

Утверждаю:

Индивидуальный

предприниматель

Высоцкая Оксана Александровна



О.А.Высоцкая

Программа

производственного контроля за соблюдением санитарных правил и норм, проведением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий в муниципальных бюджетных общеобразовательных учреждениях Сакского района Республики Крым Российской Федерации

2021 год

1. Общие сведения о юридическом лице

1.1. Наименование учреждения, адрес:

Индивидуальный предприниматель Высоцкая Оксана Александровна.

Юридический адрес: 297416, Республика Крым, г.Евпатория, ул.Металлистов, дом 58-60.

1.2. Вид осуществляемой деятельности:

осуществление предпринимательской деятельности по организации питания учащихся 1-4 классов и учащихся льготной категории в МБОУ

№ п/п	Наименование юридического лица (полное) без сокращений	Адрес осуществления деятельности
1.	Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Шгормовская школа-гимназия» Сакского района Республики Крым	296550, Российская Федерация, Республика Крым, Сакокий район, с.Шгормовое, ул.Ленина, дом 10

2. Перечень нормативных документов, официально изданных санитарных норм и правил, наличие которых обязательно на пищеблоках в МБОУ:

Сан Пин 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"
 -Федеральный Закон от 26 12 2008 № 294 -ФЗ " О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при осуществлении государственного (надзора) и муниципального контроля "
 -ФЗ от 30 03 1999 № 52-ФЗ " О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения "
 -ФЗ от 17 09 1998 № 77 -ФЗ "О предупреждении распространения туберкулеза в Российской Федерации "
 -ФЗ РФ от 30 03 1995 № 38 -ФЗ " О предупреждении распространения в Российской Федерации заболевания, вызванного вирусом иммунодефицита человека (ВИЧ – инфекции) "
 ФЗ от 17 09 1998 № 157 – ФЗ " Об иммунопрофилактике инфекционных болезней "
 Сан Пин 2.1.4.1074-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения, контролю качества».
 СП 1.1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий ». Изменения и дополнения СП 1.1.2193-07.
 СП 2.4.4.969-00 «Гигиенические требования к устройству, содержанию и организации режима в оздоровительном учреждении с дневным пребыванием детей в период каникул».

Сан Пин 3.5.2.1376-03 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации проведения дезинфекционных мероприятий против синантропов членистоногих».

Сан Пин 3.2.1.1333 -03 «Профилактика паразитарных болезней на территории Российской Федерации»

СП 3.2.1317 -03 «Профилактика энтеробиоза»

СП 3.3.2367 – 08 «Организация иммунопрофилактики инфекционных болезней»

СП 3.3.2342 – 08 «Обеспечение безопасности иммунизации»

СП 3.3.2.1120-02 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям транспортирования, хранения и отпуска гражданам МИБП»

СП 3.1.958-00 «Профилактика вирусных гепатитов общие требования к эпидемиологическому надзору за вирусными гепатитами»

МУ от 28.02.095 11-16/03-06 «Методические указания по применению бактерицидных ламп для обеззараживания воздуха и поверхностей в помещениях».

Р 3.5.19.04 -04 «Использование ультрафиолетового бактерицидного излучения для обеззараживания воздуха и поверхностей в помещениях».

Приказ Минздравсоцразвития России № 302 н от 12.04.2011 г.

3. Ответственные за организацию и осуществление производственного контроля

№	ФИО	занимаемая должность	№, дата приказа
1	Высоцкая Оксана Александровна	директор	№67 от 10.08.2015г.

4. Объекты производственного контроля, виды лабораторных и инструментальных исследований, объем, кратность

4.1. Визуальный контроль

Наименование мероприятия	Периодичность	Форма учета	Ответственный (Ф.И.О., должность)
Контроль и организация работы транспорта для перевозки продуктов	ежемесячно		Директор – Высоцкая О.А.
Контроль за соблюдением десятидневного (ежедневного) меню	ежедневно		Директор – Высоцкая О.А.
Контроль за контингентом питающихся	еженедельно	Акты и приказы по питанию, тетрадь учета	
Контроль за гигиеной приема пищи учащимися	ежедневно	График дежурства по столовой	Классные руководители Дежурный учитель

<p>Контроль выполнения санитарно – эпидемиологических требований в пищеблоке: правила хранения и приемки продовольственного сырья и пищевых продуктов; уборки столовой; правила мытья посуды; контроль за соблюдением температурного режима в холодильных установках; контроль за технологией приготовления пищи по технологическим картам; контроль за соблюдением сроков годности пищевых продуктов контроль за качеством принимаемой на пищеблоке продукции; контроль за качеством готовых блюд, правильностью составления 10 -дневного примерного меню, нормами выхода готовых блюд и т.п.</p> <p>контроль правильности кулинарной обработки; контроль за наличием йодированной соли; контроль за наличием запаса дез. средств и правильностью приготовления дез. растворов; контроль за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока; соблюдением сроков прохождения медицинских осмотров работниками кухни.</p> <p>-наличие документов, подтверждающих качество и безопасность продуктов, поступающих на пищеблок, наличие сертификатов</p> <p>-контроль за рационом питания учащихся</p> <p>- контроль за потоком сырья</p> <p>- условия и сроки хранения продуктов на складе, реализация продукции</p>	<p>ежедневно</p> <p>ежедневно ежедневно ежедневно</p> <p>ежедневно</p> <p>ежедневно ежедневно</p> <p>ежедневно</p> <p>При поступлении продуктов ежедневно</p> <p>ежедневно</p> <p>1 раз в квартал</p> <p>ежедневно</p> <p>ежедневно ежедневно</p>	<p>ИНСТРУКЦИИ</p> <p>ЖУРНАЛ ИНСТРУКЦИИ ЖУРНАЛ</p> <p>ИНСТРУКЦИИ</p> <p>ЖУРНАЛ ЖУРНАЛ</p> <p>ИНСТРУКЦИИ</p> <p>ЖУРНАЛ</p> <p>ИНСТРУКЦИИ ИНСТРУКЦИИ</p> <p>ЖУРНАЛ</p> <p>ВЕДОМОСТЬ ИНСТРУКЦИИ</p>	<p>Заведующий производством (старший повар)</p>
---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------

<p>- бракераж готовых блюд</p>	<p>ежедневно</p>	<p>ИНСТРУКЦИИ ЖУРНАЛ</p>	
<p>Осмотр работников пищеблока на наличие гнойничковых заболеваний</p>	<p>ежедневно</p>	<p>Журнал здоровья (гигиенический)</p>	<p>Заведующий производством (старший повар)</p>
<p>Контроль за выполнением температурного режима холодильного оборудования на пищеблоке</p>	<p>ежедневно</p>	<p>ЖУРНАЛ</p>	<p>Заведующий производством (старший повар)</p>
<p>Контроль и организация работы транспорта для перевозки продуктов</p>	<p>ежегодно</p>		<p>Директор Высоцкая О.А.</p>
<p>Контроль за своевременностью и качеством проведения дератизационных и дезинфекционных работ</p>	<p>Раз в месяц</p>		<p>Зам по АХЧ</p>
<p>Контроль за прохождением медицинского осмотра: - первичный – все сотрудники; - периодический: <u>Все сотрудники</u> <u>Сотрудники пищеблока:</u> ✓ медосмотр; ✓ профессиональная гигиеническая подготовка).</p>	<p>При поступлении на работу ежегодно 1 раз в год</p>		<p>Директор – Высоцкая О.А. Фельдшер</p>

4.2 План производственного контроля организации питания

№ п/п	Объект контроля	Периодичность контроля	Ответственный исполнитель	Учетно-отчетная документация
1	2	3	4	5
1. Входной контроль качества и безопасности поступающего сырья и пищевых продуктов				
1.1.	Документация поставщика на право поставок продовольствия.	При заключении договоров	Руководитель образовательного учреждения	Договор с предприятием питания, индивидуальным предпринимателем
1.2.	Сопроводительная документация на пищевые продукты	Каждая поступающая партия	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Товарно-транспортные накладные.
1.3.	Условия транспортировки	Каждая поступающая партия	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Журнал бракеража сырой продукции Акт (при выявлении нарушений условий транспортировки)
2. Контроль рациона питания учащихся, соблюдение санитарных правил в технологическом процессе.				
2.1.	Рацион питания	1 раз в 10 дней	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Примерное двухнедельное меню, ассортиментный перечень.
2.2.	Наличие нормативно технической и технологической документации.	1 раз в 6 месяцев	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Сборник рецептов. Технологические и калькуляционные карты, ГОСТы.
2.3.	Первичная и кулинарная обработка продукции.	Каждая партия	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Сертификат соответствия и санитарно-эпидемиологическое заключение на пищеблок. Инструкции, журналы, графики.
2.4.	Тепловое технологическое оборудование	1 раз в 6 месяцев	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.	Журнал регистрации температуры теплового оборудования.
2.5.	Контроль достаточности тепловой обработки блюд.	Каждая партия	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания. Фельдшер.	Журнал бракеража готовой продукции.
2.6.	Контроль за потоками сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, за потоками чистой и грязной.	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания. Фельдшер.	Сертификат соответствия и санитарно-эпидемиологическое заключение на пищеблок.
3. Контроль за соблюдением условий и сроков хранения продуктов (сырья, полуфабрикатов и готовой кулинарной продукции).				
3.1.	Помещение для хранения продуктов, соблюдение условий и сроков хранения продуктов.	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.	Санитарный журнал пищеблока. Журнал температурного режима и относительной влажности.

3.2.	Холодильное оборудование (холодильные и морозильные камеры).	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.	Журнал температурного режима и относительной влажности.
4. Контроль за условиями труда сотрудников и состоянием производственной среды пищеблоков.				
4.1.	Условия труда. Производственная среда пищеблоков.	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.	Визуальный контроль
5. Контроль за состоянием помещений пищеблоков (производственных, складских, подсобных), инвентаря и оборудования				
5.1.	Производственные, складские, подсобные помещения и оборудование в них.	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.	Визуальный контроль
5.2.	Инвентарь и оборудование пищеблока.	1 раз в неделю.	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.	Визуальный контроль
6. Контроль за выполнением санитарно-противоэпидемических мероприятий на пищеблоке				
6.1.	Сотрудники пищеблоков	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.	Медицинские книжки сотрудников. Журнал осмотра на гнойничковые заболевания.
6.2.	Санитарно-противоэпидемический режим.	Ежедневно	Фельдшер. Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.	Инструкции режима обработки оборудования инвентаря, тары, столовой посуды. Инструкция по эксплуатации посудомоечной машины.
7. Контроль за контингентом питающихся режимом питания и гигиеной приема пищи обучающихся.				
7.1.	Контингент питающихся детей	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.	Приказ об организации питания обучающихся. Списки детей, нуждающихся в бесплатном питании. Документы, подтверждающие статус многодетной или социально незащищенной семьи. График приема пищи.
7.2.	Режим питания	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	
7.3.	Гигиена приема пищи.	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.	Акты по проверке организации питания школьной комиссии.

Лабораторные и инструментальные исследования с учетом одноразового горячего питания обучающихся

1	Измерение и расчет показателей освещенности (2 рабочих места)		2	1 раз в год	Акт проверки
2	Измерение микроклимата (2 рабочих места)		2	1 раз в год	Акт проверки
3	Измерение шума, эквивалентного уровня звука, 1 точка		1	1 раз в год	Акт проверки
4	Микробиологические исследования проб готовых блюд на соответствие требованиям санитарного законодательства		3 блюда	1 раз в год	Акт проверки
5	Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре		3 блюда	1 раз в год	Акт проверки
6	Исследование смывов БГКП (10 смывов)			1 раз в год	Акт проверки

Г Р А Ф И К

проведения генеральной уборки столовой

№	Мероприятия	Сроки
1	Уборка столовой проводится после каждого приема пищи.	Ежедневно
2	Уборка столов производится после приема пищи. Мытье столов с горячим мыльным раствором.	Ежедневно
3	Мытье посуды осуществляется после приема пищи по схеме согласно сан. минимуму.	Ежедневно
4	Мочалки, щетки для мытья инвентаря обрабатываются после использования, согласно сан. правилам.	Ежедневно
5	Остатки пищи обеззараживаются и удаляются.	Ежедневно
6	Борьба с мухами и грызунами.	Постоянно
7	Влажная уборка варочного зала и подсобных помещений.	Ежедневно
8	Генеральная уборка помещений с мытьем окон.	1 раз в месяц

Перечень форм учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля:

1. Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья
2. Журнал бракеража готовой кулинарной продукции
3. Журнал здоровья (гигиенический)
4. Журнал учета температурного режима и относительной влажности

5. Ведомость контроля за рационом питания
 6. Личные медицинские книжки работников;
 7. Акты лабораторных исследований на транспорт;
 8. Акты отбора проб и протоколы лабораторных исследований аккредитованных лабораторий;
 9. Удостоверения качества и безопасности продуктов, поставляемых поставщиком;
 10. Договоры и акты приема выполненных работ по договорам (вывоз отходов, дератизация, дезинсекция, и т.д.)
- Медосмотр сотрудников согласно Приказа Минздравооцразвития России № 302 н от 12.04.2011 г. П.4.1., ПЗ.10 Приложения № 1, П.16 Приложения № 2.

Директор ИП Высоцкая О.А.

