

Утверждаю:
Директор МБОУ СШ № 5 г. Волгодонска
Е.Н. Тимохина
«26» февраля 2021 года

**ПРОГРАММА
ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ
ЗА СОБЛЮДЕНИЕМ САНИТАРНЫХ ПРАВИЛ И ВЫПОЛНЕНИЕМ САНИТАРНО-
ПРОТИВОЭПИДЕМИЧЕСКИХ (ПРОФИЛАКТИЧЕСКИХ) МЕРОПРИЯТИЙ**

муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение средняя школа №5
г. Волгодонска, ул. Ленина, 116

(наименование организации общественного питания, фирменное название, адрес местонахождения)

• **Наименование юридического лица, индивидуального предпринимателя ИНН**
МБОУ СШ № 5 г. Волгодонска, ИНН 6143033679.

• **ФИО руководителя, телефон:** Тимохина Елена Николаевна, 22-66-20

• **Юридический адрес:** 347381, РФ, Ростовская область, г. Волгодонск,
ул. Ленина, 116

• **Фактический адрес:** 347381, РФ, Ростовская область, г. Волгодонск,
ул. Ленина, 116

• **Количество работающих 74 чел. ,**
из них относящихся к декретированному контингенту 5 чел.

• **Свидетельство о государственной регистрации**

№ 93 от 15 февраля 1993г.

кем выдано Администрация города Волгодонска

ОГРН 1036143001025	ИМНС России по по Ростовской обл. №4уч. 6143 по Волгодонску	дата внесения записи 31.12.2002
-----------------------	--	------------------------------------

1. Перечень выпускаемой продукции, а также видов деятельности, представляющих потенциальную опасность для человека и подлежащих санитарно-эпидемиологической оценке:

- организация общественного питания (объект): МБОУ СШ № 5 г. Волгодонска
- выпускаемая продукция в ассортименте;

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

Заместитель директор по АХЧ, Кулакова Галина Ивановна, тел.: 22-22-28
Ф.И.О. должность, телефон

3.. Перечень официально изданных нормативных документов, в том числе санитарных правил в соответствии с осуществляемой деятельностью:

-Федеральный закон РФ от 30.03.1999г. № 52 - ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» . в редакции Федерального Закона (от 22.08.04года № 122 – ФЗ, от 09.05.2005года № 45 – ФЗ, от 31.12.2005 года , от 31.12.2005г № 199 – ФЗ, ФЗ 30.12.2001г № 196, № 258 от 29.12.2006г ФЗ; № 309-ФЗ от 01.12.2008г; № 394 ФЗ от 28.12.2010г; № 242 –ФЗ от 18.07.2011г; № 243 –ФЗ от 18.07.2011г).

- Федеральный закон РФ от 02 января 2000 г. №29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (ред. от 30.12.2006 г.);

- Федеральный закон «Об иммунопрофилактике инфекционных заболеваний», № 157-ФЗ от 17.09.98 г. (ред. от 30.06.2006 г.);

Федеральный закон "О предупреждении распространения туберкулеза в Российской Федерации" от 18.06.01 № 77-ФЗ (ред. от 22.08.2004 г.);

- СП 3.5.1378-03 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и осуществлению дезинфекционной деятельности»;

- СП 3.5.3.1129-02 «Санитарно-эпидемиологические требования к проведению дератизации»;

СП 2.4.3648-20 «Санитарно – эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»

СанПиН 2.3/2.4. 3590 – 20 « Санитарно – эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

- Нормативная и техническая документация, технологические инструкции (на продукцию, реализуемую вне организации через торговую сеть)

4. Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам, профессиональной гигиенической подготовке и аттестации:

№ п/п	Наименование должностей
1	Директор
2	Учитель начальных классов
3	Учитель русского языка и литературы
4	учитель английского языка
5	Учитель музыки
6	Зам директора по ВР
7	Заместитель директора по УВР
8	Преподаватель- организатор ОБЖ
9	Учитель немецкого языка
10	учитель-логопед
11	Учитель математики и астрономии
12	Учитель физической культуры
13	Учитель информатики и ИКТ
14	Социальный педагог
15	Учитель технологии
16	Учитель географии
17	Учитель обслуживающего труда
18	Учитель химии
19	Повар
20	Кладовщик
21	Кухонный рабочий
22	Уборщик служебных помещений
23	Дворник
24	Сторож
25	Плотник
26	Секретарь
27	Инспектор по кадрам
28	Заместитель директора по АХЧ
29	Главный бухгалтер
30	Бухгалтер

Работники столовой, занимающие должности, указанные в п. 4. проходят следующие медицинские осмотры, обследования:

Наименование осмотров, обследований:	Кратность обследований:
Осмотр терапевтом	При поступлении на работу, в дальнейшем - 1 раз в год ¹
Осмотр дерматовенерологом	При поступлении на работу, в дальнейшем - 1 раз в год ¹
Исследование крови на сифилис	При поступлении на работу, в дальнейшем - 1 раз в год ²
Мазки на гонорею	При поступлении на работу, в дальнейшем - 1 раз в год ²
Флюорография	При поступлении на работу, в дальнейшем - 1 раз в год ³
Серологическое обследование на брюшной тиф	При поступлении на работу, в дальнейшем по эпидпоказаниям
Исследования на носительство кишечных инфекций.	При поступлении на работу, в дальнейшем по эпидпоказаниям
Исследование на носительство яиц гельминтов.	При поступлении на работу, в дальнейшем - 1 раз в год

Кроме того, работники столовой подлежат прививкам против дифтерии 1 раз в 10 лет; против столбняка 1 раз в 10 лет (с 14 лет); против кори - лица до 35 лет, не болевшие корью, не привитые против кори, не имеющие сведений о прививках против кори; против гриппа – ежегодно в период с 01 сентября по 01 декабря; против вирусного гепатита А и по эпидпоказаниям - против брюшного тифа, дизентерии Зонне.

Работники столовой проходят профессиональное гигиеническое обучение и аттестацию при поступлении на работу, далее не реже - 1 раз в 2 года

5. Перечень мероприятий, проведение которых необходимо для контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, выполнением санитарно-гигиенических (профилактических) мероприятий:

№ п/п	Наименование мероприятий	Периодичность
1.	Проверка санитарно-технического состояния столовой: исправность и эффективная работа отопительной, вентиляционных систем и систем хозяйственно питьевого холодного и горячего водоснабжения, канализации (дворовых туалетов); технологического и холодильного оборудования, осветительных приборов их своевременный ремонт.	постоянно
2.	Проведение технического контроля соответствия оборудования паспортным характеристикам.	ежегодно
3.	Проверка температурного режима внутри холодильного оборудования с использованием термометров.	ежедневно
4.	Проверка наличия дезинфицирующих и моющих средств для обработки инвентаря и правильности их использования.	постоянно
5.	Проверка сроков прохождения сотрудниками гигиенической подготовки, аттестации, медицинских осмотров и исследований, проведения профилактических прививок.	постоянно
6.	Осмотр сотрудников на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук	ежедневно

¹ Кратность осмотра может быть увеличена с учетом складывающейся эпидемиологической ситуации и действующих местных нормативных актов

² Кратность обследований может быть увеличена с учетом складывающейся эпидемиологической ситуации и действующих местных нормативных актов

³ Кратность обследований может быть увеличена с учетом складывающейся эпидемиологической ситуации и действующих местных нормативных актов

	и открытых поверхностей тела, а также ангин, катаральных явлений верхних дыхательных путей, своевременное их устранение от работы.	
7.	Проверка наличия соответствующих документов (удостоверение качества и безопасности пищевых продуктов, документов ветеринарно-санитарной экспертизы и др.), подтверждающих безопасность и качество поступающих на предприятие пищевых продуктов и продовольственного сырья, инвентаря, оборудования, тары, моющих и дезинфицирующих средств и т.д.	постоянно
8.	Проверка сроков годности и условий хранения пищевых продуктов.	ежедневно
9.	Организация проведения лабораторных исследований блюд и кулинарных изделий, воды, воздуха рабочей зоны, измерения параметров физических факторов в аккредитованной лаборатории.	В соответствии с разделом 7 программы
10.	Проверка качества и своевременности уборки помещений, соблюдения режима дезинфекции, соблюдения правил личной гигиены.	постоянно
11.	Организация работ по дератизации, дезинсекции и дезинфекции.	ежемесячно
12.	Контроль за организацией питания:	ежедневно
12.1	Контроль за обеспеченностью горячим питанием школьников, выполнение согласованного с Управлением Роспотребнадзора по Ростовской области (ТО) примерного меню.	ежемесячно
12.2	Наличие достаточного количества маркированного производственного оборудования, инвентаря, кухонной посуды, тары; столовой посуды, соблюдение правил мытья столовой и кухонной посуды.	ежедневно
12.2	Составление ежедневного меню, наличие нормативно-технологической документации, соблюдение питьевого режима, объема порций и выполнение норм питания с учетом возраста детей, проведение искусственной «С» витаминизации, использование обогащенных микронутриентами продуктов питания.	ежедневно
12.3	Подготовка сведений о качественном и количественном составе рациона питания: калорийность, содержание белков, жиров, углеводов, витаминов, макро- и микроэлементов.	1 раз за 10 дней
12.4	Снятие пробы готовой продукции бракеражной комиссией (медицинский работник, работник пищеблока, представитель администрации образовательного учреждения) и оценка качества блюд по органолептическим показателям.	перед выдачей
12.5	Отбор суточных проб, соблюдение сроков их хранения.	ежедневно
12.6	Контроль за ведением учетной документации, указанной в разделе 8.	ежедневно

6. Перечень ситуаций, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения, при возникновении которых осуществляется информирование населения, органов местного самоуправления, Управления Роспотребнадзора по Ростовской области (территориальный отдел Управления):

получение сообщений об инфекционном, паразитарном заболевании (острая кишечная инфекция, вирусный гепатит А, трихинеллез и др.), отравлении, связанном с употреблением изготовленных блюд, аварий на водопроводной системе, отсутствие воды, аварий на канализационной системе.

7. Перечень объектов производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для человека и среды его обитания, в отношении которых необходима организация лабораторных исследований, испытаний:

- производственные помещения организации общественного питания;
- реализуемые блюда;
- рационы питания;
- технологические процессы;
- рабочие места;

**Организация лабораторных исследований, испытаний
в организациях питания образовательных учреждений**

Вид исследований	Объект исследования (испытаний)	Количество, не менее	Кратность, не реже
Микробиологические исследования проб готовых блюд на 5 показателей	Салаты, вторые блюда, гарниры, мясные, рыбные, творожные, овощные блюда	1 готовое блюдо	1 раз в год
Микробиологические исследования смывов на наличие патогенной микрофлоры	Объекты производственного окружения	1	1 раз в год
Микробиологические исследования пищевого продукта на БГКП	Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала	1	1 раз в год
Исследование смыва на яйца гельминтов	Оборудование, инвентарь, тара, руки, спецодежда персонала сырые пищевые продукты (рыба, мясо, зелень)	5	1 раз в год
Определение физико-химических показателей методом ГХ (1 показатель)(ксилол)	Учебный кабинет	1	1 раз в год

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

- 8.1. Гигиенический журнал (сотрудники) (приложение №1 СанПиН 2.3/2.4. 3590 – 20);
- 8.2. Журналы учетной документации пищеблока:
 - Журнал учета температурного режима холодильного оборудования» (приложение № 2 СанПиН 2.3/2.4. 3590 – 20);
 - Журнал учёта температуры и влажности в складских помещениях » (приложение № 3 СанПиН 2.3/2.4. 3590 – 20);
 - Журнал бракеража готовой пищевой продукции » (приложение №4 СанПиН 2.3/2.4. 3590 – 20);
 - Контроль за пищевой продукцией, которая не допускается при организации питания детей (приложение №6 СанПиН 2.3/2.4. 3590 – 20);
 - Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции » (приложение № 5 СанПиН 2.3/2.4. 3590 – 20);
 - Журнал проведения витаминизации третьих блюд
 - Меню приготавливаемых блюд - возрастная категория 7-11 лет/ 12 лет и старше (приложение № 8 СанПиН 2.3/2.4. 3590 – 20);
 - Журнал ведомости контроля за рационом питания» (приложение № 8 СанПиН 2.3/2.4. 3590 – 20);
- 8.3. Личные медицинские книжки работников;
- 8.5. Акты отбора проб и протоколы лабораторных исследований аккредитованных лабораторий;
- 8.7. Договоры и акты приема выполненных работ по договорам (вывоз отходов, дератизация, дезинсекция, осуществление холодного водоснабжения и водоотведения т.д.)