



УТВЕРЖДАЮ:

Манжикова О.А. Манжикова
И.О. директора МОБУ «Троицкая
гимназия им. Б.Б. Городовикова»
» сентября 2021г.

Для И.О.
документов

**Программа
производственного контроля за соблюдением санитарных
правил и выполнением санитарно-противоэпидемических
(профилактических) мероприятий**

Пояснительная записка

Программа регламентирует организацию и осуществление производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических мероприятий при производстве, хранении, реализации продукции, товара в столовой гимназии, устанавливает требования к объектам контроля, срокам и показателям контроля, определяет исполнителей осуществления тех или иных видов контроля.

Цель: Сохранение и укрепление здоровья детей и подростков, улучшение рациона питания обучающихся. **Задачи:**

Контролируются:

- Правильность оформления сопроводительной документации, правильность маркировки на продукты питания;
- Микробиологические показатели качества и безопасности продуктов;
- Полнота и правильность ведения и оформления соответственной документации на пищеблоке; Наличие пересекающих потоков сырья и готовой продукции;
- Качество мытья посуды;
- Условия и сроки хранения продуктов;
- Исправность холодильного и технологического оборудования;
- Контроль личной гигиены и своевременное прохождение необходимых осмотров;
- Дезинфицирующие мероприятия и т. д.
 - **Объекты производственного контроля:**
 - *здоровье детей,
 - * пищевые продукты и продовольственное сырье,
 - * готовая кулинарная продукция,
 - *пищеблок,
 - *режим питания,
 - * организация питьевого режима,
 - *контроль суточной пробы,
 - * соблюдение санитарных правил технологического процесса,
 - * хранение продуктов,
 - *условия труда,
 - *персонал,
 - *кухонный инвентарь,
 - *контроль за отходами.

Предмет производственного контроля:

- * соблюдение санитарных правил и их выполнение.

Формы производственного контроля :

- *визуальный;
- * лабораторно-инструментальный;
- * документальный,
- * аттестация.

Условия для проведения производственного контроля:

- *наличие санитарных правил,
- *ответственность (акт проверки, справка, запись в журнале).

Этапы производственного контроля:

- *входной;
- *технологический (поэтапный);
- *выходной

**Перечень работников, на которых возложены функции
по осуществлению производственного контроля**

№ п/п	Фамилия Имя Отчество	Занимаемая должность
1	Манжикова О.А	И.о директор гиназии
2	Болдырев В.Б.	Зам. по АХЧ
3	Болдырева М.В.	заместитель директора по УВР
4	Эрдниева Е.Ф.	заместитель директора по ВР
5	Горяева Е.Н.	ответственный по питанию
6		медсестра
7	Бамбуджаева Э.Э.	педагог-организатор по валеологии
8	Цеденова Е.М.	зав. пищеблоком

Настоящая Программа производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемических (профилактических) мероприятий разработана на основании требований статьи 32 Федерального закона от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» и постановлением главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 «О введении в действие Санитарных правил – СП 1.1.1058-01»

Перечень официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля.

- Федеральный закон от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- Федеральный закон от 2 января 2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
- ГОСТ Р 56237-2014 (ИСО 5667-5:2006). Национальный стандарт Российской Федерации. Вода питьевая. Отбор проб на станциях водоподготовки и в трубопроводных распределительных системах;
- ГОСТ 31861-2012. Межгосударственный стандарт. Вода. Общие требования к отбору проб;
- СП 1.1.1058-01. 1.1. Общие вопросы. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением Санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий. Санитарные правила;
- СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
- СП 3.1./2.4.3598-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы в общеобразовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19);
- СП 2.3.6.1079-01. 2.3.6. Организации общественного питания. Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению

- и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья. Санитарно-эпидемиологические правила;
- СП 3.1/3.2.3146-13. Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней. Санитарно-эпидемиологические правила;
 - СП 3.5.1378-03. 3.5. Дезинфектология. Санитарно-эпидемиологические требования к организации и осуществлению дезинфекционной деятельности. Санитарно-эпидемиологические правила;
 - СП 3.5.3.3223-14. Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дератизационных мероприятий;
 - СанПиН 2.3.2.1324-03. 2.3.2. Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы;
 - СанПиН 2.2.2.540-96. 2.2.2. Технологические процессы, сырье, материалы и оборудование, рабочий инструмент. Гигиенические требования к ручным инструментам и организации работ. Санитарные правила и нормы;
 - СанПиН 2.2.0.555-96. 2.2. Гигиена труда. Гигиенические требования к условиям труда женщин. Санитарные правила и нормы;
 - СанПиН 2.2.4.548-96. 2.2.4. Физические факторы производственной среды. Гигиенические требования к микроклимату производственных помещений. Санитарные правила и нормы;
 - СП 2.2.2.1327-03. 2.2.2. Гигиена труда. Технологические процессы, материалы и оборудование, рабочий инструмент. Гигиенические требования к организации технологических процессов, производственному оборудованию и рабочему инструменту. Санитарно-эпидемиологические правила;
 - СП 60.13330.2016. Свод правил. Отопление, вентиляция и кондиционирование воздуха. Актуализированная редакция СНиП 41-01-2003;
 - МУ № 4425-87 «Санитарно-гигиенический контроль систем вентиляции производственных помещений»;
 - МУ 2.2.4.706-98/МУ ОТ РМ 01-98. 2.2.4. Физические факторы производственной среды. Оценка освещения рабочих мест. Методические указания;
 - СП 2.2.2.1327-03. 2.2.2. Гигиена труда. Технологические процессы, материалы и оборудование, рабочий инструмент. Гигиенические требования к организации технологических процессов, производственному оборудованию и рабочему инструменту. Санитарно-эпидемиологические правила;

**Перечень форм учета и отчетности, установленной действующим
законодательством по вопросам,
связанным с осуществлением производственного контроля**

Наименование форм учета и отчетности	Периодичность заполнения	Ответственное лицо
Журнал регистрации результатов производственного контроля	по факту	директор
Журнал аварийных ситуаций	по факту	Завхоз гимназии
Журнал учета прихода и расхода дезинфицирующих средств	Ежедневно	Завхоз гимназии

Журнал бракеража скоропортящихся продуктов	Ежедневно	Зав. пищеблоком Ответственный по питанию
Журнал бракеража готовых блюд	Ежедневно	Зав. пищеблоком Ответственный по питанию
Ведомость контроля за питанием	Ежедневно	Ответственный по питанию
Журнал регистрации температуры и влажности	Ежедневно	Завхоз гимназии
Журнал «Здоровье»	Ежедневно	Зав. пищеблоком Ответственный по питанию
Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения	по факту	медсестра
Журнал визуального производственного контроля санитарно-технического состояния и санитарного содержания помещений, оборудования, оснащения	Ежедневно	Завхоз гимназии Зав. пищеблоком

ПЛАН
организации и осуществления производственного контроля за соблюдением санитарных правил выполнением санитарно-противоэпидемических мероприятий пищеблока гимназии.

№	Объект производственного контроля	Место контроля	Периодичность	Ответственный	Учетно-отчетная форма
1	Устройство и планировка пищеблока. Размещение технологического оборудования	пищеблок	1 раз в год	Завхоз гимназии	акт готовности к 1 сентября
2	Оформление столовой, обеденного зала	столовая	1 раз в четверть	председатель комиссии	Книга протоколов заседаний комиссии
3	Соблюдение санитарного состояния пищеблока, подсобных помещений и обеденного зала	Пищеблок, столовая	ежедневно	Зав.пищеблоком	Акты проверки
4	контроль за условиями и сроками транспортировки продуктов.	транспортировки продуктов	1 раза в год	Зав.пищеблоком	Акт проверки

	Санитарный паспорт, мед. книжка водителя, маркировка тары.				
5	Соблюдение санитарных правил при транспортировке продуктов	Транспорт по доставке продуктов, тара для перевозки продуктов	1 раз в неделю	Зав.пищеблоком	Журнал доставки продуктов
6	Условия хранения поставленной продукции (СанПиН 2.3.6. 1079-01)	Холодильное оборудование, подсобные помещения	Ежедневно 2 раза в неделю	Зав. пищеблоком	Температурная карта холодильного оборудования
7	Качество поставленных сырых продуктов (СанПиН 2.3. 560-96)	сертификаты на поставляемую продукцию, накладные, гигиенические заключения	Ежедневно	Зав. пищеблоком Председатель бракеражной комиссии	Бракеражный журнал
8	Контроль за ассортиментом вырабатываемой продукции, качеством полуфабрикатов и готовой продукции (СанПиНы)	Номенклатура продукции, внешний вид, цвет, запах, вкус.	2 раза в год	Зав.пищеблоком Отв. за питание	Протокол проверки
9.	Контроль суточной пробы	Специальные контейнеры, температура хранения (СанПиН)	Ежедневно	Зав. пищеблоком	Бракеражный журнал
10	Качество готовой продукции	Внешний вид, цвет, запах, вкус	Ежедневно	Председатель бракеражной комиссии Отв. за питание	Бракеражный журнал
11	Соответствие веса отпускаемой готовой продукции утвержденному меню	Раздача	1 раз в месяц	Председатель бракеражной комиссии Отв. за питание	Акт проверки
12	Соответствие рациона питания обучающихся примерному 10 дневному меню	Ежедневное меню, 10-ти дневное меню	1 раз в месяц	Отв. за питание Председатель бракеражной комиссии	Протокол заседания комиссии
13	Технология производства и соблюдение санитарных	Контроль за технологией производства и соблюдением	1 раз в полгода	Зав.пищеблоком	

	правил при производстве кулинарной продукции. Кулинарная обработка в специальном помещении согласно технологической карте.	санитарных правил при производстве кулинарной продукции. Контроль за тепловой обработкой.		Отв. за питание	
14	Поточность производственных процессов	Отсутствие или наличие пересечений обработки и потоков сырья, полуфабрикатов, чистой и грязной посуды, инвентаря, тары.	1 раз в полгода	Зав.пищеблоком Отв. за питание	Акт проверки
15	Соблюдение личной гигиены учащихся перед приемом пищи	Холл перед столовой	Ежедневно	Дежурный учитель по столовой (согласно графика дежурств)	
16	Целевое использование готовой продукции в соответствии с предварительным заказом	Накладные, журнал учета отпущенной продукции	Ежедневно	Отв. за питание	Акт списания
17	Соблюдение санитарных правил при мытье посуды	Посудомоечный блок	1 раз в неделю	Зав.пищеблоком Отв. за питание	Акт проверки
18	Проверка организации эксплуатации торгово-технологического и холодильного оборудования.	Пищеблок	Ежеквартально	Завхоз гимназии	Акт проверки
19	Состояние здоровья обучающихся, пользующихся питанием	Медицинские карты		Валеолог	Графики, диаграммы
20	Контроль за организацией приема пищи обучающимися.	Санитарное состояние обеденного зала, обслуживание, самообслуживание	1 раз в неделю	Отв. за питание Валеолог	Акты проверки
21	Маркировка тары, своевременный	Контроль за отходами	В течение года	Завхоз гимназии	Акт проверки

	ВЫВОЗ ОТХОДОВ			Зав.пищеблоком	
--	---------------	--	--	----------------	--

ПЛАН мероприятий лабораторного контроля

№	Вид исследования	Объект исследования	Количество (не менее)	Периодичность	Учетно-отчетная форма
1	Качество готовой продукции. Микробиологические исследования проб готовых блюд	Салаты, первые, вторые блюда, овощные блюда, напитки		Сентябрь Ноябрь Февраль Май	Акт проверки
2	Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре.	Суточный рацион питания	2-3 блюда	май	Акт проверки
3	Контроль проводимой витаминизации.	Третьи блюда	1 блюдо	Март ноябрь	Акт проверки
4	Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП).	Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала	10 смывов	сентябрь	Акт проверки
5	Исследования смывов на наличие яиц гельминтов	Оборудование, инвентарь, тара, руки, спецодежда персонала, сырые пищевые продукты (рыба, мясо, зелень)	10 смывов	сентябрь	Акт проверки
6	Исследования питьевой воды на соответствие требованиям санитарных норм, правил и гигиенических нормативов по химическим и микробиологическим показателям.	Питьевая вода из разводящей сети помещений: моечных столовой и кухонной посуды; подсобных блоках	2 пробы	По химическим показателям- март, сентябрь; микробиологическим показателям – март, сентябрь	Акт проверки
7	Исследование параметров микроклимата	Рабочее место	2	Февраль, сентябрь	Акт проверки

	производственных помещений				
8	Исследование уровня искусственной освещенности в производственных помещениях	Рабочее место	2	Февраль в темное время суток	Акт проверки
9	Исследование уровня шума в производственных помещениях	Рабочее место	2	Февраль	Акт проверки

Характеристика условий размещения объекта

Название объекта	Школьная гимназия
Адрес	РК Целинный район, с. Троицкое, ул. Пушкина 23 «а»
Ф.И.О. и.о директора гимназии	Манжикова Ольга Андреевна
Ф.И.О. завхоза гимназии	Болдырев владимир Босхомджиевич
Бракеражная комиссия	Болдырева М.В., Эминова Б.А., Горяева Е.Н.
Размещение объекта	Столовая размещена в здании МОБУ «Троицкая гимназия им. Б.Б. Городовикова»
Холодное водоснабжение	Централизованное
Горячее водоснабжение	Установлен водонагреватель
Отопление	Автономное (газовое)
Вентиляция	Естественная
Освещение	Комбинированное
Набор производственных и вспомогательных помещений	Пищеблок, обеденный зал на 150 мест, продуктовый и овощной склады, моечные.
Доставка продуктов	ООО «Тег»

Контролируется:

- Микробиологические показатели качества и безопасности продуктов, готовых блюд, воды;
- Полнота и правильность ведения и оформления соответственной документации на пищеблоке;
- Качество мытья посуды;
- Условия и хранение продуктов;
- Исправность холодильного и технологического оборудования;
- Контроль личной гигиены и своевременное прохождение необходимых медицинских периодических осмотров;
- Дезинфицирующие мероприятия;
- Санитарное состояние столовой