

УТВЕРЖДАЮ

Директор МОАУ СОШ № 1

г. Свободного

А.В.Сторожева

«31» августа 2017 г.



**Программа производственного контроля
за соблюдением санитарных правил
и выполнением санитарно-противоэпидемических
(профилактических) мероприятий
в МОАУ СОШ № 1 г. Свободного**

Наименование юридического лица: **муниципальное общеобразовательное автономное учреждение средняя общеобразовательная школа № 1 города Свободного**

Юридический адрес юридического лица: 676450, РФ, Амурская область, город Свободный, улица Кручинина, дом 6

Фактический адрес объекта: 676450, РФ, Амурская область, город Свободный, улица Кручинина, дом 6

Вид деятельности: предоставление образовательных услуг.

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

1. Директор Сторожева А.В.
2. Врач Толстова Г.А.

Основанием для проведения производственного контроля являются:

- ФЗ-52 «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30.03.99. (СП 2.3.6 106001),

- СанПиН 2.4.4.2599 -10 «Гигиенические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в оздоровительных учреждениях с дневным пребыванием детей в период каникул»,

- СанПиН 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»,

- СанПиН 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья».

1. Использование юридическим лицом санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью – деятельность образовательных учреждений, деятельность столовых при предприятиях и учреждениях и поставка продукции общественного питания:

1. Федеральный закон от 30.03.99 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», (в ред. от 30.12.2001 г. № 196-ФЗ, в ред. от 10.01.2003 г. № 15-ФЗ, в ред. 30.06.2003 г. № 86-ФЗ, в ред. от 22.08.2004 г. № 122-ФЗ, в ред. от 09.05.2005 г. № 45-ФЗ).

2. Федеральный закон от 02.01.2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (в ред. от 30.12.01. г. № 196-ФЗ, от 10.01.03 г. № 15-ФЗ, от 30.06.03 г. № 86-ФЗ).

3. Федеральный закон от 07.02.1992 г. № 2300-1 «О защите прав потребителей» (в ред. от 09.01.1996 г. № 2-ФЗ, в ред. от 17.12.1999 г. № 212-ФЗ, в ред. от 30.12.2001 г. № 196-ФЗ, в ред. от 22.08.2004 г. № 122-ФЗ, в ред. от 02.11.2004 г. № 127-ФЗ, в ред. от 21.12.2004 г. № 171-ФЗ).

4. Федеральный закон от 30.12.01 г. № 196-ФЗ «О внедрении в действие Кодекса Российской Федерации об административных правонарушениях» (в ред. от 22.05.03

г. № 54-ФЗ, в ред. от 09.05.2005 г. № 45-ФЗ).

5. Федеральный закон от 08.08.01 г. № 134-ФЗ «О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при проведении государственного контроля (надзора)» (в ред. от 01.10.03 г. № 129-ФЗ, в ред. от 09.05.2005 г. № 45-ФЗ).

6. Федеральный закон от 09.05.2005 г. № 45-ФЗ «О внесении изменений в Кодекс Российской Федерации от административных правонарушений и другие акты Российской Федерации, а также о признании утратившими силу некоторых положений законодательных актов Российской Федерации».

7. Федеральный закон от 17.09.1998 г. № 157-ФЗ «Об иммунопрофилактике инфекционных болезней».

8. СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий», утвержденные постановлением Главного государственного врача РФ от 10.07.01 г. № 18.

9. СанПиН 2.1.4.1074-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества».

10. СанПиН 2.1.1110-02 «Зоны санитарной охраны источников водоснабжения и водопроводов питьевого назначения».

11. СанПиН 2.1.7.1287-03 «Санитарно-эпидемиологические требования к качеству почвы».

12. СанПиН 2.2.1/2.1.1.1278-03 «Гигиенические требования к естественному, искусственному и совмещенному освещению жилых и общественных зданий».

13. СанПиН 2.2.4.548-96 «Гигиенические требования к микроклимату производственных помещений».

14. СП 3.1/3.2.1379-03 «Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней».

15. СанПиН 3.2.1333-03 «Профилактика паразитарных болезней на территории Российской Федерации».

16. СП 3.1.2.1108-02 «Профилактика дифтерии».

17. СП 3.1.1295-03 «Профилактика туберкулеза».

18. СП 3.1.1.1117-02 «Профилактика острых кишечных инфекций».

19. СП 3.2.1317-03 «Профилактика энтеробиоза».

20. СП 3.5.3.1129-02 «Санитарно-эпидемиологические требования к проведению дератизации».

21. СанПиН 3.5.2.1376-03 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дезинсекционных мероприятий против синантропных членистоногих».

22. СП 2.3.6.1079-01 «санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья», утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 06.11.01 г. № 36, дополнение № 1 к СП 2.3.6.1079-01 СП 2.3.6.1254-03, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 01.04.03 г. № 28.

23. СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов», утв. постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 21.05.03 г. № 114.

24. СП 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов», утв. Постановлением Главного государственного санитарного

врача РФ от 06.11.01 г. № 36.

25. СП 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов» утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 06.11.01 г. № 36.

26. «Правила оказания услуг общественного питания», утв. Постановлением правительства РФ от 15.08.97 г. № 1036 (в ред. от 21.05.01 г. № 389).

36. Приказ МЗ РФ № 229 от 29.06.2000 г. «О профессионально-гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организаций».

27. Приказ Минздравсоцразвития России от 16.08.04 г. № 83 «Об утверждении перечней вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования). И порядка проведения этих осмотров (обследований)».

28. Приказ Минздравсоцразвития России от 16.05.05 г. № 338 «О внесении изменений в приложение № 2 к приказу Минздравсоцразвития России от 16.08.04 г. № 83 «Об утверждении перечней вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования), и порядка проведения этих осмотров (обследований)».

29. Приказ Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 20.05.05 г. № 402 «О личной медицинской книжке и санитарном паспорте».

2. Работники столовой, деятельность которых связана с хранением, транспортировкой и реализацией пищевых продуктов подлежат предварительным и периодическим медицинским осмотрам, а также гигиенической подготовке аттестации.

Согласно приказу МЗ СССР от 29.09.89 № 555 «О совершенствовании медицинских осмотров трудящихся водителей индивидуальных транспортных средств» при поступлении на работу медицинский осмотр проводится при участии терапевта и дерматовенеролога, а так же проводятся следующие лабораторные исследования: кровь на сифилис, мазки на гонорею, исследования на носительство возбудителей кишечных инфекций и серологическое обследование на брюшной тиф, исследования на гельминтозы и протозоозы, крупнокадровая флюорография. Исследования на носительство возбудителей кишечных инфекций и серологическое обследование на брюшной тиф в дальнейшем проводится по эпидемическим показаниям. Исследования на контактные гельминтозы и кишечные проводятся раз в год, согласно требованиям п.3.3., 3.11. СП 3.1./3.2.1379-03.

Кратность прохождения гигиенической подготовки и аттестации определены приказом Минздрава Российской Федерации № 229 от 29.09.2000 г. «О профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц работников организаций»: профессиональная гигиеническая подготовка и аттестация проводится при приеме на работу, дальнейшем с периодичностью 1 раз в год для должностных лиц и работников организаций, деятельность которых связана с производством, хранением, транспортировкой и реализацией мясо-молочной, кондитерской продукции, детского питания и питания дошкольников, для остальных категорий работников 1 раз в 2 года.

В целях предупреждения возникновения и распространения инфекционных заболеваний в соответствии со ст. Федерального закона от 17.09.1998 г. № 157-ФЗ

«Об иммунопрофилактике инфекционных болезней» и ст. 3 Федерального закона от 30.03.1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» необходимо проведение профилактических прививок. Сведения о проведенных профилактических прививках против дифтерии, кори должны быть внесены в личную медицинскую книжку.

2. Работники столовой, деятельность которых связана с производством, хранением, транспортировкой и реализацией пищевых продуктов подлежат предварительным и периодическим медицинским осмотрам, а также гигиенической подготовки и аттестации.

Характеристика условий размещения объекта питания МОАУ СОШ №1 г. Свободного

Название объекта	Школьная столовая
Бракеражная комиссия (приказ, состав)	Приказ № 407 от 01.09.2017 г.
Размещение объекта	Столовая размещена в здании
Холодное водоснабжение	Централизованное
Горячее водоснабжение	Централизованное
Отопление	Централизованное
Вентиляция	Естественная, искусственная
Освещение	Естественное, искусственное
Набор производственных и вспомогательных помещений	Пищеблок, обеденный зал на 200 мест, кладовая, мясной цех, рыбный цех, моечные.
Доставка продуктов	Автотранспорт поставщика

Задачи производственного контроля

Контролируется:

- Правильность оформления сопроводительной документации, правильность маркировки на продукты питания;
- Микробиологические показатели качества и безопасности продуктов;
- Полнота и правильность ведения и оформления соответственной документации на пищеблоке;
- Качество мытья посуды;
- Условия и сроки хранения продуктов;
- Исправность холодильного и технологического оборудования;
- Контроль личной гигиены и своевременное прохождение необходимых осмотров;
- Дезинфицирующие мероприятия и т.д.

В программе четко определено:

- Что контролируется и проверяется;
- Периодичность проверок;
- Кем проверяется, выполняется;
- Ответственные.

Программа производственного контроля организации питания обучающихся

Объект производственного контроля	Основание	Кратность	Ответственный
Контроль за выполнением требований к размещению, устройству, содержанию и организации режима работы			
Визуальный контроль соблюдения санитарных норм и правил, обеспечения противоэпидемического режима	СанПиН 2.4.4.1204-03 СП 2.3.6.1079-01 СП 2.4.4.969-00 СанПиН № 42-125-4270-87	ежедневно	Сторожева А.В.
Контроль за состоянием источников водоснабжения, зоны санитарной охраны питьевых скважин, накопительных резервуаров	СанПиН 2.1.1110-02	ежедневно	Терентьева Е.Г.
Контроль за использованием помещения столовой в соответствии с их назначением	СанПин 2.4.4.1204-03 СП 2.4.4.969-00 СанПиН № 42-125-4270-87	ежедневно	Сторожева А.В.
Контроль за соответствием состава и площади помещения столовой требованиям	СанПиН. СанПиН 2.4.4.1204-03 СП 2.4.4.969-00 СанПиН № 42-125-4270-87	Перед приемкой школы	Сторожева А.В.
Контроль за соблюдением гигиенических требований к воздушно-тепловому режиму, режима проветривания	СанПиН 2.4.4.1204-03	ежедневно	Терентьева Е.Г.
Контроль за соблюдением гигиенических требований к естественному и искусственному освещению	СП 2.2.1/2.1.1.1278-03 СанПиН 2.4.4.1204-03	перед приемкой школы, ежедневно	Терентьева Е.Г.
Контроль за укомплектованностью оборудованием помещения столовой	СанПиН 2.4.4.1204-03 СП 2.4.4.969-00 СанПиН № 42-125-4270-87	Перед приемкой школы	Терентьева Е.Г.
Контроль за содержанием помещений и участка, состоянием оборудования, вывозом мусора	СанПиН 2.4.4.1204-03 СП 2.4.4.969-00 СанПиН № 42-125-4270-87	ежедневно	Терентьева Е.Г.
Контроль за своевременностью уборки помещений	СанПиН 2.4.4.1204-03 СП 2.4.4.969-00 СанПиН № 42-125-4270-87	ежедневно	Терентьева Е.Г.
Контроль за соблюдением режима дезинфекции, использования средств индивидуальной защиты техническим персоналом	СанПиН 2.4.4.1204-03 СП 2.4.4.969-00 СанПиН № 42-125-4270-87	ежедневно	Терентьева Е.Г.
Контроль за выполнением	СанПиН № 42-	перед	Терентьева Е.Г.

требований к столовой	125-4270-87	приемкой школы	
Контроль за рациональной организацией режима питания	СанПиН 2.4.4.1204-03	ежедневно	Завезёнова Т.Г.
Контроль за организацией питания			
Контроль за использованием производственных цехов пищеблока по назначению	СП 2.3.6.1079-01	ежедневно	Повар
Контроль за соблюдением требований к содержанию помещений пищеблока	СП 2.3.6.1079-01	ежедневно	Повар
Проверка качества поступающего на реализацию продовольственного сырья и пищевой продукции по документам, органолептическим показателям, условиям ее транспортировки, хранения и реализации	СП 2.3.2.1324-03 СП 2.3.6.1079-01 СанПиН 2.4.4.1204-03	ежедневно	Врач Толстова Г.А.
Проверка температуры воздуха внутри холодильников, холодильных камер и другого холодильного оборудования	СП 2.3.6.1079-01 СП 2.4.4.969-00 СанПиН № 42-125-4270-87	ежедневно	Повар
Контроль за исправностью и работы систем: - холодильного оборудования - технологического оборудования	СП 2.3.6.1079-01 СП 2.4.4.969-00 СанПиН № 42-125-4270-87	ежедневно	Терентьева Е.Г.
Контроль за приобретением и использованием моющих средств, уборочного инвентаря	СанПиН 2.4.4.1204-03 СП 2.4.4.969-00 СанПиН № 42-125-4270-87	ежедневно	Терентьева Е.Г. повар
Контроль за состоянием столовой, кухонной посуды, столовых приборов, соблюдением правил мытья посуды	п. 8 СанПиН 2.4.4.1204-03 СП 2.3.6.1079-01	ежедневно	Повар
Контроль за соблюдением требований к обработке сырья и производству продукции	СП 2.3.6.1079-01 СП 2.4.4.969-00 СанПиН № 42-125-4270-87	ежедневно	повар
Контроль за соблюдением норм питания по нормам продуктов и ассортимента основных продуктов питания	СанПиН 2.4.4.1204-03 СП 2.4.4.969-00 СанПиН № 42-125-4270-87	ежедневно	повар
Контроль за соблюдением технологии приготовления и качеством готовых блюд	СанПиН 2.4.4.1204-03 СП 2.4.4.969-00 СанПиН № 42-125-4270-87	ежедневно	повар
Отбор суточной пробы и контроль условий хранения	СанПиН 2.4.4.1204-03 СП 2.4.4.969-00 СанПиН № 42-125-4270-87	ежедневно	повар
Проверка качества и своевременности уборки помещений	СП 2.3.6.1079-01	ежедневно	повар, Терентьева Е.Г.

пищеблока, соблюдения режима дезинфекции, соблюдения правил личной гигиены			
Контроль за ведением медицинской документации по организации питания	СанПиН 2.4.4.1204-03 СП 2.4.4.969-00 СанПиН № 42-125-4270-87	ежедневно	повар
Осмотр персонала пищеблока и дежурных детей на гнойничковые заболевания	п.11 СанПиН 2.4.4.1204-03 СП 2.4.4.969-00 СанПиН № 42-125-4270-87	ежедневно	Толстова Г.А.
Лабораторный контроль качества текущей дезинфекции – смывы с посуды, инвентаря, оборудования, рук, санитарной одежды персонала	СП 2.3.6.1079-01 СанПиН 2.3.2.1078-01		ТО Управления Роспотребнадзора
Контроль за состоянием медицинского обслуживания			
Проверка личных медицинских книжек на сотрудников	СанПиН 2.4.4.1204-03 СП 2.4.4.969-00 СанПиН № 42-125-4270-87	перед приемкой лагеря	Толстова Г.А.
Контроль за состоянием здоровья детей	СанПиН 2.4.4.1204-03 СП 2.4.4.969-00 СанПиН № 42-125-4270-87	ежедневно	Толстова Г.А.
Осмотр детей на педикулез, чесотку, микроспорию	СанПиН 2.4.4.1204-03 СП 2.4.4.969-00 СанПиН № 42-125-4270-87	перед приемкой лагеря	Толстова Г.А.
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	Толстова Г.А.
Контроль соблюдения охраны труда и техники безопасности при организации трудовой деятельности персонала и детей		ежедневно	Терентьева Е.Г.

Г Р А Ф И К проведения генеральной уборки столовой

№	Мероприятия	Сроки
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 санитарного минимума.	Ежедневно
4	Мочалки, щетки для мытья инвентаря обрабатываются после использования, согласно санитарным 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	2 раза в месяц

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

- журнал бракеража готовой продукции;
- журнал бракераж продуктов и продовольственного сырья, поступающего на пищеблок;
- журнал «С» - витаминизации блюд;
- журнал «Здоровья»;
- журнал контроля за выполнением суточных норм питания;
- договора и протоколы лабораторных исследований (испытаний) продовольственного сырья, готовых блюд, питьевой воды; смывов;
- декларации о соответствии (действующих сертификатов соответствия), ветеринарных свидетельств, документов, подтверждающих качество продуктов (молоко коровье, сметана, творог, колбаса вареная, сосиски, мясо охлажденное, мясо птицы охлажденное, яйца, рыбопродукты), акты фитосанитарного контроля (для импортных овощей и фруктов);
- договора (при наличии), спецификации и товарные накладные (не менее 2) на поставку продуктов (мясо, рыбу, молоко, бакалейные товары, овощи и т.п.);
- договоров и спецификаций на оказание услуг по организации питания;
- медицинские книжки всех сотрудников пищеблока;
- договоры и акты приема выполненных работ по договорам (вывоз отходов, дератизация, дезинсекция и т.д.).

Своевременное информирование Территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Амурской области в г.Свободный и Шимановске, Свободненском, Шимановском, Мазановском и Селемджинском районах, Управления образования администрации города Свободного, 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.