

УТВЕРЖДАЮ:
Директор МБОУ г. Зернограда
Мясникова
Приказ от 23 августа 2013 г. № 412



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

для организаций общественного питания
(столовая общеобразовательного учреждения)

Столовая МБОУ гимназия г. Зернограда,
347740 Ростовская область, г. Зерноград ул. Советская 42 /11

- **Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение гимназия г. Зернограда**
ИНН – 6111011249
- **ФИО руководителя – Мясникова Ольга Алексеевна**
телефон – (8- 863-59) 41-8 -33
- **Юридический адрес – 347740 Ростовская область, г. Зерноград, ул. Советская 42/11**
- **Фактический адрес – 347740 Ростовская область, г. Зерноград, ул. Советская 42/11**
- **Количество работающих – 2 чел.,**
из них относящихся к декретированному контингенту - 2 чел.

Свидетельство о государственной регистрации
61-АЖ 797780 от 26.04.2012 г.

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

- организация общественного питания (МБОУ гимназия г. Зернограда);
- выпускаемая продукция в ассортименте:

1. Первые блюда – 6 наименований:

- 1.1. Суп картофельный с горохом (рец. № 138, сб. 1996 г.)
- 1.2. Щи из свежей капусты с картофелем (рец. № 120, б. 1996 г.)
- 1.3. Суп рисовый с мясными фрикадельками (рец. № 120, сб. 1997г)
- 1.4. Суп с клецками (рец. № 195, сб. 1997 г)
- 1.5. Суп-лапша домашняя (рец. № 151, сб. 1997 г)
- 1.6. Рассольник Ленинградский (рец. № 129, сб. 1996)

2. Гарниры из картофеля и овощей – 2 наименования:

- 2.1 Пюре картофельное (рец. № 472, сб.1996 г)
- 2.2. Капуста тушеная (рец. № 482, сб. 1997 г)

3. Гарниры из групп, бобовых и макаронных изделий – 2 наименования:

- 3.1. Каша гречневая (рец. № 463, сб. 1996 г)
 - 3.2. Макароны изделия отварные (рец. № 466, сб. 1996 г)
 4. Салаты и винегреты – 2 наименования:
 - 4.1. Салат из свежих огурцов (рец. №36, сб. 1997 г)
 - 4.2. Салат из свежих помидоров (рец. № 39, 1997 г)
 5. Блюда из овощей и грибов – 1 наименование:
 - 5.1. Маринованная свекла (рец. № 81, сб. 1996 г.)
 6. Тушеное мясо, суппродукты – 1 наименование:
 - 6.1. Гуляш говяжий (рец. № 401, сб. 1996 г)
 7. Блюда из рубленного мяса – 4 наименования:
 - 7.1. Шницель натуральный рубленный (рец. № 413, сб. 1996 г)
 - 7.2. Котлета говяжья (рец. № 416, сб. 1996 г)
 - 7.3. Котлета свиная натуральная (рец. №414, сб. 1996 г)
 - 7.4. Тефтели (рец. № 423, сб. 1996 г)
 8. Рыба жареная – 1 наименование:
 - 8.1. Рыба жареная (рец. № 310, сб. 1996 г)
 9. Пельмени (полуфабрикат)- 1 наименование:
 - 9.1. Пельмени отварные (рец. №664, сб. 1996 г)
 10. Вязкие каш – 2 наименования:
 - 10.1. Каша рисовая вязкая на молоке (рец. №257, сб. 1996 г)
 - 10.2. Каша манная вязкая на молоке (рец. №257, сб. 1996 г)
 11. Блюда из творога – 2 наименования:
 - 11.1. Запеканка из творога (рец. №297, сб. 1997 г)
 - 11.2. Сырники из творога (рец. № 294, сб 1996 г)
 12. Омлеты – 1 наименование:
 - 12.1. Омлет натуральный (рец. №284, сб. 1996 г)
 13. Чай – 1 наименование:
 - 13.1. Чай с сахаром (рец. №628, сб. 1996 г)
 14. Кисели – 1 наименование:
 - 14.1. Кисель из концентрата на плодовых или ягодных экстрактах (рец. №591, сб. 1996 г)
 15. Какао – 1 наименование:
 - 15.1. Какао с молоком (рец. №642, сб. 1996 г)
 16. Компоты – 2 наименования:
 - 16.1. Компот из свежих плодов (рец., №585, сб. 1996)
 - 16.2. Компот из смеси сухофруктов (рец. №588, сб. 1996 г)
- производство новых видов пищевых продуктов (впервые разрабатываемые внедряемые в производство рецептуры, внесение изменений в действующие рецептуры в соответствии с п. 8.2. СП 2.3.6.1079-01.)

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

Шульга Людмила Васильевна – заместитель директора по АХР,
Сёмкина Виктория Александровна - ответственная за организацию питания

(8-863-59) 41-8-33

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

- Федеральный Закон Российской Федерации от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» от 27 октября 2020 г. N 32;
- Постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 г. № 32;
- Постановление Администрации Зерноградского района от 26.02.2020 № 201 «Об утверждении Порядка обеспечения бесплатным двухразовым питанием обучающихся с ограниченными возможностями здоровья в муниципальных общеобразовательных организациях Зерноградского района»;
- Постановление Администрации Зерноградского района от 10.01.2020 № 10 «Об обеспечении бесплатным горячим питанием обучающихся муниципальных бюджетных общеобразовательных организаций Зерноградского района из малообеспеченных семей в 2020 году»;
- Постановление Администрации Зерноградского района от 18.03.2020 № 285 «Об обеспечении бесплатным двухразовым питанием обучающихся с ограниченными возможностями здоровья в муниципальных бюджетных общеобразовательных организаций Зерноградского района в 2020 году»;
- Постановление Администрации Зерноградского района от 02.02.2021 № 66 «Об обеспечении бесплатным двухразовым питанием обучающихся с ограниченными возможностями здоровья в муниципальных бюджетных общеобразовательных организациях Зерноградского района в 2021 году»;
- Постановление Администрации Зерноградского района от 24.09.2020 № 805 «Об обеспечении бесплатным двухразовым питанием обучающихся с ограниченными возможностями здоровья в муниципальных бюджетных общеобразовательных организациях Зерноградского района в 2020 году»;
- Постановление Администрации Зерноградского района от 02.02.2021 № 67 «Об обеспечении питанием обучающихся муниципальных бюджетных общеобразовательных организаций Зерноградского района в 2021 году»;
- Постановление Администрации Зерноградского района от 07.10.2020 № 864 « Об утверждении Порядка обеспечения бесплатным питанием обучающихся, получающих начальное общее образование в муниципальных

бюджетных общеобразовательных организациях, подведомственных управлению образования Администрации Зерноградского района»;

- Постановление Администрации Зерноградского района от 07.10.2020 № 865 « Об утверждении Порядка обеспечения питанием обучающихся из малоимущих семей, получающих основное общее и среднее общее образование в муниципальных бюджетных общеобразовательных организациях, подведомственных управлению образования Администрации Зерноградского района, за счет средств бюджета Зерноградского района»;

- Постановление Администрации Зерноградского района от 08.10.2020 № 873 « Об обеспечении питанием обучающихся муниципальных бюджетных общеобразовательных организаций Зерноградского района»;

- Постановление Администрации Зерноградского района от 12.10.2020 № 884 « О внесении изменений в постановление Администрации Зерноградского района от 26.02.2020 № 201 «Об утверждении Порядка обеспечения бесплатным двухразовым питанием обучающихся с ограниченными возможностями здоровья в муниципальных общеобразовательных организациях Зерноградского района»;

-Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций (МР 2.4.0179-20 от 18.05.2020);

- Приказ управления образования Администрации Зерноградского района № 175 от 12.03.2020 г. «Об организации бесплатного двухразового горячего питания для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья в муниципальных общеобразовательных организациях Зерноградского района»;

- Приказ управления образования Администрации Зерноградского района от 06.04.2020 № 231 « Об организации выдачи продуктовых наборов для обучающихся 1-11 классов, имеющим право на обеспечение бесплатным питанием в учебные дни, для которых временно приостановлено посещение муниципальных общеобразовательных организациях Зерноградского района».

- 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.	Старший повар
2.	Повар

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
Осмотр рентгенологом	При поступлении на работу, в дальнейшем - 1 раз в год
Осмотр оториноларингологом	При поступлении на работу, в дальнейшем - 1 раз в год
Осмотр стоматологом	При поступлении на работу, в дальнейшем - 1 раз в год
Осмотр инфекционистом	При поступлении на работу, в дальнейшем - 1 раз в год
Рентгенография грудной клетки	При поступлении на работу, в дальнейшем - 1 раз в год
Исследование крови на сифилис	При поступлении на работу, в дальнейшем - 1 раз в год
Исследования на носительство возбудителей кишечных инфекций и серологическое обследование на брюшной тиф	При поступлении на работу, в дальнейшем – по эпидпоказаниям
Исследование на гельминтозы	При поступлении на работу, в дальнейшем – не реже 1 раза в год либо по эпидпоказаниям
Мазок из зева и носа на наличие патогенного стафилококка	При поступлении на работу, в дальнейшем – не реже 1 раза в год либо по эпидпоказаниям

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:

№ 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	ежегодно

	оборудования паспортным характеристикам.	
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 ангина, 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.	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, тары; столовой посуды, соблюдение правил мытья столовой и кухонной посуды.	ежедневно
12.2	Составление ежедневного меню, наличие нормативно-технологической документации, соблюдение питьевого	ежедневно

	режима, объема порций и выполнение норм питания с учетом возраста детей, проведение искусственной «С» витаминизации, использование обогащенных микронутриентами продуктов питания.	
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.

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, сладкие блюда, напитки, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные блюда	2 блюда исследуемого приема пищи	1 раз в 6 месяцев
Контроль проводимой витаминизации блюд	Третьи блюда	1блюдо	2 раза в год
Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП)	Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала	5 смывов	1 раз в год

Вид исследований	Объект исследования (обследования)	Количество, не менее	Кратность, не реже
Микробиологические исследования смывов на наличие возбудителей иерсиниозов	Оборудование, инвентарь в овощехранилищах и складах хранения овощей, цехе обработки овощей	5 смывов	1 раз в год
Исследования смывов на наличие яиц гельминтов	Оборудование, инвентарь, тара, руки, спецодежда персонала, сырые пищевые продукты (рыба, мясо, зелень)	5 смывов	1 раз в год

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

7.1. Журнал учета результатов медицинских осмотров работников (приложение 6 СП 2.3.6.1079-01);

7.2. Журналы учетной документации пищеблока: «Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья»; «Журнал бракеража кулинарной готовой продукции»; «Журнал здоровья»; «Журнал проведения витаминизации третьих блюд»; «Журнал учета температурного режима холодильного оборудования»; «Ведомость контроля за рационом питания» Приложения к СанПиНу 2.3./2.4.3590-20);

7.3. Личные медицинские книжки работников;

7.4. Санитарные паспорта на транспорт;

7.5. Акты отбора проб и протоколы лабораторных исследований аккредитованных лабораторий;

7.6. Удостоверения качества и безопасности вырабатываемой продукции (для продукции, реализуемой вне организации через торговую сеть);

7.7. Договоры и акты приема выполненных работ по договорам (вывоз отходов, стирка санитарной одежды, дератизация, дезинсекция и т.д.)