

Утверждаю  
Директор МБОУ СОШ №3 г. Усмани

Н.И. Шарапова



«28» августа 2023 года

## **ПРОГРАММА**

**организации и проведения производственного контроля за соблюдением санитарных правил  
и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий на  
предприятии общественного питания**

**МБОУ СОШ №3 г. Усмани Липецкой области**

**2023 г.**

Полное наименование	Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение средняя общеобразовательная школа №3 г. Усмани Липецкой области
Юридический адрес	399 379 Липецкая область, г. Усмани, ул. Шмидта , д. 15
Фактический адрес	399 379 Липецкая область, г. Усмани, ул. Шмидта , д. 15
Номера контактных телефонов	84747221752, 8474722 2339
Вид осуществляемой деятельности	образовательная
Наличие санитарно-эпидемиологического заключения о соответствии санитарным правилам, представляющих потенциальную опасность для здоровья человека видов деятельности, работ, услуг, с указанием дат, номеров и центров госсанэпиднадзора, выдавших их	Санитарно-эпидемиологическое заключение № 48.20.04000М.000284.03.21 от 23.03.2021г. Экспертное заключение № 1383 от 18.03.2021г. филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Липецкой области в Грязинском районе.
Наличие лицензии на осуществление деятельности, сертификата соответствия работ, услуг и продукции с указанием дат, номеров и органов, выдавших их	Лицензия № 843 от 26 января 2015г. выдана Управлением образования и науки Липецкой области. Серия 48Л01 № 0000974
Номер, дату приказа о назначении ответственного лица за осуществление производственного контроля	№ 146/1 от 28.08.2023г.
Сведения о лице, ответственном за организацию и проведение производственного контроля	Зам. директора по ВР Старкову Т.Н.

## ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

### 1. Область применения

1.1. Настоящая Программа организации и проведения производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий на предприятии общественного питания (далее – Программа) разработана в соответствии с ХАССП, с действующими законодательными и другими нормативными правовыми актами, содержащими нормативные требования государственных санитарно-эпидемиологических правил и нормативов.

1.2. Программа распространяется на предприятия общественного питания и обязательна к применению в области производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий.

1.3. Программа устанавливает единую систему организации и осуществления производственного контроля с учетом функций должностных лиц предприятия общественного питания и организаций государственного санитарно-эпидемиологического надзора.

1.4. Программа направлена на обеспечение санитарно-эпидемиологического благополучия на объекте, обеспечение качества и безопасности вырабатываемой продукции, реализуемых пищевых продуктов.

1.5. Внедрение и соблюдение требований Программы обеспечивает руководитель предприятия общественного питания на всех уровнях управления деятельностью.

### 2. Основные понятия и термины

**Производственный контроль** - контроль за соблюдением санитарных правил, выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, организуемых и проводимых юридическими лицами и индивидуальными предпринимателями в процессе производства, хранения, транспортировки и реализации продукции, выполнении работ и оказании услуг в целях обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения, сохранения жизни и здоровья людей и окружающей среды.

**Объем контроля** - объем необходимых контрольных проверок, экспертиз, обследований, исследований, испытаний, токсикологических, гигиенических и иных видов оценок, обеспечивающий производственный контроль за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий.

**Объект производственного контроля** - все этапы технологического процесса, сырье, готовая продукция, отходы, выбросы, образующиеся в ходе производства, хранения, транспортировки и реализации продукции, выполнения работ или оказания услуг, связанные с повышенной вероятностью возникновения потенциальной опасности или риска.

**Санитарно-противоэпидемические (профилактические) мероприятия** - организационные, административные, инженерно-технические, медико-санитарные и иные меры, направленные на устранение или уменьшение вредного воздействия на человека факторов среды обитания, предотвращение возникновения и распространения инфекционных заболеваний и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) и их ликвидацию.

**Контрольные критические точки** - место проведения контроля для идентификации опасного фактора и (или) управления риском; этап, где можно применить контроль, важный для недопущения или исключения угрозы безопасности; перечень химических веществ, биологических, физических и иных факторов, а также объектов производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для человека и среды его обитания, в отношении которых необходима организация лабораторных исследований и испытаний, с указанием точек, в которых осуществляется отбор проб (проводятся лабораторные исследования и испытания), и периодичности отбора проб (проведения лабораторных исследований и испытаний).

Основанием для определения перечня химических веществ, биологических, физических и иных факторов, выбора точек, в которых осуществляются отбор проб, лабораторные исследования и испытания, и определения периодичности отбора проб и проведения исследований, в том числе в санитарно-защитной зоне и в зоне влияния предприятия, являются санитарные правила, гигиенические нормативы и данные санитарно-эпидемиологической оценки.

**Периодичность контроля** - частота проведения контрольных испытаний в критических точках, определяемая схемой производственного контроля в соответствии с требованиями нормативной документации (НД).

**Программа (план) производственного контроля** - документ, содержащий номенклатурный перечень гигиенически значимых факторов и показателей, приоритетных для данного хозяйствующего субъекта, и регламентирующий конкретные меры при осуществлении производственного контроля в каждой контрольной (критической) точке.

**Входной контроль** - контроль поступившей продукции, предназначенной для реализации.

**Технологический контроль** - контроль технологических параметров производства продукции в ходе ее изготовления.

**Визуальный контроль** – контроль в форме контрольных проверок соблюдения требований санитарных правил, относящихся к обеспечению санитарно-противоэпидемического режима на объекте, в том числе режима уборки и санитарной обработки объектов производственного окружения (помещения, оборудование, инвентарь), санитарно-технологических требований, правил личной гигиены, сроков и условий хранения продуктов и т. п.

**Лабораторно-инструментальный контроль** – контроль с использованием лабораторных и инструментальных методов исследований и измерений для объективной характеристики физических, химических и биологических факторов, способных оказать неблагоприятное воздействие на здоровье человека.

**Поточность технологического процесса** - отсутствие (наличие) общих, встречных, пересекающихся потоков сырья, полуфабрикатов, готовой продукции, чистой и грязной посуды, инвентаря, тары, а также соблюдение правил раздельной обработки сырой продукции, подлежащей тепловой обработке, продукции, прошедшей тепловую обработку, и продукции, используемой в питании без тепловой обработки.

**Опасный фактор** - вид опасности с конкретными признаками.

**Пищевые продукты (продовольственные товары)** - продукты в натуральном или переработанном виде, употребляемые человеком в пищу (в том числе продукты детского питания, продукты диетического питания), бутилированная питьевая вода, алкогольная продукция (в том числе пиво), безалкогольные напитки, жевательная резинка, а также продовольственное сырье, пищевые добавки и биологически активные добавки.

**Скорпортящиеся пищевые продукты** - пищевые продукты, требующие для сохранения качества и безопасности специальных температурных и/или иных режимов и правил, без обеспечения которых они подвергаются необратимым изменениям, приводящим к вреду для здоровья потребителей или порче.

**Качество пищевых продуктов** - совокупность характеристик пищевых продуктов, способных удовлетворять потребности человека в пище при обычных условиях их использования.

**Безопасность пищевых продуктов** - состояние обоснованной уверенности в том, что пищевые продукты при обычных условиях их использования не являются вредными и не представляют опасности для здоровья нынешнего и будущих поколений.

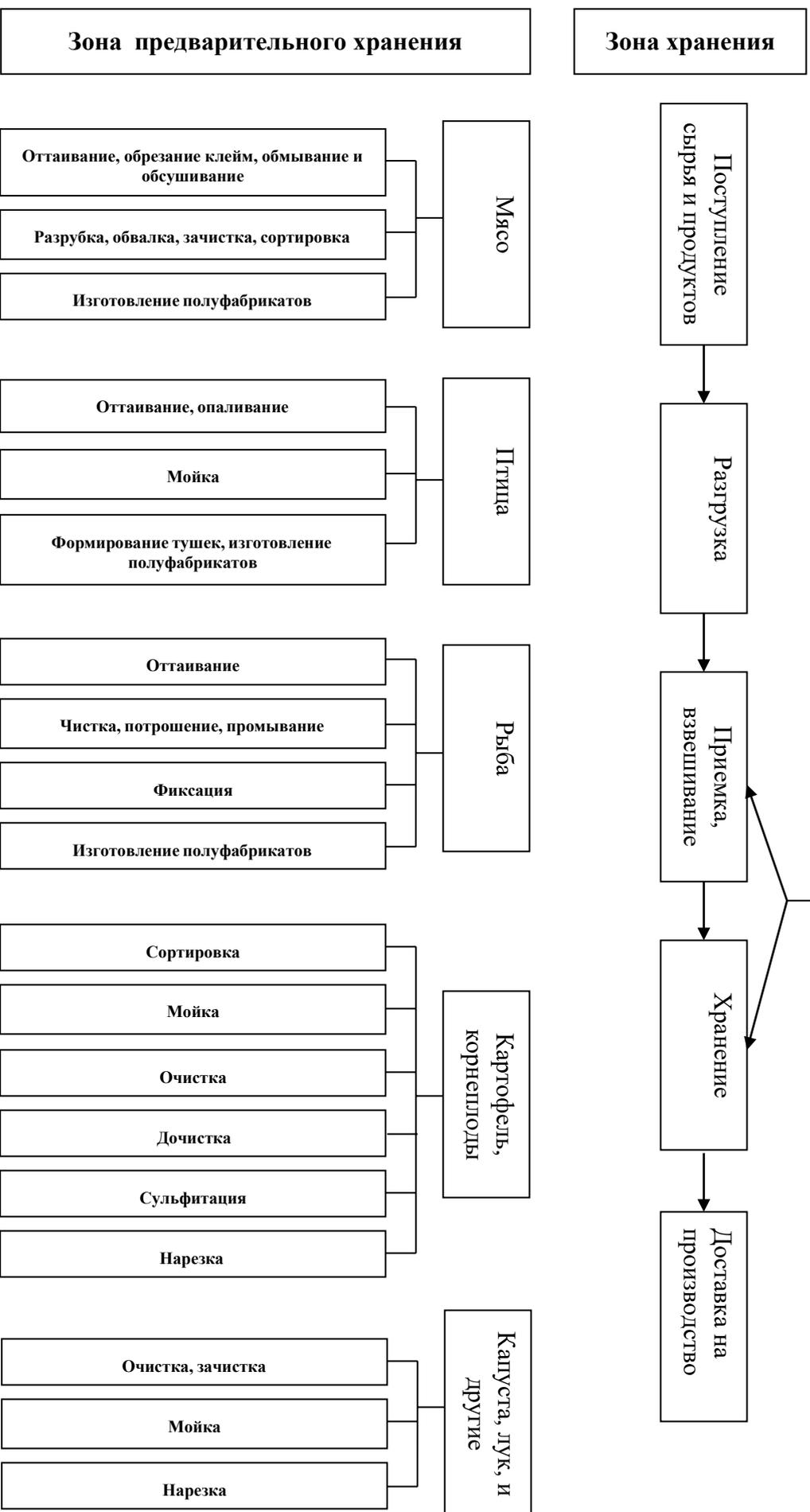
### 3. Характеристика предприятия

Наименование	Показатели
Общая площадь объекта (кв.м), здание (этажность, материал)	4119, 1 кв.м.
Наличие оборудованной площадки для мусоросборника, удаленность, м	имеется, удалённость – 10 м.
Канализование объекта - централизованное (или другое)	централизованное
Водоснабжение - централизованное (или другое)	централизованное
Горячее водоснабжение (централизованное, автономное за счет бойлера, работающего на жидком топливе, электроводонагреватель и т.д.)	электронагреватель
Теплоснабжение (центральное, автономное за счет бойлера, работающего на жидком топливе)	за счёт бойлера
Вентиляция (вид)	механическая
Наличие лифтов, подъемников, количество (2/л, 1/п)	нет
Освещение (совмещенное, естественное за счет оконных проемов, искусственное за счет люминесцентных ламп и ламп накаливания)	совмещенное, естественное за счет оконных проемов, искусственное за счет
Наличие холодильного оборудования, с указанием типов и моделей, количество единиц	Холодильников 5
Сведения о производственных мощностях объекта (фактических/проектных)	Фактически – 667, По проекту 770
Наличие помещений с указанием площади (кв.м), в том числе:	110,5 кв.м. / 144 посадочных места
Обеденный зал (кв.м/пос.мест)	110,5 кв.м. / 144 посадочных места
Варочный цех (кв.м)	53 кв.м.
Подсобные помещения (кв.м)	27.5 кв.м.
Складские помещения (кв.м)	30 кв.м.

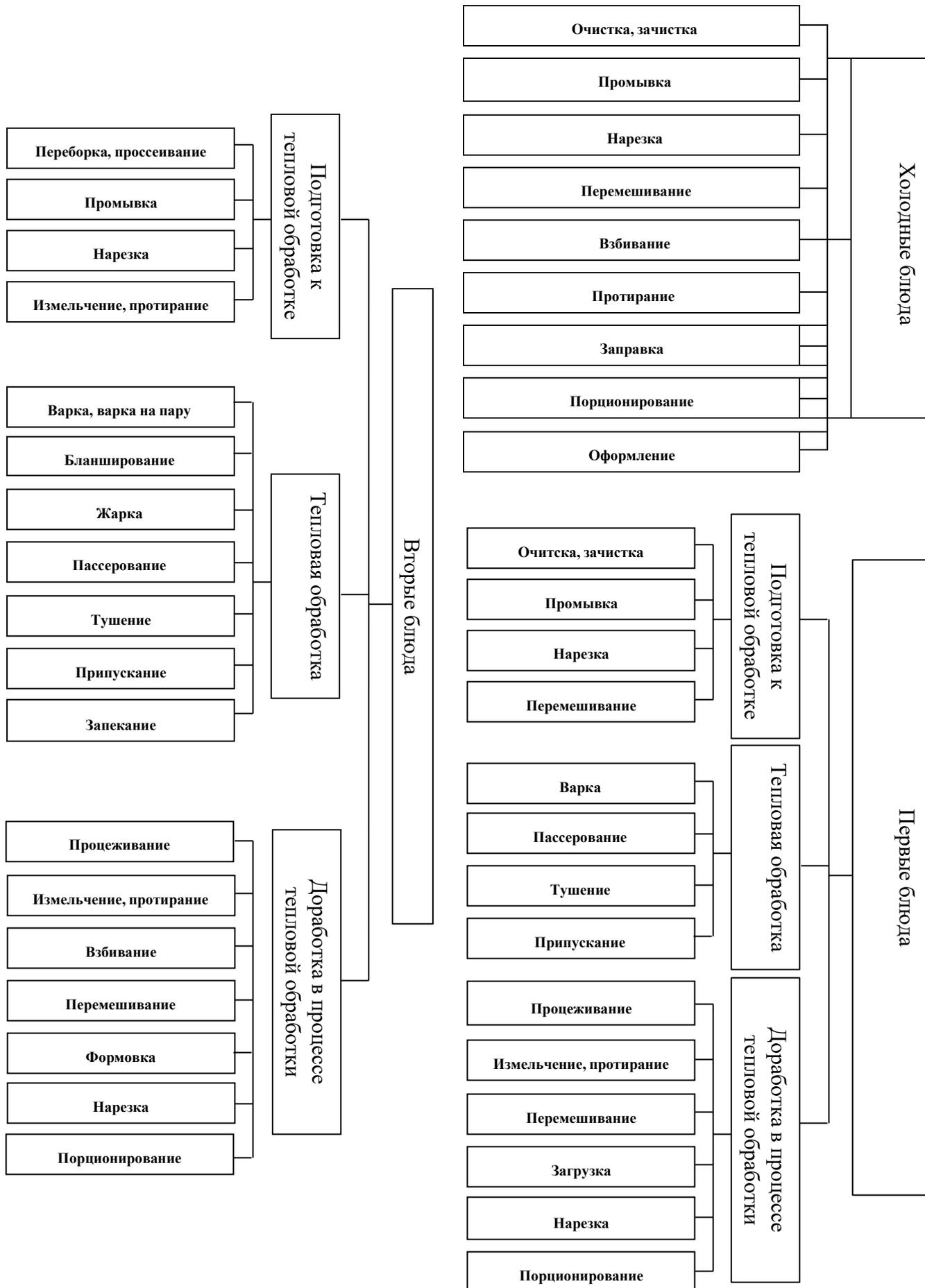


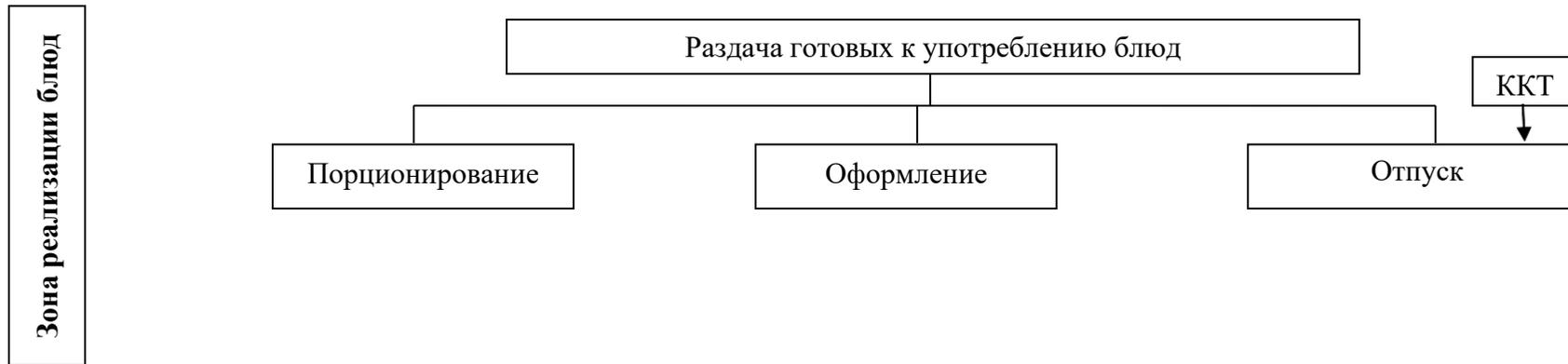
точек)

## 5. Технологическая схема производства кулинарной продукции (с указанием контрольных критических точек)



# Зона тепловой и холодной обработки





### **Учитываемые факторы**

#### *Микробиологические риски*

- 1 Количество мезофильных аэробных и факультативно-аэробных микроорганизмов
- 2 Бактерии группы кишечной палочки
- 3 Сальмонеллы
- 4 *S. aureus*
- 5 *L. monocytogenes*
- 6 Сульфитредуцирующие клостридии
- 7 *Proteus*
- 8 *B. cereus*

#### *Химические риски*

- 1 Токсичные элементы
- 2 Пестициды
- 3 Радионуклиды
- 4 Нитраты
- 5 Сульфиты

*Физические риски*

1 Металл (частицы)

**6. Номенклатура вырабатываемой продукции.**

№ п.п.	Наименование продукции	Нормативная и техническая документация
<b>1</b>	<b>Каша манная</b>	<b>Закладка согласно калькуляционным картам</b>
<b>2</b>	<b>Каша пшенная</b>	<b>Закладка согласно калькуляционным картам</b>
<b>3</b>	<b>Каша геркулесовая</b>	<b>Закладка согласно калькуляционным картам</b>
<b>4</b>	<b>Каша рисовая</b>	<b>Закладка согласно калькуляционным картам</b>
<b>5</b>	<b>Омлет</b>	<b>Закладка согласно калькуляционным картам</b>
<b>6</b>	<b>Суп картофельный с пшеном</b>	<b>Закладка согласно калькуляционным картам</b>
<b>7</b>	<b>Суп картофельный с горохом</b>	<b>Закладка согласно калькуляционным картам</b>
<b>8</b>	<b>Суп картофельный с вермишелью</b>	<b>Закладка согласно калькуляционным картам</b>
<b>9</b>	<b>Борщ со сметаной</b>	<b>Закладка согласно калькуляционным картам</b>
<b>10</b>	<b>Щи со сметаной</b>	<b>Закладка согласно калькуляционным картам</b>
<b>11</b>	<b>Рассольник со сметаной</b>	<b>Закладка согласно калькуляционным картам</b>

<b>12</b>	<b>Суп с консервами</b>	<b>Закладка калькуляционным картам</b>	<b>согласно</b>
<b>13</b>	<b>Крупа гречневая отварная</b>	<b>Закладка калькуляционным картам</b>	<b>согласно</b>
<b>14</b>	<b>Крупа рисовая отварная</b>	<b>Закладка калькуляционным картам</b>	<b>согласно</b>
<b>15</b>	<b>Картофельное пюре</b>	<b>Закладка калькуляционным картам</b>	<b>согласно</b>
<b>16</b>	<b>Макароны отварные</b>	<b>Закладка калькуляционным картам</b>	<b>согласно</b>
<b>17</b>	<b>Котлета говяжья</b>	<b>Закладка калькуляционным картам</b>	<b>согласно</b>
<b>18</b>	<b>Котлета из куриного филе</b>	<b>Закладка калькуляционным картам</b>	<b>согласно</b>
<b>19</b>	<b>Котлета рыбная</b>	<b>Закладка калькуляционным картам</b>	<b>согласно</b>
<b>20</b>	<b>Минтай отварной с овощами</b>	<b>Закладка калькуляционным картам</b>	<b>согласно</b>
<b>21</b>	<b>Тефтеля говяжья</b>	<b>Закладка калькуляционным картам</b>	<b>согласно</b>
<b>22</b>	<b>Гуляш из говядины</b>	<b>Закладка калькуляционным картам</b>	<b>согласно</b>
<b>23</b>	<b>Куры отварные</b>	<b>Закладка калькуляционным картам</b>	<b>согласно</b>
<b>24</b>	<b>Компот из яблок</b>	<b>Закладка калькуляционным картам</b>	<b>согласно</b>
<b>25</b>	<b>Чай с сахаром и лимоном</b>	<b>Закладка калькуляционным картам</b>	<b>согласно</b>

<b>26</b>	<b>Напиток из сока</b>	<b>Закладка согласно калькуляционным картам</b>
<b>27</b>	<b>Кофейный напиток</b>	<b>Закладка согласно калькуляционным картам</b>

### 7. Сведения о транспортном обеспечении производства

<b>№ п.п.</b>	<b>Наименование транспорта</b>	<b>Оборудование транспорта</b>	<b>Сведения о санитарной обработке</b>
<b>1</b>	<b>Транспорт поставщика мяса</b>	<b>Холодильное оборудование</b>	<b>Профилактическая санитарная обработка проводится ежедневно дезинфицирующим средством «Жавель» раствором 0,3%</b>
<b>2</b>	<b>Транспорт поставщика молочных продуктов</b>	<b>Холодильное оборудование</b>	<b>Профилактическая санитарная обработка проводится ежедневно дезинфицирующим средством «Жавель» раствором 0,3%</b>
<b>3</b>	<b>Транспорт поставщика хлеба</b>	<b>Лотки для продукции</b>	<b>Профилактическая санитарная обработка проводится ежедневно дезинфицирующим средством «Жавель» раствором 0,3%</b>

### 8. Перечень должностных лиц (работников), на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля и ответственности за его проведения:

1. Директор
2. Зам. директора по ВР
3. Шеф.повар
4. Кладовщик

## **9. Перечень официально изданных нормативных документов, в том числе санитарных норм и правил для осуществления производственного контроля:**

1. Федеральный закон от 22 июля 1993 г. № 5487-1 «Основы законодательства Российской Федерации об охране здоровья граждан».
2. Федеральный закон от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения».
3. Федеральный закон от 02 января 2000 г. №.29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов».
4. Закон РФ от 07 февраля 1992 г. № 2300-1 «О защите прав потребителей».
5. Федеральный закон от 17 сентября 1998 г. № 157-ФЗ «Об иммунопрофилактике инфекционных болезней».
6. Федеральный закон от 21 июля 1997 г. № 116-ФЗ «О промышленной безопасности опасных производственных объектов».
7. Федеральный закон от 24 июня 1998 г. № 89-ФЗ «Об отходах производства и потребления».
8. Федеральный закон от 17 июля 1999 г. № 181-ФЗ «Об основах охраны труда в Российской Федерации».
9. Федеральный закон от 10 января 2002 г. № 7-ФЗ "Об охране окружающей среды".
10. Постановление Правительства Российской Федерации от 24 июля 2000 г. № 554 «Об утверждении Положения о государственной санитарно-эпидемиологической службе Российской Федерации и Положения о государственном санитарно-эпидемиологическом нормировании».
11. Постановление Правительства Российской Федерации от 11 марта 1999 г. № 279 «Об утверждении Положения о расследовании и учете несчастных случаев на производстве».
12. Приказ Минздравсоцразвития РФ от 26 апреля 2011 г. № 342н «Об утверждении порядка проведения аттестации рабочих мест по условиям труда».
13. Постановление Правительства Российской Федерации от 15 сентября 2005 года № 569 «Положение об осуществлении государственного санитарно-эпидемиологического надзора в Российской Федерации».
14. Постановление Правительства Российской Федерации от 15 августа 1997 г. № 1036 «Об утверждении правил оказания услуг общественного питания».
15. Приказ Министерства Здравоохранения СССР от 29 сентября 1989 г. № 555 «О совершенствовании системы медицинских осмотров трудящихся и водителей индивидуальных транспортных средств».

**16.** Приказ Минздрава РФ от 29 июня 2000 г. № 229 «О профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организаций».

**17.** Методические указания "Нормативы проведения основных санитарно-бактериологических исследований объектов окружающей среды" (утв. Минздравом СССР 24 февраля 1983 г. № 2671-83).

**18.** Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98 «О введении в действие санитарно-эпидемиологических правил и нормативов СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов».

**19.** Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 23.07.2008 N 45 «Об утверждении СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы»;

**20.** Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 26 сентября 2001 г. № 24 «О введении в действие санитарных санитарно-эпидемиологических правил и нормативов СанПиН 2.1.4.1074-01 "Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества".

**21.** Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 9 июня 2003 г. № 131 «О введении в действие санитарных санитарно-эпидемиологических правил СП 3.5.1378-03 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и осуществлению дезинфекционной деятельности».

**22.** Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 18 июля 2002 года № 24 О введении в действие санитарных санитарно-эпидемиологических правил СП 3.5.3.1129-02 «Санитарно-эпидемиологические требования к проведению дератизации».

**23.** Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. N 18 "О введении в действие санитарных правил - СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий».

**24.** Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 1 октября 1996 г. № 21 «О введении в действие санитарных санитарно-эпидемиологических правил и нормативов СанПиН 2.2.4.548-96 "Гигиенические требования к микроклимату производственных помещений".

**25.** Санитарные нормы СН 2.2.4/2.1.8.566-96 «Производственная вибрация в помещениях жилых и общественных зданий».

**26.** Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 8 апреля 2003 г. № 34 «О введении в действие СанПиН 2.2.1/2.1.1.1278-03 « Гигиенические требования к естественному, искусственному и совмещенному освещению жилых и общественных зданий».

**27.** Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 14 ноября 2001 г. N 36 "О введении в действие санитарных правил СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов».

**28.** Письмо Руководителям управлений Роспотребнадзора по субъектам РФ, Главным врачам ФГУЗ «Центры гигиены и эпидемиологии» в субъектах Российской Федерации 13.04.2009 г. № 01/4801-9-32 «О типовых программах производственного контроля» (Утверждено Руководителем Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека Г.Г. Онищенко).

**29.** Новые санитарные правила СП 2.4.3648-20 « Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодёжи» - 01.01.2021г.

**30.** Новые санитарные правила СП 2.3/2.4.3590-20 « Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»- 01.01.2021г.

**На объектах предприятия общественного питания имеются в наличии следующие документы:**

- Федеральный закон от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ « О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- Федеральный закон от 02 января 2000 г. № 29-ФЗ « О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
- Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 8 ноября 2001 г. № 31 «О введении в действие санитарных правил СанПиН 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья»;
- Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98 «О введении в действие санитарно-эпидемиологических правил и нормативов СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;
- Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. N 18 «О введении в действие санитарных правил - СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно- противоэпидемических (профилактических) мероприятий»;
- Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 23.07.2008 N 45 «Об утверждении СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы»;
- Приказ Минздравсоцразвития России № 213н, Минобрнауки России № 178 от 11.03.2012 «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений»;
- Приказ Министерства Здравоохранения СССР от 29 сентября 1989 г. № 555 «О совершенствовании системы медицинских осмотров трудящихся и водителей индивидуальных транспортных средств». ( Приложение № 2 – перечень работ, для выполнения которых обязательны предварительные при поступлении на работу и периодические медицинские осмотры трудящихся...);
- Нормативная и техническая документация, личные медицинские книжки сотрудников, деятельность которых связана с производством, перевозкой, хранением и реализацией пищевых продуктов и сырья, технологические инструкции (на продукцию, реализуемую вне организации через торговую сеть).

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

№ п/п	Наименование должностей
1.	Шеф.повар-1
2.	Повар- 3
3.	Кладовщик -1
4.	Работник кухни - 1
5.	Посудомойщицы - 2
6.	
...	

Работники предприятия общественного питания, занимающие должности, указанные в п. 7. проходят следующие медицинские осмотры, обследования:

<b>Наименование осмотров, обследований:</b>	<b>Кратность обследований:</b>
Осмотр терапевтом	При поступлении на работу, в дальнейшем - 1 раз в год
Осмотр дерматовенерологом	При поступлении на работу, в дальнейшем - 2 раза в год <sup>1</sup>
Исследование крови на сифилис	При поступлении на работу, в дальнейшем - 1 раз в год <sup>2</sup>
Мазки на гонорею	При поступлении на работу, в дальнейшем - 1 раз в год <sup>3</sup>
Флюорография	При поступлении на работу, в дальнейшем - 1 раз в год

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

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

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

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
Мазок из зева и носа на наличие патогенного стафилококка	При поступлении на работу, в дальнейшем по эпидпоказаниям

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 предприятия общественного питания проходят профессиональное гигиеническое обучение и аттестацию при поступлении на работу, далее - 1 раз в год.

**11. Перечень мероприятий по визуальному (документальному) контролю, проведение которых необходимо для контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, выполнением санитарно-гигиенических (профилактических) мероприятий:**

№ п/п	Наименование мероприятия	Периодичность	Лицо, ответственное за проведение контроля
1	Контроль <u>качества</u> и <u>безопасности</u> поступающих пищевых продуктов, продовольственного сырья:		
	- контроль наличия и правильности оформления товарно-сопроводительной документации (на отечественную продукцию: <u>удостоверение</u> о <u>качестве</u> <u>изготовителя</u> , <u>сертификат соответствия</u> с отметкой о наличии санитарно-эпидемиологического заключения, товарно-транспортная	При каждом поступлении продовольственного сырья	Кладовщик- ежедневно Шеф- повар- ежедневно директор – ежемесячно зам. директора по ВР - еженедельно

№ п/п	Наименование мероприятия	Периодичность	Лицо, ответственное за проведение контроля
	<p><u>накладная</u>; для импортной продукции: <u>сертификат соответствия</u> с отметкой о наличии санитарно-эпидемиологического заключения, товарно-транспортная <u>накладная</u>; на сельскохозяйственное сырье: ветеринарное <u>свидетельство</u> РФ (форма N 2), товарно-транспортная <u>накладная</u>; на пищевые добавки импортные: санитарно-эпидемиологическое заключение <u>Департамента</u> госсанэпиднадзора Минздрава России, товарно-транспортная <u>накладная</u>; на пищевые добавки отечественные: качественное <u>удостоверение изготовителя</u>, <u>сертификат соответствия</u> с отметкой о наличии санитарно-эпидемиологического заключения, товарно-транспортная <u>накладная</u>; на генетически модифицированную продукцию: регистрационное <u>свидетельство</u> Федерального центра госсанэпиднадзора, товарно-транспортная <u>накладная</u>;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- контроль соответствия видов и наименований поступившей продукции (<u>товара</u>) <u>маркировке</u> на упаковке и товарно-сопроводительной документации;</li> <li>- контроль <u>принадлежности</u> продукции к <u>партии</u>, указанной в сопроводительной документации;</li> <li>- контроль соответствия упаковки и <u>маркировки</u> <u>товара</u> требованиям <u>санитарных правил</u> и государственных <u>стандартов</u>;</li> <li>- визуальный контроль за отсутствием признаков порчи продукции.</li> </ul>		

№ п/п	Наименование мероприятия	Периодичность	Лицо, ответственное за проведение контроля
2	<u>Производственный контроль</u> на <u>этапах</u> технологического процесса:		
	- контроль за соответствием технологического процесса действующей нормативной и <u>технической документации</u> ;	постоянно	Кладовщик- ежедневно Шеф- повар- ежедневно директор – ежемесячно
	- контроль за соблюдением поточности технологического процесса;	постоянно	Кладовщик- ежедневно Шеф- повар- ежедневно директор – ежемесячно зам. директора по ВР - еженедельно
	- <u>определение</u> контрольных критических точек и нормируемых показателей.	по мере необходимости	Кладовщик- ежедневно Шеф- повар- ежедневно
3	<u>Контроль качества и безопасности</u> готовой продукции:		
	- контроль органолептических показателей при каждой приемке продукции с указанием критериев готовности в технологической документации.	постоянно	Кладовщик- ежедневно Шеф- повар- ежедневно
4	<u>Контроль за хранением, транспортировкой, реализацией</u> пищевых продуктов и продовольственного сырья:		
	- наличие специально предназначенного или специально оборудованного транспортного средства; - соблюдение правила товарного соседства при транспортировке пищевых продуктов; - наличие санитарного <u>паспорта</u> на транспорт, выданного в установленном порядке;	постоянно	Кладовщик – еженедельно директор - ежемесячно

№ п/п	Наименование мероприятия	Периодичность	Лицо, ответственное за проведение контроля
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- санитарное содержание транспортного средства - наличие гигиенического покрытия кузова, чистота;</li> <li>- наличие личной медицинской книжки у водителя (<u>экспедитора</u>) с отметками о своевременном прохождении <u>медицинских осмотров</u>;</li> <li>- соблюдение условий транспортировки (температура, влажность) для каждого вида пищевых продуктов, для скоропортящихся продуктов - наличие охлаждаемого или изотермического транспорта.</li> </ul>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- контроль за соблюдением <u>сроков</u> и условий <u>хранения</u> продуктов (температурный режим в складских помещениях контролируется ответственным лицом (кладовщик) ежедневно, а также при каждой контрольной проверке объекта);</li> <li>- оценка загруженности складских помещений, объем работающего холодильного оборудования количеству принимаемых скоропортящихся, особо скоропортящихся и замороженных продуктов;</li> <li>- контроль за соблюдением правила товарного соседства;</li> <li>- наличие измерительных приборов (термометры, психрометры).</li> </ul>	постоянно	Кладовщик, зам. директора по ВР – еженедельно директор - ежемесячно
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- контроль условий <u>реализации</u> пищевых продуктов: соблюдения правила товарного соседства, температурно-влажностного режима, использования инвентаря (щипцы, лопатки, ложки, совки и т.д.), <u>маркировки</u> инвентаря и разделочных <u>досок</u> и т.д.;</li> </ul>	постоянно	кладовщик – ежедневно зам. директора по ВР – еженедельно директор - ежемесячно

№ п/п	Наименование мероприятия	Периодичность	Лицо, ответственное за проведение контроля
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- контроль <u>сроков реализации</u> продукции;</li> <li>- контроль сопроводительной документации: наличие качественного <u>удостоверения</u> (для продукции отечественного производства), товарно-транспортной <u>накладной</u>, <u>сертификата соответствия</u>, санитарно-эпидемиологического заключения на продукцию.</li> </ul>		
5	Контроль за санитарно-техническим состоянием помещений и оборудования:		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- контроль за соответствием объема и <u>ассортимента</u> вырабатываемой и реализуемой продукции расстановке технологического оборудования по ходу технологического процесса.</li> </ul>	ежегодно, а также при каждом изменении <u>ассортимента</u> или объема вырабатываемой продукции	директор
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- контроль санитарно-технического состояния систем водоснабжения и канализации;</li> </ul>	не реже 1 раза в 6 месяцев	специалисты по санитарно-техническому оборудованию
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- контроль технического состояния технологического, холодильного и торгово-технологического оборудования;</li> </ul>	при каждой контрольной проверке, но не реже 1 раз в год, а также <u>после</u> проведения <u>ремонтных работ</u> и технического обслуживания	
6	<u>Производственный контроль</u> за выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий:		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- выполнение мероприятий в соответствии с</li> </ul>	постоянно	Директор, зам. директора по

№ п/п	Наименование мероприятия	Периодичность	Лицо, ответственное за проведение контроля
	предложениями, предписаниями или <u>постановлениями органов и учреждений</u> государственной санитарно-эпидемиологической службы;		ВР
	- контроль за санитарным содержанием <u>предприятия</u> : производственных, складских и подсобных помещений, оборудования, инвентаря;	постоянно	Кладовщик - ежедневно директор – ежемесячно
	- контроль за соблюдением санитарно-противоэпидемического режима на производстве: режима мытья и дезинфекции (санитарная обработка) помещений, оборудования, инвентаря; условиями <u>хранения</u> и использования моющих и дезинфекционных средств.	постоянно	кладовщик шеф.повар - ежедневно директор – ежемесячно
	- проверка качества мытья столовой и кухонной посуды, инвентаря	ежедневно	Зам. директора по ВР – еженедельно
	- контроль температуры воды в моечных ваннах	постоянно	кухонный работник (мойщик) зам. директора по ВР еженедельно
	- контроль своевременности проведения генеральной уборки (санитарный день)	согласно графику	Шеф.повар - еженедельно
	- контроль своевременности протирки стекол оконных рам	постоянно	Зам. директора по ВР- ежемесячно
	- контроль обеспеченности уборочным инвентарем, моющими и дезинфицирующими средствами и условия их <u>хранения</u> , наличие запаса дезинфицирующих средств, наличие разделения уборочного инвентаря по назначению и его <u>маркировка</u> , правильность учета дезинфекционных <u>работ</u> в профилактических целях на объекте;	постоянно	кладовщик директор – ежемесячно

№ п/п	Наименование мероприятия	Периодичность	Лицо, ответственное за проведение контроля
	- контроль за эксплуатацией и использованием бактерицидных ламп.	ежемесячно	специалист
7	Содержание территории, прилегающей к объекту, благоустройство и санитарное содержание территории. Оборудование площадки для сбора мусора. Вывоза мусора и др. видов отходов Контроль за сбором, хранением и вывозом пищевых и бытовых отходов.	ежедневно	Зам. директора по ВР, ежемесячно
8	Контроль заступающего на смену персонала. Осмотр на наличие гнойничковых заболеваний. Опрос на наличие инфекционных заболеваний у работников и членов их семей. Проверка внешнего вида работника, наличия чистой санитарной одежды, соблюдения правил личной гигиены. Запись в журнале.	ежедневно	медицинский работник
9	Контроль за проведением профилактической дератизации и дезинсекции. Контроль за ее проведением.	В сроки указанные в заключенных договорах, в общеобразовательных учреждениях.	директор
10	Контроль состояния гардероба для верхней одежды, шкафов для спецодежды, санузлов, душевых комнат, санитарных комнат, комнат персонала. Наличие специально выделенного времени и помещения для приёма пищи и его состояние. Аптечка и ее комплектность.	ежедневно	Шеф. повар- еженедельно директор - ежемесячно

№ п/п	Наименование мероприятия	Периодичность	Лицо, ответственное за проведение контроля
11	Организация курсовой гигиенической подготовки переподготовки персонала по программе гигиенического обучения.	1 раз в 2 года	директор
12	Организация регулярной стирки и починки специальной одежды.	постоянно	Шеф. повар

**12. Перечень показателей производственного контроля с указанием точек и периодичности лабораторно-инструментальных исследований и измерений, выполняемых на базе аккредитованной лаборатории в рамках производственного контроля**

№ п/п	Наименование объекта производственного контроля	Объект исследования и (или) исследуемый материал	Определяемые показатели	Периодичность производственного контроля (ответственный за проведение)	Нормативная, нормативно-техническая и методическая документация, регламентирующая проведение исследований, испытаний и т.п.
1	Производственная среда	Рабочее место	- микроклимат: (температура, влажность воздуха, скорость движения воздуха);	2 пробы. 2 раза в год (в холодный и теплый период) руководитель общеобразовательного учреждения	СанПиН 2.2.4.1290-03 «Гигиенические требования к микроклимату производственных помещений»
2	Уровень освещенности	Рабочее место	Степень освещенности	1 раз в год в темное время суток руководитель общеобразовательного учреждения	СанПиН 2.2.1/2.1.1.1278-03 «Гигиенические требования к естественному, искусственному и совмещенному освещению жилых и общественных зданий»

№ п/п	Наименование объекта производственного контроля	Объект исследования и (или) исследуемый материал	Определяемые показатели	Периодичность производственного контроля (ответственный за проведение)	Нормативная, нормативно-техническая и методическая документация, регламентирующая проведение исследований, испытаний и т.п.
3	Уровень шума и вибрации	Рабочее место	«Шум на рабочих местах, в помещениях жилых, общественных зданий и на территории жилой застройки» СН 2.2.4/2.1.8.566-96 «Производственная вибрация в помещениях жилых и общественных зданий»	2 пробы. 1 раз в год а так же после реконструкции систем вентиляции, ремонта оборудования руководитель общеобразовательного учреждения	СН 2.2.4/2.1.8.562-96
4	Контроль на этапе технологических процессов	Салаты, сладкие блюда, вторые блюда, гарниры, соусы, твороженные, яичные, овощные блюда	Лабораторный и инструментальный контроль готовой продукции: микробиологические исследования готовых блюд на соответствие требований санитарного законодательства показатели. Лабораторные исследования воды питьевой по химическим и микробиологическим показателям.	2-3 блюда - исследуемого приема пищи 1 раз в квартал.  2 пробы по химическим показателям-1 раз в год, микробиологическим -2 раза в год.	СП 2.3.6.1079-01 СП 2.1.4.1074-01 СанПиН 2.4.5.2409-08  СанПиН 2.1.4.1074-01

№ п/п	Наименование объекта производственного контроля	Объект исследования и (или) исследуемый материал	Определяемые показатели	Периодичность производственного контроля (ответственный за проведение)	Нормативная, нормативно-техническая и методическая документация, регламентирующая проведение исследований, испытаний и т.п.
5	Санитарно-эпидемиологический режим	Объекты производственного окружения, руки и спец. одежда персонала оборудования, инвентаря	Смывы с объектов производственного оборудования, инвентаря, резервуаров, тары, рук и спецодежды персонала на БГКП	1 раз в год (10 смывов).	СП 2.3.6.1079-01

**13. Перечень ситуаций, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения, при возникновении которых при возникновении которых осуществляется информирование населения, органов местного самоуправления, органов и учреждений государственной санитарно-эпидемиологической службы**

Перечень ситуаций, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения:	Принимаемые меры
Получение сообщений об инфекционном, паразитарном заболевании; получение информации об отравлении, предположительно связанном с употреблением готовых блюд.	Информирование органов и учреждений государственной санитарно-эпидемиологической службы. Действия согласно алгоритму экстренных мероприятий в случае возникновения острых кишечных инфекций (подозрений на возникновение острых кишечных инфекций)
Отключение холодной воды	Приостановка работы столовой, письменное уведомление руководителя образовательного учреждения
Отключение отопления в отопительный сезон	Приостановка эксплуатации столовой, письменное уведомление руководителя образовательного учреждения
Отключение горячей воды	Организовать подогрев воды

Отключение электроэнергии	Приостановить эксплуатацию столовой. Обеспечить вывоз и размещение продуктов, требующих охлаждения
Выход из строя холодильного и технологического оборудования.	Рассредоточение продуктов требующих охлаждения по работающим холодильникам.
Авария канализационной системы с поступлением сточных вод в складские, производственные помещения	Приостановить эксплуатацию столовой, вызвать аварийную службу. Обеспечить сохранность продуктов питания, письменное уведомление руководителя образовательного учреждения
Неисправность вентиляционных систем	Вызвать специалиста для устранения неисправностей
Обнаружение неспецифических запахов	Выявить источник, по возможности устранить. При необходимости вызвать специалиста для устранения неисправности.

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

1. Производственные помещения организации;
2. Технологическое оборудование;
3. Сырье, полуфабрикаты;
4. Готовая продукция; отходы производства;
5. Технологические процессы;
6. Рабочие места;
7. Распределительная система питьевого водоснабжения;
8. Персонал столовой (оценка личной гигиены персонала).

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

1. Журнал учета результатов медицинских осмотров работников (движения личных медицинских книжек)

(приложение 1).

2. Журнал контроля за состоянием здоровья персонала (Журнал здоровья). Заполняется ежедневно до преступления сотрудников к работе (приложение 2).
3. Журнал бракеража готовой кулинарной продукции (приложение 3).
4. Журнал бракеража продовольственного сырья и пищевых продуктов (приложение 4).
5. Журнал контроля температуры в холодильных камерах (приложение 5).
6. Журнал учета мероприятий по производственному контролю (приложение 6).
7. Личные медицинские книжки работников; развернутый лист прохождения медицинских осмотров.
8. Санитарные паспорта на транспорт (при наличии транспорта).
9. Протоколы лабораторных исследований аккредитованных лабораторий.
10. Договоры: Договор о проведении дезинсекции и дератизации с ИП Панёвина Е.Н. № 19/21 от 11.01.2021 г.  
Договор на вывоз ТКО заключен с ООО «Чистый город» № 336 от 23.12.2020 г.

### **Формы журналов, ведущихся согласно программе производственного контроля**

1. Журнал учета результатов медицинских осмотров работников (движения личных медицинских книжек)

<b>№ п.п</b>	<b>Ф.И.О. сотрудника</b>	<b>Должность</b>	<b>Дата предоставления личной мед. книжки</b>	<b>Дата выдачи личной мед. книжки</b>	<b>Роспись должностного лица</b>	<b>Роспись о получении на руки</b>	<b>Примечание</b>

2. Журнал контроля за состоянием здоровья персонала (Журнал здоровья)

<b>№ п\п</b>	<b>Ф.И.О.</b>	<b>Должность</b>	<b>Отметка об отсутствии заболеваний верхних дыхательных путей и гнойничковых заболеваний кожи и слизистых</b>	<b>Контроль за больничными листами по уходу (диагноз)</b>	<b>Допуск к работе (подпись)</b>	<b>Подпись работника</b>

--	--	--	--	--	--	--

### 3. Журнал бракеража по оценке качества полуфабрикатов, блюд и кулинарных изделий

Дата и час изготовления блюда	Время снятия бракеража	Наименования блюда, кулинарного изделия	Органолептическая оценка блюд	Разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия	Подписи членов бракеражной комиссии	Примечание

### 3. Журнал бракеража продовольственного сырья и пищевых продуктов

Дата и час поступления продовольственного сырья и пищевых продуктов	Наименование пищевых продуктов	Количество поступающего продовольственного сырья и пищевых продуктов (в килограммах, литрах, штуках)	Номер документа подтверждающего безопасность принятого пищевого продукта	Результаты органолептической оценки поступившего продовольственного сырья и пищевых продуктов	Конечный срок реализации продовольственного сырья и пищевых продуктов	Дата и час фактической реализации продовольственного сырья и пищевых продуктов	Подпись ответственных лиц

### 4. Журнал контроля температуры холодильного оборудования

Наименование	Наименование	Температура
--------------	--------------	-------------

<b>производственного помещения</b>	<b>холодильного оборудования</b>	<b>Месяц/дни:</b> _____							
		<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>5</b>	<b>6</b>	<b>...</b>	<b>31</b>

\*Допускается ведение отдельного листа учета температурного режима.

### 6. Журнал учета мероприятий по производственному контролю

<b>Дата</b>	<b>Выполненные мероприятия</b>	<b>Подпись ответственного лица</b>

**все журналы прошнурованы, пронумерованы, заверены печатью юридического лица.**