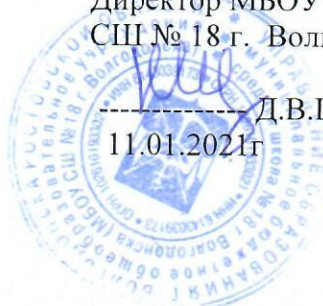


Утверждаю:

Директор МБОУ
СШ № 18 г. Волгодонска.

Д.В.Шляков

11.01.2021г



**ПРОГРАММА
ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ
ЗА СОБЛЮДЕНИЕМ САНИТАРНЫХ ПРАВИЛ И ВЫПОЛНЕНИЕМ САНИТАРНО-
ПРОТИВОЭПИДЕМИЧЕСКИХ (ПРОФИЛАКТИЧЕСКИХ) МЕРОПРИЯТИЙ**

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение средняя школа №18 г.Волгодонска
347380 г.Волгодонск Ростовской обл.ул.Гагарина,29

- **Наименование юридического лица, индивидуального предпринимателя ИНН**
- **ФИО руководителя, телефон Шляков Дмитрий Валерьевич.т.24-73-01**
- **Юридический адрес 347380 г.Волгодонск Ростовской обл.ул.Гагарина,29**
- **Фактический адрес 347380 г.Волгодонск Ростовской обл.ул.Гагарина,29**
- **Количество работающих _5_ чел.,**
- **Свидетельство о государственной регистрации**

№ Серия 61 № 007580069 от 15 марта 2013г.

кем выдано Межрайонная инспекция Федеральной налоговой службы №4 по Ростовской области
ОГРН ИМНС России по дата внесения записи
1026101933021 №4 Ростовской обл.

1. Перечень выпускаемой продукции, а также видов деятельности, представляющих потенциальную опасность для человека и подлежащих санитарно-эпидемиологической оценке:

- организация общественного питания (объект);
- выпускаемая продукция в ассортименте;

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

Савчук Татьяна Александровна – шеф - повар; Крылова Рита Васильевна-медицинская сестра;
Шемят Лариса Юрьевна- зам.директора по АХЧ МБОУ СШ №18 г.Волгодонска, т.24-73-01
Ф.И.О. должность, телефон

3. Перечень официально изданных нормативных документов, в том числе санитарных правил в соответствии с осуществляемой деятельностью:

Российской Федерации № 52 - ФЗ от 30.03.1999г. «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» в редакции Федерального Закона от 22.08.04года № 122 – ФЗ, от 09.05.2005года № 45 – ФЗ, от 31.12.2005 года , от 31.12.2005г № 199 – ФЗ, ФЗ 30.12.2001г № 196, № 258 от 29.12.2006г ФЗ; № 309-ФЗ от 01.12.2008г; № 394 ФЗ от 28.12.2010г; № 242 –ФЗ от 18.07.2011г; № 243 –ФЗ от 18.07.2011г).

- Федеральный закон от 02 января 2000 г.№.29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (ред. от 30.12.2006 г.);

- Федеральный закон «Об иммунопрофилактике инфекционных заболеваний»,

№ 157-ФЗ от 17.09.98 г. (ред. от 30.06.2006 г.);

- Федеральный закон "О предупреждении распространения туберкулеза в Российской Федерации" от 18.06.01 № 77-ФЗ (ред. от 22.08.2004 г.);

- СП 3.5.1378-03 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и осуществлению дезинфекционной деятельности»;

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

СП 2.4.3648-20«Санитарно – эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»

СанПиН 2.3/2.4. 3590 – 20 « Санитарно – эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

- Нормативная и техническая документация, технологические инструкции (на продукцию, реализуемую вне организации через торговую сеть)

4. Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам, профессиональной гигиенической подготовке и аттестации:

№ п/п	Наименование должностей
1.	Повар – 2 ед.
2.	Шеф-повар – 1 ед.
3.	Кухонный рабочий – 2 ед.

Работники столовой, занимающие должности, указанные в п. 4. проходят следующие медицинские осмотры, обследования:

Наименование осмотров, обследований:	Кратность обследований:
Осмотр терапевтом	При поступлении на работу, в дальнейшем - 1 раз в год
Осмотр дерматовенерологом	При поступлении на работу, в дальнейшем - 1 раз в год ¹
Исследование крови на сифилис	При поступлении на работу, в дальнейшем - 1 раз в год ²
Мазки на гонорею	При поступлении на работу, в дальнейшем - 1 раз в год ³
Флюорография	При поступлении на работу, в дальнейшем - 1 раз в год
Серологическое обследование на брюшной тиф	При поступлении на работу, в дальнейшем по эпидпоказаниям
Исследования на носительство кишечных инфекций.	При поступлении на работу, в дальнейшем по эпидпоказаниям
Исследование на носительство яиц гельминтов.	При поступлении на работу, в дальнейшем - 1 раз в год

Кроме того, работники столовой подлежат прививкам против дифтерии 1 раз в 10 лет; против столбняка 1 раз в 10 лет (с 14 лет); против кори - лица до 35 лет, не болевшие корью, не привитые против кори, не имеющие сведений о прививках против кори; против гриппа – ежегодно в период с 01 сентября по 01 декабря; против вирусного гепатита А и по эпидпоказаниям - против брюшного тифа, дизентерии Зонне.

Работники столовой проходят профессиональное гигиеническое обучение и аттестацию при поступлении на работу, далее не реже - 1 раз в 2 года

5. Перечень мероприятий, проведение которых необходимо для контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, выполнением санитарно-гигиенических (профилактических) мероприятий:

№	Наименование мероприятий	Периодичность
---	--------------------------	---------------

¹ Кратность осмотра может быть увеличена с учетом складывающейся эпидемиологической ситуации и действующих местных нормативных актов

² Кратность обследований может быть увеличена с учетом складывающейся эпидемиологической ситуации и действующих местных нормативных актов

³ Кратность обследований может быть увеличена с учетом складывающейся эпидемиологической ситуации и действующих местных нормативных актов

п/п		
1.	Проверка санитарно-технического состояния столовой: исправность и эффективная работа отопительной, вентиляционных систем и систем хозяйственно питьевого холодного и горячего водоснабжения, канализации (дворовых туалетов); технологического и холодильного оборудования, осветительных приборов их своевременный ремонт.	Постоянно
2.	Проведение технического контроля соответствия оборудования паспортным характеристикам.	ежегодно
3.	Проверка температурного режима внутри холодильного оборудования с использованием термометров.	ежедневно
4.	Проверка наличия дезинфицирующих и моющих средств для обработки инвентаря и правильности их использования.	постоянно
5.	Проверка сроков прохождения сотрудниками гигиенической подготовки, аттестации, медицинских осмотров и исследований, проведения профилактических прививок.	постоянно
6.	Осмотр сотрудников на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангин, катаральных явлений верхних дыхательных путей, своевременное их отстранение от работы.	ежедневно
7.	Проверка наличия соответствующих документов (удостоверение качества и безопасности пищевых продуктов, документов ветеринарно-санитарной экспертизы и др.), подтверждающих безопасность и качество поступающих на предприятие пищевых продуктов и продовольственного сырья, инвентаря, оборудования, тары, моющих и дезинфицирующих средств и т.д.	постоянно
8.	Проверка сроков годности и условий хранения пищевых продуктов.	ежедневно
9.	Организация проведения лабораторных исследований блюд и кулинарных изделий, воды, воздуха рабочей зоны, измерения параметров физических факторов в аккредитованной лаборатории.	В соответствии с разделом 7 программы
10.	Проверка качества и своевременности уборки помещений, соблюдения режима дезинфекции, соблюдения правил личной гигиены, выполнение мероприятий по профилактике вирусных инфекций в т. числе COVID-19	постоянно
11.	Организация работ по дератизации, дезинсекции и дезинфекции.	ежемесячно
12.	Контроль за организацией питания:	ежедневно
12.1	Контроль за обеспеченностью горячим питанием школьников, выполнение согласованного с Управлением Роспотребнадзора по Ростовской области (ТО) примерного меню.	ежемесячно
12.2	Наличие достаточного количества маркированного производственного оборудования, инвентаря, кухонной посуды,	ежедневно

	тары; столовой посуды, соблюдение правил мытья столовой и кухонной посуды.	
12.2	Составление ежедневного меню, наличие нормативно-технологической документации, соблюдение питьевого режима, объема порций и выполнение норм питания с учетом возраста детей, проведение искусственной «С» витаминизации, использование обогащенных микронутриентами продуктов питания.	ежедневно
12.3	Подготовка сведений о качественном и количественном составе рациона питания: калорийность, содержание белков, жиров, углеводов, витаминов, макро- и микроэлементов.	1 раз за 10 дней
12.4	Снятие пробы готовой продукции бракеражной комиссией (медицинский работник, работник пищеблока, представитель администрации образовательного учреждения) и оценка качества блюд по органолептическим показателям.	перед выдачей
12.5	Отбор суточных проб, соблюдение сроков их хранения.	ежедневно
12.6	Контроль за ведением учетной документации	ежедневно

6. Перечень ситуаций, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения, при возникновении которых осуществляется информирование населения, органов местного самоуправления, Управления Роспотребнадзора по Ростовской области (территориальный отдел Управления):

получение сообщений об инфекционном, паразитарном заболевании (острая кишечная инфекция, вирусный гепатит А, трихинеллез и др.), отравлении, связанном с употреблением изготовленных блюд, аварий на водопроводной системе, отсутствие воды, аварий на канализационной системе.

7. Перечень объектов производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для человека и среды его обитания, в отношении которых необходима организация лабораторных исследований, испытаний:

- производственные помещения организации общественного питания;
- реализуемые блюда;
- рационы питания;
- технологические процессы;
- рабочие места;

**Организация лабораторных исследований, испытаний
в организациях питания образовательных учреждений**

Вид исследований	Объект исследования (обследования)	Количество, не менее	Кратность, не реже
Микробиологические исследования проб готовых блюд на 5 показателей	Салаты, вторые блюда, гарниры, мясные, рыбные, творожные, овощные блюда	1 готовое блюдо	1 раз в год
Исследования смывов на наличие яиц гельминтов	Оборудование, инвентарь, тара, руки, спецодежда персонала и т.д.	5 смывов	1 раз в год
Исследования воздуха закрытых помещений	Учебный кабинет	1 проба (ксилон)	1 раз в год

8. Перечень форм учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля:

- 8.1. Гигиенический журнал (сотрудники) (приложение №1 СанПиН 2.3/2.4. 3590 – 20);
- 8.2. Журналы учетной документации пищеблока:
- Журнал учета температурного режима холодильного оборудования» (приложение № 2 СанПиН 2.3/2.4. 3590 – 20);
 - Журнал учёта температуры и влажности в складских помещениях » (приложение № 3 СанПиН 2.3/2.4. 3590 – 20);
 - Журнал бракеража готовой пищевой продукции » (приложение №4 СанПиН 2.3/2.4. 3590 – 20);
 - Контроль за пищевой продукцией , которая не допускается при организации питания детей (приложение №6 СанПиН 2.3/2.4. 3590 – 20);
 - Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции » (приложение № 5 СанПиН 2.3/2.4. 3590 – 20);
 - Журнал проведения витаминизации третьих блюд
 - Меню приготавливаемых блюд - возрастная категория 7-11лет/ 12лет и старше (приложение № 8 СанПиН 2.3/2.4. 3590 – 20);
 - Журнал ведомости контроля за рационом питания» (приложение № 8 СанПиН 2.3/2.4. 3590 – 20);
- 8.3. Личные медицинские книжки работников;
- 8.5. Акты отбора проб и протоколы лабораторных исследований аккредитованных лабораторий;
- 8.6. Удостоверения качества и безопасности вырабатываемой продукции (для продукции, реализуемой вне организации через торговую сеть);
- 8.7. Договоры и акты приема выполненных работ по договорам (вывоз отходов, стирка санитарной одежды, дератизация, дезинсекция и т.д.)