий

1. Цель производственного контроля:

Обеспечение безопасности и безвредности для школы и всех участников образовательного процесса влияния школьной столовой путем производственного контроля, должного выполнения и соблюдения санитарных правил, санитарно - эпидемиологических мероприятий.

2. Объекты производственного контроля:

- Помещения учреждения;
- Помещение школьной столовой и санитарное состояние;
- Технологическое оборудование;
- Рабочие места;
- Сырье, полуфабрикаты;
- Готовая продукция;
- Отходы производства и потребления;
- Микробиологические показатели качества и безопасности продуктов, готовых блюд, воды;
- Полнота и правильность ведения и оформления соответственной документации на пищеблоке;
- Качество мытья посуды;
- Условия и сроки хранения продуктов;
- Исправность холодильного и технологического оборудования;
- Контроль личной гигиены и своевременное прохождение необходимых осмотров;
- Дезинфицирующие мероприятия.

• 3. Перечень нормативных документов:

- Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 № 273-ФЗ в редакции от 25.12.2018 года.
- СанПин 2.4.5.2409-08 «Санитарно - эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».
- СанПин 2.3.2.1324-03 «Условия, сроки хранения особо скоропортящихся продуктов»

- СанПиН 2.1.4. 1074-01 «Питьевая вода». Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества (издание).
- Санитарно – эпидемиологические правила и нормативы – СанПиН 2.4.2.2821 – 10

СП 1.1.1058 – 01 « Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно – эпидемиологических (профилактических) мероприятий.

Изменений и дополнений №1, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.03.2007 № 13).

- СП 3.5.3.3223-14 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дератизационных мероприятий".
- Рекомендации в соответствии с письмом Роспотребнадзора от 13.04.2009 N 01/4801-9-32 "О типовых программах производственного контроля".

4 Порядок организации и проведения производственного контроля

4.1. Производственный контроль за соблюдением санитарных правил и выполнением противоэпидемических (профилактических) мероприятий осуществляется юридическими лицами и в соответствии с осуществляемой ими деятельностью по обеспечению контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, выполнением противоэпидемических (профилактических мероприятий).

4.2. Объектами производственного контроля являются: учебные помещения, рабочие места, водопроводная вода, инженерные сети и системы, оборудование, учебно-тренировочный процесс.

4.3. Производственный контроль включает:

4.3.1. Наличие официально изданных санитарных правил, системы их надзора и контроля их реализации, методов, методик контроля факторов в соответствии с осуществляемой деятельностью.

4.3.2. Организация медицинских осмотров.

4.3.3. Контроль за наличием сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений, иных документов, подтверждающих качество, реализуемой продукции.

4.3.4. Ведение учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с производственным контролем.

4.3.5. Своевременное информирование органов местного самоуправления, органов и учреждений государственной санитарно-эпидемиологической службы Российской Федерации.

4.3.6. Визуальный контроль специалистами за выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий, соблюдением санитарных правил, разработкой и реализацией мер, направленных на устранение выявленных нарушений.

4.3.7. Необходимые изменения, дополнения в Программу вносятся при изменении вида деятельности, требованиях законодательства или других существенных изменениях.

Список работников столовой МБОУ Подгорновская СОШ № 17

| № п/п | ФИО | Год рождения | Должность | Дата последнего медосмотра | Дата последнего гигиенического обучения |
|-------|-----------------------------|--------------|-----------|----------------------------|---|
| 1 | Сумкина Любовь Владимировна | 1966г. | Повар | 20.07.2021г | 07.08.2020г |

Характеристика условий размещения объекта питания

МБОУ СОШ № 17

| | |
|----------------------------|---|
| Название объекта | Школьная столовая |
| Адрес | Д. Малобелая ул. 70 лет Октября, 24а |
| Размещение объекта | Столовая размещена в здании школы |
| Холодное водоснабжение | Местное |
| Горячее водоснабжение | Установлен водонагреватель |
| Отопление | Централизованное |
| Вентиляция | Установка над плитой вытяжного устройства |
| Освещение | Комбинированное |
| Производственные помещения | Пищеблок, обеденный зал с учетом дистанции 1,5м на мест, продуктовый склад. |
| Доставка продуктов | Автотранспорт поставщика |

Типовая программа лабораторно-инструментальных исследований в рамках производственного контроля на предприятии общественного питания

| № п/п | Наименование объекта производственного контроля | Объект исследования и (или) исследуемый материал | Определяемые показатели | Периодичность производственного контроля | Нормативная, нормативно-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 / % | - 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.); | Каждая партия поступающих сырья и пищевых продуктов | 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 | Процессы приготовления, готовая продукция | Лабораторный и инструментальный контроль: - на этапах технологического процесса (овоскопирование яйца, контроль качества фритюрных жиров); Готовой продукции: - органолептические показатели; - физико-химические и микробиологические показатели. Воды питьевой: Лабораторные исследования воды питьевой: - органолептические, микробиологические показатели. | Ежедневно Ежедневно, каждый вид блюда 1 раз в 6 месяцев 30 % от каждого вида блюд собственного производства | СП 2.3.6.1079-01 СанПиН 2.3.2.1078-01 нормативная и техническая документация СП 2.3.6.1079-01 СанПиН 2.1.4.1074-01 |

| | | | | | |
|---|------------------------------------|---|---|--|---|
| 3 | Санитарно-эпидемиологический режим | Санитарная обработка помещений, оборудования, инвентаря | Смывы с объектов производственного оборудования, инвентаря, резервуаров, тары, рук и спецодежды персонала | 2 раза в год 1 раз (не менее 10 смывов) в квартал | СП 2.3.6.1079-01 |
| 4 | Производственная среда | Условия труда на рабочем месте | <p>Проведение инструментальных исследований и измерений вредных и опасных производственных факторов на рабочем месте:</p> <p>Физические факторы:</p> <ul style="list-style-type: none"> - микроклимат: (температура, влажность воздуха; скорость движения воздуха); - температура рабочих поверхностей; - освещенность, тепловое излучение, шум, вибрация; <p>-химические факторы; физиологоэргонимические исследования (физические, динамические нагрузки, масса поднимаемого и перемещаемого груза вручную, стереотипные рабочие движения, статические нагрузки, рабочая поза, перемещение в пространстве, интеллектуальные нагрузки, сенсорные нагрузки, эмоциональные нагрузки, монотонность нагрузок, режим работы)</p> | <p>2 раза в год (холодный и теплый периоды года)</p> <p>Один раз в год</p> <p>При вводе в эксплуатацию и при вводе нового технологического оборудования</p> <p>При аттестации рабочих мест</p> | <p>СП 1.1.1058-01 СП 1.1.2193-07 СП 2.3.6.1079-01</p> <p>Постановление Минтруда № 12 от 14.03.97 г., Р 2.2.755-99</p> |

План производственного контроля организации питания

| № п/п 1 | Объект контроля 2 | Периодичность контроля 3 | Ответственный исполнитель 4 | Учетно-отчетная документация 5 |
|--|--|--------------------------------|--|--|
| 1. Входной контроль качества и безопасности поступающего на пищеблок продовольственного сырья и пищевых продуктов | | | | |
| 1.1. | Документация поставщика на право поставок продовольствия | При заключении договоров | Руководитель образовательного учреждения | Договор с поставщиком продуктов питания |
| 1.2. | Сопроводительная документация на пищевые продукты | Каждая поступающая партия | Комиссия по контролю за организацией и качеством питания | Товарно-транспортные накладные, Журнал бракеража сырой продукции |
| 1.3. | Условия транспортировки | Каждая поступающая партия | Комиссия по контролю за организацией и качеством питания | Акт (при выявлении нарушений условий транспортировки) |
| 2. контроль качества и безопасности выпускаемой готовой продукции | | | | |
| 2.1. | Соответствие объема вырабатываемой продукции ассортиментному перечню и производственным мощностям пищеблока. | Ежемесячно | Комиссия по контролю за организацией и качеством питания | Ассортиментный перечень вырабатываемой продукции |
| 2.2. | * Качество готовой продукции | Ежемесячно | Комиссия по контролю за организацией и качеством питания, медсестра. | Журнал бракеража готовой продукции. |
| 2.3. | Суточная проба | Ежедневно | Комиссия по контролю за организацией и качеством питания. | Журнал бракеража готовой продукции. |
| 3. Контроль рациона питания учащихся, соблюдение санитарных правил в технологическом процессе | | | | |
| 3.1. | Рацион питания | 1 раз в 10 дней | Комиссия по контролю за организацией и качеством питания | Примерное меню, согласованное с роспотребнадзором, ассортиментный перечень. |
| 3.2. | Наличие нормативно технической и технологической документации. | 1 раз в 6 месяцев | Комиссия по контролю за организацией и качеством питания | Сборник рецептов. Технологические и калькуляционные карты,ГОСТы. |
| 3.3. | Первичная и кулинарная обработка продукции. | Каждая партия | Комиссия по контролю за организацией и качеством питания | Сертификат соответствия и санитарно-эпидемиологическое заключение на пищеблок. Инструкции, журналы, графики. |

| | | | | |
|--|---|-------------------|---|---|
| 3.4. | Тепловое технологическое оборудование | 1 раз в 6 месяцев | Комиссия по контролю за организацией и качеством питания. | Журнал регистрации температуры теплового оборудования. |
| 3.5. | Контроль достаточности тепловой обработки блюд. | Каждая партия | Комиссия по контролю за организацией и качеством питания. | Журнал бракеража готовой продукции. |
| 3.6. | Контроль за потоками сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, за потоками чистой и грязной. | Ежедневно | Комиссия по контролю за организацией и качеством питания. | Сертификат соответствия и ' санитарно-эпидемиологическое заключение на пищеблок. |
| 4. Контроль за соблюдением условий и сроков хранения продуктов (сырья, полуфабрикатов и готовой кулинарной продукции) | | | | |
| 4.1. | Помещение для хранения продуктов, соблюдение условий и сроков хранения продуктов. | Ежедневно | Комиссия по контролю за организацией и качеством питания. | Санитарный журнал пищеблока. Журнал температурного режима и относительной влажности. |
| 4.2. | Холодильное оборудование (холодильные и морозильные камеры). | Ежедневно | Комиссия по контролю за организацией и качеством питания. | Журнал температурного режима |
| 5. Контроль за условиями труда сотрудников и состоянием производственной среды пищеблоков | | | | |
| 5.1. | Условия труда. Производственная среда пищеблоков. | Ежедневно | Комиссия по контролю за организацией и качеством питания. | Визуальный контроль |
| 6. Контроль за состоянием помещений пищеблоков (производственных складских, подсобных), инвентаря и оборудования | | | | |
| 6.1. | Производственные, складские, подсобные помещения и оборудования в них. | Ежедневно | Комиссия по контролю за организацией и качеством питания. | Визуальный контроль |
| 6.2. | Инвентарь и оборудование пищеблока. | 1 раз в неделю. | Комиссия по контролю за организацией и качеством питания. | Визуальный контроль |
| 7. Контроль за выполнением санитарно-противоэпидемических мероприятий на пищеблоке | | | | |
| 7.1. | Сотрудники пищеблоков | Ежедневно | Комиссия по контролю за организацией и качеством питания. | Медицинские книжки сотрудников. Журнал здоровья |
| 7.2. | Санитарно-противоэпидемический режим. | 1 раз в неделю | Комиссия по контролю за организацией и качеством питания. | Инструкции режима обработки оборудования инвентаря, тары, столовой посуды. Инструкция по эксплуатации посудомоечной машины. |
| 8. Контроль за контингентом питающихся режимом питания и гигиеной приема пищи обучающихся | | | | |

| | | | | |
|------|-----------------------------|-----------|---|---|
| 8.1. | Контингент питающихся детей | Ежедневно | Комиссия по контролю за организацией и качеством питания. | Приказ об организации питания обучающихся. Списки детей, нуждающихся в бесплатном питании. Документы, подтверждающие статус многодетной или социально незащищенной семьи. |
| 8.2. | Режим питания | Ежедневно | Комиссия по контролю за организацией и качеством питания | График приема пищи. |
| 8.3. | Гигиена приема пищи. | Ежедневно | Комиссия по контролю за организацией и качеством питания. | Акты по проверке организации питания школьной комиссии. |

График проведения генеральной уборки столовой

| № | Мероприятия | Сроки |
|---|--|----------------|
| 1 | Уборка столовой проводится после каждого приема пищи. | Ежедневно |
| 2 | Уборка столов производится после приема пищи. Мытье столов с дезинфицирующим раствором. | Ежедневно |
| 3 | Мытье посуды осуществляется после приема пищи по схеме согласно сан. минимуму. | Ежедневно |
| 4 | Мочалки, щетки для мытья инвентаря обрабатываются после использования, согласно сан. правилам. | Ежедневно |
| 5 | Остатки пищи обеззараживаются и удаляются. | Ежедневно |
| 6 | Борьба с мухами и грызунами. | Постоянно |
| 7 | Влажная уборка варочного зала и подсобных помещений. | Ежедневно |
| 8 | Генеральная уборка помещений с мытьем окон. | 1 раз в неделю |