

Согласовано
Главный врач ФФБУЗ « Центр
гигиены и эпидемиологии в КБР
в г.Прохладном, Прохладненском,
Терском, Урванском и
Лескенском районах

 Ю.В. Кудрявцев
2021г.



Утверждаю
Директор МБОУ
«Гимназия № 2»

И.М. Ворошилова



Программа

Производственного контроля за соблюдением санитарных
правил и выполнением

санитарно-противоэпидемических
(профилактических) мероприятий

в МБОУ «Гимназия № 2 »

КБР, г.Прохладный, ул. Комарова, 50А

ДО № 5 КБР, г. Прохладный, ул. Боронтова, 196

ДО № 16 КБР, г. Прохладный, пер. Больничный, 76

ДО № 21 КБР, г. Прохладный, ул. Боронтова, 368/1

Наименование предприятия : Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Гимназия № 2 имени Героя Советского Союза Николая Матвеевича Диденко», ИНН 0709005979, ОГРН 1020701190696

Юридический адрес: КБР, г. Прохладный, ул. Комарова, 50А.

Фактические адреса объектов юридического лица:

1. МБОУ «Гимназия №2», КБР, г. Прохладный, ул. Комарова, 50А.
2. ДО № 5, КБР, г. Прохладный, ул. Боронтова, 196,
3. ДО № 16, КБР, г. Прохладный, пер.Больничный, 43,
4. ДО № 21, КБР, г. Прохладный, ул. Боронтова, 368/1,

1. Цель производственного контроля.

Обеспечение безопасности и безвредности для всех участников образовательного процесса влияния организации питания, путем должного выполнения и соблюдения, санитарных правил, санитарно-противоэпидемических мероприятий.

Общая ответственность за осуществление программы производственного контроля возлагается на директора учреждения Ворошилову И.М.

Перечень сотрудников на которых возлагается проведение производственного контроля в МБОУ «Гимназия № 2» и ДО:

Директор
Заведующий хозяйством
Повар
Кладовщик
Мед. работник
Старший воспитатель

2. Порядок организации и проведения производственного контроля

2.1. Объектами производственного контроля являются: производственные помещения , рабочие места, готовая продукция, водопроводная вода, инженерные сети и системы, оборудование.

2.2.Производственный контроль включает:

2.2.1. Наличие официально изданных санитарных правил, системы их внедрения и контроля их реализации, методов контроля факторов в соответствии с осуществляемой деятельностью.

2.2.2. Организация медицинских осмотров.

2.2.3. Контроль за наличием сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений , иных документов, подтверждающих качество продукции.

2.2.4. Ведение учета и отчетности, установленного действующим законодательством по вопросам, связанных с производственным контролем.

2.2.5. Своевременное информирование органов местного самоуправления, органов и учреждений санитарно-эпидемиологической службы РФ.

2.2.6. Визуальный контроль специалистами за выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий, соблюдением санитарных правил, разработкой и реализацией мер, направленных на устранение выявленных нарушений.

2.2.7. Номенклатура, объем и периодичность лабораторных исследований определяются с учетом наличия вредных производственных факторов, степени их влияния на здоровье

человека и среду его обитания. Лабораторные исследования и испытания осуществляются с привлечением лаборатории, аккредитованной в установленном порядке.

2.3. необходимые изменения, дополнения в Программу вносятся при изменении вида деятельности, требованиях законодательства или других существенных изменениях.

2.3.1. Общая ответственность за осуществление программы производственного контроля возлагается на директора учреждения Ворошилову И.М.

3. Функции ответственного за осуществление производственного контроля.

3.1. Оказывать помощь в проведении контроля по соблюдению работниками и специалистами требований санитарных правил.

3.2. Принимать участие в разработке санитарно-противоэпидемических мероприятий.

3.3. Иметь в наличии санитарные правила и другие нормативные документы.

3.4. Оформлять всю необходимую документацию по производственному контролю.

3.5. Принимать участие в проведении проверок по соблюдению санитарных правил.

3.6. Информировать ТОУ Роспотребнадзора по КБР в г. Прохладном, Прохладненском, Терском, Урванском и Лескенском районах о мерах, принятых по устранению нарушений санитарных правил.

3.7. Поддерживать связь с медицинскими учреждениями по вопросам прохождения обязательным медицинских осмотров.

4. Перечень действующих санитарных правил, гигиенических нормативов и нормативно-правовых актов по вопросам санитарно-эпидемиологического благополучия в образовательном учреждении

| № п/п | Наименование нормативного документа | Регистрационный номер |
|-------|---|-------------------------|
| 1. | «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения». | ФЗ № 52 от 30.03.1999г. |
| 2. | «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» | СП 2.4.3648-20 |
| 3. | Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» | СанПиН 2.3/2.4.3590-20 |
| 4. | «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества». | СанПиН 2.1.4. 1074-01 |
| 5. | «Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов». | СанПиН 2.3.2. 1078-01 |

| | | |
|----|---|-----------------------|
| 6. | «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий». | СП 1.1. 1058-01 |
| 7. | «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов». | СанПиН 2.3.2. 1324-03 |
| 9. | «Профилактика паразитарных болезней». | СанПиН 3.2.3215-14 |

5. Перечень должностей, подлежащих медосмотрам и профессиональной гигиенической подготовке в соответствии с приказом 302-н от 14.04.2011г Минздравсоцразвития

| №п/п | должность | Медицинский осмотр | Профессионально- гигиеническая подготовка |
|------|-----------------------------------|-----------------------|---|
| 1. | Директор | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |
| 2. | Старший воспитатель | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |
| 3. | Учитель | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |
| 4. | Повар | 1 раз в год | 1 раз в год |
| 5. | Кухонный работник | 1 раз в год | 1 раз в год |
| 6. | Уборщик служебных помещений | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |
| 7. | Воспитатель | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |
| 8. | Водитель | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |
| 9. | Заведующий хозяйством | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |
| 10. | Бухгалтер | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |
| 11. | Сторож | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |
| 12. | Кладовщик | 1 раз в год | 1 раз в год |

| | | | |
|-----|-------------------------|-------------|----------------|
| 13. | Воспитатель | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |
| 14. | Помощник воспитателя | 1 раз в год | 1 раз в год |

**6. План производственного контроля организации питания
в МБОУ «Гимназия № 2» и ДО № 5, 16, 21**

| № п/п | Объект контроля | Периодичность контроля | Ответственный исполнитель | Учетно-отчетная документация |
|--|---|-----------------------------------|------------------------------|---|
| 1. Входной контроль качества и безопасности поступающего на пищеблок продовольственного сырья и пищевых продуктов | | | | |
| 1.1. | Контроль качества поступающих продуктов | Каждая поступающая партия | Завхоз, повар, кладовщик | Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья (товарно- транспортные накладные, сертификаты соответствия, декларации соответствия, ветеринарные свидетельства) |
| 1.2. | Условия транспортировки | Каждая поступающая партия | Кладовщик | Акт (при выявлении нарушений условий транспортировки) |
| 2. Контроль качества и безопасности приготовленной продукции | | | | |
| 2.1. | Качество готовой продукции | Ежедневно каждый прием пищи | Бракеражная комиссия | Журнал бракеража готовой продукции. |
| 2.2. | Суточные пробы дневного рациона | Ежедневно | Медицинский работник | Журнал бракеража готовой продукции. |
| 3. Контроль рациона питания учащихся, соблюдение санитарных правил в технологическом процессе. | | | | |
| 3.1. | Соблюдение рациона питания | 1 раз в 10 дней | Бракеражная комиссия | Примерное меню, согласованное с ТОУ Роспотребнадзора по КБР в г. Прохладном, Прохладне нском, Терском, Урванском и Лескенском районах |
| 3.2 | Контроль за «С» витаминизацией | ежедневно | Медицинский работник | Журнал проведения витаминизации 3-х блюд |
| 3.3 | Контроль за | постоянно | Повар, кладовщик. | Журнал |

| | | | | |
|---|--|-------------------|-----------------------|--|
| | наличием йодированной соли | | | производственного контроля |
| 3.4. | Наличие нормативно технической и технологической документации | 1 раз в 6 месяцев | Бракеражная комиссия | Сборник рецептур. Технологические и калькуляционные карты, ГОСТы. |
| 3.5. | Соблюдение технологии приготовления блюд | ежедневно | Бракеражная комиссия | Журнал производственного контроля |
| 3.6. | Контроль за потоками сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, за потоками чистой и грязной посуды. | Ежедневно | Повар | Журнал производственного контроля |
| 4. Контроль за соблюдением условий и сроков хранения продуктов (сырья, полуфабрикатов и готовой кулинарной продукции). | | | | |
| 4.1. | Помещение для хранения продуктов, соблюдение условий и сроков хранения продуктов. | Ежедневно | Медицинская сестра. | Журнал температурного режима и относительной влажности. Журнал бракеража пищевых продуктов и прод. сырья |
| 4.2. | Холодильное оборудование (холодильные и морозильные камеры). | Ежедневно | Медицинская сестра | Журнал учета температурного режима холодильного оборудования. |
| 5. Контроль за условиями труда сотрудников и состоянием производственной среды пищеблоков. | | | | |
| 5.1. | Условия труда. Производственная среда пищеблоков. | Ежедневно | Бракеражная комиссия. | Журнал производственного контроля |
| 6. Контроль за состоянием помещений пищеблоков (производственных, складских, подсобных), инвентаря и оборудования. | | | | |
| 6.1. | Производственные, складские, подсобные помещения и | Ежедневно | Бракеражная комиссия. | Журнал производственного контроля |

| | | | | |
|---|---|---|------------------------------------|---|
| | оборудования в них. | | | |
| 6.2. | Санитарное состояние и содержание учреждения (проверка качества и своевременности уборки помещений, соблюдение режима дезинфекции, соблюдение правил личной гигиены сотрудников пищеблока). | 1 раз в неделю. | Бракеражная комиссия. | Журнал производственного контроля |
| 6.3 | Контроль за наличием запаса дез. средств и правильностью приготовления дез. растворов | 1 раз в неделю | Завхоз, мед.работник | Журнал производственного контроля |
| 6.4 | Соблюдение санитарных правил при мытье посуды, контроль за ее состоянием(трещины, сколы и т.д.) | 1 раз в неделю | Повар, завхоз | Журнал производственного контроля |
| 7. Контроль за выполнением санитарно-противоэпидемических мероприятий на пищеблоке. | | | | |
| 7.1. | Контроль за состоянием водоснабжения и канализации | Ежедневно | Завхоз | Журнал аварийных ситуации систем водоснабжения и канализации |
| 7.1. | Контроль за сотрудниками пищеблока | Ежедневно | Медицинский работник | Журнал здоровья |
| 7.2. | Санитарно-противоэпидемический режим. | 1 раз в неделю | Медицинский работник | Инструкции режима обработки оборудования инвентаря, тары, столовой посуды. |
| 7.3 | Проведение дезинсекции и дератизации | В соответствии с договором | Завхоз | Договор на проведение дезинсекции и дератизации оговор |
| 8. Контроль за контингентом питающихся, режимом питания и гигиеной приема пищи обучающихся и воспитанников | | | | |
| 8.1. | Контингент питающихся детей | Ежедневно (табель посещаемости обучающимися и воспитанниками) | Классный руководитель. воспитатель | Приказ об организации питания обучающихся. Списки обучающихся и воспитанников |
| 8.2. | Режим питания | Ежедневно | Бракеражная комиссия | График приема пищи. |
| 8.3 | Соответствие | 1 раз в месяц | Бракеражная | Ведомость контроля за |

| | | | | |
|-----|---|---|--|---|
| | веса отпускаемой готовой продукции утвержденному меню | | комиссия, кладовщик | рационом питания |
| 8.4 | Контроль за организацией питьевого режима | ежедневно | Завхоз, классный руководитель, воспитатель | Сертификаты соответствия, декларации соответствия на воду и одноразовые стаканы |
| 8.5 | Состояние здоровья обучающихся, воспитанников пользующихся питанием | В течении года | Мед. работник | Медицинские карты |
| 8.6 | Соблюдение личной гигиены учащихся перед приемом пищи | Ежедневно (холл перед столовой ОУ, умывальные СПДО) | Классный руководитель, воспитатель | Журнал производственного контроля |

График проведения генеральной уборки столовой

| № | Мероприятия | Сроки |
|---|--|---------------|
| 1 | Уборка столов производится после приема пищи. Мытье столов с горячим мыльным раствором. | Ежедневно |
| 2 | Мытье посуды осуществляется после приема пищи согласно сан. правилам. | Ежедневно |
| 3 | Мочалки, щетки для мытья инвентаря обрабатываются после использования, согласно сан. правилам. | Ежедневно |
| 4 | Остатки пищи обеззараживаются и удаляются. | Ежедневно |
| 5 | Борьба с мухами и грызунами. | Постоянно |
| 6 | Влажная уборка варочного зала и подсобных помещений. | Ежедневно |
| 7 | Генеральная уборка помещений с мытьем окон. | 1 раз в месяц |

7. Организация лабораторных исследований и контроля в

МБОУ Гимназия № 2» и ДО №5, ДО №16, ДО № 21

Лабораторные исследования производятся в соответствии и согласно договору с ФФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в КБР» в г. Прохладном, Прохладненском, Терском, Урванском и Лескенском районах

| Показатели исследования | Кратность | Место замеров (количество замеров) | Примечание |
|--|--|------------------------------------|---|
| Готовая продукция на микробиологические показатели | 2 раз в год по 1 пробе | 8 проб исследуемого приема пищи | Первые, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные блюда |
| Готовая продукция на соответствие меню-раскладке | 1 раз в год 1 проба в СОШ 2 пробы в ДО | 7 проб | Суточный рацион, приемы пищи |
| Смывы на БКГП | 1 раз в год по 10 смывов | 40 смывов - пищеблока | Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала |
| Смывы на наличие яиц гельминтов | 1 раз в год по 10 смывов | 40 смывов-пищеблок | Оборудование, инвентарь, тара, спецодежда персонала, сырье, пищевые продукты (рыба, мясо, зелень) |
| Питьевая вода-микробиологическое исследование | 2 раза в год по 1 пробе | 8 проб | Водопроводный кран на пищеблоках |

8. Организация питания воспитанников в ДО

| | | |
|---|-----------------|----------------------------|
| Контроль мытья кухонной посуды, инвентаря, обработка кухонного электрооборудования, металлического инвентаря, рабочих столов. | Постоянно | Повар, мед работник |
| Контроль мытья и хранения столовой посуды в группах. | Постоянно | Воспитатели, мед. работник |
| Контроль обеззараживания посуды в период карантина в ДОУ | По факту случая | Мед. работник |
| Контроль обработки, хранения мочалок, щёток, ветоши для протирания столов | Постоянно | Мед. работник |
| Контроль сбора и утилизации пищевых отходов | Постоянно | Мед. работник |
| Контроль уборки пищеблока | Постоянно | Мед. работник |
| Контроль организации рационального питания детей | Ежемесячно | Старший воспитатель |
| Контроль ассортимента основных продуктов питания детей | Постоянно | Старший воспитатель |
| Контроль качества продуктов (бракераж сырых продуктов) | Постоянно | Мед. работник |
| Контроль выполнения средне-суточной нормы выдачи продуктов на 1 ребёнка, | 1 раз в 10 дней | Мед. работник |

| | | |
|---|--|---|
| проведение коррекции питания | | |
| Подсчёт основных пищевых ингредиентов по итогам накопительной ведомости (калорийность, белки, жиры, углеводы) | 1 раз в месяц | Мед. работник |
| Контроль информатизации родителей о питании детей | Ежедневно | Воспитатели групп |
| Контроль хранения скоропортящихся продуктов | Постоянно | Кладовщик, повар |
| Контроль выполнения правил при приготовлении пищи, гигиенических требований при кулинарной обработке пищевых продуктов в технологических процессах приготовления блюд | Постоянно | Повар |
| 9. Медицинские осмотры и личная гигиена персонала | | |
| Контроль прохождения медицинских осмотров СОШ, ДО | Ежегодно | Директор, Старший воспитатель |
| Контроль соблюдения персоналом правил личной гигиены СОШ, ДО | Постоянно | Директор, Старший воспитатель Мед.работник |
| Организация курсовой гигиенической подготовки и переподготовки по программе гигиенического обучения | 1 раз в два года, работники пищеблока и младшие воспитатели – 1 раз в год | Директор, Старший воспитатель |
| Контроль наличия и укомплектованности аптек для оказания медицинской помощи. | ежемесячно | Директор, Старший воспитатель, Мед.работник |

10. Перечень возможных аварийных ситуаций

| Возможные аварийные ситуации | Последствия аварийной ситуации | Информирование об аварийной ситуации | Мероприятия по локализации аварийной ситуации |
|--|--|--|---|
| Отключение отопления | 1.Температурный режим ниже нормы. 2.Размораживание системы отопления. | 1. Администрацию Управления образования 2. Органы местного самоуправления. 3. Роспотребнадзор | Временная остановка работы |
| Авария систем хозяйственно – питьевого и горячего водоснабжения, их отсутствие | 1.Пищевые отравления. 2. Вспышка острых кишечных заболеваний | 1. Администрацию Управления образования. 2. Органы местного самоуправления. 3. Роспотребнадзор | 1. Прекратить работу столовой. 2.Провести мероприятия по ремонту инженерных коммуникаций. 3.Провести дезинфекционные мероприятия. |

| | | | |
|--|--|--|--|
| Авария системы электроснабжения отсутствие электроэнергии длительное время | 1. Инфицирование сырья, полуфабрикатов и продуктов патогенными микроорганизмами. 2. Пищевые отравления. 3. Вспышка острых кишечных заболеваний | 1. Администрацию Управления образования. 2. Органы местного самоуправления, 3. Роспотребнадзор | 1. Прекратить работу столовой. 2. Провести мероприятия по ремонту коммуникаций. 3. Провести экспертизу пищевых продуктов. 5. Провести лабораторные исследования продтоваров после ликвидации аварии |
| Выход из строя технологического и холодильного оборудования | 1. Инфицирование сырья, полуфабрикатов и продуктов патогенными микроорганизмами. 2. Пищевые отравления. 3. Вспышка острых кишечных заболеваний | 1. Администрацию Управления образования. 2. Органы местного самоуправления, 3. Роспотребнадзор | 1. Ограничение ассортимента блюд. 2. Прекратить работу столовой. 2. Провести мероприятия по ремонту. 3. Провести экспертизу пищевых продуктов. |

11. Перечень форм учета и отчетности по производственному контролю питания

1. Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья.
2. Журнал бракеража готовой кулинарной продукции.
3. Журнал здоровья.
4. Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд.
5. Журнал учета температурного режима холодильного оборудования.
6. Ведомость контроля за рационом питания.
7. Журнал производственного контроля

Заключительные положения

При несоответствии результатов анализов отобранных проб санитарным нормам, администрация МБОУ «Гимназия №2» осуществляет мероприятия по приведению исследований и измерений в соответствие с действующими нормативными документами. Рабочая программа утверждается на срок не более 5 лет. В течение указанного срока в рабочую программу могут вноситься изменения и дополнения по согласованию с филиалом ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в КБР» в г. Прохладном, Прохладненском, Терском, Урванском и Лескенском районах.

Рабочая программа разработана в соответствии с ФЗ № 52 от 30.03.1999г. «О санитарно - эпидемиологическом благополучии населения» и СП 1.1. 1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий».