

УТВЕРЖДАЮ:
Директор МОУ СОШ п. Пашково

_____ Н.А. Раннева

«1» сентября 2023 г.

ПРОГРАММА
организации и проведения производственного контроля
за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических
(профилактических) мероприятий в организациях питания
МОУ СОШ п. Пашково на 2023-2024 учебный год

1. Краткая характеристика организации:

Наименование юридического лица или индивидуального предпринимателя:	МОУ СОШ п. Пашково
Наименование (тип) объекта:	Школьная столовая
Виды деятельности:	Образовательная деятельность
Юридический адрес:	442020, Пензенская обл., Земетчинский район, п. Пашково, ул.Ленина, стр. 7А
Фактический адрес:	442020, Пензенская обл., Земетчинский район, п. Пашково, ул. Ленина, стр. 7А 442010, Пензенская обл., Земетчинский район, с. Матчерка, ул. Центральная, д. 126 442030, Пензенская обл., Земетчинский район, с. Морсово, ул. Заводская, д. 15а
ИНН	5813003261
Свидетельство о государственной регистрации (ОГРН)	1025800763779
Количество работающих, чел:	На пищеблоке (МОУ СОШ п. Пашково) 2 человека На пищеблоке (филиал МОУ СОШ п. Пашково в с. Матчерка) 2 человека На пищеблоке (филиал МОУ СОШ п. Пашково в с. Морсово) 1 человека
Система отопления:	централизованная
Искусственное освещение:	Лампа накаливания в защитной арматуре
Система вентиляции:	Естественно- приточная
Система водоснабжения:	Централизованная
Наличие горячего водоснабжения:	Электроводонагреватель
Система канализации:	централизованная
Договор на проведение дезинсекции и дератизации:	И.п. Бубнышев П.Ю.
Договор на вывоз твёрдых и жидких бытовых отходов заключён:	ООО «Экопром». ООО «Водоканал»
Телефон, факс, e-mail	8(84155)3-34-66, school_pachkovo@mail.ru
Сведения об ответственном за осуществление производственного контроля:	Директор, заведующие филиалами

1. На предприятии имеются в наличии следующие нормативные документы:

1. Федеральный закон от 30 марта 1999г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
2. Федеральный закон от 02 января 2000г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
3. Закон РФ «О защите прав потребителей» № 2300-1 от 07.02.1992г.;
4. СанПиН 2.1.4.1074-01 «Питьевая вода. Контроль качества»;
5. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно - эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"
6. СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;
7. СанПиН 2.3.2.1078-01 «Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов.»;
8. СанПиН 3.2.3215-14 «Профилактика паразитарных болезней на территории РФ»;
9. СанПиН 2.1.3678-20 "САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ К ЭКСПЛУАТАЦИИ ПОМЕЩЕНИЙ, ЗДАНИЙ, СООРУЖЕНИЙ, ОБОРУДОВАНИЯ И ТРАНСПОРТА, А ТАКЖЕ УСЛОВИЯМ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ХОЗЯЙСТВУЮЩИХ СУБЪЕКТОВ, ОСУЩЕСТВЛЯЮЩИХ ПРОДАЖУ ТОВАРОВ, ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ИЛИ ОКАЗАНИЕ УСЛУГ"
10. СанПиН 3.3686-21 Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней
11. СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»
12. СанПиН 2.1.2.2645-10 «САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ К УСЛОВИЯМ ПРОЖИВАНИЯ В ЖИЛЫХ ЗДАНИЯХ И ПОМЕЩЕНИЯХ»
13. Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи СП 2.4.3648-20
14. СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»
15. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»
16. ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»

2. Организационные мероприятия:

№ п/п	Разделы плана организационных мероприятий	Срок исполнения
1.	Составление списков сотрудников на гигиеническое обучение и аттестацию. Контроль за соблюдением сроков переаттестации	1 раз в 2 года и при приеме на работу
2.	Организация проведения специальной профессиональной подготовки должностных лиц, осуществляющих производственный контроль	1 раз в 5 лет и при приеме на работу
3.	Формирование на объекте инструктивно-методической базы (законодательство РФ в области обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия, государственные стандарты, официально изданные санитарные нормы и правила, инструкции и другие инструктивно-методические документы)	По мере необходимости
4.	Анализ состояния санитарно-эпидемиологической обстановки на объекте	Постоянно
5.	Организация необходимых лабораторных исследований и испытаний, осуществляемых юридическим лицом (индивидуальным предпринимателем) самостоятельно, либо с привлечением лаборатории, аккредитованной в установленном порядке. Составление графика исследований	По графику
6.	Организация первичных и периодических медицинских осмотров персонала. Контроль наличия у персонала личных медицинских книжек, правильности их оформления, соблюдения периодичности и объема медицинских обследований. В том числе с составлением перечня должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам	По схеме
7.	Разработка и утверждение руководителем организации плана санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий	По необходимости
8.	Представление информации о результатах производственного контроля в Управление Роспотребнадзора (по соответствующей территории)	По требованию учреждений Роспотребнадзора

3. Лицом, ответственным за осуществление производственного контроля осуществляются следующие мероприятия:

№ п/п	Раздел программы	Объекты контроля	Контролируемые показатели	Периодичность	Ответственное лицо
1	2	3	4	5	6
1.	Контроль качества поступающих пищевых продуктов, продовольственного сырья	Пищевые продукты	1. Контроль наличия и правильности оформления сопроводительной документации поставщика. 2. Контроль соответствия видов и наименований поступившей продукции (товара) маркировке на упаковке и торгово-сопроводительной документации. 3. Контроль принадлежности продукции к партии, указанной в сопроводительной документации. 4. Контроль соответствия упаковки и маркировки товара требованиям санитарных правил и государственных стандартов. 5. Визуальный контроль за отсутствием признаков порчи продукции.	Постоянно	Директор, заведующие филиалов
2.	Производственный контроль на этапах технологического процесса	Нормативно-техническая документация	Контроль за соблюдением поточности технологического процесса при приготовлении готовых блюд; соблюдение норм закладки продуктов, технико-технологических карт и рецептур готовых блюд.	Постоянно	Директор, заведующие филиалов
3.	Контроль за хранением и приготовлением пищевых продуктов и готовых блюд	Хранение продуктов питания	Сроки и условия хранения, исправность холодильного оборудования, соблюдение температурного режима в камерах и холодильных шкафах. Наличие измерительных приборов. Соблюдение температурно-влажностного режима в складских помещениях. Соблюдение принципов «товарного соседства».	Постоянно	Директор, заведующие филиалов
4.		Обработка сырья и производство продукции; раздача блюд и их отпуск	Контроль условий приготовления, реализации готовых блюд: соблюдение правил обработки сырья, использования инвентаря, маркировка инвентаря и разделочных досок. Контроль сроков реализации готовой продукции.	Постоянно	Директор, заведующие филиалов
5.	Контроль за санитарно-техническим состоянием помещений и оборудования	Санитарно-техническое состояние	Санитарно-техническое состояние помещений и оборудования, систем водоснабжения и канализации. Оценка необходимости ремонтных работ. Исправность оборудования.	Постоянно	Директор, заведующие филиалов
6.		Санитарно-противоэпидемиологический режим	Соблюдение правил обработки и режима мытья столовой и кухонной посуды, технологического инвентаря, оборудования, помещений; наличие на рабочих местах инструкций по приготовлению и применению рабочих растворов моющих и дез. средств	Постоянно	Директор, заведующие филиалов

7.	Контроль за ассортиментным перечнем	Ассортимент реализуемой продукции	Соответствие объема и ассортимента реализуемой продукции производственной мощности, устройству, планировке и оборудованию объекта	Постоянно	Директор, заведующие филиалов
8.	Контроль за санитарным содержанием помещений и территории	Санитарное содержание помещений	Выполнение мероприятий в соответствии с предложениями, предписаниями или постановлениями Управления Роспотребнадзора по Пензенской области	Постоянно	Директор, заведующие филиалов
9.			Состояние обеспеченности уборочным инвентарем, моющими и дезинфицирующими средствами и условия их хранения. Наличие разделения уборочного инвентаря по назначению и его маркировка	Постоянно	Директор, заведующие филиалов
10.			Соблюдение частоты мытья стекол и оконных рам	2 раза в год	Директор, заведующие филиалов
11.			Соблюдение частоты проведения генеральной уборки (санитарные дни)	Ежемесячно	Директор, заведующие филиалов
12.		Территория	Санитарное содержание прилегающей территории, оборудование площадки мусоросборником. Благоустройство территории. Наличие договора на вывоз отходов	Постоянно	Директор, заведующие филиалов
13.		Качество дезинсекционных и дератизационных работ	Изменение численности насекомых и грызунов. Наличие договора на проведении дератизационных и дезинсекционных мероприятий	Согласно договора	Директор, заведующие филиалов
14.	Контроль личной гигиены и обучения персонала	Персонал	Контроль наличия медицинских книжек и своевременность прохождения необходимых медицинских осмотров, прививок	Постоянно	Директор, заведующие филиалов
15.			Контроль соблюдения личной гигиены	Постоянно	Директор, заведующие филиалов
16.			Контроль за своевременностью прохождения работниками гигиенического обучения и аттестации	Постоянно	Директор, заведующие филиалов
17.			Контроль за наличием достаточного количества чистой санитарной одежды, средств для мытья и дезинфекции рук, аптечки первой помощи	Постоянно	Директор, заведующие филиалов

Лицом, ответственным за организацию и проведение производственного контроля также контролируется соблюдение всеми работниками предприятия правил личной гигиены, соблюдения сроков медицинского обследования (осмотра), профессиональной гигиенической подготовки и аттестации (гигиенического обучения). Работники, не прошедшие своевременно медицинский осмотр и профессиональную гигиеническую подготовку к работе не допускаются.

При возникновении аварийных ситуаций, нарушении технологического режима, условий хранения немедленно прекратить производство до устранения выявленных нарушений, информировать органы и учреждения Роспотребнадзора.

4. Перечень показателей качества и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов, исследуемых лабораторно-инструментальными методами.

№ п/п	Наименование объекта контроля	Контрольная критическая точка (место отбора)	Наименование показателя	Кратность отбора проб, кол-во проб (не менее)	Наименование нормативного документа на исследуемый показатель	Наименование лаборатории
1	Готовая продукция (напитки, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные и овощные блюда)	Пищеблок	Микробиологические показатели	2 раз в год, 3 блюда (12 образцов)	ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»	ИЛЦ ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Пензенской области» или другие аккредитованные лаборатории
2	Вода питьевая водопроводная	Разводящая сеть	Микробиологические показатели	2 раза в год, 6 проб	СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»	--/--
3	Вода питьевая водопроводная	Разводящая сеть	Химические показатели	2 раз в год, 6 проба	СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»	--/--
4	Смывы с объектов окружающей среды	Производственные цеха: оборудование, инвентарь, рабочие поверхности и т.д.	БГКП	1 раз в год, 30 смывов	ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»	--/--
5	Смывы с объектов окружающей среды	Оборудование, инвентарь в овощехранилищах и овощном цехе	Иерсиниоз	1 раз в год, (апрель - май) 30 смывов	ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»	--/--
6	Смывы с объектов окружающей среды	Производственные цеха: оборудование, инвентарь, рабочие поверхности и т.д.	Контактные гельминтозы	1 раз в год, 30 смывов	ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»	--/--
7	Первые, вторые и третьи блюда	Пищеблок	Физико-химические показатели: калорийность	1 раз в год, 9 блюд	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», сборник рецептов блюд и кулинарных изделий; СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»	--/--

1. Проведение медицинских осмотров работников

Ответственный за осуществление производственного контроля определяет ответственных по проведению медицинских осмотров, которые проводят медосмотр в соответствии с описанной процедурой и ведут учет медицинского осмотра.

Медицинский осмотр проводится перед началом работы (ежедневно) с целью выявления у работающих повреждений и гнойничковых заболеваний кожи рук, открытых частей тела, а также ангины, катаральных явлений верхних дыхательных путей, кариозных зубов.

Не допускаются к работе работники, имеющие порезы, ссадины, ожоги, гнойничковые заболевания кожи рук, открытых частей тела (поверхностные гнойнички, фурункулы, нагноения, вызванные порезами, занозами, ожогами и др. повреждения кожи), а также ангины и катаральными явлениями верхних дыхательных путей. Работники с вышеуказанными заболеваниями направляются на лечение. Лица, которые в связи с лёгкой степенью заболевания не получают листа нетрудоспособности, переводятся на другую работу.

По окончании осмотра ответственное лицо должно сделать отметку против каждой фамилии о результатах осмотра, а также запись, в которой указывается, сколько человек было осмотрено, сколько из них здоровы и сколько выявлено больных.

О каждом выявленном больном делается отдельная запись, в которой должно быть указано, какие рекомендации даны по использованию работника в цехе или о направлении его на лечение. Запись подписывается ответственным лицом, проводившим осмотр.

Форма журнала обследования сотрудников прилагается:

ЖУРНАЛ

медицинских осмотров работников

Предприятие: _____

Руководитель предприятия: _____

№	Фамилия имя, отчество	Место работы, должность	Месяц / дни: май											
			1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	...	30
1			зд	от	б/л	в	отп	зд	зд	от	б/л	от		в

Условные обозначения:

зд – здоров

от – отстранён от работы

б/л – больничный лист

в – выходной

отп – отпуск

2. График выполнения профилактических дератизационных мероприятий

№ п/п	Объект	Выполняемое мероприятие	Периодичность
1.	Территория предприятия	Осмотр территории на предмет следов пребывания грызунов, наличия захламленности, переполнения мусоросборников	Еженедельно
		Уборка территории, вывоз мусора и отходов	Еженедельно
2.	Помещения предприятия	Проверка захламленности, загроможденности, наличия отверстий и щелей в полу, стенах, потолках всех помещений предприятия	Еженедельно по периметру внутри и снаружи всех помещений предприятия
		Проверка состояния преград (в складских помещениях сырья и готовой продукции) высотой не мене 50см из гладких неповреждаемых грызунами материалов	Еженедельно при наличии таковых внутри помещений
		Проверка целостности тары и упаковки хранящихся на предприятии пищевых продуктов (полуфабрикатов)	Ежедневно, в местах хранения пищевых продуктов
		Проверка уплотнений и зазоров дверей и окон	Ежедневно
		Проверка технологических отверстий в подвальных помещениях на наличие металлических сеток с размером ячеек не более 10X10мм	Еженедельно
		Проверка наличия металлических сеток с размером ячеек не более 10X10мм на отверстиях вентиляционных каналов	Еженедельно
		Проверка целостности и заделка в случае повреждения цементом отверстий вокруг мест ввода и вывода технических коммуникаций, разрушений в фундаментах, отмостках, стенах, щелей, отверстий в дверях, а также наличие крысиных нор	Ежедневно

В зависимости от вида образовательной деятельности в программу производственного контроля могут быть внесены необходимые дополнения.

При неудовлетворительных результатах исследований проводятся повторные исследования.