

«УТВЕРЖДАЮ»

МБОУ «Новобурановская СОШ»

Директор _____ *Н.П. Сорокина* Сорокина Н.П.

« *29* » _____ 2019 г.



ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ

за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических
(профилактических) мероприятий
на пищеблоке школы МБОУ «Новобурановская СОШ»

Наименование предприятия: МБОУ «Новобурановская СОШ»

Юридический адрес: 658152, Алтайский край, Усть-Калманский район, с. Новобураново, ул. Октябрьская, 16

Фактическое место размещения предприятия: с. Новобураново, ул. Октябрьская, 16

Телефон: 8(385599) 29-4-42

Площадь пищеблока *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 от 30.03.99 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 государственный 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 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 2.4.5.2409-08 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в образовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».
2. СП 2.3.6 1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к общественному питанию, изготовлению и оборотоспособности в них продовольственного сырья и пищевых продуктов».
3. СанПиН 2.1.4.1074-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества. Гигиенические требования к обеспечению безопасности систем горячего водоснабжения».
4. Методические указания по санитарно-бактериологическому контролю на предприятиях общественного питания и торговли пищевыми продуктами МУ № 2657-82.
5. Методические указания по гигиеническому контролю за питанием в организованных коллективах МУ № 4237-86
6. Методические указания по лабораторному контролю качества продукции общественного питания 1-40/3805 от 11.11.91.
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. СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических мероприятий».
10. Приказ МЗ и СР РФ № 302н от 12.04.2011г. «Об утверждении перечней вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования), и порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров (обследований) работников, занятых на тяжелых работах и на работах с вредными и (или) опасными условиями труда»
11. ГОСТ 50-763-95 « Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению».
12. СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов».
13. СП 3.5.3. 3223-14 «Санитарно-эпидемиологические требования к проведению дератизации»
14. СанПиН 3.2.3.3215-14 «Профилактика паразитарных болезней на территории РФ»
15. СП 3.1.7. 2615-10 «Профилактика иерсиниоза».
16. Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» ТР ТС 021/2011
17. Технический регламент Таможенного союза «О безопасности упаковки» ТР ТС 005/2011
18. Технический регламент Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки» ТР ТС 022/2011

Раздел № 2: Приказ № *65* от *23.05.2019* о назначении ответственного за организацию производственного контроля — производственный контроль возлагается на

Директора Сорокину Наталью Павловну

Показатели	Кол-во образцов	Кратность	Документ основание	Лаборатория-исполнитель	Доставщик
Микробиологические исследования смывов на наличие возбудителей иерсиниозов	5	1 раз в год	СП 3.1.7.2615-10	Филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Алтайском крае» в городе Алейске	Филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Алтайском крае» в городе Алейске
Исследования смывов на наличие яиц гельминтов	5	1 раз в год	СанПиН 3.2.3215-14	Филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Алтайском крае» в городе Алейске	Филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Алтайском крае» в городе Алейске
Лабораторный микробиологический контроль готовой продукции 1. Супы горячие (борщи, щи, суп овощной, суп крестьянский.) МАФАиМ, БГКП, патогенная мф, в т.ч. альмонеллы. 2. Блюда из мяса и мясных продуктов, блюда из рыбы МАФАиМ, БГКП, стафилококк, патогенная мф, в т.ч. альмонеллы, стафилококк, протей 3. Гарниры (картофельное пюре, гречка, рис) МАФАиМ, БГКП, стафилококк, патогенная мф, в т.ч. альмонеллы, стафилококк, протей.	3 обр. 1 обр. 1 обр.	3 раза в год	СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, начального и среднего профессионального образования» ТР ТС 021/2011 « О безопасности пищевой продукции»	Филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Алтайском крае» в городе Алейске	Филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Алтайском крае» в городе Алейске

Показатели	Кол-во образцов	Кратность	Документ основание	Лаборатория-исполнитель	Доставщик

Примечание: в случае выявления неудовлетворительных показателей смывов, продуктов исследования проводятся повторно.

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

Наименование вредного фактора	Номер пункта по приказу №302Н от 12.04.2011	Профессия	Количество человек	Класс опасности
Моющие синтетические средства	1.3.3	Мойщица, техничка	2	IV
Спор и его соединения	1.2.8.1.	Мойщица, техничка	2	III
Тепловое излучение	3.10	повар	1	-

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

Должность	Дир-р	Учитель	Кух. работник	Повар	Техника	прочие	Бухгалтер	Зав-хоз	Сторож	гардеробщика	водит ель	рабочий	Всего
количество	1	10	-	1	2	Кочегар сезонный 2	1	1	-	-	-	1	19

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

Ассортимент:

Супы: борщ, суп рыбный, суп с макаронными изделиями, суп картофельный, суп-лапша, суп гороховый
Вторые: котлеты мясные, котлеты рыбные, картофельное пюре, капуста тушеная, гуляш, рыба в соусе.
Гарниры: гречневый, рисовый, макароны отварные
Третьи блюда: Компот, чай сладкий, кисель,

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

Протокол санитарно-микробиологического исследования продукта;

Протокол санитарно-химического исследования продукта;

Протокол санитарно-микробиологического исследования смывов;

Журнал регистрации протоколов исследований

Собственного автотранспорта по перевозке продуктов предприятие не имеет, транспортировка продуктов осуществляется транспортом поставщиков.

Договор оказания услуг (дератизация) № 277 от 09.01.2019 с ЗАО "МрЦА" с. Тоспелка

Договор оказания услуг (вывоз мусора) 874 от 09.01.2019 с ООО "Курановское"

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, на соблюдением санитарных правил, за разработку и реализацию мер, направленных на устранение выявленных нарушений

Директор: Сорокина Наталья Павловна.

Филiaal ФБУЗ «Центр гигиены
эпидемиологии» в г. Алейске
Регистрационный № ПК 04/286
« 28 » 05 20 10
№ _____ заявления, дата
Петринова Н.В. [подпись]
(подпись, Ф.И.О. консультанта)

Программа производственно
контроля прошнурована,
пронумерована в количестве
листов 6 страниц