



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. – Резянов Анвар Явдатович.
Контактные данные: телефон 89876287052, эл. почта rezyapov.1977@mail.ru

Сведения об ОУ

Наименование организации: МБОУ СОШ с. Аксеново
Фактический адрес: 452130, Россия, Республика Башкортостан, Альшеевский район,
с. Аксеново, ул. Школьная, 11А
Ответственное должностное лицо: Нурыева В.Р.
Контактные данные: 8(34754)36281

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 HACCP.

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.

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

Производственный объект,	Ответственные
МБОУ СОШ с. Аксеново	Руководитель <u>Нурыева В.Р.</u> Ответственное должностное лицо <u>Самигуллина Т.В.</u> Повар <u>Хайруллина М.Ф.</u> Помощник повара <u>Васяева А.А.</u>

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 помещений 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 работой систем: -холод. оборудования -технического 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 дезинфицирующих средств, 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 дезинфицирующих средств -наличие документов к дезинфицирующим средствам -наличие емкости для рабочего раствора -условия хранения дезинфицирующих средств	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 для измерения объема моющего средства	ежедневно	Ответственное должностное лицо учреждения Шеф-повар, 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 на предмет наличия инфекционных и паразитарных заболеваний - Опрос персонала на предмет наличия заболевания у родственников - Оценка состояния спецодежды и санитарной одежды - Оценка полноты проведения предварительных и периодических медосмотров медосмотра по графику	- ежедневно до начала работы с регистрацией в журнале «Гигиенический журнал» - ежедневно до начала работы с регистрацией в журнале «Гигиенический журнал» - ежедневно - По графику	Медсестра, Шеф-повар, Ответственное лицо

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) -оценка качества и безопасности (по протоколам лабораторных исследований)	-каждая партия с регистрацией в журнале «Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья» «Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции» -при наличии (в соответствии с договором поставки)	Ответственное должностное лицо, шеф-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	- Ответственное должностное лицо учреждения - аккредитованная лаборатория

1. The first part of the document is a list of names and titles, including "The Hon. Mr. Justice" and "The Hon. Mr. Justice".

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:

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 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