



Директор МКОУ «Усть-Мосихинская СОШ»  
*Турова*  
Туровская О.П.

« 09 » 01 2024 г.

**ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ**

за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий на пищеблоке муниципального казенного общеобразовательного учреждения «Усть-Мосихинская средняя общеобразовательная школа» Ребрихинского района Алтайского края (дошкольный уровень)

Наименование предприятия	МКОУ «Усть-Мосихинская СОШ»
Юридический адрес	658543, Алтайский край, Ребрихинский район, с. Усть-Мосиха, ул. Центральная, 2
Фактический адрес	658543, Алтайский край, Ребрихинский район, с. Усть-Мосиха, ул. Центральная, 2
ИНН	2266004286
ОГРН	1022202564724
Телефон	8-3858225189
e-mail	rebsh018@rambler.ru
Контактное лицо:	Туровская Ольга Петровна

**ВНИМАНИЕ!** Индивидуальные предприниматели и юридические лица в соответствии с осуществляемой ими деятельностью обязаны: осуществлять производственный контроль за соблюдением санитарных правил и проведением санитарно-противоэпидемических мероприятий при выполнении работ и оказании услуг, а так же при производстве, транспортировке, хранении и реализации продукции (ФЗ №52 от 30.03.99 г. ст.11)

## Индивидуальные предприниматели и юридические лица обязаны:

### *1. В соответствии с осуществляемой деятельностью:*

- *Выполнять требования санитарного законодательства, постановлений, предписаний и санитарно-эпидемиологических заключений должностных лиц, осуществляющих государственный санитарно-эпидемиологический надзор;*
- *Обеспечивать безопасность для здоровья человека: оказываемых услуг, продукции производственно-технического назначения, пищевых продуктов и товаров для личных и бытовых нужд при их производстве, транспортировке, хранении, реализации населению;*
- *Своевременно информировать учреждения государственной санитарно-эпидемиологической службы РФ об аварийных ситуациях, остановках производства, о нарушениях технологических процессов, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения.*

(Выписка из ст.11 ФЗ №52 от 30.03.99 г. «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»).

### *2. При выявлении нарушений санитарных правил на объекте производственного контроля:*

- *Прекратить использование в производстве сырья, материалов, не соответствующих установленным требованиям и не обеспечивающих выпуск продукции безопасной для человека;*
- *Информировать Управление Роспотребнадзора по Алтайскому краю о мерах, принятых по устранению нарушений санитарных правил;*
- *При изменении вида деятельности, технологии производства, других существенных изменениях деятельности, юридическое лицо, индивидуальный предприниматель **обязаны внести необходимые изменения, дополнения в программу.***
- *Мероприятия по проведению производственного контроля осуществляются индивидуальными предпринимателями и юридическими лицами.*
- *Приостановить либо прекратить свою деятельность или работу отдельных цехов, участков, выполнение отдельных видов работ и оказание услуг.*

## Юридические лица, индивидуальные предприниматели несут ответственность за своевременность организации, полноту и достоверность осуществляемого производственного контроля!!!

(Выписка из СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»).

## **Раздел № 1: Перечень официальных документов, соответствующих осуществляемой деятельности.**

- 1.ФЗ №52 от 30.03.1999г. «О санитарно – эпидемиологическом благополучии населения».
- 2.ФЗ №29 от 02.01.2000г. «О качестве и безопасности пищевых продуктов».
- 3.СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».
- 4.СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов».
- 5.МР 4.2.0220-20 МЕТОДЫ КОНТРОЛЯ. БИОЛОГИЧЕСКИЕ И МИКРОБИОЛОГИЧЕСКИЕ ФАКТОРЫ  
МЕТОДЫ САНИТАРНО-БАКТЕРИОЛОГИЧЕСКОГО ИССЛЕДОВАНИЯ МИКРОБНОЙ ОБСЕМЕНЕННОСТИ ОБЪЕКТОВ ВНЕШНЕЙ СРЕДЫ
- 6.СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»
- 7.Методические указания по лабораторному контролю качества продукции общественного питания 1-40/3805 от 11.11.91.
- 8.СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических мероприятий». СП 1.1.2193-07 «Изменения и дополнения №1 к СП «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»;
9. Приказ № 29-Н от 28 января 2021г. ОБ УТВЕРЖДЕНИИ ПОРЯДКА ПРОВЕДЕНИЯ ОБЯЗАТЕЛЬНЫХ ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫХ И ПЕРИОДИЧЕСКИХ МЕДИЦИНСКИХ ОСМОТРОВ РАБОТНИКОВ, ПРЕДУСМОТРЕННЫХ ЧАСТЬЮ ЧЕТВЕРТОЙ СТАТЬИ 213 ТРУДОВОГО КОДЕКСА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ, ПЕРЕЧНЯ МЕДИЦИНСКИХ ПРОТИВОПОКАЗАНИЙ К ОСУЩЕСТВЛЕНИЮ РАБОТ С ВРЕДНЫМИ И (ИЛИ) ОПАСНЫМИ ПРОИЗВОДСТВЕННЫМИ ФАКТОРАМИ, А ТАКЖЕ РАБОТАМ, ПРИ ВЫПОЛНЕНИИ КОТОРЫХ ПРОВОДЯТСЯ ОБЯЗАТЕЛЬНЫЕ ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫЕ И ПЕРИОДИЧЕСКИЕ МЕДИЦИНСКИЕ ОСМОТРЫ.
10. СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов».
11. СП 3.5.3.3223-14 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дератизационных мероприятий"
12. СанПиН 3.2.3215-14 «Профилактика паразитарных болезней на территории РФ»
13. СанПиН 3.3686-21 «Профилактика иерсиниоза».
14. Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011).
- 15.СП 3.5.1378-03 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и осуществлению дезинфекционной деятельности»

## **Раздел № 2:**

**Лицо, ответственное за осуществление производственного контроля в ДДУ: директор Туровская О.П.**  
(должность, Ф И О)

Приказ № 1 от 09.01.2024

### Раздел № 3: Производственного контроля на предприятиях общественного питания, в т.ч. за условиями труда

Исследуемый материал	Показатели	Кол-во образцов	Кратность	Документ основание	Лаборатория-исполнитель	Доставщик
1	2	3	4	5	6	7
Входной контроль показателей качества и безопасности сырья и компонентов	- 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 поступающ их сырья и пищевых продуктов	Ежедневно	Технические регламенты на соответствующие виды продукции, Федеральный закон от 02.01.2000г. № 29 «О качестве и безопасности пищевых продуктов», ГОСТ Р 51074-2003, СанПиН 2.3.2.1078-01	Предприятие	Предприятие
Контроль на этапе технологических процессов: процессы приготовления, готовая продукция	Лабораторный и инструментальный контроль: - на этапах технологического процесса Готовой продукции: - органолептические показатели Температурно-влажностный режим хранения пищевых продуктов: температура в охлаждаемых камерах, хранилищах, влажность	каждый вид блюда	Ежедневно  Ежедневно	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 СанПиН 2.3.2.1078-01  нормативная и техническая документация	Предприятие	Предприятие
Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала	Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно – показательной микрофлоры БГКП	5 смывов	1 раз в год	МР 4.2.0220-20	ФФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Алтайском крае»в Завьяловском	ФФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Алтайском крае»в Завьяловском

Исследуемый материал	Показатели	Кол-во образцов	Кратность	Документ основание	Лаборатория-исполнитель	Доставщик
					районе	районе
Оборудование инвентаря в овощехранилищах и складах хранения овощей, цех обработки овощей	Микробиологические исследования смывов на наличие возбудителей иерсиниозов	3 смывов	1 раз в год	СанПиН 3.3686-21	ФФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Алтайском крае» в Завьяловском районе	ФФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Алтайском крае» в Завьяловском районе
Оборудование, инвентарь, тара, руки, спецодежда персонала,	Исследования смывов на наличие яиц гельминтов	5 смывов	1 раз в год	СанПиН 3.2.3215-14	ФФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Алтайском крае» в Завьяловском районе	ФФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Алтайском крае» в Завьяловском районе
Исследование питьевой воды на соответствие требованиям СанПиН и ГН по хим. (запах, цветность, мутность) и м/биологическим показателям ОМЧ, ОКБ, ТКБ	Питьевая вода из разводящей сети помещений: моечных столовой и кухонной посуды; цехах: овощном, холодном, горячем	2 пробы (1 проба по хим.показателям,	Исследования е питьевой воды на соответствие требованиям СанПиН и ГН по хим. (запах, цветность, мутность) и м/биологическим показателям ОМЧ, ОКБ, ТКБ	Питьевая вода из разводящей сети помещений: моечных столовой и кухонной посуды; цехах: овощном, холодном, горячем	2 пробы (1 проба по хим.показателям,	Исследование питьевой воды на соответствие требованиям СанПиН и ГН по хим. (запах, цветность, мутность) и м/биологическим показателям ОМЧ, ОКБ, ТКБ
Первые, вторые, третьи блюда,	Микробиологические исследования проб готовых блюд	По 2 пробы	3 раза в год	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	ФФБУЗ «Центр гигиены и	ФФБУЗ «Центр гигиены и

Исследуемый материал	Показатели	Кол-во образцов	Кратность	Документ основание	Лаборатория-исполнитель	Доставщик
гарниры, овощные блюда	на соответствие требованиям на санитарного законодательства			«Сан.- эпиде. требования к организации общественного питания населения»; Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011).	эпидемиологии в Алтайском крае»в Завьяловском районе	эпидемиологии в Алтайском крае»в Завьяловском районе
Третьи блюда	Контроль проводимой витаминизации	1 образец	1 раз в год	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	ФФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Алтайском крае»в Завьяловском районе	ФФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Алтайском крае»в Завьяловском районе
Готовые блюда	Качество тепловой обработки	1 образец	1 раз в год	МУ 122-5/72-91	ФФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Алтайском крае»в Завьяловском районе	ФФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Алтайском крае»в Завьяловском районе
<b>Химические средства для дезинфекции:</b> <b><u>ДП-2Т</u></b> <b><u>(улучшенный)</u></b>	Определение концентрации АДВ (активнодействующее вещество) в основных и рабочих растворах дез.средств и соответствие концентрации	1 образец	2 раза в год	МУ4.1.005-17	ФФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Алтайском крае»в Завьяловском районе	ФФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Алтайском крае»в Завьяловском районе

- Примечание: в случае выявления неудовлетворительных показателей готовых блюд, смывов, воды исследования проводятся повторно.

**Раздел № 4: Перечень химических веществ, физических факторов, представляющих потенциальную опасность для человека.**

Наименование вредного фактора	Номер пункта по приказу Министерство здравоохранения РФ № 29н от 28.01.2021г.	Профессия	Количество человек	Наименование вредного фактора
Моющие синтетические средства	1.48	Мойщица, техничка	1	VII
Хлор и его соединения	1.8.1	Мойщица, техничка	1	VII
Параметры нагревающего микроклимата (тепловое излучение)	4.8	повар	1	VI
Работы, где имеется контакт с пищевыми продуктами в процессе их производства	23	повар	1	I

**Раздел № 4а: Перечень должностей работников, подлежащих медосмотрам и гигиеническому обучению.**

Должность	заведующий	воспитатели	Пом. воспит.	прочие	повара	Всего
количество человек	0	3	3	1	1	<b>8</b>

**Раздел № 5: Перечень работ и услуг, оказываемых населению: реализация основной общеобразовательной программы – образовательной программы дошкольного образования, присмотр и уход за детьми. Реализация дополнительных общеразвивающих программ.****Раздел № 6: Перечень форм учения и отчетности, связанных с осуществлением производственного контроля:**

1. Протокол санитарно-микробиологического исследования продукта;
2. Протокол санитарно-химического исследования продукта;
3. Протокол санитарно-микробиологического исследования смывов;
4. Журнал регистрации протоколов исследований
5. Договор на проведение дератизации и дезинфекции № 46/рб-3В от 01.01.2024

**Раздел № 7: Перечень возможных аварийных ситуаций, подлежащих обязательному информированию населения, органов самоуправления, Управление Роспотребнадзора по Алтайскому краю:**

1. Отсутствие электроснабжения с выводом из строя технологического и холодильного оборудования;
2. Отсутствие водоснабжения;
3. Аварии на канализационных сетях с выходом сточных вод в производственные и складские помещения.

**Раздел № 8:** Ответственный за визуальный контроль по выполнению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, за соблюдением санитарных правил, за разработку и реализацию мер, направленных на устранение выявленных нарушений.

Рабочую программу составил:

Туровская О.П., директор