

УТВЕРЖДАЮ»

МБОУ «Новокалманская СОШ»

Директор



Коваленко А.К.



07. 2022 ГОД

ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ

за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий на пищеблоке образовательных учреждений

Наименование предприятия	МБОУ «Новокалманская СОШ»
Юридический адрес	Алтайский край, Усть-Калманский район, с.Новокалманка, ул.Школьная, 32
Фактический адрес	Алтайский край, Усть-Калманский район, с.Новокалманка, ул.Школьная, 32
ИНН	228 400 28 77
ОГРН	102 220 286 50 13
Телефон	8(385 99)28-3-62
e-mail	Uk_povok@mail.ru
Контактное лицо:	Коваленко Антонина Константиновна

ВНИМАНИЕ! Индивидуальные предприниматели и юридические лица в соответствии с осуществляемой ими деятельностью обязаны: осуществлять производственный контроль за соблюдением санитарных правил и проведением санитарно-противоэпидемических мероприятий при выполнении работ и оказании услуг, а так же при производстве, транспортировке, хранении и реализации продукции (ФЗ №52 от30.03.99 г. ст.11)

Индивидуальные предприниматели и юридические лица обязаны:

Индивидуальные предприниматели и юридические лица обязаны:

соответствии с осуществляемой деятельностью:

Индивидуальные предприниматели и юридические лица обязаны:

соответствии с осуществляемой деятельностью:

- Выполнять требования санитарного законодательства, постановлений, предписаний и санитарно-эпидемиологических заключений должностных осуществляющих государственной санитарно-эпидемиологической службы РФ об аварийных ситуациях, остановах
- Обеспечивать безопасность для здоровья человека: оказываемых услуг, продукции производственно-технического назначения, пищевых продуктов товаров для личных и бытовых нужд при их производстве, транспортировке, хранении, реализации населению.
- Своевременно информировать учреждения государственной санитарно-эпидемиологической службы (создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения).

Выписка из ст. 11 ФЗ №52 от 30.03.99 г. «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»):

При выявлении нарушений санитарных правил на объекте производственного контроля:

- Прекратить использование в производстве сырья, материалов, не соответствующих установленным требованиям и не обеспечивающих выпуск продукции безопасной для человека;
- Информировать Управление Роспотребнадзора по Алтайскому краю о мерах, принятых по устранению нарушения санитарных правил, индивидуальными предпринимателями и юридическими лицами.
- При изменении вида деятельности, технологии производства, других существенных изменениях деятельности уведомить органы государственного санитарно-эпидемиологического благополучия населения.
- Мероприятия по проведению производственного контроля осуществлять индивидуальными предпринимателями и юридическими лицами.
- Приостановить либо прекратить свою деятельность или работу отдельных цехов, участков, выполнение отдельных видов работ и оказание

Юридические лица, индивидуальные предприниматели несут ответственность за своевременность организации, полноту и достоверность осуществления производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-

Юридические лица, индивидуальные предприниматели несут ответственность за своевременность организации, полноту и достоверность осуществления производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»).
(Выписка из СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»).

Раздел № 1: Перечень официальных документов, соответствующих осуществляемой деятельности.

1. ФЗ № 52 от 30.03.1999г. «О санитарно – эпидемиологическом благополучии населения».
2. ФЗ № 29 от 02.01.2000г. «О качестве и безопасности пищевых продуктов».
3. СанПиН 2.3/2.4.3.590-20 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».
4. СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов».
5. СанПиН 1.2.3.685-21 "Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания".
6. МР 4.2.0220-20 «Методы санитарно-бактериологического исследования микробной обсемененности объектов внешней среды».
7. Методические указания по лабораторному контролю качества продукции общественного питания 1-40/3805 от 11.11.91.
8. СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических мероприятий».
9. Приказ № 29н от 28.01.2021 г. «Порядок проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников, осуществляющих работ с вредными и (или) опасными производственными факторами, а также работам, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры»
10. СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов».
11. СанПиН 3.3686-21 «Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней».
12. Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011).

Раздел № 2:

Лицо, ответственное за осуществление производственного контроля в образовательных учреждениях:

Учитель Прилукова Нина Александровна

Приказ № 5 от 01.02.2022 года

Раздел № 3: Производственный контроль на предприятиях общественного питания, в т.ч. за условиями труда

Исследуемый материал	Показатели	Кол-во образцов	Кратность	Документ основание	Лаборатория-исполнитель	Доставка
1	2	3	4	5	6	7
<p>Кодной контроль показателей качества и безопасности сырья компонентов</p>	<p>- соответствие видов и наименований маркировке и поступившей продукции на упаковке и товарно-сопроводительной документации; - соответствие принадлежности продукции к партии, указанной в сопроводительной документации; - соответствие упаковки и маркировки товара требованиям действующего законодательства и нормативов (объем информации, наличие текста на русском языке и т.д.);</p>	<p>Каждая партия поступающих сырья и пищевых продуктов</p>	<p>Ежедневно</p>	<p>Технические регламенты на соответствующие виды продукции, виды продукции, Федеральный закон от 02.01.2000г. № 29 «О качестве и безопасности пищевых продуктов», ГОСТ Р 51074-2003, СанПиН 2.3.2.1078-01</p>	<p>МБОУ «Новокалманская СОШ»</p>	<p>МБОУ «Новокалманская СОШ»</p>
<p>Контроль на этапе технологических процессов: процессы приготовления, готовая продукция</p>	<p>Лабораторный и инструментальный контроль: - на этапах технологического процесса Готовой продукции: - органолептические показатели Температурно-влажностный режим хранения пищевых продуктов: температура в охлаждаемых камерах, хранилищах, влажность</p>	<p>каждый вид блюда</p>	<p>Ежедневно</p>	<p>СанПиН 2.3/2.4.3590-20 СанПиН 2.3.2.1078-01 нормативная и техническая документация</p>	<p>МБОУ «Новокалманская СОШ»</p>	<p>МБОУ «Новокалманская СОШ»</p>
<p>Объекты производственного окружения, руки и одежда персонала</p>	<p>Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно – показательной микрофлоры БГКП</p>	<p>10 смывов</p>	<p>1 раз в год</p>	<p>МР 4.2.0220-20</p>	<p>Филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Алтайском крае в г. Алейске»</p>	<p>Филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Алтайском крае в г. Алейске»</p>

Исследуемый материал	Показатели	Кол-во образцов	Кратность	Документ основание	Лаборатория-исполнитель	Доставщик
Мякоть овощей в банках и хранения цех	Микробиологические исследования смывов на наличие возбудителей иерсиниозов	5 смывов	1 раз в год	СанПиН 3.3686-21 «Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней»	Филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Алтайском крае в г. Алейске»	Филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Алтайском крае в г. Алейске»
Мякоть овощей, тар, плодожеда	Исследования смывов на наличие яиц гельминтов	10 смывов	1 раз в год	СанПиН 3.3686-21 «Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней»	Филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Алтайском крае в г. Алейске»	Филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Алтайском крае в г. Алейске»
Блюда, вторые, блюда, овощные	Микробиологические исследования проб готовых блюд на соответствие требованиям на санитарного законодательства	по 2 пробы	3 раза в год	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Сан.- эпидемиол. требования к организации общественного питания населения»; Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011).	Филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Алтайском крае в г. Алейске»	Филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Алтайском крае в г. Алейске»
Блюда	Контроль проводимой витаминизации	1 образец	1 раз в год	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Алтайском крае в г. Алейске»	Филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Алтайском крае в г. Алейске»

Показатели	Кол-во образцов	Кратность	Документ основание	Лаборатория-исполнитель	Доставка
химические средства дезинфекции: альфохлорантин, «Дезхлор».	1 образец	2 раза в год	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Алейске» Филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Алтайском крае в г. Алейске»	г. Алейске» Филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Алтайском крае в г. Алейске»

• Примечание: в случае выявления неудовлетворительных показателей готовых блюд, смывов, воды исследования проводятся повторно

Раздел № 4: Перечень химических веществ, физических факторов, представляющих потенциальную опасность для человека.

Наименование вредного фактора	Профессия	Количество человек	Класс опасности
Номер пункта по приказу МЗ № 29 - Н. 1.48.	Кухонный работник Уборщик помещений	1 3	IV
1.8.1.	Кухонный работник Уборщик помещений	1 3	III
4.8.	Повар	1	-

Раздел № 4а: Перечень должностей работников, подлежащих медосмотрам и гигиеническому обучению.

Должность	количество человек	директор	учителя	Прочие	повара	всего
	1		9		1	20

Раздел № 5: Перечень работ и услуг, оказываемых населению: реализация основной общеобразовательной программы – образовательной программы дошкольного образования, присмотр и уход за детьми. Реализация дополнительных общеразвивающих программ.

Раздел № 6: Перечень форм обучения и отчетности, связанных с осуществлением производственного контроля:

1. Протокол санитарно-микробиологического исследования продукта;
2. Протокол санитарно-химического исследования продукта;
3. Протокол санитарно-микробиологического исследования смывов;
4. Журнал регистрации протоколов исследований

5. Договор на проведение дератизации и дезинфекции № 35 от 10.01.2022г

Договор на проведение дератизации и дезинфекции № 35 от 10.01.2022г

Приложение № 7: Перечень возможных аварийных ситуаций, подлежащих обязательному информированию населения, органов самоуправления и органов местного самоуправления по Алтайскому краю:

1. Отсутствие электроснабжения с выводом из строя технологического и холодильного оборудования;
 2. Отсутствие водоснабжения;
 3. Аварии на канализационных сетях с выходом сточных вод в производственные и складские помещения.
- Приложение № 8: Ответственный за визуальный контроль по выполнению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, осуществляемому в помещениях, выявленных в нарушение санитарных правил, за разработку и реализацию мер, направленных на устранение выявленных нарушений.

Директор Коваленко Антонина Константиновна

Составил: Прилукова Н.А.

Подпись
М.

В данной программе производственного контроля проинформировано
и пронумеровано 7 страниц.

Директор МБОУ «Новокалманская СОШ»

А.К. Коваленко

2022 год



Филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии» в г. Алейске
Регистрационный № ПК 04/246
« 29 » 07 2022 г.
№ _____ заявления, дата _____
Викс О.В.
(подпись, Ф.И.О. консультанта)