

«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 учреждениях образования
в столовой МБОУ «Новобурановская СОШ»

Наименование предприятия: **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 учреждение 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 или работу 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 № 29 н 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 показаний 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
1	2	3	4	5	6	7
Входной контроль показателей качества и безопасности сырья и компонентов	-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.)	Каждая партия поступающих сырьевых продуктов	Ежедневно	Технические регламенты на соответствующие виды продукции, Федеральный закон от 02.01.2000г. № 29 «О качестве и безопасности пищевых продуктов» ГОСТ Р 51074-2003, ТР ТС 021/2011	МБОУ «Новобурановская СОШ»	МБОУ «Новобурановская СОШ»

Исследуемый материал	Показатели	Кол-во образцов	Кратность	Документ основание	Лаборатория-исполнитель	Доставщик
Контроль на этапе технологических процессов: процессы приготовления, готовая продукция	Лабораторный и инструментальный контроль: на этапах технологического процесса готовой продукции: - органолептические показатели Температурно-влажностный режим хранения пищевых продуктов: температура в охлаждаемых камерах, хранения, влажность	каждый вид блочда	Ежедневно	Нормативная и техническая документация СанПин 2.3.2.1078-01 СП 2.3/2.4.3590-20	МБОУ «Новобурановская СОШ»	МБОУ «Новобурановская СОШ»
Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала	Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно – показательной микрофлоры БГКП	10	1 раза в год	МР 4.2.0220-20 Сан Пин 2.3/2.4.3590-20	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
Оборудование, инвентарь в овощехранилищах и складах хранения овощей, цех обработки овощей	Микробиологические исследования смывов на наличие возбудителей иерсиниозов	5	1 раз в год	СанПин 3.3686-21	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
Оборудование, инвентарь, тара, руки, спецодежда персонала, сырые пищевые продукты (рыба, мясо, зелень)	Исследования смывов на наличие лиц гельминтов	10	1 раз в год	СанПин 3.3686-21	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

Исследуемый материал	Показатели	Кол-во образцов	Кратность	Документ основание	Лаборатория-исполнитель	Доставщик
<p>Готовые блюда</p>	<p>Лабораторный микробиологический контроль: <u>Пробоподготовка</u> 1. <u>Супы горячие (борщи,щи,рассольник)</u> КМАФАнМ, БГКП, патогенная м\ф, в т.ч. сальмонеллы. 2. <u>Блюда из мяса и мясных продуктов,блюда из рыбы</u> КМАФАнМ, БГКП, St. aureus, патогенная м\ф, в т.ч. сальмонеллы,протей. 3. <u>Гарниры(картофельное пюре,гречка,рис)</u> 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.</p>	<p>по 2 образца 2 образца 1 обр. 2 обр. 1 обр.</p>	<p>3 раза в год</p>	<p>СанПиН 2.3.2.1078-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», ТР ТС 021/2011 «О безопасности и пищевой продукции»</p>	<p>ИЛЦ ФФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологи и в Алтайском крае»,в г.Алейске</p>	<p>ИЛЦ ФФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологи и в Алтайском крае»,в г.Алейске</p>

Исследуемый материал	Показатели	Кол-во образцов	Кратность	Документ основание	Лаборатория-исполнитель	Доставщик
Третьи блюда	Контроль проводимой витаминизации третьих блюдов – компот, кисель	1 обр.	1 раза в год	СанГин 2.3/2.4.3590-20 МУ 122-5/72-91	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
Дезинфицирующие средства	Определение концентрации АДВ(активнодействующее вещество) в основных и рабочих растворах дез. Средств и соответствие концентрации	1 образец	2 раза в год	СП 3.5.1378-03	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

- 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	1 2	IV
Хлор и его соединения	1.2.8.1.	Кухонный работник Уборщик служебных помещений	1 2	III
Тепловое излучение	3.10	Повар	1	-

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

Должность	Директор	Учитель	повар	Кух. работник	Уборщик помещений	Завхоз	Рабочий По обл. здан	всего
кол-во человек	1	12	1	1	2	1	1	19

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

Ассортимент:

Супы: Борщ с капустой картофелем и сметаной, щи из свежей капусты со сметаной, суп картофельный с макаронными изделиями. Борщ с капустой картофельный, суп картофельный с макаронными изделиями.

Каши:

каша пшенная молочная с маслом, каша молочная рисовая, каша молочная кукурузная, каша молочная с овсяными хлопьями, каша молочная «Дружба», каша молочная манная

Вторые:

макароны отварные с маслом, картофельное пюре, котлета рубленая, каша рассыпчатая гречневая, тефтели мясные, гуляш мясной, рыба припущенная, плов из мяса птицы, голубцы ленивые

Третьи блюда:

кисель витаминизированный, компот из сухофруктов витаминизированный, какао с молоком, напиток из плодов шиповника, чай с лимоном.

Разное:

хлеб пшеничный I сорт, сыр, масло сливочное (порционное), соус, яблоко, банан, булочка с шоколадом, сок фруктовый(яблочный), нарезка из свежих овощей

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

1. Протокол лабораторных испытаний.
2. Журнал регистрации и выдачи протоколов лабораторных испытаний.
3. Протокол санитарно-химического исследования продукта
4. Протокол санитарно-микробиологического исследования смывов
5. Договор на оказание услуг (дерегистрация) № 31 от 10.01.2022 года
6. Договор на оказание услуг по обращению с твердыми коммунальными отходами б/н № от « 10» 12 2021 года ООО «Бурановское»

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

