

«УТВЕРЖДАЮ»

Директор МБОУ «Новобурановская
СОШ»

 Сорокина Н.П.

« 29 » 2019 г.



ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ

за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических
(профилактических) мероприятий
на пищеблоке структурного подразделения «Дюймовочка»

Наименование предприятия: «Новобурановская СОШ»

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

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

Телефон: 8 (38599) 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»)

вдел № 1: Перечень официальных документов, соответствующих осуществляемой деятельности.

- 1 СанПиН 2.4.1 3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных образовательных организациях».
- 2 СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»
- 3 СанПиН 3.2.3215-14 «Профилактика паразитарных болезней на территории Российской Федерации»
- 4 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»
- 5 СП 3.1.7.2615-10 «Профилактика иерсиниозов»
- 6 СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических мероприятий»
- 7 СП 3.5.3. 3223-14 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дератизационных мероприятий»
- 8 ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»
- 9 ФЗ № 52 от 30.03.99г. «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»
- 10 ФЗ № 29 от 02.01.2000г. «О качестве и безопасности пищевых продуктов»
- 11 МУ № 2657-82 «Методические указания по санитарно-бактериологическому контролю на предприятиях общественного питания и торговли пищевыми продуктами»
- 12 Приказ № 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 тяжёлых работах и на работах с вредными и (или) опасными условиями труда»

вдел № 2: Приказ № 65 от 23.05.2019 года о назначении ответственного за организацию производственного контроля.

Производственный контроль возлагается на **директора Сорокину Наталью Павловну**

вдел № 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

Исследуемый материал	Показатели	Кол-во образцов	Кратность	Документ основание	Лаборатория-исполнитель	Доставщик
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 сырья и пищевых продуктов	Ежедневно	Технические регламенты на соответствующие виды продукции, Федеральный закон от 02.01.2000г. № 29 «О качестве и безопасности пищевых продуктов»	Структурное подразделение «Дюймовочка»	Структурное подразделение «Дюймовочка»
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, хранилищах, влажность	каждый вид блюда	Ежедневно Ежедневно	Нормативная и техническая документация СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»	Структурное подразделение «Дюймовочка»	Структурное подразделение «Дюймовочка»
Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала	Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно – показательной микрофлоры БГКП	5	1 раза в год	МУ № 2657-82 «Методические указания по санитарно-бактериологическому контролю на предприятиях общественного	Филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Алтайском крае» в городе Алейске	Филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Алтайском крае» в городе Алейске

Инициатор	Исследуемый материал	Показатели	Кол-во образцов	Кратность	Документ основание	Лаборатория-исполнитель	Доставщик
Муниципальное предприятие «Водоканал»	Оборудование, инвентарь в пищеблоках и складах хранения овощей, цех мойки овощей	Микробиологические исследования смывов на наличие возбудителей иерсиниозов	5	1 раз в год	СП 3.1.7.2615-10 «Профилактика иерсиниозов»	Филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Алтайском крае» в городе Алейске	Филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Алтайском крае» в городе Алейске
	Оборудование, инвентарь, обувь, одежда персонала, пищевые продукты (хлеб, мясо, рыба)	Исследования смывов на наличие яиц гельминтов	5	1 раз в год	СанПиН 3.2.3.3215-14 «Профилактика паразитарных болезней на территории Российской Федерации»	Филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Алтайском крае» в городе Алейске	Филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Алтайском крае» в городе Алейске
ФБУЗ и эпидемиологический центр	Жидкие блюда, супы, гарниры, вторые блюда, десерты, напитки	Лабораторный микробиологический контроль: Пробоподготовка 1. Блюда из мяса – котлета, гуляш, блюда из рыбы, рагу из мяса птицы, гарниры – картофельное пюре, овощное рагу, капуста тушеная, макароны отварные, жаркое по-домашнему, плов. КМАФАнМ, БГКП, St. aureus, патогенная м\ф, в т.ч. сальмонеллы, протей. 2. Напитки (кисель, компот, напиток на молоке)	по 2 образца 4 образца 2 образца	3 раза в год	СанПиН 2.4.1 3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных образовательных организациях». 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

Исследуемый материал	Показатели	Кол-во образцов	Кратность	Документ основание	Лаборатория-исполнитель	Доставщик
	КМАФАнМ, БГКП, St. aureus, патогенная м\ф, в т.ч. сальмонеллы.					
Готовые блюда	Третье блюдо – компот, кисель, напиток на содержание витамина С	1 образец	1 раз в год	СанПиН 2.4.1 3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных образовательных организациях». 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
Готовые блюда	Мясные изделия – гуляш, котлета, голубцы ленивые, термической обработки	1 образец	1 раз в год	СанПиН 2.4.1 3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных образовательных организациях».	Филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Алтайском крае» в городе Алейске	Филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Алтайском крае» в городе Алейске
Исследование питьевой воды на соответствие требованиям санитарных норм, правил и гигиенических нормативов по	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 показатели)	1 раз в год	СанПиН 2.1.4.1074-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества.	Филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Алтайском крае» в городе Алейске	Филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Алтайском крае» в городе Алейске

взник	следующий материал	Показатели	Кол-во образцов	Кратность	Документ основание	Лаборатория-исполнитель	Доставщик
ФБУЗ	химическим и микробиологическим факторам				«Гигиенические требования к обеспечению безопасности систем горячего водоснабжения»		

и
экологии
в
городе

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

Приложение № 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
Синтетические средства	1.3.3.	Кухонный работник Помощник воспитателя	1	IV
Спирт и его соединения	1.2.8.1.	Кухонный работник Помощник воспитателя	1	III
Ионизирующее излучение	3.10.	повар	1	-

и
экологии
в
городе

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

Должность	заведующий	заместители	делопроизводитель	Помощник воспитателя	воспитатель	повар	кухонный работник	Прачка	Кладовщик	Завхоз	Вахтёр	Дворник	уборщик помещений	рабочий	сторож	ВСЕГО
Количество человек	—	—	—	1	2	1	—	1	—	—	—	—	1	—	—	6

Раздел № 5: Перечень работ и услуг, оказываемых населению:

Ассортимент:

Супы:	Борщ со сметаной, свекольник со сметаной, суп с клецками, щи из квашеной капусты с картофелем, щи со сметаной, суп рыбный, суп с макаронными изделиями, суп овощной, суп гороховый, суп крестьянский.
Каши:	Каша кукурузная молочная с маслом, пшеничная молочная с маслом, пшеничная молочная с маслом, вермишель молочная с маслом, ячневая молочная с маслом, геркулесовая молочная с маслом, гречневая молочная с маслом, рисовая молочная с маслом, манная молочная с маслом.
Вторые блюда:	котлета мясная, гуляш, рагу овощное, плов из мяса кур, капуста тушенная, голубцы ленивые, котлета рыбная, рыба польски с овощами, бефстроганов, птица тушенная в соусе с рисом.
Гарниры :	картофельное пюре, макароны отварные, гречневый, рисовый.
Третьи блюда:	компот из сухофруктов, кисель из сухофруктов, чай сладкий, чай сладкий с молоком, молоко кипяченое с сахаром, кофейный напиток.
Выпечка:	Пироги с повидлом, сырники творожные морковью и сметаной, пироги с капустой, манный пудинг с повидлом, булочка с изюмом.
Разное:	пряник, вафли, хлеб с маслом, нарезка овощная.

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

1. Протокол 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 по дезинсекции и дератизации № 277 от 09.01.19 года с ЗАО "Мр ЦА" с. Тоспелша
5. Договор на оказание услуг по обращению с твердыми коммунальными отходами № б/н от «09» 01 2019 года с ООО "Бурановское"

пел № 7: Перечень возможных аварийных ситуаций, подлежащих обязательному информированию населения, органов самоуправления, авление 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.

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

Директор Сорокина Наталья Павловна

Филиал ФБУЗ «Центр гигиены
эпидемиологии» в г. Алейске
Регистрационный № ПКК 04/285
« 28 » 05 2019 г.
№ _____ заявления, дата
Жемнова А.А.
(подпись, Ф.И.О. консультанта)

Программа производственной
контроля прошнурована,
пронумерована в количестве
листов 9 страниц