

Утверждаю:



С.А Огородников

01.01.2023 г

**Программа организации и проведения производственного контроля
за соблюдением санитарно-противоэпидемиологических правил
в пищеблок МБОУ СКОШИ ЧГО**

- Директор Огородников Сергей Александрович, тел. 711789
- Юридический адрес: ООО «Школьное питание»:

610020, Кировская область, г. Киров ул. Переуголок гостинный д.5/1 офис 424

- Фактический адрес: Пермский край, г. Чайковский, Приморский бульвар, д. 24.
- Фактический адрес: Пермский край, г. Чайковский, с. Фоки, ул. Ленина, д. 37.

Перечень выпускаемой продукции и виды деятельности подлежащих санитарно-эпидемиологической оценке:

- организация общественного питания;
- объект — пищеблок: выпускаемая продукция в ассортименте — согласно 7-ти дневного меню.

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

- ответственный за осуществлением общего производственного контроля: Черепанцева К.А 89292305051

3. Настоящая программа разработана в соответствии с требованиями:

- ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30 марта 1999г. №52
- -СП 1.1.1058-01 «Организация проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий».
- .СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

Программа предназначена для должностных лиц в части соблюдения санитарных правил и выполнения санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий в целях обеспечения безвредности для человека, выпускаемой продукции.

Нормативно-методическая документация:

- Конституция РФ
- Гражданский РФ
- Федеральные законы РФ

от 30.03.1999г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;

от 02.01.2000г. №29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;

от 07.02.1996г. №2300-1-ФЗ «О защите прав потребителей»;

от 26.12.2008г. №294-ФЗ «О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при осуществлении государственного контроля (надзора) и муниципального контроля»;

от 23.02.2013г. №15-ФЗ «Об охране здоровья граждан от воздействия окружающего табачного дыма и последствий потребления табака».

Технические регламенты:

- ТР ТС 005/2011- «О безопасности упаковки»

- ТР ТС 021/2011 - « О безопасности пищевой продукции»
- ТР ТС 022/2011- «Пищевая продукция в части ее маркировки»
- ТР ТС 029/2012 - «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств».
- ТР ТС 034/2013 - «О безопасности мяса и мясной продукции»
- ТР ТС 040/2016 - «О безопасности рыбы и рыбной продукции»
- ТР ТС 023/2011 - «О безопасности на соковую продукцию из фруктов и овощей»
- ТР ТС 024/2011 - « О безопасности на масложировую продукцию»
- ТР ТС 033/2013 - «О безопасности молока и молочной продукции»

Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы (СанПины, СП,ГОСТы):

- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
- СП 3.1/2.4.3598-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи у в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19);
- СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
- СП 1.1.1058.-01 - «Организация и проведение производственного контроля над соблюдением Санитарных правил и выполнении санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий»;
- СП 2.2.3670-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям труда»;
- СанПиН 2.3.2.1324 -03 - «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;
- СанПиН 2.2.4.548-96 - «Гигиенические требования к микроклимату производственных помещений»;
- СанПиН 2.2.1/2.1.1.1278-03 - «Гигиенические требования к естественному, искусственному и совмещенному освещению жилых и общественных зданий»;
- СН 2.2.4/2.1.8.562-96 - «Шум на рабочих местах, в помещениях жилых и общественных зданиях и на территории жилой застройки»;
- СанПиН 3.5.1378-03 - «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и осуществлению дезинфекционной деятельности»;
- СанПиН 2.1.7.1322-03 - «Гигиенические требования к размещению и обезвреживанию отходов производства и потребления»;
- СанПиН 3.5.2.3472-17 - «Санитарно-гигиенические требования к организации и проведению дезинсекционных мероприятий в борьбе с членистоногими, имеющими эпидемиологическое и санитарно-гигиеническое значение»;
- СП 3.5.3.3223-14 - «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дератизационных мероприятий»;
- СанПиН 2.2.4.3359-16 - «Санитарно-эпидемиологические требования к физическим факторам на рабочих местах»;
- СанПиН 3.2.3215-14 - «Профилактика паразитарных болезней на территории РФ»;
- СП 3.1.7.2616-10 - «Профилактика сальмонеллеза»;
- СП 3.1.7.2817-10- «Профилактика листериоза у людей»;
- СП 3.1.1.3108-13 - «Профилактика острых кишечных инфекций»;
- СП 3.1/3.2.3146-13 - «Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней»;
- СП 4695-88 от 29.09.1988г. «Санитарные правила для холодильников»;
- СП 3.2.3110-13 - « Профилактика энтеробиоза»;
- СП 3.1.7.2613-10 - «Профилактика бруцеллеза»;

- СП 3.1.2.3114-13 - «Профилактика туберкулеза»;
- СП 3.1.2.3109-13 - «Профилактика дифтерии»;
- СП 3.1.7.2615-10 - «Профилактика иерсиниоза»;
- СП 1.1.2193-07 - «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий».

ГОСТы на методы испытаний сырья и готовой продукции.

- Техническая документация, технические условия, технологические инструкции.
- Приказы

Приказ №29н от 28.01.2021г. «Об утверждении порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников, предусмотренных частью четвертой ст. 213 Трудового кодекса РФ, 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».

Действует с 01.04.2021 по 01.04.2027г.

Минздравсоцразвития РФ от 29.06.2000г. №229 «О профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организации»;

- Другие действующие нормативные акты Правительства Российской Федерации, Минздравсоцразвития РФ, Федеральной службы РФ по надзору в сфере прав потребителей и благополучия человека и др., в части касающейся организации питания и санитарно-эпидемиологического благополучия населения;
- «Правила продажи отдельных видов товаров», утвержденные постановлением Правительства РФ от 19.08.1998 № 55
- Сборник технологических нормативов «Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания»;
- ГОСТ Р 50763-2007 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия»;
- ГОСТ Р 509350-2007 «Услуги общественного питания. Требования к персоналу»;
- ГОСТ Р 50764-2009 «Услуги общественного питания. Общие требования»;

Целью производственного контроля — является предотвращение и распространение инфекционных заболеваний и массовых отравлений, обеспечение населения качественными продуктами, готовыми блюдами, а именно гарантированная безопасность продуктов, готовых блюд, подтвержденная производственным контролем и должным выполнением и соблюдением санитарных правил и санитарно-эпидемиологических мероприятий.

Устранение опасных факторов путем должного выполнения действующих санитарных правил, организации и осуществления контроля за их соблюдением.

Объекты производственного контроля:

Объекты производственного контроля: пищевые продукты и продовольственное сырье, готовая продукция, производственные цеха, соблюдение санитарных правил технологического процесса, хранения сырья и продуктов, условий труда, персонал, инвентарь, оборудование, контроль за отходами.

- Помещения цехов; складские помещения;
- Технологическое оборудование;
- Рабочие места;
- Сырье, полуфабрикаты;
- Готовая продукция;
- Отходы производства и потребления.

4. Перечень объектов производственного контроля, представляющие потенциальную

опасность для человека и среды его обитания, в отношении которых необходима организация лабораторных исследований, испытаний:

- производственные помещения организации;
- сырье, полуфабрикаты;
- готовая продукция;
- технологические процессы;
- рабочие места;
- распределительная система питьевого водоснабжения- вода питьевая из источника централизованного водоснабжения и разводящей сетей.

Договор на осуществление производственного контроля заключен с ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Пермском крае.»

5. Перечень мероприятий, проведение которых необходимо для контроля за соблюдением санитарных и гигиенических нормативов, выполнением санитарно-гигиенических (профилактических) мероприятий:

№п/п	Наименование мероприятия	Периодичность	Ответственное лицо
1	Проверка температуры внутри холодильного и морозильного оборудования	ежедневно	Зав.производством
2	Проверка наличия дезинфицирующих и моющих средств для обработки инвентаря и правильности их использования	ежедневно	Зав.производством
3	Проверка сроков прохождения сотрудниками гигиенической подготовки, аттестации, медицинских осмотров и исследований, проведение профилактических прививок	ежедневно	Зав.производством
4	Выявление сотрудников с гнойничковыми заболеваниями кожи, ожогами, ссадинами, катарам верхних дыхательных путей, инфекционными заболеваниями, отстранения их от работы, направление на лечение.	ежедневно	Зав.производством
5	Проверка наличия необходимой сопроводительной документации, подтверждающей безопасность и качество поступающих на предприятие инвентаря, оборудования, тары, моющих и дезинфицирующих средств и т.д.	постоянно	Зав.производством
6	Проверка качества продовольственного сырья и пищевых продуктов, поступающих в организацию — документальная и органолептическая, а также условий и правильности ее хранения и	постоянно	Зав.производством

	использования		
7	Организация проведения лабораторных исследований готовой продукции, воды, воздуха рабочей зоны, измерение параметров физических факторов в аккредитованной лаборатории	В соответствии с таблицей программы лабораторных исследований	Зав.производством
8	Подготовка сведений о пищевой ценности блюд и кулинарных изделий: калорийность, содержание белков, жиров, углеводов, витаминов, макро-микроэлементов и составе (в том числе наименование использованных в процессе изготовления пищевых добавок, биологически активных добавок, наличие в блюдах и кулинарных изделиях компонентов, полученных с применением генно-инженерно-модифицированных организмов).	постоянно	Зав.производством
9	1. Проверка качества и своевременности уборки помещений, соблюдение режима дезинфекции, соблюдение правил личной гигиены	постоянно	Зав.производством
10	Организация работ по дератизации и дезинсекции	ежемесячно	Зав.производством

6. План производственного контроля организации общественного питания.

№ п/п	Объект контроля	Периодичность контроля	Ответственный исполнитель	Документация
1	2	3	4	5
6.1. Входной контроль качества и безопасности поступающего сырья и вспомогательных материалов.				
6.1.1	Оценка сопроводительной документации на сырье и вспомогательные материалы	Каждая поступающая партия	Зав.складом, зав.производством	Сертификаты соответствия, свидетельства о государственной регистрации, ветеринарные свидетельства, качественные удостоверения, товарно-транспортные накладные. Номера и сроки их действия
6.1.2	Оценка качества поступающего сырья и вспомогательных	Каждая поступающая партия	Зав.складом, Зав.производством	Этикетка, ярлык

	материалов: - внешний вид (целостность и состояние тары, упаковки); - состояние маркировки; - органолептика (вкус, цвет, запах, консистенция)			
6.1.3	Условия транспортировки	Каждая поступающая партия	Зав.складом, зав.производством	Акт при выявлении нарушений условий транспортировки
6.2. Контроль качества и безопасности готовой продукции				
6.2.1	Качество готовых блюд	ежедневно	Зав.производством	Бракеражный журнал
6.3. Контроль за соблюдением условий и сроков хранения сырья, готовой продукции и вспомогательных материалов.				
6.3.1	Помещение для хранения продуктов, соблюдение товарного соседства, условий и сроков хранения продуктов.	Ежедневно	Зав.производством	Журнал температурного режима и относительной влажности воздуха.
6.3.2	Контроль температуры воздуха внутри холодильных камер, холодильных шкафов, бытовых холодильников и другого холодильного оборудования	Ежедневно	Зав.производством	Журнал температурного режима.
6.4. Контроль за условиями труда сотрудников и состоянием производственной среды производственных помещений				
6.4.1	Условия труда. Производственная среда.	Ежедневно	Зав.производством	Визуальный контроль
6.5. Контроль за соблюдением помещений (производственных, складских, подсобных), инвентаря и оборудования				
6.5.1	Производственные, складские, подсобные помещения и оборудование в них	Ежедневно	Зав.производством	Визуальный контроль Журнал генеральных уборок
6.5.2	Инвентарь и оборудование	Ежедневно	Зав. производством	Визуальный контроль Журнал оценки состояния инвентаря и оборудования
6.6. Контроль за выполнением санитарно-противоэпидемиологических мероприятий				

6.6.1	Сотрудники предприятия	Ежедневно	Зав.производством	Медицинские книжки сотрудников Журнал осмотра на гнойничковые заболевания, журнал здоровья
6.6.2.	Санитарно-противоэпидемиологический режим	1 раз в неделю	Зав.производством	Инструкции режима обработки оборудования, инвентаря, тары.

7. Организация лабораторных исследований.

№п/п	Объект исследований	Определяемые показатели	Количество проб, периодичность лабораторных исследований.
1.	Готовая продукция	Органолептические показатели	Каждая партия продукции. Ежедневно.
2.	Готовая продукция (по месту приготовления) Сырье	Физико-химические показатели, микробиологические показатели Сальмонеллы термообработка	3 пробы 2 раза в год, 2 проба 2 раза в год 1 проба 2 раза в год
3.	Рацион питания (по месту приготовления)	Калорийность, выход блюд, химический состав	1 рацион 1 раз в год
4.	Вода питьевая	Физико-химические показатели (краткий химический анализ), микробиологические показатели	1 проба 2 раза в год 1 проба 2 раза в год и после проведения ремонтных работ
5.	Смывы с инвентаря, рук, оборудования и санитарной одежды	- БГКП (при обороте готовой продукции) - Сальмонеллы (при обороте сырой продукции из мяса, птицы) - Паразитологические показатели (при обороте мясной, рыбной, овощной продукции)	10 смывов 1 раз в год 5 смывов 1 раз в год 5 смывов 1 раз в год
6.	Рабочие места	Уровень шума при работе холодильного и технологического оборудования	1 замера 1 раз в год и после проведения ремонтных работ
7.	Рабочие места	Освещенность	5 замеров 1 раз в год (в зимний период)

8.	Производственные помещения	Параметры микроклимата (температура, влажность воздуха)	2 точек 2 раза в год (теплый и холодный период)
8.	Дезинфицирующее средство	Содержание действующих веществ в дезинфицирующем средстве	2 пробы 1 раз в год

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

- График лабораторных исследований;
- Протоколы лабораторных исследований;
- Личные медицинские книжки установленного образца;
- Журнал регистрации инструктажа на рабочем месте;
- Договор на проведение дератизационно-дезинфекционных мероприятий;
- Договор на предоставление медицинских услуг;
- Договор на оказание услуг с ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Кировской области»;
- Журнал генеральных уборок;
- График учета прохождения периодических и медицинских осмотров;
- Журнал результатов медицинского осмотра работников;
- Журнал осмотра рук персонала на гнойничковые заболевания;
- Журнал учета времени бактерицидных ламп;
- Бракеражный журнал;
- Листы учета температурного режима холодильного и морозильного оборудования;
- Журнал наведения дезинфицирующих растворов, контроль качества мойки.

График проведения уборки в помещениях

№п/п	Мероприятия	Сроки
1	Влажная уборка помещений	Ежедневно
2	Мочалки, щетки для мытья инвентаря обрабатываются после использования согласно инструкции	Ежедневно
3	Борьба с мухами и грызунами	Постоянно
4	Генеральная уборка	1 раз в месяц

Перечень должностей работников подлежащих предварительным и периодическим медицинским осмотрам, профессиональной гигиенической подготовке.

Должность	Медицинские осмотры		Гигиеническая подготовка	Ответственный
	необходимость	периодичность		
Заведующий производством	При поступлении на работу и постоянной работе	1 раз в год	1раз в год по теме «Общественное питание»	Зав.производством
Шеф-повар	При поступлении на работу и постоянной работе	1 раз в год	1раз в год по теме «Общественное питание»	Зав.производством
Повар	При поступлении	1 раз в год	1раз в год по теме	Зав.производством

	на работу и постоянной работе		«Общественное питание»	
Кухонный работник (мойщик посуды)	При поступлении на работу и постоянной работе	1 раз в год	1раз в год по теме «Общественное питание»	Зав.производством
Кассир	При поступлении на работу и постоянной работе	1 раз в год	1раз в год по теме «Общественное питание»	Зав.производством
Буфетчица	При поступлении на работу и постоянной работе	1 раз в год	1раз в год по теме «Общественное питание»	Зав.производством
Техслужащая	При поступлении на работу и постоянной работе	1 раз в год	1раз в год по теме «Общественное питание»	Зав.производством
Грузчик	При поступлении на работу и постоянной работе	1 раз в год	1раз в год по теме «Общественное питание»	Зав.производством

Работники проходят следующие медицинские осмотры, обследования:

Наименование осмотра, обследований	Кратность обследований
Осмотр терапевтом	При поступлении на работу, в дальнейшем -1 раз в год
Осмотр дерматовенерологом	При поступлении на работу, в дальнейшем -1 раз в год
Осмотр оториноларингологом	При поступлении на работу, в дальнейшем -1 раз в год
Осмотр стоматолога	При поступлении на работу, в дальнейшем -1 раз в год
Рентгенография грудной клетки	При поступлении на работу, в дальнейшем -1 раз в год
Исследование крови на сифилис	При поступлении на работу, в дальнейшем -1 раз в год

Исследования на носительство возбудителей кишечных инфекций и серологическое обследование на брюшной тиф при поступлении на работу.

Исследования на гельминтозы при поступлении на работу и в дальнейшем — **не реже 1 раза в год, либо по эпидпоказателям;**

Мазок из зева и носа на наличие патогенного стафилококка при поступлении на работу.

Кроме того, работники подлежат прививкам:

- против дифтерии 1 раз в 10 лет;
- против столбняка 1 раз в 10 лет (с 14 лет);
- против кори — лица до 35 лет, не болевшие корью, не привитые против кори, не имеющие сведения о прививках против кори;
- против гриппа- ежегодно в период с 01 сентября по 01 декабря;
- против вирусного гепатита А и по эпидпоказаниям;
- против брюшного тифа;
- дизентерии Зоне.

Работники проходят профессиональное гигиеническое обучение и аттестацию при поступлении на работу, далее 1 раз в год.

Перечень возможных аварийных ситуаций.

Тип опасного фактора	Наименование	Предпринимаемые меры.
Инфекционные	Острая кишечная инфекция	Ставим в известность руководство компании по тел. 711789 Предоставляем информацию о проведении производственного контроля в Управление Роспотребнадзора
	Вирусный гепатит А	
	Трихинелез	
	Отравления связанные с употреблением изготовленных блюд	
Технологические	Авария канализационных систем с поступлением сточных вод, в складские, производственные помещения.	Остановка производства. Сообщаем руководству компании по тел. 711-789
	Отключение водоснабжения	
	Отключение электроэнергии	
	Нарушение изоляции проводов	
	Возникновение возгорания	
	Отсутствие отопления в отопительный сезон	
	Разлив сильнодействующих и ядовитых веществ	
	Неисправность холодильного, прозизводственно-технологического оборудования	

Инженер по качеству:



/Кокорина Е.А./