

«Утверждаю»

Директор

МБОУ Русской СОШ

им.М.Н.Алексеева

В.Колинько

2025г.



ПРОГРАММА

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

для организаций общественного питания

Школьная столовая на базе МБОУ Русской СОШ им.М.Н.Алексеева

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение

Русская средняя общеобразовательная школа

имени Героя Советского Союза М.Н.Алексеева

Ростовская область Куйбышевский район с.Русское ул.Красноармейская, 8А

- **ИНН 6117000187**
- **ФИО руководителя, телефон:** Колинько Г.В., 8 (863)48-39-2-32
- **Юридический адрес:** с.Русское, ул.Красноармейская 8А
- **Фактический адрес:** с.Русское, ул.Красноармейская 8А
- **Количество работающих** 7 чел.,

- **Свидетельство о государственной регистрации**

№ 61 003372220

от 03.12.2002г.

Выдано Межрайонная инспекция МНС России №1 по Ростовской области
территориальный участок 6117 по Куйбышевскому району

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

- организация общественного питания (объект);

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

Васильева Евгения Евгеньевна-заместитель директора по хозяйственной работе

8(863)48-39-2-32

Ф.И.О. должность, телефон

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

- Федеральный закон от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ « О санитарно- эпидемиологическом благополучии населения» (ред. От 30.12.2006 г.);

- 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.) ;
- Постановление Правительства Российской Федерации от 15.08.1997 г. №1036 «Об утверждении правил оказания услуг общественного питания (в ред. Постановления Правительства РФ от 10.05.2007 г. № 1036);
- СанПиН2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"(п.разделов с1 поб, раздел8, приложения с 1 по13)
- СанПиН2.3.2. 1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;
- СанПиН3.5.1378-03 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и осуществлению дезинфекционной деятельности» (пп.1.1-5)
- СП3.5.3.3223-14 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дератизационных мероприятий»
- СанПиН 3.1/2.4.3598-10 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции(COVID-19)»
- СанПиН2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи" (разделы1,2,3, п.3.4 с пп.3.4.1-3.4.19, п.3.5 с пп.3.5.1 до3.5.15)
- СанПиН2.1.4.1074-01 Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества. Гигиенические требования к обеспечению безопасности систем горячего водоснабжения"
- СП1.1.2193-07 Изменения и дополнения №1 к СП1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий».

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

№ п/п	Наименование должностей
1.	Директор лагеря-1 чел.
2.	Повар- 1 чел.
3.	Воспитатели 2 чел.
4.	Уборщик – 1 чел.
5.	Учитель физкультуры-1
6.	Заместитель директора по хозяйственной работе – 1 чел.

Порядок прохождения обязательного медицинского обследования работников оздоровительных учреждений:

Наименование осмотров, обследований:	Кратность обследований:
Осмотр терапевтом	При поступлении на работу, в дальнейшем - 1 раз в год
Осмотр дерматовенерологом	При поступлении на работу
Исследование крови на сифилис и	При поступлении на работу ¹

¹Работников пищеблока, загородного оздоровительного учреждения считать вновь поступающими.

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

гонорею	
Флюорография	При поступлении на работу, 1 раз в год
Серологическое обследование крови на брюшной тиф	При поступлении на работу, в дальнейшем по эпидпоказаниям
Исследования на носительство возбудителей кишечных инфекций.	При поступлении на работу, в дальнейшем по эпидпоказаниям
Исследование на носительство яиц гельминтов.	При поступлении на работу

Медицинские осмотры работников пищеблока:

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

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 55 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.

Профессиональная гигиеническая подготовка для работников пищеблока - ежегодно, для работников связанных с воспитанием и обучением детей – 1 раз в 2 года.

Медицинские осмотры детей, посещающих оздоровительное учреждение:

Наименование обследования:
Сведения и профилактических прививках: - прививка против дифтерии, паротита, кори, столбняка, гепатита В
Результаты исследования на гельминты
Сведения об отсутствии контакта с инфекционными больными (справка педиатра по месту жительства)
Сведения об осмотре на наличие кожных заболеваний, чесотки, педикулеза (справка педиатра по месту жительства)

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

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

№ п/п	Наименование мероприятий	Периодичность
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 устранение 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.	постоянно
11.	Организация работ по дератизации, дезинсекции и	ежемесячно

	дезинфекции.	
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, тары; столовой посуды, соблюдение правил мытья столовой и кухонной посуды.	ежедневно
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, указанной в разделе 8.	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;
- реализуемые особо скоропортящиеся продукты;
- технологические процессы;

- рабочие места;
- грызуны, клещи в районе размещения учреждения.

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 соответствие требованиям санитарного законодательства	Салаты, вторые блюда, гарниры	1 блюдо исследуемого приема пищи	1 раз в год
Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре	Комплексный обед	1 блюдо	1 раз в год
Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП)	Объекты производственного окружения, руки персонала	2 смывов	1 раз в год
Исследования смывов на наличие яиц гельминтов	Оборудование, инвентарь, тара, руки, персонала, сырые пищевые продукты (рыба, мясо)	2 смывов	1 раз в год
Исследование уровня искусственной освещенности в производственных помещениях	Рабочее место	2	1 раз в год в темное время суток

8. Перечень форм учета и отчетности по производственному контролю

1. Журнал бракеража готовой пищевой продукции.
2. Журнал бракеража готовой скоропортящейся продукции.
3. Журнал здоровья (гигиенический)
4. Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд.
5. Журнал учета температурного режима холодильного оборудования.
6. Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях.
7. Ведомость контроля за рационом питания.