

СОГЛАСОВАНО

Директор МДОУ СОШ -



УТВЕРЖДАЮ

ИП Резяпова Г.Р.

Директор

(А. Я. Резяпов)



Программа
производственного контроля
за соблюдением санитарных правил и выполнения
противоэпидемических (профилактических)
мероприятий в муниципальных бюджетных
общеобразовательных учреждениях муниципального района
Альшеевский район РБ
на 2023-2024 учебный год.

Сентябрь 2023 г.

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 А.Я.

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.

2. Объекты производственного контроля:

- 2.1. Помещения пищеблока ;
- 2.2. Технологическое оборудование;
- 2.3. Рабочие места;
- 2.4. Сырье, полуфабрикаты;
- 2.5. Готовая продукция;
- 2.6. Отходы производства и потребления.

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.

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

Ф. И. О.	Производственный контроль
Директор ИП Резяпова Г.Р. Технолог ИП Резяпова Г.Р.	Контроль за организацией горячего питания
Шеф-повар, повара, работники пищеблока	Контроль за организацией горячего питания

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. 14.1. СанПиН 2.3.6.1079-01 «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 и организации режима работы

№ п/п	Объект производственного контроля	Основание	Кратность	Ответственный
1	Визуальный контроль соблюдения санитарных норм и правил, обеспечения противоэпидемического режима образовательного учреждения.	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	ежедневно	Медсестра ОУ
2	Контроль за состоянием источников водоснабжения	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	ежедневно	Шеф повар, работники пищеблока

3	Контроль за использованием помещений столовой и кухни в соответствии с их назначением.	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	по графику	Директор Резяпов А.Я.
6.Контроль за организацией питания				
4	Контроль за использованием производственных цехов пищеблока по назначению.	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	ежедневно	Директор школы, Директор ИП Резяпов А.Я.
5	Контроль за соблюдением требований к содержанию помещений пищеблока	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 Договор по борьбе с насекомыми и грызунами	По графику ежедневно	Директор школы, шеф-повар, повар, завхоз
6	Проверка качества поступающего на реализацию продовольственного сырья и пищевой продукции по документам, органолептическим показателям, условиям ее транспортировки, хранения и реализации.	Раздел II, п 2.1 ,2.2 2.3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 Договор с ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в РБ»	По графику при каждом поступлении продуктов,	Технолог ИП, Резяпова Г.Р. шеф-повар, повар
7	Проверка температуры воздуха внутри холодильников, холодильных камер и другого холодильного оборудования.	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	ежедневно	Шеф-повар, повар
8	Контроль за исправностью и работы систем:	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	ежедневно	Шеф-повар, повар

	- холод. оборудования - технологического оборудования.			
9	Контроль за приобретением и использованием	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	По графику ежедневно	Технолог шеф-повар, повар

	моющих средств, уборочного инвентаря.	СанПиН 2.3/2.4.3590-20		Технолог шеф-повар директор ОУ
10	Контроль за состоянием пищеблока, кухонной посуды, столовых приборов, соблюдением правил мытья посуды.	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	По графику ежедневно	Технолог шеф-повар директор ОУ
11	Контроль за соблюдением требований к обработке сырья и производству продукции.	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	По графику ежедневно	Технолог, Шеф-повар, повар
12	Контроль за соблюдением норм питания по нормам продуктов и ассортимента основных продуктов питания.	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	По графику ежедневно	Шеф- повар, повар
13	Контроль за соблюдением технологии приготовления и качеством готовых блюд.	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	По графику ежедневно	Технолог, Шеф- 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	Шеф-повар, члены бракеражной комиссии

15	Проверка качества и своевременности уборки помещений пищеблока, соблюдения режима дезинфекции, соблюдения правил личной гигиены.	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	По графику ежедневно	Шеф- повар, повар
16	Осмотр персонала пищеблока на гнойничковые заболевания. Прохождение медосмотра по графику	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	По графику ежедневно	Медсестра, Шеф-повар, повар

7. Организация лабораторного контроля.

№ п\п	Вид продукции	Исследуемые показатели	Периодичность	Место отбора образцов
7,1	Вода питьевая	СанПиН 2.1.4.1074-01	1 раз в год	Централизованное водоснабжение на пищеблоке
	Продукты, блюда, кулинарные, салаты из вареных овощей используемые в питании.	Микробиологические показатели безопасности продукции: БГКП, патогенный стафилококк, бактерии рода Протея, патогенные микроорганизмы в т.ч. сальмонеллы	1 раз в год	Перед раздачей

7.2	Компоты, кисели, напитки собственного приготовления	Микробиологические показатели безопасности продукции: БГКП, КМАФАнМ, патогенные микроорганизмы в т.ч. сальмонеллы.	1 раз в год	Перед раздачей
7.3	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.
7.4	Инвентарь, оборудование, столовая посуда	Смывы с инвентаря и оборудования БГКП плесени	1 раз в год	Рабочие поверхности, технологическое оборудование, технологическая, столовая и чайная посуда
7.5	Руки и спецодежда персонала	Смывы с рук и спецодежды БГКП, на пат. М/флору	1 раз в год	Поверхность рук, спецодежды

8. 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 готовой пищевой продукции	Шеф повар
3.	Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции	Шеф повар
4.	Гигиенический журнал	Ответственный за питание, медсестра
5.	Журнал температурного режима холодильного оборудования	Шеф повар
6.	Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях	Шеф повар

9. 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.

10. 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