МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА С. НОВОЕ ДЕМКИНО

Е.В. Ханжова

Программа
производственного контроля по организации общественного питания

1. **Наименование предприятия общественного питания:** ***МБОУ СОШ с. Новое Демкино***
2. **Руководитель предприятия общественного питания:** ***директор МБОУ СОШ с. Новое Демкино Ханжова Е.В.***
3. **Юридический адрес, телефон:** ***442817 Пензенская область, Малосердобинский район, с. Новое Демкино, ул. Звездная, д. 23. Телефон: 8(8416)22-21-36***

3.Фактический адрес, телефон: ***442817, Пензенская область, Малосердобинский район, с. Новое Демкино, ул. Звездная, д. 23. Телефон: 8(8416)22-21-36***

4. **Лицо, ответственное за осуществление производственного контроля:** ***директор Ханжова Е.В.***
5. **Согласованное меню (ассортиментный перечень):** ***прилагается***
6. **Предоставление отчетных данных (протоколы лабораторных исследований) по выполнению программы производственного контроля в филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Пензенской области в Сердобском, Тамалинском, Бековском, Колышлейском, Малосердобинском районах»:** ***ежеквартально***

Перечень официально изданных санитарных правил в соответствии с осуществляемой деятельностью

1. Закон РФ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30 марта 1999г. №52-ФЗ,
2. Закон ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» от 02 января 2000г №29-ФЗ,
3. Закон ФЗ «О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при проведении государственного контроля (надзора)» от 08.08.01г, №134-ФЗ,
4. Санитарные правила СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»,
5. Санитарные правила СП 1.1.2193-07 Изменения и дополнения N 1 к санитарным правилам «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий. СП 1.1.1058-01»,
6. СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»,
7. СанПиН 2.3.21324-03 «Гигиенические требования к срокам и условиям хранения пищевых продуктов».
8. СанПиН 3.2.3215-14 «Профилактика паразитарных болезней на территории Российской Федерации»
9. ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»

Список сотрудников, подлежащих периодическим медицинским осмотрам и профессиональной гигиенической подготовке

№ п/п	ФИО сотрудника	Занимаемая должность	№ личной медицинской книжки (ЛМК)
1.	Ханжова Елена Васильевна	Директор	№ 3228657
2.	Журавлева Светлана Викторовна	Учитель	№ 3228658
3.	Кандрашина Надежда Егоровна	Учитель	№ 3228659
4.	Рябова Елена Александровна	Учитель	№ 366510
5.	Рамзаев Виктор Михайлович	Учитель	№ 3228654
6.	Мухина Наталья Николаевна	Учитель	№ 3228661
7.	Зазнобина Надежда Викторовна	Учитель	№ 3228652
8.	Бабурин Владимир Григорьевич	Учитель	№ 3228655
9.	Морозов Юрий Анатольевич	Учитель	№ 3228662
10.	Морозова Елена Александровна	Учитель	№ 3228651
11.	Лушникова Лариса Сергеевна	Учитель	№ 3228653
12.	Гостяева Светлана Николаевна	Учитель	№ 3228663

13.	Катков Алексей Вячеславович	Учитель	
14.	Паничкина Татьяна Владимировна	Рабочая КОЗ	
15.	Сеткина Ольга Дмитриевна	Рабочая КОЗ	№ 3228664
16.	Журлов Виктор Васильевич	Водитель	№ 19464254
17.	Громов Алексей Михайлович	Рабочий	
18.	Паничкина Елена Владимировна	Повар	

Перечень должностных работников, подлежащих профессиональной гигиенической подготовке

№п/п	Наименование должности	Периодичность гигиенической подготовки
1	Директор предприятия	1 раз в год
2	Повар	1 раз в год
3	Уборщицы	1 раз в два года

Перечень профессий, подлежащих медицинскому осмотру

№ п/п	Перечень должностей	Объем и кратность медицинских обследований						
		Участие врачей специалистов		Лабораторные и функциональные исследования				
		терапевт	Дерматовенеролог	Крупнокадровая флюорография	Исследование крови на сифилис	Мазки на гонорею	Исследования на носительство кишечных инфекций	Исследования на гельминтозы
1	2	3	4	5	6	7	8	9
	Директор предприятия, повар, уборщицы	При поступлении на работу и 1 раз в год	При поступлении на работу и 2 раза в год	При поступлении на работу, а в дальнейшем 1 раз в год	При поступлении на работу, а в дальнейшем 1 раз в год	При поступлении на работу, а в дальнейшем 1 раз в год	При поступлении на работу, и в дальнейшем по эпидпоказаниям	При поступлении на работу

Лицом, ответственным за осуществление производственного контроля, осуществляются следующие мероприятия:

Раздел программы	Объекты контроля	Контролируемые показатели	Периодичность

Контроль качества поступающих пищевых продуктов, продовольственного сырья	Пищевые продукты	1.Контроль наличия и правильности оформления сопроводительной документации поставщика. 2.Контроль соответствия видов и наименований поступившей продукции (товара) маркировке на упаковке и торгово-сопроводительной документации. 3.Контроль принадлежности продукции к партии, указанной в сопроводительной документации. 4. Контроль соответствия упаковки и маркировки товара требованиям санитарных правил и государственных стандартов. 5. Визуальный контроль за отсутствием признаков порчи продукции.	Постоянно
Производственный контроль на этапах технологического процесса	Нормативно-техническая документация	Контроль за соблюдением поточности технологического процесса при приготовлении готовых блюд; соблюдение норм закладки продуктов, технико-технологических карт и рецептур готовых блюд.	Постоянно
		Согласование с ФГУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Пензенской области» новых рецептур, технико-технологических карт на разрабатываемые блюда	При разработке каждого нового блюда (кроме входящих в Сборник рецептур)
Контроль за хранением и приготовлением пищевых продуктов и готовых блюд	Хранение продуктов питания	Сроки и условия хранения, исправность холодильного оборудования, соблюдение температурного режима в камерах и холодильных шкафах. Наличие измерительных приборов. Соблюдение температурно-влажностного режима в складских помещениях. Соблюдение принципов «товарного соседства».	Постоянно
	Обработка сырья и производство продукции; раздача блюд и их отпуск	Контроль условий приготовления, реализации готовых блюд: соблюдение правил обработки сырья, использования инвентаря, маркировка инвентаря и разделочных досок. Контроль сроков реализации готовой продукции.	Постоянно
Контроль за санитарно-техническим состоянием помещений и оборудования	Санитарно-техническое состояние	Санитарно-техническое состояние помещений и оборудования, систем водоснабжения и канализации. Оценка необходимости ремонтных работ. Исправность оборудования.	Постоянно
	Санитарно-противоэпидемиологический режим	Соблюдение правил обработки и режима мытья столовой и кухонной посуды, технологического инвентаря, оборудования, помещений; наличие на рабочих местах инструкций по приготовлению и применению рабочих растворов моющих и дез. средств	Постоянно
Контроль за ассортиментным перечнем	Ассортимент реализуемой продукции	Соответствие объема и ассортимента реализуемой продукции производственной мощности, устройству, планировке и оборудованию объекта	Постоянно

Контроль за санитарным содержанием помещений и территории	Санитарное содержание помещений	Выполнение мероприятий в соответствии с предложениями, предписаниями или постановлениями Территориального управления «Роспотребнадзора по Пензенской области»	Постоянно
		Состояние обеспеченности уборочным инвентарем, моющими и дезинфицирующими средствами и условия их хранения. Наличие разделения уборочного инвентаря по назначению и его маркировка	Постоянно
		Соблюдение частоты мытья стекол и оконных рам	2 раза в год
		Соблюдение частоты проведения генеральной уборки (санитарные дни)	Ежемесячно
	Территория	Санитарное содержание прилегающей территории, оборудование площадки мусоросборником. Благоустройство территории. Наличие договора на вывоз отходов	Постоянно
	Качество дезинсекционных и дератизационных работ	Изменение численности насекомых и грызунов. Наличие договора на проведении дератизационных и дезинсекционных мероприятий	Согласно договора
Контроль личной гигиены и обучения персонала	Персонал	Контроль наличия медицинских книжек и своевременность прохождения необходимых медицинских осмотров, прививок	Постоянно
		Контроль соблюдения личной гигиены	Постоянно
		Контроль за своевременностью прохождения работниками гигиенического обучения и аттестации	Постоянно
		Контроль за наличием достаточного количества чистой санитарной одежды, средств для мытья и дезинфекции рук, аптечки первой помощи	Постоянно

Перечень показателей качества и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов

№ п/п	Наименование объекта контроля	Контрольная критическая точка (место отбора)	Наименование показателя	Кратность отбора проб, кол-во проб (не менее)	Наименование нормативного документа на исследуемый показатель	Наименование лаборатории
1	Готовая продукция (салаты, сладкие блюда, напитки, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные и овощные блюда)	Пищеблок	Микробиологические показатели	1 раз в квартал, 2 блюда*	«Гигиенические требования к безопасности пищевой ценности пищевых продуктов» СанПиН 2.3.2.1078-01; ТРТС 021/2011	ИЛЦ ФФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Пензенской области» или другие аккредитованные лаборатории

2	Вода питьевая водопроводная	Разводящая сеть	Микробиологические показатели	2 раза в год, 2 пробы*	«Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества» СанПиН 2.1.4.1074-01	ИЛЦ ФФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Пензенской области» или другие аккредитованные лаборатории
3	Вода питьевая водопроводная	Разводящая сеть	Химические показатели	1 раз в год, 2 пробы*	«Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества» СанПиН 2.1.4.1074-01	ИЛЦ ФФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Пензенской области» или другие аккредитованные лаборатории
4	Смывы с объектов окружающей среды	Производственные цеха: оборудование, инвентарь, руки персонала, санитарная одежда, рабочие поверхности и т.д.	БГКП	1 раз в год, 10 смывов*	«Профилактика острых кишечных инфекций» СП 3.1.1.1117-02	ИЛЦ ФФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Пензенской области» или другие аккредитованные лаборатории
5	Смывы с объектов окружающей среды	Оборудование, инвентарь в овощехранилищах и овощном цехе	Иерсиниоз	1 раз в год, (февраль - март) 10 смывов*	«Профилактика и борьба с заразными болезнями, общими для человека и животных. Иерсиниозы» СП 3.1.094 - 96	ИЛЦ ФФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Пензенской области» или другие аккредитованные лаборатории
6	Смывы с объектов окружающей среды	Производственные цеха: оборудование, инвентарь, руки персонала, санитарная одежда, рабочие поверхности и т.д.	Контактные гельминтозы	1 раз в год, 20 смывов*	«Профилактика паразитарных болезней на территории РФ» СанПиН 3.2.3215-14	ИЛЦ ФФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Пензенской области» или другие аккредитованные лаборатории

7	Смывы с объектов окружающей среды	В начальных классах: с мебели, парт, с батарей, подоконников, штор, в туалетных комнатах: ручки дверей, кранов, наружные поверхности стульчаков	Контактные гельминтозы	1 раз в год, 20 смывов*	«Профилактика паразитарных болезней на территории РФ» СанПиН 3.2.3215-14	ИЛЦ ФФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Пензенской области» или другие аккредитованные лаборатории
7	Первые, вторые и третьи блюда	Пищеблок	Физико-химические показатели: калорийность	1 раз в год, 3 блюда*	Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания	ИЛЦ ФФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Пензенской области» или другие аккредитованные лаборатории

* При неудовлетворительных результатах исследований проводятся повторные исследования с увеличением объема исследований в два раза, в соответствии с п. 14.4 СП 2.3.6.1079-01

Контроль за состоянием производственной среды

№ п/п	Наименование объекта контроля	Контрольная критическая точка (место отбора)	Наименование показателя	Периодичность отбора проб, кол-во проб (не менее)	Наименование нормативного документа на исследуемый показатель	Наименование лаборатории
1	Освещенность	Рабочее место повара в производственных помещениях (в горячем, мясном, овощном цехах), мойщицы посуды в моечном отделении	Уровень искусственного освещения	1 раз в год, 2 точки	«Гигиенические требования к естественному и искусственному освещению жилых и общественных зданий» СанПиН 2.2.1/2.1.1.1278-03	ИЛЦ ФФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Пензенской области» или другие аккредитованные лаборатории

2	Микроклимат	Рабочее место повара в производственных помещениях (в горячем, мясном, овощном цехах), мойщицы посуды в моечном отделении	Температура воздуха, влажность воздуха	2 раза в год, 2 точки	«Гигиенические требования к микроклимату производственных помещений» СанПиН 2.2.4.548-96	ИЛЦ ФФБУЗ Центр гигиены и эпидемиологии в Пензенской области» или другие аккредитованные лаборатории
3	Производственный шум	Рабочее место повара в производственных помещениях (в горячем, мясном, овощном цехах), мойщицы посуды в моечном отделении	Уровень шума	1 раз в год, 2 точки	«Шум на рабочих местах, в помещениях жилых, общественных зданий и на территории жилой застройки» СН 2.2.4/2.1.562 - 96	ИЛЦ ФФБУЗ Центр гигиены и эпидемиологии в Пензенской области» или другие аккредитованные лаборатории

ФФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Пензенской области» при проверке выполнения программы производственного контроля осуществляет следующие мероприятия:

- Визуальный контроль сотрудниками отделения ГДиП санитарно-технического и санитарно-эпидемиологического состояния объекта - 1 раз в год

Перечень возможных аварийных ситуаций, нарушений технологических процессов, иных ситуаций, при возникновении которых юридическое лицо или индивидуальный предприниматель обязан приостановить, либо прекратить свою деятельность или работу и информирует ТОУ Роспотребнадзора в Пензенской области

1. Аварийные ситуации, остановки производства, нарушения технологических процессов, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения:
   - Аварийные ситуации на системах водоснабжения и канализации
   - Неисправность технологического и холодильного оборудования
   - Проведение капитального и текущего ремонта

2. Случаи возникновения острых желудочно-кишечных заболеваний и пищевых отравлений, связанных с употреблением реализуемых в организации пищевых продуктов