

СОГЛАСОВАНО

МБОУ СОШ № 1

Директор

Дата



УТВЕРЖДАЮ

ИП Резяпова Г.Р.

Директор (А. Я. Резяпов)

Дата 06.08.2025



Программа
производственного контроля
за соблюдением санитарных правил и выполнения
противоэпидемических (профилактических)
мероприятий в муниципальных бюджетных
общеобразовательных учреждениях муниципального района
Альшеевский район РБ
на 2025-2026 учебный год.

Сентябрь 2025 г.

Сведения о субъекте деятельности.

Наименование юридического лица: Индивидуальный предприниматель Резянова Г.Р.

Юридический адрес: 452112, Республика Башкортостан, Альшеевский район, село Тапшы, ул. Центральная, 19.

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

Директор ИП Резянова Г.Р. – Резянов Анвар Явдатович.

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

Сведения об ОУ

Наименование организации: Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение средняя общеобразовательная школа с. Аксеново муниципального района Альшеевский район Республики Башкортостан

Фактический адрес: 452130, Альшеевский район, с. Аксеново, ул. Школьная, 11А

Ответственное должностное лицо: зам. директора школы по УР Галеева Ольга Владимировна

Контактные данные: телефон 83475436281, эл. почта aksenovo_school@mail.ru

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 с. Аксеново	Руководитель Пурьева В.Р. Ответственное должностное лицо зам. директора школы по УР Галеева О.В. Повар Хайруллина М.Ф.

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 - Лутсорсер

4	Контроль за использованием производственных цехов пищеблока по назначению.	-визуальный контроль	ежедневно	Директор МБОУ СОШ с.Аксеново - Лутсорсер
5	Контроль за соблюдением требований к содержанию помещений пищеблока	-визуальный контроль	ежедневно	Директор МБОУ СОШ с.Аксеново повар, завхоз
6	Контроль за исправностью и работы систем: -холод. оборудования -технологического оборудования.	- визуальный контроль	ежедневно	завхоз 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»	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»	повар
9	-Контроль проведения ежедневного и генерального уборок: -Визуальная оценка проведения ежедневного и генерального уборок -Визуальная оценка применяемых моющих и дезинфектантов, 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»	Ответственный за питание повар
10	Контроль за приобретением и использованием моющих и дезинфицирующих средств, уборочного инвентаря.	-наличие инструкции применения дезинфектантов -наличие документов к дезинфектантам -наличие емкости для ра-	ежедневно	Лутсорсер, повар

		бочего раствора -условия хранения дез- средств		
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 для измерения объема моющего средства	ежедневно	Ответственный за питание 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»	Ответственный за питание 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	Ответственный за питание повар
15	Работа с персоналом	- Осмотр персонала пищеблока на предмет наличия инфекционных и респираторных заболеваний - Опрос персонала на предмет наличия заболеваний у родственников	-ежедневно до начала работы с регистрацией в журнале «Гигиенический журнал» -ежедневно до начала работы с регистрацией в журнале «Гигиенический журнал»	Директор МБОУ СОШ с.Аксеново, Лутсорсер, Ответственный за питание
		- Оценка состояния спецодежды и санитарной одежды	- ежедневно	
		- Оценка полноты проведения предварительных и периодических медосмотров медосмотра по графику	По графику	

		ку		
--	--	----	--	--

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»	Ответственный за питание, -повар
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. -оценка качества и безопасности по лабораторным исследованиям	-ежедневно «Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции» - При возникновении сомнений в доброкачественности продукции	- Ответственный за питание, -повар - аккредитованная лаборатория
3	Контроль на этапе технологических процессов производства и изготовления пищевой	-параметры контроля (температура, влажность, физико-химические показатели) в зависимости от вида		аккредитованная лаборатория

	продукции	производимой продукции и технологии приготовления		
--	-----------	---	--	--

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	повар
2.	Журнал бракеража готовых блюд и кулинарной продукции	Ответственное должностное лицо, повар
3.	Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции	повар
4.	Гигиенический журнал	Ответственный за питание, повар
5.	Журнал учета температурного режима холодильного оборудо-	повар

	дования	
6.	Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях	повар
7.	Журнал учета проведения генеральных уборок	повар

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

Своевременное информирование ГУ 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 ЛХОВ 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