

«Утверждаю»  
Приказ № 10 от 08.02.2023г.  
Директор  
МБОУ Привольненской НОШ  
Дуванская Татьяна Юрьевна  
"\_\_08\_\_" февраля 2023 г

**ПРОГРАММА  
ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ  
ЗА СОБЛЮДЕНИЕМ САНИТАРНЫХ ПРАВИЛ И ВЫПОЛНЕНИЕМ САНИТАРНО-  
ПРОТИВОЭПИДЕМИЧЕСКИХ (ПРОФИЛАКТИЧЕСКИХ) МЕРОПРИЯТИЙ  
В МБОУ Привольненской НОШ**

- **Наименование юридического лица** *Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение Привольненская начальная общеобразовательная школа Пролетарского района Ростовской области*
- **ФИО руководителя, телефон** – *Дуванская Татьяна Юрьевна,*
- **Юридический адрес** 347536, Ростовская область, Пролетарский район, х. Привольный, ул. Свободная 20/1
- **Фактический адрес** 347536, Ростовская область, Пролетарский район, х. Привольный, ул. Свободная 20/1
- **Количество работающих** \_\_6\_\_ чел.,  
из них относящихся к декретированному контингенту \_\_6\_\_ чел.
- **Свидетельство о государственной регистрации**

№ 496 от 25 января 1994 года  
кем выдано Инспекция МНС России по Пролетарскому району Ростовской области  
ОГРН 1026101505682 ИМНС России по Пролетарскому району Ростовской Области  
дата внесения записи 10 декабря 2002

**1. Перечень выпускаемой продукции, а также видов деятельности, представляющих потенциальную опасность для человека и подлежащих санитарно-эпидемиологической оценке:**

- оздоровительно-образовательная деятельность;

**2. Перечень должностных лиц (работников), на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля**

Дуванская Татьяна Юрьевна – директор школы  
Ф.И.О. \_\_\_\_\_ должность, телефон \_\_\_\_\_

1. Настоящая программа разработана в соответствии с требованиями Федерального Закона от 30.03.1999 г. №52 «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», Федерального закона от 02.01.2000 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов», ТР ТС 021/2011 «О безопасности Пищевой

продукции», СанПиН 2.3/2.4.3590-20"САНИТАРНО- ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ К ОРГАНИЗАЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ НАСЕЛЕНИЯ»" и санитарных правил СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно- противоэпидемических (профилактических) мероприятий».

Производственный контроль за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно- противоэпидемических (профилактических) мероприятий (далее - производственный контроль) проводится юридическими лицами в соответствии с осуществляемой ими деятельностью по обеспечению контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, выполнением санитарно- противоэпидемических (профилактических) мероприятий.

**Целью производственного** контроля за качеством пищевой продукции в образовательной организации является обеспечение соответствия выпускаемой в употребление пищевой продукции требованиям Технических регламентов таможенного союза, в процессе её производства и реализации.

**Задачи производственного контроля:**

- ✓ соблюдение официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля
- ✓ факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью;
- ✓ **осуществление лабораторных исследований сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и технологии их производства, хранения, транспортировки, реализации и утилизации;**
- ✓ ведение учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля;
- ✓ организация медицинских осмотров, профессиональной гигиенической подготовки сотрудников;
- ✓ контроль за хранением, транспортировкой и реализацией пищевых продуктов и питьевой воды, воспитанием и образованием детей;
- ✓ контроль за наличием сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений, личных медицинских книжек, санитарных иных документов, подтверждающих качество, безопасность сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и технологий их производства, хранения, транспортировки, реализации и утилизации в случаях, предусмотренных действующим законодательством.
- ✓ своевременное информирование населения, органов местного самоуправления, органов и учреждений государственной санитарно-эпидемиологической службы Ростовской области об аварийных ситуациях, остановках производства, о нарушениях технологических процессов, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения;

Надзор за организацией и проведением производственного контроля в образовательной организации осуществляется Роспотребнадзором. Надзорный орган предоставляет информацию о государственных санитарно-эпидемиологических правилах, гигиенических нормативах, методах и методиках контроля факторов среды обитания человека, которые должны быть в наличии в ОУ, о перечне химических веществ, биологических, физических и иных факторов, в отношении которых необходима организация лабораторных исследований и испытаний, с указанием точек, в которых осуществляются отбор проб, лабораторные исследования и испытания, периодичности отбора проб и проведения лабораторных исследований и испытаний.

2. Необходимые изменения, дополнения в программу производственного контроля вносятся при изменении вида деятельности, вводе в эксплуатацию новых помещений, реконструкции старых, других существенных изменениях деятельности юридического лица.

3. Виды деятельности, которые осуществляет образовательная организация:

- начальное общее, основное общее и среднее общее образование;
- дополнительное образование детей;
- организация питания детей.

## **Раздел 1. Перечень официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью:**

- 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»;
- ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» - статья 22. Требования к организации и проведению производственного контроля за качеством и безопасностью пищевых продуктов, материалов и изделий;
- ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» - статья 10. Обеспечение безопасности пищевой продукции в процессе ее производства (изготовления), хранения, перевозки (транспортирования), реализации;

- СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», п.2.1.;
- СанПиН 1.2.3685-21. Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания
- 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;
- ГОСТ Р 56671-2015 «Рекомендации по разработке и внедрению процедур, основанных на принципах ХАССП»;
- ГОСТ Р ИСО 22000-2019. «Система менеджмента безопасности пищевой продукции. Требования к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции»;

ГОСТ Р 56237-2014 (ИСО 5667-5:2006). Национальный стандарт Российской Федерации. Вода питьевая. Отбор проб на станциях водоподготовки и в трубопроводных распределительных системах;

- Р 2.2.2006-05. 2.2. Гигиена труда. Руководство по гигиенической оценке факторов рабочей среды и трудового процесса. Критерии и классификация условий труда;
- 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;
- 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;
- НРБ-99/2009. СанПиН 2.6.1.2523-09. Нормы радиационной безопасности. Санитарные правила и нормативы;
- МР 2.3.6.0233-21 «Методические рекомендации к организации общественного питания населения»;
- МР 2.4.0179-20 «Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций»;
- МР 2.4.0180-20 «Родительский контроль за организацией горячего питания в общеобразовательных организациях»;
- Приказ Министерства здравоохранения РФ от 28.01.2021 №29н «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».

**Контроль за выполнением требований к организации режима работы**

<i>№</i>	<i>Объект производственного контроля</i>	<i>Периодичность</i>	<i>Учетно-отчетная документация</i>	<i>Ответственный</i>
1	Визуальный контроль соблюдения санитарных норм и правил, обеспечения противоэпидемического режима оздоровительного учреждения.	Ежедневно	Акт (в случае нарушений)	Начальник лагеря Директор школы
2	Контроль за состоянием источников водоснабжения.	Ежедневно	Акт (в случае неисправностей)	Повар Начальник лагеря
3	Контроль за содержанием помещений и участка, состоянием оборудования, вывозом мусора.	Ежедневно	Акт (в случае нарушений)	Начальник лагеря
4	Контроль за своевременностью уборки помещений.	Ежедневно	Акт (в случае нарушений)	Начальник лагеря
5	Контроль за использованием производственных цехов пищеблока по назначению.	Ежедневно	Акт (в случае нарушений)	Повар Начальник лагеря
6	Контроль за соблюдением требований к содержанию помещений пищеблока.	Ежедневно	Акт (в случае нарушений)	Повар Начальник лагеря
7	Проверка качества поступающего на реализацию продовольственного сырья и пищевой продукции по документам, органолептическим показателям, условиям ее транспортировки, хранения и	Ежедневно	Акт (при выявлении нарушений условий транспортировки)	Повар Начальник лагеря
8	Документация поставщика на право поставок продовольствия	При заключении договоров	Договор поставки продукции	Директор школы Начальник лагеря
9	Сопроводительная документация на пищевые продукты	Каждая поступающая партия	Товаротранспортные накладные, журнал бракеража сырой	Начальник лагеря
10	Проверка температуры воздуха внутри холодильников, холодильных камер и другого	Ежедневно	Журнал учета температурного режима холодильного	Повар Начальник лагеря
11	Контроль за исправностью и работы систем: - холодильного оборудования -	Ежедневно	Журнал неисправностей оборудования	Начальник лагеря Повар
12	Контроль за приобретением использованием моющих средств уборочного инвентаря.	Ежедневно		Начальник лагеря Повар
13	Контроль за состоянием столовой, кухонной посуды, столовых приборов, соблюдением правил	Ежедневно		Повар Начальник лагеря
14	Контроль за соблюдением требований к обработке сырья и производству продукции.	Ежедневно		Повар

15	Контроль за соблюдением норм питания по нормам продуктов и ассортимента основных продуктов питания.	1 раз в 10 дней	Бракеражный журнал готовой продукции Примерное меню	Повар Бракеражная комиссия
16	Наличие нормативно технической и технологической документации	1 раз в смену	Сборник рецептур. Технологические и калькуляционные карты, ГОСТы	Бракеражная комиссия
17	Контроль за соблюдением технологии приготовления и качеством готовых блюд.	Ежедневно	Бракеражный журнал готовой продукции	Повар Бракеражная комиссия
18	Отбор суточной пробы и контроль условий хранения.	Ежедневно	Бракеражный журнал готовой продукции	Повар
19	Режим питания	Ежедневно	График приема пищи	Бракеражная комиссия, начальник лагеря
20	Гигиена приема пищи	Ежедневно	Акты по проверке организации питания	Воспитатели Начальник лагеря
21	Проверка качества и своевременности уборки помещений пищеблока, соблюдения режима	Ежедневно	Санитарный журнал пищеблока	Начальник лагеря, повар
	дезинфекции, соблюдения правил личной гигиены.			
22	Осмотр персонала пищеблока на гнойничковые заболевания.	Ежедневно	Журнал	Начальник лагеря
23	Проверка личных медицинских книжек на сотрудников и документов на детей.	Перед открытием лагеря	Санитарные книжки	Начальник лагеря
24	Контроль за состоянием здоровья детей. СанПиН 2.4.4.1204-03 СП 2.4.4.969-00 СанПиН № 42-125-4270-87	Ежедневно	Визуальный контроль	Воспитатели, фельдшер
25	Контроль за соблюдением правил личной гигиены детьми и персоналом. СанПиН 2.4.4.1204-03 СП 2.4.4.969-00 СанПиН № 42-125-4270-87 ежедневно	Ежедневно	Визуальный контроль	Начальник лагеря, фельдшер

<b>Г Р А Ф И К проведения генеральной уборки столовой</b>		
<i>№</i>	<i>Мероприятия</i>	<i>Сроки</i>
1	Уборка столовой проводится после каждого приема пищи.	Ежедневно
2	Уборка столов производится после приема пищи. Мытье столов с горячим мыльным раствором.	Ежедневно
3	Мытье посуды осуществляется после приема пищи по схеме согласно сан. минимума.	Ежедневно
4	Мочалки, щетки для мытья инвентаря обрабатываются после использования, согласно сан. правилам.	Ежедневно
5	Остатки пищи обеззараживаются и удаляются.	Ежедневно
6	Борьба с мухами и грызунами.	Постоянно
7	Влажная уборка варочного зала и подсобных помещений.	Ежедневно
8	Генеральная уборка помещений с мытьем окон.	Перед открытием смены и в конце каждой рабочей недели

**Ведение учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным осуществлением производственного контроля:**

- личные медицинские книжки работников; данные результатов медицинских осмотров работников;
- журнал бракеража готовой продукции;
- журнал бракеража продуктов и продовольственного сырья, поступающего на пищеблок;
- журнал витаминизации блюд;
- Гигиенический журнал (сотрудники);
- Журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях;
- акты отбора проб и протоколы лабораторных исследований аккредитованных лабораторий;
- удостоверения качества и безопасности вырабатываемой продукции (для продукции, реализуемой вне организации через торговую сеть);
- договоры и акты приема выполненных работ по договорам (вывоз отходов, стирка санитарной одежды, дератизация, дезинсекция и т.д.)
- журнал скоропортящейся продукции

**Своевременное информирование ТУ Роспотребнадзора, органов местного самоуправления при возникновении перечисленных ситуаций:**

- отключение электроэнергии;
- выхода из строя холодильного и технологического оборудования;
- отсутствия горячей воды;
- аварии канализационной системы;
- сообщение об инфекционном заболевании, отравлении и др.

**Лабораторный контроль**

<b>№</b>	<b>Вид исследований</b>	<b>Объект исследования (обследования)</b>	<b>Количество, не менее</b>	<b>Периодичность</b>	<b>Учетно отчетная форма</b>
1	Микробиологические исследования проб готовых блюд на соответствие требованиям санитарного законодательства	Салаты, вторые блюда, соусы, творожные, яичные, овощные блюда	2-3 блюда исследуемого приема пищи	1 раз в сезон	Акт проверки
2	Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре	Суточный рацион питания	3-4 блюда	1 раз в сезон	Акт проверки
3	Контроль проводимой витаминизации	Третьи блюда	1 блюдо	1 раз в сезон	Акт проверки
4	Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП)	Объекты производственной окружающей среды, руки и спецодежда персонала	10 смывов	1 раз в сезон	Акт проверки
5	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; цехах: овощном, холодном, горячем, доготовочном (выборочно)	2 пробы	По химическим показателям - 1 раз в год, микробиологическим показателям - 2 раза в год	Акт проверки