



Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Средняя школа № 4 п. Ключи»
МБОУ «СШ № 4 п. Ключи»

01.07.2024

ПРИКАЗ

п. Ключи

№ 122-О

Об утверждении Программы производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий при организации питания в МБОУ «СШ № 4 п. Ключи»

В соответствии с требованиями Федерального закона от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» и постановлением главного санитарного врача от 13.07.2001 № 18 «О введении в действие Санитарных правил – СП 1.1.1058-01»

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Утвердить Программу производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий при осуществлении образовательной деятельности в МБОУ «СШ № 4 п. Ключи» согласно приложения к настоящему приказу.
2. Секретарю учебной части Некрасовой Н.Г. ознакомить под подпись с настоящим приказом ответственных должностных лиц в срок до 01.09.2024 года.
3. Настоящий приказ вступает в силу с момента его подписания.
4. Контроль исполнения настоящего приказа оставляю за собой.

Директор



А.В.Тарасенко

Приложение
к приказу МБОУ «СПШ № 4 п. Ключи»
от 01.07.2024 № 122-О

**Программа (план) производственного контроля
за соблюдением санитарных правил и норм
и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических)
мероприятий МБОУ «СПШ № 4 п. Ключи»**

Объект: столовая, пищеблок МБОУ «СПШ № 4 п. Ключи»
Адрес: 684400, Камчатский край, Усть-Камчатский район, п. Ключи, ул. Красноармейская, д. 5 А

Настоящая программа регламентирует организацию и осуществление производственного контроля за соблюдением правил и норм и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий при осуществлении деятельности по предоставлению услуг общественного питания, а также определяет объем, сроки, методы, схемы, кратность, точки контроля, основные факторы риска, систему учета данных лабораторных исследований.

В программе определены должностные лица, организации, лабораторные центры, задействованные в организации и осуществлении производственного контроля.

Цель производственного контроля – обеспечение безопасности и (или) безвредности для человека и среды обитания влияния объектов производственного контроля путем должного выполнения санитарных правил, санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, организации и осуществления контроля за их соблюдением.

Факторы, а также объекты производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для человека и среды его обитания, в отношении которых необходима организация лабораторных исследований и испытаний с указанием контрольных точек, в которых осуществляется отбор проб, содержатся в плане-графике мероприятий настоящей программы.

Настоящая программа разработана в соответствии с Федеральным законом «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» № 52-ФЗ от 30.03.99г., Санитарными правилами СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий».

Ответственный за осуществление производственного контроля: заведующий производством

ХАРАКТЕРИСТИКА ОБЪЕКТА

Наименование юридического лица: Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Средняя школа № 4 п. Ключи»
ИНН/КПП 4109004120/410901001
Юридический адрес: 684400, Камчатский край, Усть-Камчатский район, п. Ключи, ул. Красноармейская, д. 5 А
Основной вид деятельности: начальное общее, основное общее, среднее общее образование; дополнительное образование детей и взрослых
Свидетельство о собственности: №107-п от 26.05.2009 г., Распоряжение главы Усть-Камчатского района передаче МОУ СОШ № 4 (переименовано в МБОУ «СПШ № 4 п. Ключи» 09.08.2001 г.) муниципального имущества Усть-Камчатского муниципального района на праве оперативного управления

ХАРАКТЕРИСТИКА ЗДАНИЙ, ПОМЕЩЕНИЙ

Столовая и пищеблок расположены в здании школы.

Общая площадь помещения столовой и пищеблока – 181,4 кв.м.

Перечень помещений и их функциональное назначение:

Горячий цех – приготовление пищи

Буфет-раздача – реализация готовой продукции

Мясной цех – разделка мяса и рыбы, приготовление полуфабрикатов

Склад овощной – хранение овощей

Склад бакалея – хранение продуктов

Склад сыпучие – хранение продуктов

ХАРАКТЕРИСТИКА ИНЖЕНЕРНЫХ СИСТЕМ

Наличие естественного освещения: есть

Искусственное освещение: светодиодные лампы.

Система отопления: централизованная.

Система канализации: централизованная.

Система водоснабжения: централизованная.

Система вентиляции: приточно-вытяжная.

ШТАТ СОТРУДНИКОВ

1. Заведующий производством – 1 чел.
2. Повар – 4 чел.
3. Кладовщик – 1 чел.
4. Буфетчик – 1 чел.
5. Кухонный работник – 2 чел.
6. Уборщик служебных помещений – 2 чел.

Наличие бактерицидных установок в помещениях: Дезар- 4 шт.

Перечень официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью:

- Федеральный закон от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- Федеральный закон от 17.09.1998 № 157-ФЗ «Об иммунопрофилактике инфекционных болезней»;
- Федеральный закон от 21.11.2011 № 323-ФЗ «Об основах охраны здоровья граждан в Российской Федерации»;
- Федеральный закон от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
- СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий»;
- СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
- СП 2.2.3670-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям труда»;
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
- СанПиН 2.1.3684-21 «Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию территорий городских и сельских поселений, к водным объектам, питьевой воде и питьевому водоснабжению, атмосферному воздуху, почвам, жилым помещениям, эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»;
- СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»;
- СанПиН 3.3686-21 «Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней»;
- СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»;
- СанПиН 2.3.2.1324-03 «Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;
- ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки»;
- ТР ТС 007/2011 «О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков»;
- ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»;
- ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»;
- ТР ТС 023/2011 «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей»;
- ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию»;
- ТР ТС 025/2012 «О безопасности мебели»;
- ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»;

- приказ от 31.12.2020 Минтруда России № 988н, Минздрава России № 1420н «Об утверждении перечня вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные медицинские осмотры при поступлении на работу и периодические медицинские осмотры»;
- приказ Минздрава России от 28.01.2021 № 29н «Об утверждении Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников, предусмотренных частью четвертой статьи 213 Трудового кодекса Российской Федерации, перечня медицинских противопоказаний к осуществлению работ с вредными и (или) опасными производственными факторами, а также работам, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры»

Профилактические мероприятия по осуществлению производственного контроля:

Объект контроля	Определяемые показатели	Периодичность контроля	Лица, проводящие контроль	Нормативная документация	Формы учета (регистрации) результатов контроля
Производственный контроль (организационные мероприятия) за безопасностью пищевой продукции с применением принципов HACCP					
Закупка и приемка пищевой продукции и сырья	Качество и безопасность поступивших продуктов и продовольственного сырья	Каждая партия	Кладовщик, ответственный за работу в ФГИС «Меркурий»	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Декларация, свидетельства и другие документы о качестве и безопасности продукции
	Условия доставки продукции транспортом				

Хранение пищевой продукции и продовольственного сырья	Сроки и условия хранения пищевой продукции	Ежедневно	повар, кладовщик	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Журнал учета температуры и относительной влажности	
	Время смены кипяченой воды	Ежедневно 1 раз каждые 3 часа	повар			График
	Температура и влажность на складе	Ежедневно	Кладовщик			
	Температура холодильного оборудования					
Приготовление пищевой продукции	Соблюдение технологии приготовления блюд по технологическим документам	Каждый технологический цикл	повар	СанПиН 2.3/2.4.3590-20		
	Поточность технологических процессов		Повар			
	Температура готовности блюд	Каждая партия		Отчет		
	Суточная проба	Ежедневно от каждой партии				Повар
Готовые блюда	Органолептическая оценка	Каждая партия	повар	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Журнал	

	Дата и время реализации готовых блюд	Каждая партия	повар	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Журнал
Обработка посуды и инвентаря	Содержание действующих веществ дезинфицирующих средств в рабочих растворах	Ежедневно	Медработник	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Журнал
	Обработка инвентаря для сырой и готовой продукции	Ежедневно	повар	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Отчет
Производственный контроль за соблюдением личной гигиены и обучением работников					
Гигиеническая подготовка работников	Прохождение работником гигиенической аттестации	Для работников пищеблока – ежегодно. Для остальных категорий работников – 1 раз в 2 года	Специалист по кадрам	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Личные медицинские книжки. Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения
	Количество работников пищеблока с инфекционными заболеваниями,	Ежедневно	Медработник	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Гигиенический журнал (сотрудники)

повреждениями кожных покровов	Медосмотр	Предварительный – при трудоустройстве; периодический – ежегодно	Медработник	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20, приказ Минздрава от 28.01.2021 № 29н, приказ Минздрава, Минтруда от 31.12.2020 № 988н/1420н	Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения
	Вакцинация	По национальному календарю профилактических прививок и при наличии решения санврача – по календарю профилактических прививок по эпидемическим показаниям	Медработник	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Личные медицинские книжки
Профилактика заболеваний					

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

Назначение помещений	Вид и показатели исследования	Место/объект исследования (обследования)	Объем (количество, число точек или проб)	Кратность
-------------------------	-------------------------------	--	---	-----------

Пищевый блок (лабораторные исследования и испытания за безопасностью пищевой продукции с применением принципов HACCP)	Микробиологические исследования проб готовых блюд на соответствие требованиям санитарного законодательства	Салаты, сладкие блюда, напитки, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные блюда	2 – 3 блюда исследуемого приема пищи	1 раз в квартал
	Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре	Суточный рацион питания	1	1 раз в год
	Контроль проводимой витаминизации блюд	Третьи блюда	1 блюдо	2 раза в год
	Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП)	Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала	10 смывов	1 раз в год
	Микробиологические исследования смывов на наличие возбудителей иерсиниозов	Оборудование, инвентарь в овощехранилищах и складах хранения овощей, цехе обработки овощей	5 – 10 смывов	1 раз в год
	Исследования смывов на наличие яиц гельминтов	Оборудование, инвентарь, тара, руки, спецодежда персонала, сырые пищевые продукты (рыба, мясо, зелень)	10 смывов	1 раз в год
	Исследования питьевой воды на соответствие требованиям санитарных норм, правил и гигиенических нормативов по	Питьевая вода из разводящей сети помещений: моечных столовой и кухонной посуды; цехах: овощном,	2 пробы	По химическим показателям – 1 раз в год, микробиологическим показателям – 2 раза в год

	химическим и микробиологическим показателям	холодном, горячем, доготовочном (выборочно)		
	Исследование параметров микроклимата производственных помещений (температура, кратность обмена воздуха, относительная влажность)	Рабочее место	2 точки	2 раза в год (в холодный и теплый периоды)
	Исследование уровня искусственной освещенности в производственных помещениях	Рабочее место	2 точки	1 раз в год в темное время суток
	Исследование уровня шума в производственных помещениях	Рабочее место	2 точки	1 раз в год, а также после реконструкции систем вентиляции; ремонта оборудования, являющегося источником шума

б) Перечень скоропортящихся продуктов, которые представляют потенциальную опасность: кефир, сметана, молоко, трубочки с кремом.

Показатели эффективности производственного контроля:

1. Реализация качественной и безопасной для здоровья населения продукции.
 2. Отсутствие случаев кишечных инфекций и пищевых отравлений среди персонала.
 3. Улучшение санитарно-технического состояния объекта.
 4. Отсутствие неудовлетворительных результатов лабораторно-инструментальных исследований, измерений, испытаний.
 5. Отсутствие вредных насекомых и грызунов на объекте.
 6. Удовлетворительная эпидемиологическая обстановка на объекте.
- Показатели эффективности производственного контроля оцениваются ежегодно и предоставляются в органы Роспотребнадзора по их запросам.

**Перечень возможных аварийных ситуаций,
создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населению, при возникновении
которых осуществляется информирование населения, органов местного самоуправления,
Роспотребнадзор**

№ п/п	Аварийная ситуация	Профилактические мероприятия
1	Каждый случай пищевого отравления (подозрения на него), связанного с продукцией организации	Соблюдение санитарных правил
2	Неисправность в системе холодного и горячего водоснабжения	Содержание в исправном состоянии системы водоснабжения, страхование имущества. Ведение журнала учета аварийных ситуаций
3	Вредное воздействие реализуемой продукции	Наличие удостоверений о качестве на закупасмую и на производимую продукцию
4	Выход из строя холодильного оборудования	Планово-профилактический ремонт холодильного оборудования
5	Возгорание (пожар)	Исправная пожарная сигнализация
6	Отключение электроэнергии	Решение вопроса об утилизации испорченной продукции

Перечень должностей работников, подлежащих гигиенической подготовке и аттестации

Должность	Периодичность
Заведующий производством Повар Кладовщик Буфетчик Кухонный работник Уборщик служебных помещений	При приеме на работу и далее 1 раз в год

Перечень должностей, подлежащих профессиональной гигиенической подготовке и аттестации

Заведующий производством
Повар
Буфетчик
Кладовщик
Кухонный рабочий
Уборщик служебных помещений
Уборщик производственных помещений

**Список контингента работников, подлежащих обязательным предварительным
(при поступлении на работу) и периодическим медицинским осмотрам (обследованиям)**

№ п/п	Наименование профессии	кол-во работающих	Выполняемые работы	№ пункта по Приказу Минздрава России от 28.01.2021 № 29н	Периодичность медицинских осмотров	Участие врачей-специалистов	Лабораторные и функциональные исследования
1.	Заведующий производством	1	Работы, где имеется контакт с пищевыми продуктами в процессе их производства, хранения, транспортировки и реализации (в организациях общественного питания и торговли)	Приложение № 1, Приложение, п. 23	1 раз в год	Врач-оториноларинголог Врач-дерматовенеролог Врач-стоматолог	Исследование крови на сифилис Исследования на носительство возбудителей кишечных инфекций и серологическое обследование на брюшной тиф при поступлении на работу и в дальнейшем - по эпидпоказаниям Исследования на гельминтозы при поступлении на работу и в дальнейшем - не реже 1 раза в год Мазок из зева и носа на наличие патогенного стафилококка при поступлении на работу, в дальнейшем - по медицинским и эпидпоказаниям
2.	Повар	4					
3.	Кладовщик	1					
4.	Буфетчик	1					
5.	Кухонный работник	2					
6.	Уборщик служебных помещений	2					

При проведении предварительных и периодических медицинских осмотров **всем обследуемым в обязательном порядке** проводятся: осмотр врача-терапевта, врача невролога, врача психиатра, врача-нарколога; расчет на основании антропометрии (измерение роста, массы тела, окружности талии) индекса массы тела, общий анализ крови (гемоглобин, цветной показатель, эритроциты, тромбоциты, лейкоциты, лейкоцитарная формула, давления на периферических артериях, флюорография или рентгенография в 2-х проекциях (прямая и правая боковая) легких; измерение артериального общего холестерина в крови, исследование уровня глюкозы в крови натощак, определение относительного сердечно-сосудистого риска у граждан в возрасте от 18 до 40 лет включительно (по шкале сердечно-сосудистого риска SCORE), определение абсолютного сердечно-сосудистого риска у граждан в возрасте старше 40 лет, измерение внутриглазного давления у граждан в возрасте с 40 лет и старше. Все женщины осматриваются акушером-гинекологом с проведением бактериологического (на флору) и цитологического (на атипичные клетки) исследования, ультразвуковое исследование органов малого таза; женщины в возрасте старше 40 лет проходят маммографию обеих молочных желез в двух проекциях.