

Утверждаю:

ГБОУ «СОШ-ДС с.п.Алхасты

Директор: П.Э.Костоева



ПРОГРАММА

производственного контроля

за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий

Программа производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий в ГБОУ «СОШ-ДС с.п.Алхасты»

Ответственным за осуществление производственного контроля является: Директор Лейла Эмановна Костоева
 Наименование учреждения: ГБОУ «СОШ-ДС с.п.Алхасты»

Фактический адрес: 386246, Ри, Сунженский район, с.п.Алхасты, ул.Центральная,16

1.Перечень нормативных документов:

1. Закон РФ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30.03.99г. №52 ФЗ.
2. Федеральный Закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» от 02.01.2000 № 29-ФЗ.
3. Закон РФ от 07.02.1992 N 2300-1 (ред. от 29.07.2018) «О защите прав потребителей».
4. СП.1.1.1058-01 «организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением противоэпидемических (профилактических) мероприятий».
5. СанПин 2.4.2.1178-02 «Гигиенические требования к условиям обучения в общеобразовательных учреждениях».
6. СанПин 2.3.2.1153-02 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов».
7. СанПин 2.2.4.548-96 «Гигиенические требования к микроклимату производственных помещений».
8. СН 2.2.4/2.1.8.562-96 «Шум на рабочих местах, в помещениях жилых и общественных зданий и на территории жилой застройки».
9. СН 2.2.4/2.1.8.566-96 «Производственная вибрация, вибрация в помещениях жилых и общественных зданий».
10. СанПин 2.2.1./2.1.1278-03 «Гигиенические требования к естественному, искусственному и совмещенному освещению жилых и общественных зданий».
11. СанПин 2.6.1.2523-09 "Нормы радиационной безопасности НРБ-99/2009".
12. СанПин 2.1.4.1074-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества». Гигиенические требования к обеспечению безопасности систем горячего водоснабжения».
13. СП 3.1./3.2.3146-13 «Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней».

14. СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов».
15. СанПиН 2.1.6.1032-01 «Гигиенические требования к обеспечению качества атмосферного воздуха населенных мест».
16. СП 2.3.601079-01 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации общественного питания, изготовлению и обороту способности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья».
17. Приказ Минздравсоцразвития России от 12.04.2011 N 302н (ред. от 05.12.2014) "Об утверждении перечней вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования), и Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров (обследований) работников, занятых на тяжелых работах и на работах с вредными и (или) опасными условиями труда".
18. Приказ МЗ РФ №229 от 29.06.2000г. «О профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организаций».
19. ТР ТС 007/2011 «О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков».
20. ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».
21. ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки».
22. ТР ТС 023/2011 «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей».
23. ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств».
24. ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции».
25. ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки».
26. Другие нормативно-методические документы.

Ответственность за своевременность организации, полноту и достоверность производственного контроля несет зав. производством.

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

Должностное лицо Ф.И.О.	Ф у н к ц и и
Директор	1. Организации производственного контроля за соблюдением санитарных норм и правил. 2. Осуществляет общее руководство и координацию деятельности по санитарному контролю. 3. Обеспечивает создание необходимых условий для соблюдения санитарно-эпидемиологического режима - капитальный и текущий ремонт здания, оснащение оборудованием, мебелью, обеспечение дезинфицирующими, моющими средствами, контролирует работу сотрудников по обеспечению санитарно-эпидемиологического благополучия, контролирует бережливую работу систем водоснабжения, отопления, канализации, электроснабжения. 4. Обеспечивает наличие в учреждении НТД, доведения их содержания до сотрудников учреждения. 5. Выполнение требований санитарных правил всеми работниками. 6. Обеспечивает организацию лабораторного контроля. 7. Обеспечивает выполнение Постановлений предписаний органов и учреждений ТУ «Роспотребнадзора в РИ». 8. Обеспечивает условия труда работников в соответствии с действующим законодательством, санитарными правилами и гигиеническими нормативами. 9. Обеспечивает необходимые условия для соблюдения санитарных норм и правил на всех этапах приготовления и реализации блюд, гарантирующих качество и безопасность для здоровья потребителей. 10. Обеспечивает наличие аптечки для оказания первой медицинской помощи и ее своевременное пополнение. 11. Обеспечивает условия труда работников в соответствии с действующим законодательством, санитарными правилами и гигиеническими нормативами. 12. Обеспечивает исправную работу технологического, холодильного и другого оборудования. 13. Обеспечивает наличие достаточного количества производственного инвентаря, посуды, моющих, дезинфицирующих средств и других предметов материально-технического оснащения.

Зам.по АХЧ	1. Обеспечивает влажную уборку и дез. режим ежедневно и 1 раз в месяц проведение генеральной уборки с применением моющих и дез. средств. 2. Осуществляет прием дезинфицирующих средств, контролирует условия хранения, приготовления дезинфицирующего раствора, готовит рабочие растворы. 3. Проводит маркировку уборочного инвентаря, обеспечивает его правильное использование строго по назначению, его обработку и хранение. 4. При выявленных нарушениях санэпидрежима, аварийных ситуациях, неисправности водопровода, отопления, канализации немедленно информирует директора. 5. Осуществляет контроль при поступлении каждой партии продукции. 6. Обеспечивает ежедневное ведение необходимой учетно-отчетной документации. 7. Обеспечивает контроль за соблюдением норм складирования и правил товарного соседства. 8. Осуществляет контроль за температурно-влажностным режимом хранения продукции. 9. Обеспечивает контроль за санитарным состоянием рабочего места, за соблюдением санитарных требований к отпуску пищевых продуктов и сроков их реализации. 10. Осуществляет контроль за качеством поступающей продукции, соответствие маркировки на транспортной таре сопроводительным документам. 11. наличие документов, подтверждающих качество и безопасность продукции на каждую партию пищевых продуктов и продовольственного сырья.
Повар	1. Обеспечивает постоянный контроль за технологическими режимами и рецептурами блюд. 2. Обеспечивает соблюдение условий, сроков хранения, реализации готовой кулинарной продукции.
Пом.повара	1. Обеспечивает соблюдение требований, предъявляемых к оборудованию, инвентарю, посуде, таре.

3. ПЕРЕЧЕНЬ химических веществ, биологических и иных факторов, а также объектов производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для человека и среды его обитания

№№ п/п	Этапы контроля	Объект контроля	Параметры контроля	Периодичность
1.	Контроль за соблюдением санитарного и дезрежимов	Столовая	Наличие инвентаря и его маркировки, эффективность сан. обработки	Ежеквартально Лаб. испытания Смывы на БГКП - 2 раза в год
2.	Соответствие естественной и искусственной освещенности	Столовая	Гигиенические показатели	1 раз в год
3.	Соответствие показателей микроклимата	Столовая	Температура, относительная влажность воздуха	2 раза в год
4.	Соответствие требованиям СанПиН 2.4.2.1074-01	Вода из разводящей сети	Органолептические, физико-химические и микробиологические показатели	2 раза в год
5.	Входной контроль при приеме продовольственного сырья и пищевых продуктов	Продовольственное сырье и пищевые продукты	1) наличие товаросопроводительных документов, подтверждающих качество и безопасность; -товарно-транспортная накладная (акт закупки) -сертификат соответствия -качественное удостоверение 2) наличие и соответствие маркировки на транспортной таре и потребительской упаковке	Каждая партия продукции с записью в журнале учета движения товара

			3) Соответствие продукции требованиям НД по внешнему виду	
6.	Контроль за раздачей готовой продукции	раздаточная	Контроль за организацией раздачи готовой продукции, отбором суточной пробы -по физико-химическим показателям, -по микробиологическим показателям	Ежедневно с записью в журнале бракеража готовых блюд, 2 раза в год 2 раза в год
7.	На этапе хранения и реализации	Продовольственное сырье и пищевые продукты	Контроль за сроками годности и реализации в соответствии с качественным и удостоверением и маркировкой. Температурный режим хранения и реализации Соблюдение правил товарного соседства на этапах хранения и реализации продукции, нормы складирования	Постоянно
8.	Контроль за условиями транспортировки	Пищевые продукты, продовольственное сырье	Наличие санитарного паспорта, эффективность санитарной обработки транспорта	1 раз в 6 месяцев

4. Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам и профессионально – гигиенической подготовке

1. Работники, подлежащие медицинским осмотрам

№ п/п	Специальность	Периодичность
1.	Директор	1 раз в год
2.	Работники столовой	1 раз в квартал

2. Работники, подлежащие профессионально - гигиенической подготовке

№ п/п	Специальность	Периодичность
1.	Директор и работники столовой	1 раз в 2 года

5. Мероприятия предусматривающие обоснование безопасности для человека и окружающей среды, продукции и технологии ее производства.

Критерии безопасности факторов производственной деятельности и разработки методов контроля, в том числе при хранении, транспортировке, реализации и утилизации контроля, в том числе при хранении, транспортировке, реализации и утилизации продукции, а также безопасности процесса выполнения работ

Наименования мероприятий	Периодичность
Влажная уборка всех помещений столовой	после каждого приема пищи не менее 4 раз в день
Генеральная уборка всех помещений с применением моющих и дезинфицирующих средств	1 раз в месяц
Контроль за хранением, приготовлением дез. средств	Ежедневно

7. ПЕРЕЧЕНЬ форм учета и отчетности, установленной на предприятии по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля

1. Личные медицинские книжки персонала.
2. Журнал контроля за движением товаров.
3. Журнал здоровья.
4. Журнал осмотра рук на гнойничковые заболевания.
5. Журнал витаминизации.

6. Журнал учета мероприятий по контролю.
7. Температурный журнал холодильных установок.
8. Журнал регистрации проведения санитарных дней.
9. Журнал учета подучения и расхода дез. средств и проведения дез. работ.
10. Журнал учета образования и движения ртутьсодержащих отходов.
11. Бракеражный журнал готовой продукции.
12. Бракеражный журнал сырой продукции.
13. Журнал остатков пищи.
14. Журнал санитарного состояния столовой и пищеблока и закладки продуктов.
15. Накопительный журнал (калорийность).
16. Технологические карты.
17. Калькуляционные карты.
18. Перспективное меню.
19. Меню-требование на выдачу продуктов.

8. ПЕРЕЧЕНЬ возможных аварийных ситуаций, связанных с остановкой производства, нарушением технологических процессов, иных создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения ситуаций, при возникновении которых осуществляется информирование населения, органов местного самоуправления, органов и учреждений ТУ Роспотребнадзора

1. Аварийные ситуации систем водопровода и канализации.
2. Аварийные ситуации систем электроснабжения, газоснабжения.
3. Неисправность технологического и холодильного оборудования.