

«Утверждаю»

Индивидуальный предприниматель

Раменская Ольга Сергеевна

Печать, подпись



«1» сентября 2024 г.

Программа

Организации и проведения производственного контроля
за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических)
мероприятий для организации школьного питания в столовой МБОУ СОШ № 15

Адрес (объекта): Забайкальский край, г. Чита, ул. Рахова, 75

ФИО: индивидуального предпринимателя, телефон: Раменская Ольга Сергеевна, тел: 8-924-276-52-50

- **Юридический адрес:** _____
- **Фактический адрес:** Забайкальский край, г. Чита, ул. Рахова, 75
- **Количество работающих:** 2 чел., из них относящихся к декретированному контингенту ____ чел.
- **Свидетельство о государственной регистрации помещения** - отсутствует. Помещение расположено на 1 этаже здания школы. Общая площадь 47.3.
- **Набор помещений столовой:** обеденный зал на 100 посадочных мест, помещение пищеблока (горячий цех), складское помещение, Мясной цех, овощной цех, яйцо, санузел, расположенный на пищеблоке.

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

- организация школьного питания (объект) производство и реализация готовых блюд (первых блюд, вторые блюда, гарниры, горячие и холодные напитки, выпечка из дрожжевого и песочного теста);
- выпускаемая продукция в ассортименте, в том числе реализуемая в организации школьного питания; Столовая работает на сырье и полуфабрикатах, эксплуатируется в соответствии с проектными решениями.

2. Перечень должностных лиц (работников), на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля: Раменская Ольга Сергеевна, тел: 8-924-276-52-50

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

- Федеральный закон от 30 марта 1999г. №52-ФЗ « О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (ред. От 30.12.2006г.);
- Федеральный закон от 02 января 2000 г. №29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (ред. От 30.12.2006г.);
- Федеральный закон от 17.09.98г. №157-ФЗ «Об иммунопрофилактике инфекционных заболеваний», (ред. от 30.06.2006г.);
- Федеральный закон от 18.06.01г. №77-ФЗ «О предупреждении распространения туберкулёза»

- Федерации» (ред. От 22.08.2004г.);
- 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);
- ТР ТС Технический регламент таможенного союза № 021/2011 «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
- ТР ТС Технический регламент таможенного союза № 005/2011 «О безопасности упаковки»;
- ТР ТС Технический регламент таможенного союза № 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции»;
- ТР ТС Технический регламент таможенного союза № 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»;
- Технический регламент таможенного союза № 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»;
- ТР ЕАЭС 040/2016 «О безопасности рыбы и рыбной продукции»;
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания населения»;
- 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»;
- СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»
- СП 2.1.3678-20 Санитарно-эпидемиологические требования к эксплуатации помещений, зданий, сооружений, оборудования и транспорта, а также условиям деятельности хозяйствующих субъектов, осуществляющих продажу товаров, выполнение работ или оказание услуг
- Нормативная и техническая документация, технологические инструкции (на продукцию, реализуемую в организации общественного питания).

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

№ п/п	Наименование должностей
1.	Заведующий производством (руководитель, шеф — повар)
2.	Повар
3.	Кухонный работник
4.	
5.	
5.	
6.	

Работники организации общественного питания, 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 - 2 раза 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

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

Кроме того, работники организации общественного питания 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 организации школьного питания проходят профессиональное гигиеническое обучение и аттестацию при поступлении на работу, далее - 1 раз в год.

Объектами производственного контроля является:

- продовольственное сырье;
- готовые блюда;
- питьевая вода.

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 температуры воздуха внутри холодильного оборудования.	ежедневно
2.	Проверка наличия дезинфицирующих и моющих средств для обработки инвентаря и правильности их использования.	постоянно
3.	Проверка сроков прохождения сотрудниками гигиенической подготовки, аттестации, медицинских осмотров и исследований, проведения профилактических прививок	постоянно
4.	Выявление сотрудников с гнойничковыми заболеваниями кожи, нагноившимися порезами, ожогами, ссадинами, катарами верхних дыхательных путей, инфекционными заболеваниями, отстранение их от работы, направление на лечение	ежедневно
5.	Идентификация пищевой продукции по наименованию, визуальным и органолептическим методами	ежедневно
6.	Проверка наличия необходимой сопроводительной документации, подтверждающей безопасность и качество поступающих на предприятие инвентаря, оборудования, тары, моющих и дезинфицирующих средств и т.д.	постоянно

7.	Проверка качества продовольственного сырья и пищевых продуктов, поступающих в организацию - документальная и органолептическая, а также условий и правильности её хранения и использования.	постоянно
8.	Органолептическая оценка качества блюд и кулинарных изделий.	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.	Подготовка сведений о пищевой ценности блюд и кулинарных изделий: калорийность, содержание белков, жиров, углеводов, витаминов, макро- и микроэлементов и составе (в том числе наименование использованных в процессе изготовления пищевых добавок, биологически активных добавок, наличие в блюдах и кулинарных изделиях компонентов, полученных с применением генно-инженерно-модифицированных организмов)	постоянно
11.	Проверка качества и своевременности уборки помещений, соблюдения режима дезинфекции, соблюдения правил личной гигиены.	постоянно
12.	Контроль за соблюдением режима мытья столовой и кухонной посуды	постоянно
13.	Контроль за проведением «С» витаминизации третьих блюд	ежедневно
14.	Контроль за соблюдением питьевого режима	ежедневно
15.	Организация работ по дератизации и дезинсекции	ежемесячно
16.	Соблюдение поточности технологических процессов	ежедневно
17.	Соблюдение режимов мытья столовой и кухонной посуды	ежедневно
18.	Соблюдение условий хранения и транспортирования пищевой продукции	ежедневно
19.	Своевременность стирки санитарной одежды	постоянно
20.	Контроль за правильностью отбора и условий хранения суточных проб	ежедневно
21.	Осуществляет контроль на запрет курения на рабочих местах и на территории школы	ежедневно
22.	Осуществляет контроль на запрет приема пищи на рабочих местах	

6. Перечень ситуаций, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения, при возникновении которых осуществляется информирование населения, органов местного самоуправления, Управления Роспотребнадзора по Забайкальскому краю по тел 26-89-19; 26 - 88 -71

- получение сообщений об инфекционном, паразитарном заболевании (острая кишечная инфекция, вирусный гепатит А, трихинеллез и др.),
- отравления, связанные с употреблением изготовленных блюд,
- авария канализационной системы с поступлением сточных вод в складские, производственные помещения;

- отключение электроэнергии более 6 часов.

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 школьного питания;
- полуфабрикаты из мяса, рыбы, птицы;
- реализуемые блюда;
- технологические процессы;
- рабочие места;
- распределительная система питьевого водоснабжения

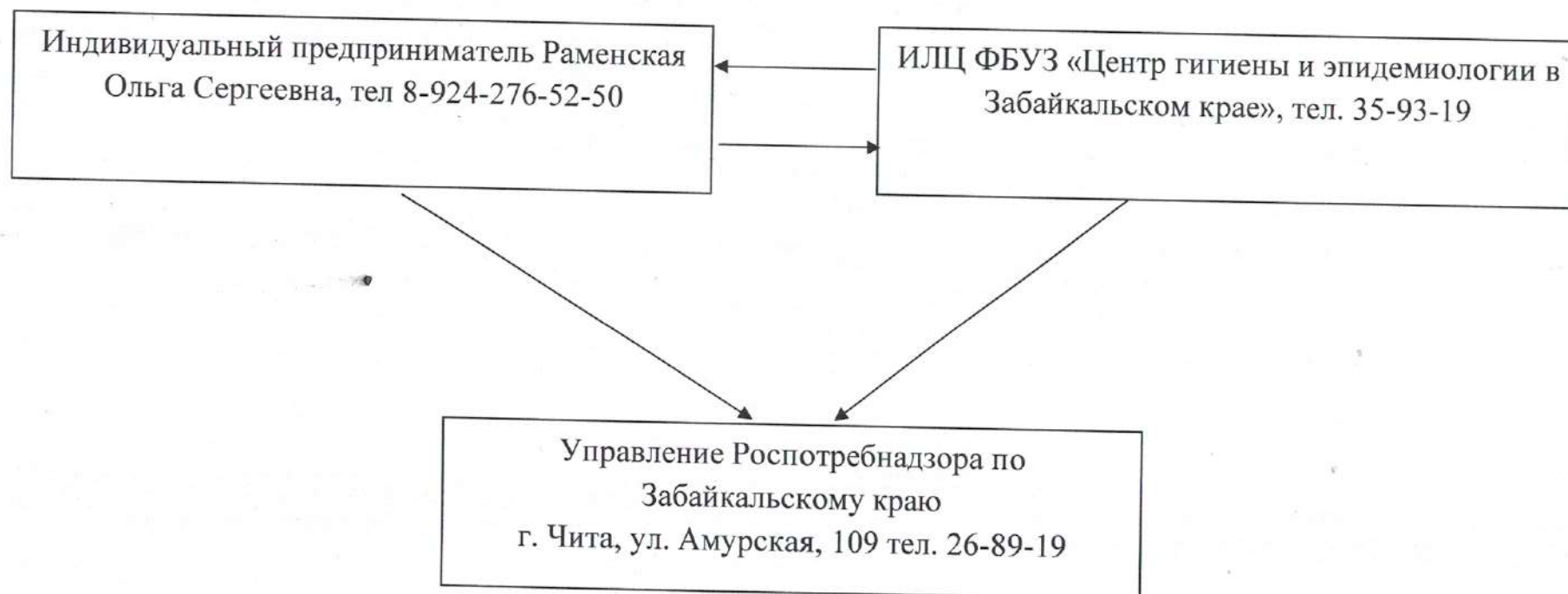
Организация лабораторных исследований, испытаний

№ п/п	Объект исследования	Определяемые показатели	Количество проб, периодичность лабораторных исследований
1.	Блюда из мяса, птицы, рыбы, молочные ⁴ (выборочно)	Эффективность тепловой обработки Микробиологические показатели в соответствии с ТР ТС 021/2011; ТР ТС 034/2013; ТР ТС 033/2011	2-3 блюда 1 раз в квартал
2.	Гарниры (выборочно), салаты с заправками	Микробиологические показатели в соответствии с ТР ТС 021/2011	2-3 блюда 1 раз в квартал
3.	Мучные изделия с добавлением яичной массы	Микробиологические показатели в соответствии с ТР ТС 021/2011	1 -2 вида 1 раз в квартал
4.	Напитки собственного изготовления компот, кисель (выборочно)	- Микробиологические показатели в соответствии с ТР ТС 021/2011 - Санитарно-химические показатели: Содержание витамина «С»	1 проба 4 раза в год
5.	Смывы с инвентаря, рук, оборудования и санитарной одежды	- БГКП (при обороте готовой продукции) - иерсиниозы (при обороте сырой продукции из мяса, птицы) - яиц гельминтов (при обороте мясной, рыбной, овощной продукции)	по 10 смывов из каждой группы 1 раз в год

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

⁴ Подлежат первоочередному лабораторному исследованию блюда из рубленого мяса, птицы, рыбы осуществлением производственного контроля:

9. Порядок передачи информации о результатах лабораторных исследований, инструментальных измерений, не отвечающих установленным требованиям.



Юридические лица, независимо от правовых форм, и индивидуальные предприниматели, деятельность которых связана с организацией горячего питания, обязаны ежедневно заполнять необходимую документацию:

- журнал бракеража готовой кулинарной продукции;
- журнал осмотра персонала на гнойничковые и острые респираторные заболевания «Журнал здоровья»;
- журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья;
- журнал витаминизации третьих и сладких блюд;
- технологические карты кулинарных изделий;
- журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании;
- ведомость контроля за рационом питания.

10. Отчет о результатах производственного контроля

за _____ 20 ____ г.

№ п/п	Перечень проб	Подлежало доставить для исследования		Доставлено		Исследовано		Из них отвечало установленным требованиям	
		на микр. пок-ли	Показатели безопасности	на микр. пок-ли	Показатели безопасности	на микр. пок-ли	Показатели безопасности	на микр. пок-ли	Показатели безопасности
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
1.	Вода питьевая из разводящей сети								
2.	Продовольственное сырье								
3.	Вит «С»								
4.	Готовая продукция								

Анализ проводится ежемесячно (по данным лабораторных исследований и испытаний), данные предоставляются до 05 числа каждого месяца в Управление Роспотребнадзора по Забайкальскому краю тел. 26-89-19

Обязательная информация для пояснительной записки для разработки ППК (образовательные учреждения)

1. Ассортимент вырабатываемой продукции (холодные закуски, первое, второе и третье блюдо), каши.
2. Количество детей в школе, из них, сколько питается в 1 смену, во вторую смену.
3. Водоснабжение (централизованное, нецентрализованное).
4. Набор помещений.
5. Имеется ли экспертное заключение на 14 дневное меню.
6. Количество работающих, должности.
7. Как организован питьевой режим для учащихся (кипяченая вода, вода из кулера, бутилированная вода).