

Утверждаю  
Директор МОУ СОШ с. Красная Горка



Вазеров Д.М. \_\_\_\_\_

**Программа  
производственного контроля образовательного учреждения**

1. Наименование предприятия \_\_\_\_\_ МОУ СОШ с. Красная Горка \_\_\_\_\_
2. Директор школы \_\_\_\_\_ Вазеров Дмитрий Михайлович \_\_\_\_\_
3. Юридический адрес, телефон предприятия \_\_\_\_\_ 442835 Пензенская область Кольшлейский район с. Красная Горка улица Малая Садовая 1 «Б» \_\_\_\_\_
4. Фактический адрес осуществления деятельности \_\_\_\_\_ 442835 Пензенская область Кольшлейский район с. Красная Горка улица Малая Садовая 1 «Б» \_\_\_\_\_

## Перечень нормативных документов, необходимых для осуществления деятельности по организации питания

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. Федеральный закон от 26.12.2008 N 294-ФЗ «О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при осуществлении государственного контроля (надзора) и муниципального контроля»,
4. Санитарные правила СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»,
5. Санитарные правила СП 1.1.2193-07 Изменения и дополнения N 1 к санитарным правилам «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий. СП 1.1.1058-01»,
6. СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»,
7. СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам и условиям хранения пищевых продуктов»,
8. СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья».
9. СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»
10. СанПиН 2.1.4.1074-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества. Гигиенические требования к обеспечению безопасности систем горячего водоснабжения».
11. СП 3.1.1.3108-13 «Профилактика острых кишечных инфекций».
12. СП 3.1.7.2615 – 10 «Профилактика йерсиниоза».
13. СанПиН 3.2.3215-14 «Профилактика паразитарных болезней на территории РФ».
14. СанПиН 2.2.1/2.1.1.1278-03 «Гигиенические требования к микроклимату производственных помещений».
15. СанПиН 2.2.4.548-96 «Гигиенические требования к микроклимату производственных помещений».
16. СН 2.2.4/2.1.562 - 96 «Шум на рабочих местах, в помещениях жилых, общественных зданий и на территории жилой застройки».
17. Приказ Минздрава России от 12.04.2011 N 302н «Об утверждении перечней вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования), и Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров (обследований) работников на тяжелых работах и на работах с вредными и (или) опасными условиями труда».



**Периодичность прохождения профессиональной гигиенической подготовки и медосмотров**

№ п/п	Наименование должности	Периодичность гигиенической подготовки	Периодичность прохождения медицинского осмотра
1	Директор предприятия	1 раз в год	1 раз в год
2.	Заведующий производством	1 раз в 2 года	1 раз в год
3	Повара, кухонные рабочие	1 раз в 2 года	1 раз в год
4	Мойщицы посуды	1 раз в 2 года	1 раз в год
5	Уборщицы	1 раз в 2 года	1 раз в год

**Лицом, ответственным за осуществление производственного контроля, осуществляются следующие мероприятия\*:**

Раздел программы	Объекты контроля	Контролируемые показатели	Периодичность	Ответственное лицо
Контроль качества поступающих пищевых продуктов, продовольственного сырья	Пищевые продукты	<p>1. Контроль наличия и правильности оформления сопроводительной документации поставщика.</p> <p>2. Контроль соответствия видов и наименований поступившей продукции (товара) маркировке на упаковке и торгово-сопроводительной документации.</p> <p>3. Контроль принадлежности продукции к партии, указанной в сопроводительной документации.</p> <p>4. Контроль соответствия упаковки и маркировки товара требованиям санитарных правил и государственных стандартов.</p> <p>5. Визуальный контроль за отсутствием признаков порчи продукции.</p>	Постоянно	Кочетково Г.В.
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	Кочетково Г.В.
Контроль за хранением и приготовлением пищевых продуктов и	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	Кочетково Г.В.



готовых блюд	Обработка сырья и производство продукции; задача блгод 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	Кочетко ва Г.В
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	Вазеров Д.М., Кочетко ва Г.В
	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	Кочетко ва Г.В
Контроль за ассортиментным перечнем	Ассортимент реализуемой продукции	Соответствие объема и ассортимента реализуемой продукции производственной мощности, устройству, планировке и оборудованию объекта	Постоянно	Кочетко ва Г.В
	Контроль за санитарным содержанием помещений и территории	Выполнение мероприятий в соответствии с предложениями, предписаниями или постановлениями Управления Роспотребнадзора по Пензенской области	Постоянно	Вазеров Д.М., Кочетко ва Г.В
	Территория	Состояние обеспеченности уборочным инвентарем, моющими и дезинфицирующими средствами и условия их хранения. Наличие разделения уборочного инвентаря по назначению и его маркировка	Постоянно	Кочетко ва Г.В
		Соблюдение частоты мытья стекол и оконных рам	2 раза в год	Кочетко ва Г.В
	Качество дезинсекционных и дератизационных работ	Соблюдение частоты проведения генеральной уборки (санитарные дни)	Ежемесячно	Кочетко ва Г.В
		Изменение численности насекомых и грызунов. Наличие договора на проведении дератизационных и дезинсекционных мероприятий	Постоянно	Кочетко ва Г.В

Контроль личной гигиены и обучения персонала	Персонал	Контроль наличия медицинских книжек и своевременность прохождения необходимых медицинских осмотров, прививок	Постоянно	Вазеров Д.М.
		Контроль соблюдения личной гигиены	Постоянно	Кочетко ва Г.В
		Контроль за своевременностью прохождения работниками гигиенического обучения и аттестации	Постоянно	Вазеров Д.М.
		Контроль за наличием достаточного количества чистой санитарной одежды, средств для мытья и дезинфекции рук, аптечки первой помощи	Постоянно	Кочетко ва Г.В

- Лицо, ответственное за производственный контроль назначается приказом руководителя учреждения

### 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	1 раз в квартал*, 2 блока** (6 образцов)	«Гигиенические требования к безопасности пищевой ценности пищевых продуктов» СанПиН 2.3.2.1078-01	ИЛЦ ФФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Пензенской области» или другие аккредитованные лаборатории
2	Вода питьевая водопроводная	Разводящая сеть	Микробиологические показатели	2 раза в год, 1 проба	«Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества» СанПиН 2.1.4.1074-01	ИЛЦ ФФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Пензенской области» или другие аккредитованные лаборатории



3	Смывы с объектов окружающей среды	Производственные цеха: оборудование, инвентарь, руки персонала, санитарная одежда, рабочие поверхности и т.д.	БГКП	1 раз в год, 10 смывов	«Профилактика острых кишечных инфекций» СП 3.1.1.3108-13	ИЛЦ ФФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Пензенской области» или другие аккредитованные лаборатории
4	Смывы с объектов окружающей среды	Оборудование, инвентарь в овощехранилищах и овощном цехе	Иерсиниоз	1 раз в год, (февраль - март) 5 смывов	СП 3.1.7.2615 – 10 «Профилактика иерсиниоза»	ИЛЦ ФФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Пензенской области» или другие аккредитованные лаборатории
5	Смывы с объектов окружающей среды	Производственные цеха: оборудование, инвентарь, руки персонала, санитарная одежда, рабочие поверхности и т.д.	Контактные гельминтозы	1 раз в год, 10 смывов	«Профилактика паразитарных болезней на территории РФ» СанПиН 3.2.3215-14	ИЛЦ ФФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Пензенской области» или другие аккредитованные лаборатории
6	Первые, вторые и третьи блюда	Пищеблок	Физико-химические показатели: калорийность	1 раз в год, 3 блюда	Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания	ИЛЦ ФФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Пензенской области» или другие аккредитованные лаборатории
7	Освещенность	Рабочее место повара в производственных помещениях (в горячем, мясном, овощном цехах), мойщицы посуды в	Уровень искусственного освещения	1 раз в год	«Гигиенические требования к естественному и искусственному освещению жилых и общественных зданий» СанПиН 2.2.1/2.1.1.1278-03	ИЛЦ ФФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Пензенской области» или другие аккредитованные лаборатории

	Освещенность	моечном отделении В начальных классах	Уровень искусственного освещения	1 раз в год (1 помещение)	«Гигиенические требования к естественному и искусственному освещению жилых и общественных зданий» СанПиН 2.2.1/2.1.1.1278-03	ИЛЦ ФФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Пензенской области» или другие аккредитованные лаборатории
9	Микроклимат	Рабочее место повара в производственных помещениях (в горячем, мясном, овощном цехах), мойщицы посуды в моечном отделении	Температура воздуха, влажность воздуха	2 раза в год в холодный и теплый период года	«Гигиенические требования к микроклимату производственных помещений» СанПиН 2.2.4.548-96	ИЛЦ ФФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Пензенской области» или другие аккредитованные лаборатории
	Микроклимат	В начальных классах	Температура воздуха, влажность воздуха	1 раз в год (2 помещения)	«Гигиенические требования к микроклимату производственных помещений» СанПиН 2.2.4.548-96	ИЛЦ ФФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Пензенской области» или другие аккредитованные лаборатории
10	Производственный шум	Рабочее место повара в производственных помещениях (в горячем, мясном, овощном цехах), мойщицы посуды в моечном отделении	Уровень шума	1 раз в год	«Шум на рабочих местах, в помещениях жилых, общественных зданий и на территории жилой застройки» СН 2.2.4/2.1.562 - 96	ИЛЦ ФФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Пензенской области» или другие аккредитованные лаборатории

\* кратность исследований в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», за исключением летнего периода.



\*\* При неудовлетворительных результатах исследований проводятся повторные исследования с увеличением объема исследований в два раза, в соответствии с п. 14.4 СП 2.3.6.1079-01

ФФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Пензенской области в Сердобском районе» при работе в рамках программы производственного контроля осуществляет визуальную оценку санитарно-технического и санитарно-эпидемиологического состояния объекта - 1 раз в год.

Перечень возможных аварийных ситуаций и иных ситуаций, при возникновении которых юридическое лицо или индивидуальный предприниматель обязан приостановить, либо прекратить свою деятельность и информировать ТО Управление Роспотребнадзора по Пензенской области в Сердобском районе и ФФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Пензенской области в Сердобском районе»

1. Аварийные ситуации, остановки производства, нарушения технологических процессов, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения:

- аварийные ситуации на системах водоснабжения и канализации,
- неисправность технологического и холодильного оборудования,
- проведение капитального и текущего ремонта,

2. Случаи возникновения острых желудочно-кишечных заболеваний и пищевых отравлений, связанных с употреблением реализуемых в организации пищевых продуктов.



Прошито, пронумеровано и  
скреплено печатью в количестве  
8 листов.

Директор школы Вазеров Д.М.

