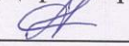


Согласовано
Директор МБОУ СОШ с. Трунтайшево
 Фазрахманова Г.М.



УТВЕРЖДАЮ
И.П. Резяпова Г.Р.
Директор (А. Я. Резяпов)

Дата 19/09 - 2024 г.

Программа
производственного контроля
за соблюдением санитарных правил и выполнения
противоэпидемических (профилактических)
мероприятий в муниципальных бюджетных
общеобразовательных учреждениях муниципального района
Альшеевский район РБ
на 2024-2025 учебный год.

Сентябрь 2024 г.

Сведения о субъекте деятельности.

Наименование юридического лица: Индивидуальный предприниматель Резяпова Г.Р.
Юридический адрес: 452112, Республика Башкортостан, Альшеевский район, село Ташлы, ул. Центральная, 19.

Фактический адрес: 452122, Республика Башкортостан, Альшеевский район, с. Раевский, ул. Гагарина 1а

Директор ИП Резяпова Г.Р. – Резяпов Анвар Явдатович.

Контактные данные: телефон 89876287052, эл. почта rezyapov.1977@mail.ru

Сведения об ОУ

Наименование организации:

Фактический адрес:

Ответственное должностное лицо:

Контактные данные:

1. Цель производственного контроля.

Обеспечение безопасности и безвредности для всех участников образовательного процесса путем производственного контроля, должного выполнения и соблюдения санитарных правил, санитарно-противоэпидемических мероприятий. При разработке программы учтены процедуры системы контроля качества и безопасности продукции, основанной на принципах ХАССП.

2. Объекты производственного контроля:

- 2.1. Помещения пищеблока ;
- 2.2. Технологическое оборудование;
- 2.3. Рабочие места;
- 2.4. Сырье, полуфабрикаты;
- 2.5. Готовая продукция;

3. Перечень официально изданных нормативных документов:

3.1. Закон № 52-ФЗ от 30 марта 1999 года «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;

3.2. СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий»;

3.3. СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;

3.4. СанПиН 2.1.4.1074-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества»

3.5. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания населения» от 27.10.2020 г.

ТР ТС

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

Производственный объект,	Ответственные
МБОУ СОШ _____	Руководитель _____ Ответственное должностное лицо _____ _____ Шеф-повар _____ Повара _____ _____ _____ _____

Основанием для проведения производственного контроля является статья 32 № 52-ФЗ от 29.03.1999 г. «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», п. 1.5. СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий», п.2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья».

5. Контроль за выполнением требований к размещению, устройству, содержанию оборудования и организации режима работы

№ п/п	Объект производственного контроля	Параметры контроля	Периодичность	Ответственный
1	Контроль соблюдения санитарных норм и правил, обеспечения противоэпидемического режима образовательного учреждения.	-визуальный контроль	ежедневно	Ответственное должностное лицо учреждения, шеф-повар
2	Контроль за функционированием инженерных систем: • Вентиляции и кондиционирования • Водоснабжение • Водоотведение • Освещение	-визуальная оценка исправности инженерных систем -оценка эффективности работы инженерных систем и их обслуживание	-ежедневно перед началом работы -согласно графику планово-предупредительных ремонтов, обслуживания и осмотров	Ответственное должностное лицо учреждения (завхоз), шеф-повар

3	Контроль за использованием помещений столовой и кухни в соответствии с их назначением.	-визуальный контроль	- ежедневно	- Ответственное должностное лицо учреждения - Аутсорсер
4	Контроль за использованием производственных цехов пищеблока по назначению.	-визуальный контроль	ежедневно	Ответственное должностное лицо учреждения - Аутсорсер
5	Контроль за соблюдением требований к содержанию помещений пищеблока	-визуальный контроль	ежедневно	Директор МБОУ СОШ, шеф-повар, повар, завхоз
6	Контроль за исправностью и работы систем: -холод. оборудования -технологического оборудования.	- визуальный контроль	ежедневно	- завхоз учреждения - Шеф-повар, повар
7	Проверка температуры внутри холодильников, холодильных камер и другого холодильного оборудования.	-наличие термометров в холодильниках, морозильных камерах -соблюдение температурного режима в холодильном оборудовании	--ежедневно с регистрацией в журнале «Журнал учета температурного режима холодильного оборудования »	Шеф-повар, повар
8	Контроль за температурой и влажностью в складских помещениях	-наличие гигрометров в складских помещениях	- ежедневно с регистрацией в журнале «Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях»	Шеф-повар, повар
9	-Контроль проведения ежедневного и генерального уборок: -Визуальная оценка проведения ежедневного и генерального уборок -Визуальная оценка применяемых моющих и дезсредств, разрешенных для применения в предприятиях общественного питания	-Наличие графика проведения генуборок -Наличие инструкции проведения генуборок -Наличие журнала проведения генуборок	-ежедневно - ежедневно -Еженедельно с регистрацией в журнале «Журнал учета проведения генеральных уборок»	Ответственное должностное лицо учреждения Шеф-повар, повар
10	Контроль за приобретением и использованием моющих и дезинфицирующих средств, уборочного инвентаря.	-наличие инструкции применения дезсредств -наличие документов к дезсредствам -наличие емкости для рабочего раствора -условия хранения дезсредств	ежедневно	Ответственное должностное лицо учреждения Шеф-повар, повар
11	Контроль за состоянием кухонной и столовой посуды, столовых приборов, соблюдением правил мытья посуды.	-отсутствие сколов в столовой посуде -наличие инструкции по мытью кухонной и столовой посуды -наличие мерных стаканчиков	ежедневно	Ответственное должностное лицо учреждения Шеф-повар,

		для измерения объема моющего средства		повар
13	Контроль проведения бракеража готовой продукции	-наличие приказа об организации проведения бракеража готовой продукции	-ежедневно с регистрацией в журнале «Журнал бракеража готовых блюд и кулинарной продукции»	Ответственное должностное лицо учреждения Шеф-повар, повар члены бракеражной комиссии
14	Отбор суточной пробы и контроль условий хранения	СанПиН 2.3/2.4.3590-20, раздел VIII, п.8.1.10	ежедневно	Ответственное должностное лицо учреждения Шеф-повар
15	Работа с персоналом	- Осмотр персонала пищеблока на предмет наличия инфекционных и гнойничковых заболеваний	-ежедневно до начала работы с регистрацией в журнале «Гигиенический журнал»	Медсестра, Шеф-повар, Ответственное лицо
		- Опрос персонала на предмет наличия заболевания у родственников	-ежедневно до начала работы с регистрацией в журнале «Гигиенический журнал»	
		- Оценка состояния спецодежды и санитарной одежды	- ежедневно	
		- Оценка полноты проведения предварительных и периодических медосмотров медосмотра по графику	По графику	

6. Объект контроля: сырье, продукция, упаковка, вспомогательные материалы

Т п/п	Этап контроля	Параметры контроля	Периодичность	Ответственный
1	Контроль на этапе приема продовольственного сырья, пищевой продукции, упаковочных материалов	-оценка условия транспортирования и сроков годности -наличие сопроводительной документации -наличие информации о декларации /сертификате/ соответствия, СГР -наличие маркировки (транспортной, потребительской, маркировка безопасности упаковки -оценка состояния упаковки(целостность)	-каждая партия с регистрацией в журнале «Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья» «Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции»	Ответственное должностное лицо, шеф-повар
		-оценка качества и безопасности (по протоколам лабораторных исследований)	-при наличии (в соответствии с договором поставки)	

2	Контроль на этапе хранения. Контроль на этапе подготовки сырья и пищевой продукции к процессам производства	-условия хранения пищевой продукции -оценка маркировки, сроков годности -оценка состояния упаковки -оценка соответствия продукции по органолептическим параметрам: внешний вид, запах, вкус и т.д.	-ежедневно «Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции»	Ответственное должностное лицо учреждения
		-оценка качества и безопасности по лабораторным исследованиям	При возникновении сомнений в доброкачественности продукции	аккредитованная лаборатория
3	Контроль на этапе технологических процессов производства и изготовления пищевой продукции	-параметры контроля (температура, влажность, физико-химические показатели) в зависимости от вида производимой продукции и технологии приготовления		аккредитованная лаборатория

7. Организация лабораторного контроля.

№ п/п	Вид продукции	Исследуемые показатели	Периодичность	Место отбора образцов
1	Вода питьевая	Микробиологические Физико-химические	1 раз в квартал	Централизованное водоснабжение на пищеблоке
	Продукты, блюда, кулинарные изделия	БГКП, калорийность, термообработка, микробиологические исследования	1 раз в год	Перед раздачей
2	Рацион питания	Лабораторно – инструментальные показатели качественного и количественного состава рациона /определение белков, жиров, углеводов, расчет калорийности/	1 раз в год	Порции перед раздачей или из котлов порционно.
3	Инвентарь, оборудование, столовая посуда	Смывы с инвентаря и оборудования БГКП плесени	1 раз в год	Рабочие поверхности, технологическое оборудование, технологическая, столовая и чайная посуда
4	Руки и спецодежда персонала	Смывы с рук и спецодежды БГКП, на пат. М/флору	1 раз в год	Поверхность рук, спецодежды

7. В целях производственного контроля за доброкачественностью и безопасностью приготовленной пищи, за соблюдением условий хранения и сроков годности пищевых продуктов, оценкой качества приготовляемых блюд на пищеблоке, рекомендуется ежедневно заполнять журналы:

№ п/п	Название журнала	Должность
1.	Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья	Шеф повар
2.	Журнал бракеража готовых блюд и кулинарной продукции	Ответственное должностное лицо, Шеф повар
3.	Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции	Шеф повар

4.	Гигиенический журнал	Ответственное должностное лицо, медсестра
5.	Журнал учета температурного режима холодильного оборудования	Шеф повар
6.	Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях	Шеф повар
7.	Журнал учета проведения генеральных уборок	Шеф повар

8. Информировать Центр государственного санитарно-эпидемиологического надзора о мерах, принятых по устранению нарушений санитарных правил.

Своевременное информирование ТУ Роспотребнадзора, органов местного самоуправления при возникновении перечисленных ситуаций: отключение электроэнергии; выхода из строя холодильного и технологического оборудования; отсутствие горячей воды; аварии канализационной системы; сообщение об инфекционном заболевании, отравлении и др.

9. Перечень возможных ситуаций, при возникновении которых осуществляется информирование органов и учреждений района, ГУ «Центр госсанэпиднадзора».

Ситуации	Службы и учреждения, куда необходимо сообщить
1. Аварийная ситуация, связанная с водоснабжением и канализацией	Оперативная диспетчерская служба района Центр госсанэпиднадзора
2. Ситуации, связанные с выбросом АХОВ во внешнюю среду	Скорая помощь 03 Управление по делам ГО и ЧС администрации района Центр госсанэпиднадзора
3. Угроза пожара	Пожарная часть 01 Оперативная диспетчерская служба
4. Угроза возникновения стихийных бедствий	Управление по делам ГО и ЧС администрации района
5. Угроза возникновения террористического акта	РОВД 02 Управление по делам ГО и ЧС администрации района
6. Угроза возникновения отравлений	Скорая помощь 03 Центр госсанэпиднадзора
7. Угроза групповой инфекции	Скорая помощь 03 Центр госсанэпиднадзора