

«УТВЕРЖДАЮ»

Директор МБОУ «Новобурановская  
СОШ» \_\_\_\_\_ Н.П. Сорокина

« \_\_\_ »

2022 год

### ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ

за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических  
(профилактических) мероприятий в предприятии общественного питания,  
расположенных в учрежденных образованиях  
*в столовой детского сада «Дюймовочка» структурного подразделения МБОУ «Новобурановская СОШ»*

Наименование предприятия: Д/с «Дюймовочка», структурное подразделение МБОУ «Новобурановская СОШ»

Юридический адрес: Алтайский край, Усть-Калманский район, с.Новобураново, ул. Октябрьская, 16

Фактическое место размещения предприятия: Усть-Калманский район, с.Новобураново, ул. Октябрьская, 16

Телефон: 8-933-930-87-07

Площадь столовой – 105 кв.м.

**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: 1. В соответствии с осуществляемой деятельностью:

- Выполнять требования санитарного законодательства, постановлений, предписаний и санитарно-эпидемиологических заключений должностных лиц, осуществляющих государственной санитарно-эпидемиологический надзор;
- Обеспечивать безопасность для здоровья человека: оказываемых услуг, продукции производственно-технического назначения, пищевых продуктов и товаров для личных и бытовых нужд при их производстве, транспортировке, хранении, реализации населению;
- Своевременно информировать учреждения государственной санитарно-эпидемиологической службы РФ об аварийных ситуациях, остановках производства, о нарушениях технологических процессов, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения

(Выписка из ст.11 ФЗ №52 от30.03.99 г. «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»)

## 2. 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 нарушений санитарных правил;
- При изменении вида деятельности, технологии производства, других существенных изменениях деятельности, юридическое лицо, индивидуальный предприниматель обязаны внести необходимые изменения, дополнения в программу.
- Мероприятия по проведению производственного контроля осуществляются индивидуальными предпринимателями и юридическими лицами.
- Приостановить либо прекратить свою деятельность отдельных цехов, участков, выполнение отдельных видов работ и оказание услуг;

Юридические лица, индивидуальные предприниматели несут ответственность за своевременность организации, полноту и достоверность осуществляемого производственного контроля!!!

(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 СанПин 2.3/2.4 3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».
- 2 СанПин 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»
- 3 СанПин 3.3686-21 «Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней»
- 4 СанПин 2.1.3684-21 "Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию территорий городских и сельских поселений, к водным объектам, питьевой воде и питьевому водоснабжению, атмосферному воздуху, почвам, жилым помещениям, эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий"
- 5 СП 1.1.2193-07 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических мероприятий», постановление № 13 от 27.03.2007 года
- 6 ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»
- 7 ФЗ № 52 от 30.03.99г. «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»
- 8 ФЗ № 29 от 02.01.2000г. «О качестве и безопасности пищевых продуктов»
- 9 МУ 4.2.2723-10 «Лабораторная диагностика сальмонеллеза, обнаружение сальмонелл в продуктах и объектах окружающей среды»
- 10 Приказ № 29н от 28.01.2021г. «Об утверждении порядка проведения обязательных предварительные и периодические медицинские осмотры 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»

Раздел № 2: Приказ № 147 от 27.08.21 года о назначении ответственного за организацию производственного контроля

Производственный контроль возлагается на директора школы

**Сорокину Наталью Павловну**

**Раздел № 3: Производственного контроля на предприятиях общественного питания, в т.ч. за условиями труда**

Исследуемый материал	Показатели	Кол-во образцов	Кратность	Документ основание	Лаборатория-исполнитель	Доставщик
<p>1</p> <p>Входной контроль показателей качества и безопасности сырья и компонентов</p>	<p>2</p> <p>-соответствие видов и наименований поступившей продукции маркировке 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>3</p> <p>Каждая партия поступающих сырья и пищевых продуктов</p>	<p>4</p> <p>Ежедневно</p>	<p>5</p> <p>Технические регламенты на соответствующие виды продукции, Федеральный закон от 02.01.2000г. № 29 «О качестве и безопасности пищевых продуктов»</p>	<p>6</p> <p>Д/с «Дюймовочка», структурное подразделение МБОУ «Новобурановская СОШ»</p>	<p>7</p> <p>Д/с «Дюймовочка», структурное подразделение МБОУ «Новобурановская СОШ»</p>
<p>Контроль на этапе технологических процессов: процессы приготовления, готовая продукция</p>	<p>и</p> <p>Лабораторный 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>Ежедневно</p>	<p>Нормативная и техническая документация СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»</p>	<p>Д/с «Дюймовочка», структурное подразделение МБОУ «Новобурановская СОШ»</p>	<p>Д/с «Дюймовочка», структурное подразделение МБОУ «Новобурановская СОШ»</p>
<p>Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала</p>	<p>5</p> <p>Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно – показательной микрофлоры БГКП</p>	<p>1</p>	<p>1</p> <p>1 раз в год</p>	<p>СанПиН 2.3/2.4 3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»</p>	<p>ИЛЦ ФФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Алтайском крае», в</p>	<p>ИЛЦ ФФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Алтайском крае», в</p>



Исследуемый материал	Показатели	Кол-во образцов	Кратность	Документ основание	Лаборатория-исполнитель	Доставщик
	пюре, гречка, рис) КМАФАнМ, БГКП, St. aureus, патогенная м\ф, в т.ч. сальмонеллы, протей. 3. Напитки, компоты, кисели КМАФАнМ, БГКП, St. aureus, патогенная м\ф, в т.ч. сальмонеллы.	1 образец				
Готовые блюда	Третье блюдо – компот, кисель, напиток на содержание витамина С	1 обр.	1 раз в год	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», ТР ТС 021/2011 «О безопасности и пищевой продукции»	ИЛЦ ФФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Алтайском крае», в г.Алейске	ИЛЦ ФФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Алтайском крае», в г.Алейске
Готовые блюда	Мясные изделия – гуляш, котлета, биточки на качество термической обработки	1 образец	1 раз в год	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» ТР ТС 021/2011 « О безопасности пищевой продукции»	Филиал ФФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Алтайском крае» в городе Алейске	Филиал ФФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Алтайском крае» в городе Алейске
Исследование питьевой воды на соответствие требованиям санитарных норм, правил и гигиенических нормативов	Питьевая вода из разводящей сети помещений: моечных столовой и кухонной посуды; цехах: овощном, холодном, горячем	2 пробы (1 проба по химическим показателям, 1 проба на микробиологические	1 раз в год	СанПиН 2.1.3684-21 "Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию территорий городских и сельских поселений, к водным объектам, питьевой	Филиал ФФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Алтайском крае» в городе Алейске	Филиал ФФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Алтайском крае» в городе Алейске

Исследуемый материал	Показатели	Кол-во образцов	Кратность	Документ основание	Лаборатория-исполнитель	Доставщик
похимическим и микробиологическим показателям		показатели)		<p>воде и питьевому водоснабжению, атмосферному воздуху, почвам, жилым помещениям, эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий"</p> <p>СанПиН 2.3/2.4.3590-20</p> <p>«Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»</p>	ИЛЦ ФФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологи и в Алтайском крае», в г.Алейске	ИЛЦ ФФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологи и в Алтайском крае», в г.Алейске
Дез.средства	Массовая доля хлора	1 образец	2 раза в год			

- **Примечание:** в случае выявления неудовлетворительных показателей смывов, продуктов, воды и условиям труда исследования проводятся повторно.

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

Наименование вредного фактора	Номер пункта по приказу № 302н от 12.04.2011г.	Профессия	Количество человек	Класс опасности
Моющие синтетические средства	1.3.3.	Кухонный работник Уборщик служебных помещений	0 2	IV
Хлор и его соединения	1.2.8.1.	Кухонный работник Уборщик служебных помещений	0 2	III
Тепловое излучение	3.10	Повар	1	-

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

Директор (заведующий)	Воспитатель	Помощник воспитателя	повар	Прачка	Уборщик помещений	всего
1	2	1	1	1	1	7

## **Раздел № 5: Перечень работ и услуг, оказываемых населению: услуги общественного питания.**

### **Ассортимент:**

Супы: щи из свежей капусты со сметаной, суп картофельный с макаронными изделиями, рассольник ленинградский, суп с горохом, борщ с картофелем, суп с клецками, суп рыбный, борщ из свежей капусты с картофелем, суп крестьянский (рис) со сметаной.

Каша: каша пшенная молочная, каша рисовая молочная жидкая с маслом сливочным, каша кукурузная молочная с маслом сливочным, каша пшеничная жидкая, каша ячневая молочная, каша овсяная «Геркулес» жидкая, каша гречневая рассыпчатая, каша гречневая вязкая, каша манная молочная.

Вторые: Биточки(котлеты) из мяса, жаркое по-домашнему, макароны отварные, картофельное пюре, котлета мясная (мясо птицы), гуляш из мяса птицы, рыба по польски с овощами, плов из мяса птицы, гуляш из мяса птицы, макаронные изделия отварные, голубцы ленивые

Третьи блюда: кисель полодово-ягодный, кисель из кураги, компот из сухофруктов, какао на молоке, чай с лимоном, чай с молоком кисломолочный напиток

Разное: хлеб пшеничный 1 сорт, хлеб ржано-пшеничный, оладьи с повидлом, булочка «Домашняя»,сдоба обыкновенная, колбасные изделия запеченные в тесте, пироги с тушеной копустой, пироги с морковным фаршем, яблоки, мандарин

## **Раздел № 6:**

### **Перечень форм учета и отчетности, связанных с осуществлением производственного контроля:**

1. Протоколы лабораторных испытаний.
2. Журнал регистрации и выдачи протоколов лабораторных испытаний.
3. Собственного автотранспорта по перевозке продуктов предприятие не имеет, транспортировка продуктов осуществляется транспортом поставщиков.
4. Договор на оказание услуг по дезинсекции и дератизации № 31 от 10.01.2022 года
5. Договор на оказание услуг по обращению с твёрдыми коммунальными отходами б/н от « 10 »12.2021 года ООО «Бурановское»
6. **Раздел № 7:** Перечень возможных аварийных ситуаций, подлежащих обязательному информированию населения, органов самоуправления, Управление Роспотребнадзора 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.

**Раздел № 8:** Ответственный за визуальный контроль по выполнению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, за соблюдением санитарных правил, за разработку и реализацию мер, направленных на устранение выявленных нарушений

**Директор Сорокина Наталья Павловна**

