

УТВЕРЖДАЮ»

Директор МКОУ «Усть-Мосихинская СОШ»

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

| | |
|--------------------------|--|
| 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

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 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 |
| Химические средства для дезинфекции: <u>ДП-2Т</u> <u>(улучшенный)</u> | 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 | Кухонный работник, Уборщик служебных помещений | 4 | VII |
| Хлор и его соединения | 1.8.1 | Кухонный работник, Уборщик служебных помещений | 4 | VII |
| Параметры нагревающего микроклимата (тепловое излучение) | 4.8 | повар | 2 | VI |
| Работы, где имеется контакт с пищевыми продуктами в процессе их производства | 23 | повар | 2 | I |

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

| Должность | Учитель | Директор | Уборщик служебных помещений | Кухонный работник | Повара | Прочие | Всего |
|------------|---------|----------|--------------------------------|----------------------|--------|--------|-------|
| количество | 14 | 1 | 3 | 1 | 2 | 6 | 27 |

Раздел № 5: Перечень работ и услуг, оказываемых населению: реализация образовательной программы начального общего образования, образовательной программы основного общего образования, образовательной программы среднего общего образования,

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 Туровская О.П., директор

Рабочую программу составил:

Туровская О.П., директор