

**УТВЕРЖДАЮ**

**Руководитель ИП БагаутдиновС.Б**

**БагаутдиновС.Б.**



## **ПРОГРАММА**

**производственного контроля  
за соблюдением требований санитарных правил  
и выполнением санитарно-противоэпидемических  
(профилактических) мероприятий  
в Средне образовательных учреждениях.**

*Руководитель по организации горячего питания:*

**БагаутдиновС.Б**

*Юридический адрес: 452000, г.Белебей РБ, ул.Сыртлановой, д.1 «А»*

*тел.8 (34786) 5-36-01*

## **1. Общие положения.**

**1.1.** Настоящая программа разработана в соответствии с требованиями Федерального закона № 52 от 30.03.99. «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (с изменениями от 30 декабря 2001 г., 10 января, 30 июня 2003 г., 22 августа 2004 г., 9 мая, 31 декабря 2005 г.) и санитарных правил СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий».

**1.2.** Программа устанавливает порядок организации и осуществление производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических мероприятий, обязательных для выполнения всеми работниками.

**1.3** Организация производственного контроля возлагается на руководителя предприятия Багаутдинов С.Б

**1.4.** Целью производственного контроля (ПК) является обеспечение безопасности и безвредности для человека и среды обитания вредного влияния факторов производственной среды, путем должного выполнения требований нормативно-правовых актов санитарного законодательства, осуществление санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий, организации и осуществления контроля за их соблюдением.

**1.5.** Общее руководство осуществлением производственного контроля за соблюдением санитарных правил, санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий возлагается на руководителя по организации горячего питания.

**1.6.** К настоящей Программе относятся термины с соответствующими определениями:

*Санитарно-эпидемиологическое благополучие населения* – состояние здоровья населения, среды обитания человека, при котором отсутствует вредное воздействие факторов среды обитания на человека и обеспечиваются благоприятные условия его жизнедеятельности.

*Среда обитания* – совокупность объектов, явлений и факторов окружающей (естественной и искусственной) среды, определяющая условия жизнедеятельности человека.

*Факторы среды обитания* - биологические (вирусы, бактерии, паразиты и др.), химические и физические (шум, вибрация, ультразвук, инфразвук, ионизирующее, неионизирующее), социальные (питание, водоснабжение, условия труда, быта и отдыха), которые могут оказывать воздействие на человека и на состояние здоровья будущих поколений.

*Вредные воздействия на человека* – воздействие факторов среды обитания создающее угрозу жизни и здоровью будущих поколений.

*Благоприятные условия жизнедеятельности человека* – состояние среды обитания, при котором отсутствует вредное воздействие ее факторов на человека и имеются возможности для восстановления нарушенных функций организма человека.

*Безопасные условия для человека* – состояние среды обитания, при котором отсутствует вероятность вредного воздействия ее факторов на человека.

*Санитарно-эпидемиологическая обстановка* - состояние здоровья населения и среды обитания на определенной территории в конкретно указанное время.

*Гигиенический норматив* – установленное исследованиями допустимое максимальное или минимальное количественное или качественное значение показателя, характеризующее тот или иной фактор среды обитания с позиции его безопасности и безвредности для человека.

*Государственные санитарно-эпидемиологические правила и нормативы (далее санитарные правила)* - нормативные акты, устанавливающие санитарно-эпидемиологические требования, несоблюдение которых создает угрозу жизни и здоровью человека, а также угрозу возникновения и распространения заболеваний.

*Санитарно-эпидемиологические (профилактические) мероприятия* – организационные, административные, инженерно-технические, медико-санитарные, ветеринарные и иные меры, направленные на устранение или на уменьшение вредного воздействия на человека факторов среды обитания, предотвращения возникновения и распространения инфекционных и неинфекционных заболеваний (отравлений) и их ликвидации.

*Профессиональные заболевания* – заболевания человека, возникновение которых решающая роль принадлежит воздействию неблагоприятных факторов производственной среды и трудового процесса.

*Инфекционные заболевания* – инфекционные заболевания человека, возникновение и распространение которых, обусловлены воздействием на человека биологических факторов среды обитания (возбудителей инфекционных заболеваний) и возможностью передачи болезни от заболевшего человека, животного к здоровому человеку. Инфекционные заболевания представляют опасность для окружающих и характеризуются тяжелым течением, высоким уровнем смертности, распространением среди населения (эпидемии).

*Массовые не инфекционные заболевания (отравления) – заболевания человека, возникновение которых обусловлено воздействием неблагоприятных физических, и (или) химических и (или) социальных факторов среды обитания.*

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

- организация общественного питания (объект);
- выпускаемая продукция в ассортименте.
- производство новых видов пищевых продуктов (впервые разрабатываемые и внедряемые в производство рецептуры, внесение изменений в действующие рецептуры в соответствии с п.8.2. СП 2.3.6.1079-01 (ред. от 03.05.2007 г.);

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

- Рамазанова Зия Минияровна ( СОШ №15)
- Шарапова Ирина Нагимовна (Школа-интернат №1)
- Федорова Гульнара Руслановна (СОШ №2)
- Иванова Светлана Витальевна (с.Ермолкино)
- Зорина Галина Николаевна ( с. У.Иваново)
- Валиева Рейфа Реуфовна (Гимназия №1)
- Габдрахманова Гульнар Гайсиновна (Гимназия №1 мл)
- Шубенкова Елена Николаевна (СОШ №1)
- Пономарева Надежда Геннадиевна ( Чуваш. Гимназия)
- Гаврилова Татьяна Михайловна (с. Илькино Чув.гим.)
- Маркелова Валентина Владимировна (СОШ с. Слакбаш)
- Муллагалиева Рауфа Алифовна ( СОШ, ДОУ с. Глуховская)
- Валеева Гузель Миниахметовна ( СОШ №2 с.Бижбуляк)
- Петрова Татьяна Николаевна (СОШ №1 с. Бижбуляк)

1. - за соблюдением санитарно-гигиенических и противоэпидемических мероприятий, соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, за организацию производственного контроля;
2. - за своевременным прохождением медосмотров, флюорографии, организацию питания;
3. - за состоянием территории, своевременную дератизацию и дезинсекцию помещений, проведение лабораторных исследований по программе производственного контроля;
4. - за организацией питания и качественного приготовления пищи;

5. - за температурой воздуха в холодное время года;
6. - за санпросветработой;
7. - за профилактикой травматических и несчастных случаев.

#### **4.Порядок организации и проведения производственного контроля.**

4.1. Производственный контроль за соблюдением санитарных правил и выполнением противоэпидемических (профилактических) мероприятий (далее производственный контроль) осуществляется юридическими лицами и индивидуальными предпринимателями в соответствии с осуществляемой ими деятельностью по обеспечению контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, выполнением противоэпидемических (профилактических) мероприятий).

4.2. Объектами производственного контроля являются: производственные, общественные помещения, рабочие места, готовая продукция, водопроводная вода.

4.3. Производственный контроль включает:

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

4.3.2. Организация медицинских осмотров.

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

4.3.4. Ведение учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с производственным контролем.

4.3.5. Своевременное информирование органов местного самоуправления, органов и учреждений государственной санитарно-эпидемиологической службы Российской Федерации.

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

4.3.7. 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.

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

4.4.1. Ответственность за организацию производственного контроля несет руководитель.

## **5. Состав программы производственного контроля.**

Программа производственного контроля включает в себя следующие данные:

5.1. Перечень нормативных актов по санитарному законодательству, требуемых для осуществления деятельности (п.8).

5.2. Перечень химических веществ, физических и иных факторов, объектов производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для человека и среды его обитания (п.9).

5.3. Перечень контингента работников, подлежащих профилактическим медицинским осмотрам, профессионально-гигиенической подготовке в соответствии с установленными требованиями (п.10).

5.4. Перечень возможных аварийных ситуаций, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения (п.11).

5.5. Мероприятия, проводимые при осуществлении производственного контроля (п.12).

5.6. Перечень форм учета и отчетности по производственному контролю (п.13).

5.7. Объем и номенклатура, периодичность лабораторных и инструментальных исследований в организациях питания образовательных учреждений (п.14).

5.8. Программа производственного контроля за работой летнего оздоровительного лагеря с дневным пребыванием детей в период каникул (п.15).

## **6. Функции ответственного за осуществление производственного контроля**

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

6.2. Принимать участие в разработке санитарно-противоэпидемических мероприятий.

6.3. Иметь в наличии санитарные правила и др. документы согласно перечню (п.6).

6.4. Оформлять всю необходимую документацию по производственному контролю и отвечать за ее сохранность.

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

6.6. Контролировать критерии безопасности и безвредности условий и условий работ с источниками физических и химических факторов воздействия на человека.

6.7. Поддерживать связь с медицинскими учреждениями по вопросам прохождения работниками учреждения обязательных медицинских осмотров.

6.8. Контролировать выполнение предписаний Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека.

**7. Организация взаимодействия с ТО Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека РБ в г.Белебее, Бижбулякском, Альшеевском, Миякинском районах.**

7.1. Надзорным органом по организации производственного контроля является ТО Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека РБ в г.Белебее, Бижбулякском, Альшеевском, Миякинском районах.

7.2. В соответствии с санитарными правилами СП 1.1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно – эпидемиологических (профилактических) мероприятий юридическое лицо предоставляет всю необходимую информацию по организации производственного контроля, за исключением информации предоставляющей коммерческую тайну, определенную существующим законодательством Российской Федерации.

**8. Перечень действующих санитарных правил, гигиенических нормативов и нормативно-правовых актов по вопросам санитарно-эпидемиологического благополучия в образовательных учреждениях и по вопросам условий труда работающих.**

| №<br>п/п | Наименование нормативного документа                                     | Регистрационный номер       |
|----------|-------------------------------------------------------------------------|-----------------------------|
| 1.       | «О санэпидблагополучии населения».                                      | ФЗ № 52 от 30.03.1999г.     |
| 2.       | «О защите прав потребителей» с последующими дополнениями и изменениями. | ФЗ № 2300/1 от 07.02.1992г. |
| 3.       | «О качестве и безопасности продуктов питания».                          | ФЗ № 29-ФЗ от 02.01.2000г.  |

|     |                                                                                                                                                                              |                             |
|-----|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------|
| 4.  | «О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при осуществлении государственного контроля (надзора) и муниципального контроля».                           | ФЗ № 294-ФЗ от 26.12.2008г. |
| 5.  | Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных организациях                                                       | СанПиН 2.4.1. 2660-10       |
| 6.  | «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в образовательных учреждениях».                                                                   | СанПиН 2.4.2. 2821-10       |
| 7.  | «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям питания обучающихся в образовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования». | СанПиН 2.4.5. 2409-08       |
| 8.  | «Гигиенические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в оздоровительных учреждениях с дневным пребыванием детей в период каникул».                  | СанПиН 2.4.4. 2599-10       |
| 9.  | «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества».                                                | СанПиН 2.1.4. 1074-01       |
| 10. | «Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов».                                                                           | СанПиН 2.3.2. 1078-01       |
| 11. | «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий».          | СП 1.1. 1058-01             |
| 12. | «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий».          | СП 1.1. 2193-07             |

|     |                                                                                     |                       |
|-----|-------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|
| 13. | «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов». | СанПиН 2.3.2. 1324-03 |
|-----|-------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|

**9. Перечень химических веществ, физических и иных факторов, объектов производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для человека и среды его обитания**

| Факторы производственной среды                      | Влияние на организм человека                                                                                                                                                                                                                                                                     | Меры профилактики                                                                                                                   |
|-----------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Физические перегрузки опорно-двигательного аппарата | <p>При подъеме и переносе тяжестей возможно развитие острых заболеваний пояснично-крестцового отдела позвоночника, острых миопатозов, периартритов.</p> <p>При работе с ручным инструментом возможно развитие хронических заболеваний мышечно-связочного аппарата кистей, предплечий, плеча.</p> | Ограничение подъема и переноса тяжестей до 30 кг – для мужчин, 10 кг – для женщин более 2 раз в течение каждого часа рабочей смены. |

**10. Перечень контингента работников, подлежащих медицинским осмотрам, согласно приказу Минздравсоцразвития РФ № 302 н от 12.04.2011 и профессионально-гигиенической подготовке**

| № п/п | Профессия        | количество работающих | Характер производимых работ и вредный фактор  | п.п. приказа и объем предварительного осмотра при поступлении на работу | Кратность периодического медосмотра | Кратность профессионально-гигиенической подготовки |
|-------|------------------|-----------------------|-----------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------|----------------------------------------------------|
| 1.    | Кухонный рабочий |                       | Работы в школьных образовательных учреждениях | п. 18. приложения № 2 к приказу № 302н от 12.04.2011г.                  | 1 раз в год                         | 1 раз в 2 года                                     |
|       |                  |                       | Синтетические моющие средства                 | п. 1.3.3. приложение 1 приказа № 302н от 12.04.2011 г.                  |                                     |                                                    |
|       |                  |                       | Хлор и его соединения                         | п.1.3.2.13. приложение 1 к приказу №302н от 12.04.2011г.                |                                     |                                                    |
|       |                  |                       | Работа, связанная с мышечным напряжением      | п. 4.1.2. приложение 1 приказа № 302н от 12.04.2011 г.                  |                                     |                                                    |
| 2.    | Повар            | 3                     | Работа в школьном образовательном учреждении  | п. 18. приложения № 2 к приказу № 302н от 12.04.2011г.                  | 1 раза в год                        | 1 раз в 2 года                                     |

|    |               |   |                                              |                                                              |             |                |
|----|---------------|---|----------------------------------------------|--------------------------------------------------------------|-------------|----------------|
|    |               |   | Хлор и его соединения.                       | пункт 1.3.2.13. приложение 1 к приказу №302н от 12.04.2011г. |             |                |
|    |               |   | Работа, связанная с мышечным напряжением     | п. 4.1.2. приложение 1 приказа №302н от 12.04.2011 г.        |             |                |
|    |               |   | Подъем и перемещение груза вручную.          | п. 4.1. приложение 1 к приказу №302н от 12.04.2011г.         |             |                |
|    |               |   | Работы при повышенных температурах           | п. 3.9. приложения № 1 к приказу № 302н от 12.04.2011г.      |             |                |
| 3. | Мойщик посуды | 1 | Работа в школьном образовательном учреждении | п. 18. приложения № 2 к приказу № 302н от 12.04.2011г.       | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |
|    |               |   | Хлор и его соединения.                       | пункт 1.3.2.13. приложение 1 к приказу №302н от 12.04.2011г. |             |                |
|    |               |   | Работа, связанная с мышечным напряжением     | п. 4.1.2. приложение 1 приказа №302н от 12.04.2011 г.        |             |                |

|  |  |  |                                     |                                                         |  |  |
|--|--|--|-------------------------------------|---------------------------------------------------------|--|--|
|  |  |  | Подъём и перемещение груза вручную. | п. 4.1. приложение 1 к приказу №302н от 12.04.2011г.    |  |  |
|  |  |  | Работы при повышенных температурах  | п. 3.9. приложения № 1 к приказу № 302н от 12.04.2011г. |  |  |

**11. Перечень возможных аварийных ситуаций, связанных с остановкой производства, нарушениями технологических процессов, иных, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения, ситуаций, при возникновении которых осуществляется информирование населения, органов местного самоуправления, ТО Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека РБ в г.Белебее, Бижбулякском, Альшеевском, Миякинском районах.**

| <b>№<br/>п/п</b> | <b><u>Ситуации</u></b>                                                   | <b><u>Мероприятия</u></b>                                                                    |
|------------------|--------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>1</b>         | <b>Отсутствие электроэнергии</b>                                         | - сообщение в ВТО ТУР<br>- организация ремонтных работ                                       |
| <b>2</b>         | <b>Отсутствие водоснабжения</b>                                          | - сообщение в ВТО ТУР<br>- доставка воды в нужном количестве<br>- остановка работы пищеблока |
| <b>3</b>         | <b>Выход из строя технологического и холодильного оборудования</b>       | - ограничение ассортимента блюд<br>- организация ремонта оборудования                        |
| <b>4</b>         | <b>Аварийные ситуации на отопительных системах, отсутствие отопления</b> | - сообщение в ВТО ТУР<br>- остановка работы<br>- организация ремонта отопительных систем     |

**12. Лицами, ответственными за осуществление производственного контроля, производятся следующие мероприятия:**

| № п/п | Наименование мероприятий                                                                                                                                                 | Периодичность                                                   | Ответственное лицо | Исполнитель         |
|-------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------|--------------------|---------------------|
| 1.    | Контроль за соблюдением санитарно-гигиенических требований                                                                                                               | постоянно                                                       | Повар-бригадир     |                     |
| 2.    | Организация и проведение профилактических медицинских осмотров работников                                                                                                | при приемке на работу и в соответствии с перечнем согласно п.11 | Багаутдинов С.Б.   |                     |
| 3.1   | Проведение профилактических работ по дезинсекции, дератизации и дезинфекции.                                                                                             | Постоянно, согласно договора школы.                             | Директор школы     |                     |
| 4.    | Проверка качества и своевременности уборки помещений пищеблока.                                                                                                          | постоянно                                                       | Повар-бригадир     |                     |
| 5.    | Контроль за качеством поступающих продуктов питания, соблюдение условий транспортировки, хранения и реализации пищевых продуктов.                                        | постоянно                                                       | Повар-бригадир     |                     |
| 6.    | Контроль за организацией рационального питания детей, качественным приготовлением пищи, организацией питьевого режима воспитанников, проведения витаминизации, хранением | постоянно                                                       | Повар-бригадир     | Медицинская сестра. |

|     |                                                                         |           |                |  |  |
|-----|-------------------------------------------------------------------------|-----------|----------------|--|--|
|     | суточных проб.                                                          |           |                |  |  |
| 8.  | Контроль за температурным режимом складских помещений                   | постоянно | Повар-бригадир |  |  |
| 11. | Санпросветработа                                                        | постоянно | Повар-бригадир |  |  |
| 12. | Профилактика травматизма и несчастных случаев                           | постоянно | Повар-бригадир |  |  |
| 13. | Ведение журнала бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья. | ежедневно | Повар-бригадир |  |  |
| 2   |                                                                         |           |                |  |  |
| 14. | Ведение журнала бракеража готовой кулинарной продукции.                 | ежедневно | Повар-бригадир |  |  |
| 15. | Ведение журнала здоровья.                                               | ежедневно | Повар-бригадир |  |  |
| 16. | Ведение журнала проведения витаминизации третьих и сладких блюд.        | ежедневно | Повар-бригадир |  |  |
| 17. | Ведение журнала учета температурного режима холодильного оборудования.  | ежедневно | Повар-бригадир |  |  |

### **13. Перечень форм учета и отчетности по производственному контролю**

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.

**14. Объем и номенклатура, периодичность лабораторных и инструментальных исследований в организациях питания образовательных учреждений.**

| Показатели исследования.     | Кратность.       | Место замеров.<br>(количество замеров)      | Примечание.                                                               | Исполнитель. |
|------------------------------|------------------|---------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------|--------------|
| Физико-химические показатели | 1 раз в год      | Одно блюдо                                  | На полноту вложения.                                                      |              |
| Смывы на БКГП                | 1 раз в год      | 10 смывов –<br>пищевый блок<br>10шт я/глист | Объекты<br>производственного<br>окружения, руки и<br>спецодежда персонала |              |
| Микробиологические           | 1 раза в квартал | 2блюда                                      |                                                                           |              |