



**Программа
производственного контроля организации питания
в МБОУ «СОШ №1 г. Анадыря»**

№ п/п	Позиции	Кратность проверки
1.	наличие профессиональной квалификации сотрудников пищеблока не ниже 3-4 разряда	1 раз в год
2.	-прохождение сотрудниками пищеблока профессиональной переподготовки один раз в три года	1 раз в год
3.	-наличие личных медицинских книжек работников пищеблока, в которых отражено своевременное прохождение работниками пищеблока медосмотра	1 раз в год
4.	- своевременное прохождение гигиенической подготовки работниками пищеблока 1 раз в 2 года	1 раз в год
5.	Ежедневное ведение бракеражного журнала пищевых продуктов и продовольственного сырья	1 раз в месяц
6.	Наличие всех сопроводительных документов на поступающие продукты питания: маркировка, накладная с указанием даты выработки, срока реализации, реквизитов документов удостоверяющих безопасность качества продуктов (декларация, сертификат или свидетельство гос. регистрации)	1 раз в месяц
7.	Соблюдение условий хранения скоропортящихся продуктов в соответствии с требованиями сопроводительных документов, маркировки	1 раз в месяц
8.	Наличие договоров на поставку продуктов питания, содержащих условия транспортировки, хранения, требования к качеству поставляемых продуктов, наличия сопроводительных документов.	1 раз в год
9.	Соблюдение сроков реализации скоропортящихся продуктов по журналу бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья: Наличие отметки о полной реализации продукта до конечного срока реализации	1 раз в месяц
10.	Ежедневное ведение журнала контроля температурного режима холодильного оборудования Соответствие показаний термометров записям в журнале	1 раз в месяц

11.	Хранение сыпучих продуктов и овощей в таре на стеллажах на расстоянии не менее 15 см от пола при наличии маркировочных ярлыков промышленной упаковки	1 раз в месяц
12.	Наличие в складском помещении термометра и гигрометра	1 раз в месяц
13.	Соблюдение использования оборудования и инвентаря в соответствии с маркировкой	1 раз в месяц
14.	Пищевые отходы собирают в промаркированные емкости с крышками, которые очищаются при их заполнении не более чем на 2/3.	1 раз в месяц
15.	Уборочный инвентарь промаркирован и хранится в специально отведенном месте	1 раз в месяц
16.	Фактический рацион соответствует примерному 10-дневному меню, согласованному с Управлением Роспотребнадзора по Чукотскому автономному округу	1 раз в год
17.	Имеются технологические карты для всех блюд, представленных в меню	1 раз в месяц
18.	Ежедневно ведется журнал контроля за качеством готовой пищи (бракеражный): - выдача готовой пищи допускается только после снятия пробы, - осуществляется контроль выхода порционных блюд	1 раз в месяц
19.	Обеспечивается хранение суточных проб в стеклянной посуде с крышками в специальном холодильнике в течение 48 часов при температуре +2- +6 градусов	1 раз в месяц
20.	Проводится дополнительная витаминизация с использованием витаминных премиксов	1 раз в месяц
21.	Имеется договор с учреждениями Роспотребнадзора о проведении лабораторных проверок	1 раз в год
22.	Имеются акты по результатам проведения лабораторно – инструментальных исследований: -микробиологические исследования проб готовых блюд (2 объекта) –1 раз в квартал; -калорийность, выходы и соответствие химического состава блюд рецептуре (2 объекта) -1 раз в квартал; -микробиологические исследования смывов на наличие санитарно - показательной микрофлоры (БГКП) – 1 раз год (10 объектов) - пробы питьевой воды на соответствие требованиям по химическим и микробиологическим свойствам -2 раза в год; - контроль поступающего сырья (2 объекта) 2 раза в год; - СМЫВЫ на наличие яиц гельминтов 1 раз год (5 объектов)	1 раз в год

23.	Имеются акты о проведении проверок пищеблока и обеденного зала (родительский контроль)	1 раз в месяц
-----	--	---------------

1. Настоящая Программа за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий разработана на основании требований статьи 32 Федерального закона от 30.03.1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» и постановлением главного государственного санитарного врача РФ от 13.07.2001 г. № 18 «О введении в действие Санитарных правил – СП 1.1.1058-01».
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: дошкольное, начальное общее, основное общее и среднее общее образование; дополнительное образование детей и взрослых;
4. 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»;
 - Федеральный закон от 17.09.1998 № 157-ФЗ «Об иммунопрофилактике инфекционных болезней»;
 - СП 1.1.1058-01. 1.1 Общие вопросы. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением Санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий. Санитарные правила;
 - 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»;
 - СП 2.2.3670-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям труда»;
 - СанПиН 3.2.3215-14 «Профилактика паразитарных болезней на территории Российской Федерации»;
 - СП 3.1/3.2.3146-13 «Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней. Санитарно-эпидемиологические правила»;
 - 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;
 - Приказ Минтруда России № 988н, Минздрава России № 1420н от 31.12.2020 «Об утверждении перечня вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные медицинские осмотры при поступлении на работу и периодические медицинские осмотры»;
 - Приказ Минздрава России 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»;

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»;

ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»;

ТР ТС 007/2011 «О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков»;

ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»;

5. Перечень работников, на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля:

№ п/п	Фамилия Имя Отчество	Занимаемая должность	Приказ о назначении
1	Давидчук Яна Николаевна	Заведующий столовой	
2	Рахтына Ольга Анатольевна	Инженер	
3	Артюхина Екатерина Сергеевна	Заведующий производством	
4	Зеленина Людмила Александровна	Врач педиатр	

6. Мероприятия по осуществлению производственного контроля

Объект контроля	Определяемые показатели	Периодичность контроля	Лица, проводящие контроль	Нормативная документация	Формы учета (регистрации) результатов контроля
Производственный контроль за благоустройством и санитарно-техническим состоянием территории, помещений, оборудования, проведением строительства, реконструкции, технического переоснащения и ремонтных работ					
Санитарное состояние помещений и оборудования	Кратность и качество текущей уборки	Ежедневно	Заведующий производством Артюхина Е.С.	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.359 0-20	График текущей уборки и дезинфекции помещений
	Кратность и качество генеральной уборки	Ежемесячно, до конца 2021 года – еженедельно	Заведующий производством Артюхина	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.359	Журнал учета проведения генеральной уборки

			Е.С.	0-20, СП 3.1/2.4.359 8-20	
Производственный контроль за выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, санитарным содержанием территории, помещений и оборудования					
Санитарно-противоэпидемический режим	Дезинсекция Дератизация	Профилактика – ежедневно, Обследование – 2 раза в месяц, Уничтожение – по необходимости	Зам. директора по АХЧ Дударев Б.А.	СП 2.4.3648-20, СанПиН 3.5.2.3472-17	Журнал регистрации результатов производственного контроля
Санитарное состояние хозяйственной площадки	Вывоз ТКО и пищевых отходов	1 раза в сутки	Зам. директора по АХЧ Дударев Б.А.	Федеральный закон от 24.06.1998 № 89-ФЗ, СанПиН 3.5.2.3472-17	Журнал регистрации результатов производственного контроля
Производственный контроль организации питания. Контролируемые этапы технологических операций и пищевой продукции на этапах ее изготовления					
Закупка и приемка пищевой продукции и сырья	Качество и безопасность поступивших продуктов и продовольственного сырья	Каждая партия	Кладовщик ответственный за работу в ФГИС «Меркурий» Артюхина Е.С.	СанПиН 2.3/2.4.359 0-20	Декларации, свидетельства и другие документы о качестве и безопасности продукции
	Условия доставки продукции транспортом				Справка
Хранение пищевой продукции и продовольственного сырья	Сроки и условия хранения пищевой продукции	Ежедневно	Кладовщик Артюхина Е.С.	СанПиН 2.3/2.4.359 0-20	Отчет

	Температура и влажность на складе	Ежедневно	Кладовщик Артюхина Е.С.		Журнал учета температуры и относительной влажности
	Температура холодильного оборудования				Журнал учета температуры
Приготовление пищевой продукции	Соблюдение технологии приготовления блюд по технологическим документам	Каждый технологический цикл	Повар: Тагиева К.В. Бахромова М.М. Сармин Ю. А.	СанПиН 2.3/2.4.359 0-20	Отчет
	Поточность технологических процессов				Заведующий производством
	Температура готовности блюд	Каждая партия	Артюхина Е.С. Повар: Тагиева К.В. Бахромова М.М. Сармин Ю. А.	Отчет	
Готовые блюда	Суточная проба	Ежедневно от каждой партии	Повар: Бахромова М.М. Сармин Ю. А.	СанПиН 2.3/2.4.359 0-20	Ведомость
	Дата и время реализации готовых блюд	Каждая партия	Заведующий производством Артюхина Е.С.	СанПиН 2.3/2.4.359 0-20	Журнал
Обработка посуды и инвентаря	Содержание действующих веществ дезинфицирующей	Ежедневно	Заведующий производством	СанПиН 2.3/2.4.359 0-20	Журнал

	щих средств в рабочих растворах		Артюхина Е.С.		
	Обработка инвентаря для сырой готовой продукции	Ежедневно	Заведующий производством Артюхина Е.С.	СанПиН 2.3/2.4.359 0-20	Отчет
Производственный контроль за соблюдением личной гигиены и обучением работников					
Гигиеническая подготовка работников	Прохождение работником гигиенической аттестации	Для работников, пищеблока, – ежегодно Для остальных категорий работников – один раз в два года	Специалист по кадрам Шевцова С.М.	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.359 0-20	Личные медицинские книжки. Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения
Состояние работников пищеблока	Количество работников с инфекционными и заболеваниями, повреждениям и кожных покровов	Ежедневно	Медработник Зеленина Л.А.	СанПиН 2.3/2.4.359 0-20	Гигиенический журнал (журнал здоровья)

7. Перечни

а) Перечень объектов производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для человека и среды его обитания, в отношении которых необходима организация лабораторных исследований, испытаний: помещения пищеблока и иные помещения.

Организация лабораторных исследований

Показатели исследования	Объект исследования (обследования)	Количество замеров	Кратность
-------------------------	------------------------------------	--------------------	-----------

Помещения пищеблока			
Микробиологические исследования проб готовых блюд на соответствие требованиям санитарного законодательства	Салаты, напитки, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные блюда	2 - 3 блюда исследуемого приема пищи	2 раза в год
Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре	Рацион питания	1	1 раз в год
Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП)	Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала	5 - 10 смывов	1 раз в год
Микробиологические исследования смывов на наличие возбудителей иерсиниозов	Оборудование, инвентарь в складах хранения овощей, цехе обработки овощей	5 - 10 смывов	1 раз в год
Исследования смывов на наличие яиц гельминтов	Оборудование, инвентарь, тара, руки, спецодежда персонала, сырые пищевые продукты (рыба, мясо, овощи)	5 смывов	1 раз в год
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, мучном, мясо-рыбным, варочном(выборочно)	2 пробы	1 раз в год

б) Перечень скоропортящихся продуктов, которые представляют потенциальную опасность: сметана, йогурт, сыр.

в) 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 учета температурного режима в холодильном оборудовании	Ежедневно	Заведующий складом Артюхина Е.С.
Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях	Ежедневно	Заведующий складом Артюхина Е.С.
Гигиенический журнал (Журнал здоровья)	Ежедневно перед началом рабочей смены работников	Медработник Зеленина Л.А.
Ведомость контроля за рационом питания	Ежедневно	Медработник Зеленина Л.А.
Журнал регистрации результатов производственного контроля	По факту	Директор Бойцова О.А.
Журнал аварийных ситуаций	По факту	Зам. директора по АХЧ Дударев Б.А.
Журнал учета проведения генеральной уборки	Ежедневно	Заведующий производством Артюхина Е.С.
Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения	По факту	Специалист по кадрам Шевцова С.М.

г) Перечень возможных аварийных ситуаций, связанных с остановкой производства, нарушениями технологических процессов, иных создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения ситуаций, при возникновении которых осуществляется информирование населения, органов местного самоуправления, органов, уполномоченных осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор

Перечень возможных аварийных ситуаций	Первоочередные мероприятия, направленные на ликвидацию	Ответственное должностное лицо

Пожар	Сообщить в пожарную службу, вывести людей в безопасное место, использовать огнетушители	Первый обнаруживший
Перебои в подаче электроэнергии в работе систем водоснабжения, канализации, отопления, печи	Сообщить в соответствующую службу	Зам. директора по АХЧ Дударев Б.А.
Нарушение изоляции, обрыв электропроводов	Сообщить в соответствующую службу, заменить электропроводку	Зам. директора по АХЧ Дударев Б.А.
Другие аварийные ситуации	Сообщить в соответствующую службу	Зам. директора по АХЧ Дударев Б.А.