

УТВЕРЖДАЮ

Директор МБОУ Весеннинской

ООШ

Л.М. Бабкина

10.01.2024 год



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

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение Весеннинская основная общеобразовательная школа  
346062, Ростовская область, Тарасовский район, п. Весенний, ул. Ленина, 3

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

• Наименование юридического лица, индивидуального предпринимателя, ИНН

• Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение Весеннинская основная общеобразовательная школа

• ИНН 6133002093 ФИО руководителя, телефон

Директор: Бабкина Лидия Михайловна т. 8(863)86-35436,35437

Юридический адрес: 346062, Ростовская область, Тарасовский район, п. Весенний, ул. Ленина, 3

• Фактический адрес юридического лица, индивидуального предпринимателя

• 346062, Ростовская область, Тарасовский район, п. Весенний, ул. Ленина, 3

• Количество работающих 18 чел.,

из них относящихся к декретированному контингенту 18 чел.

• Санитарно-эпидемиологическое заключение о соответствии санитарным правилам вида деятельности, выдано:  
№ \_\_\_\_\_ от \_\_\_\_\_ срок действия до \_\_\_\_\_

кем выдано \_\_\_\_\_

• Свидетельство о государственной регистрации \_\_\_\_\_

1. Ответственным лицом за осуществление производственного контроля назначен (а)

Директор: Бабкина Лидия Михайловна, тел. 8-903-432-84-05  
Ф.И.О. (указывается полностью), должность, телефон

приказом \_\_\_\_\_ (дата, номер)

2. В Муниципальном бюджетном общеобразовательном учреждении Весеннинская основная общеобразовательная школа имеются нормативные наименование организации

документы, требования которых подлежат выполнению:

- Федеральный закон от 30 марта 1999г. № 52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения" (извлечение);
- Федеральный закон от 02 января 2000 г. №.29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (извлечение);
- СП 2.4.3648-20 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодёжи»;
- САНПИН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания»;
- СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;
- 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.);
- Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», утвержденные Решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 № 880;
- Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», утвержденные Решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 № 881;
- Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки», утв. Решением Комиссии Таможенного союза от 16.08.2011;
- Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств», утвержденные Решением Евразийской экономической комиссии от 20.07.2012г. №58;
- СанПиН 3.3686-21 "Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней";
- СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»
- СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий».
- СП 3.1/2.4.3598-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения COVID-19"

-СП 3.1/2.4.3598-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения COVID-19"

### 3. Организация медицинских осмотров, профессиональной гигиенической подготовки и аттестации персонала, профилактических прививок:

3.1. Работники организации общественного питания проходят следующие медицинские осмотры, обследования:

Наименование осмотров, обследований:	Кратность обследований:
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>
Осмотр отоларинголога	При поступлении на работу, в дальнейшем 1 раз в год
Осмотр стоматолога	При поступлении на работу, в дальнейшем 1 раз в год
Осмотр врача-психиатра	При поступлении на работу, в дальнейшем 1 раз в год.
Осмотр врача-невролога	При поступлении на работу, в дальнейшем 1 раз в год
Осмотр врача-нарколога	При поступлении на работу, в дальнейшем 1 раз в год.
Осмотр акушером-гинекологом (для женщин)	При поступлении на работу, в дальнейшем 1 раз в год
Исследование крови на сифилис	При поступлении на работу, в дальнейшем - 1 раз в год <sup>2</sup>
Мазки из зева и носа на наличие патогенного стафилококка	При поступлении на работу, в дальнейшем – по эпид.показаниям
Флюорография	При поступлении на работу, в дальнейшем - 1 раз в год
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

3.2. Кроме того, работникам организации общественного питания рекомендуется проведение прививок против дифтерии 1 раз в 10 лет; против столбняка 1 раз в 10 лет (с 14 лет); против кори - лица до 55 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.

3.3. Перечень сотрудников, подлежащих медицинским осмотрам, профессиональной гигиенической подготовке и аттестации:

№	ФИО сотрудника	Занимаемая
---	----------------	------------

<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

	Ф.И.О.	Должность
1.	Бабкина Лидия Михайловна	Директор
2.	Старикова Светлана Юрьевна	Учитель
3.	Копач Ольга Сергеевна	Учитель
4.	Леонова Ирина Борисовна	Учитель
5.	Мещерякова Елена Влад.	УСП
6.	Кулакова Евгения Влад.	Кух.рабочая
7.	Бакаева Наталья Владимир.	Учитель
8.	Остапенко Елена Влад.	Дворник
9.	Чиликин Роман Алексеевич	Рабочий по обл.

10.	Божкова Валентина Ивановна	Учитель
11.	Варосян Татевик Эдиковна	Сторож
12.	Сибилева Светлана Алекс.	Учитель
13.	Мискарян Гоар Ладиковна	Сторож
14.	Родионова Наталья Геннад.	Учитель
15.	Артемова Елена Васильевна	Повар
16.	Серых Татьяна Николаевна	Учитель
17.	Зареченская Людмила Алекс.	Учитель
18.	Зубкова Елена Николаевна	Учитель

4. Потенциальную опасность представляют: вода питьевая, физические факторы (освещенность, микроклимат), блюда, кулинарные изделия: изготовление готовых блюд (первые, вторые, третьи блюда перечислить)

5. Лицом, ответственным за осуществление производственного контроля в организации общественного питания выполняются следующие мероприятия:

№ п/п	Наименование мероприятий
1.	Проверка температуры воздуха внутри холодильного оборудования.
2.	Проверка наличия дезинфицирующих и моющих средств для обработки инвентаря и правильности их использования.
3.	Проверка сроков прохождения сотрудниками гигиенической подготовки, аттестации, медицинских осмотров и исследований, проведения профилактических прививок
4.	Выявление сотрудников с гнойничковыми заболеваниями кожи, нагноившимися порезами, ожогами, ссадинами, катарам верхних дыхательных путей, инфекционными заболеваниями, отстранение их от работы, направление на лечение
5.	Проверка качества продовольственного сырья и пищевых продуктов поступающих в организацию - документальная и органолептическая, а также условий и правильности её хранения и использования.
6.	Органолептическая оценка качества блюд и кулинарных изделий, фритюрного жира

7.

Проверка качества и своевременности уборки помещений, соблюдения режима дезинфекции, соблюдения правил личной гигиены.

6. При возникновении следующих ситуаций следует немедленно известить Территориальное управление Роспотребнадзора по РО (территориальный отдел) по телефону 2-03-73 :- получение сообщений о кишечном инфекционном заболевании, отравлении, связанном с употреблением изготовленных блюд

7. Организация лабораторных исследований

### Учебный корпус, мастерские.

Наименование объекта производственного контроля	Объект исследования и (или) исследуемый материал	Определяемые показатели	Периодичность производственного контроля	Нормативная, нормативно-техническая и методическая документация, регламентирующая проведение исследований, испытаний и т.п.
2	3	4	5	6
Учебный корпус	Вода питьевая	Лабораторные исследования воды питьевой: - микробиологические показатели.	1 проба 1 раз в год	СП 2.4.3648-20 СанПиН 1.2.3685-21
Учебный корпус	Замеры и оценка физических факторов	Лабораторный и инструментальный контроль: - уровни освещенности;  - параметры микроклимата (температура, влажность, скорость движения воздуха)	3 точки 1 раз в год  3 точки 1 раз в год	СП 2.4.3648-20 СанПиН 1.2.3685-21 нормативная и техническая документация

№ п/п	Объекта контроля/ этап контроля	Контролируемый фактор	Определяемые показатели, параметры контроля	Периодичность производственного контроля	Сведения об ответственном лице организации, и/или о привлекаемой сторонней организации	Нормативная, нормативнотехническая и методическая документация, регламентирующая проведение контроля
1)	Сырье, продукция, упаковка, материалы:					
1а	Контроль на этапе приема продовольственного сырья, пищевой продукции, упаковочных и вспомогательных материалов	Продовольственное сырье, пищевая продукция, упаковочные и вспомогательные материалы	- оценка условий транспортирования и сроков годности - наличие товаросопроводительной документации по всем наименованиям, обеспечивающей прослеживаемость пищевой продукции, наличие информации о декларации/сертификате соответствия/свидетельстве о государственной регистрации	- каждая партия  - каждая партия  - каждая партия	МБОУ Весеннинская  ООШ	ТР ТС 005/2011; ТР ТС 021/2011; ТР ТС 022/2011 и технические регламенты на отдельные виды пищевой продукции; СанПиН 2.3/2.4.3590-20; программа обязательных предварительных мероприятий;

			<p><b>6.</b> наличие маркировки (транспортной, потребительской, маркировка безопасности упаковки)</p> <p><b>7.</b> оценка состояния упаковки (целостность) - транспортной, потребительской</p> <p><b>8.</b> оценка качества и безопасности (по протоколам лабораторных исследований, предоставляемых</p>	- каждая партия  - при наличии (в соответствии с договором поставки) - при наличии сомнений в доброкачественности и безопасности	МБОУ Весеннинская ООШ	план ХАССП предприятия
16	Контроль на этапе хранения продукции	Сырье и пищевая продукция, упаковочные и	- условия хранения пищевой продукции	- ежедневно с регистрацией в журнале	МБОУ Весеннинская ООШ	ТР ТС 005/2011; ТР ТС 021/2011; ТР ТС 022/2011 и

		вспомогательные материалы	<ul style="list-style-type: none"> <li>- оценка маркировки, сроков годности</li> <li>- оценка состояния упаковки</li> <li>- оценка соответствия продукции по органолептическим параметрам (внешний вид, запах и т.д.)</li> <li>- оценка качества и безопасности по лабораторным исследованиям на соответствие требованиям по санитарно-химическим, физико-химическим и микробиологическим показателям</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ежедневно</li> <li>- ежедневно</li> <li>- ежедневно</li> <li>- при возникновении сомнений в доброкачественности и безопасности продукции</li> </ul>		<p>технические регламенты на отдельные виды пищевой продукции; СанПиН 2.3/2.4.3590-20; программа обязательных предварительных мероприятий; план ХАССП предприятия</p>
I в	Контроль на этапе подготовки сырья и пищевой продукции к процессам производства	Сырье и пищевая продукция, упаковочные и вспомогательные материалы	<ul style="list-style-type: none"> <li>- оценка соблюдения сроков годности и условий хранения</li> <li>- оценка состояния упаковки</li> <li>- оценка соответствие продукции по органолептическим</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- каждая партия</li> <li>- ежедневно</li> <li>- ежедневно</li> </ul>	МБОУ Весеннинская ООШ	ТР ТС 005/2011; ТР ТС 021/2011; ТР ТС 022/2011 и технические регламенты на

	(растаривание и иные операции)		<ul style="list-style-type: none"> <li>параметрам (внешний вид, запах и т.д.)</li> <li>- оценка качества и безопасности по лабораторным исследованиям на соответствие НД по санитарно-химическим, физикохимическим и микробиологическим показателям</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- при возникновении сомнений в доброкачественности и безопасности продукции</li> <li>- каждая партия</li> </ul>		<p>отдельные виды пищевой продукции; СанПиН 2.3/2.4.3590-20; технические условия и технологические инструкции на продукцию; программа обязательных предварительных мероприятий; план ХАССП предприятия</p>
--	--------------------------------	--	--	--	--	--

Гг	Контроль на этапе технологических процессов производства и изготовления пищевой продукции	Объект контроля - продовольственное сырье и пищевая продукция на определенном этапе технологического процесса в зависимости от вида производимой продукции и технологии производства	- параметры контроля (температура, влажность, физико-химические показатели и иные) в зависимости от вида производимой продукции и технологии производства	- периодичность контроля в зависимости от вида производимой продукции и технологии производства	МБОУ Весеннинская ООШ	ТР ТС 021/2011; ТРТС 022/2011 и технические регламенты на отдельные виды пищевой продукции; СанПиН 2.3/2.4.3590-20; технические условия и технологические инструкции на выпускаемую продукцию; программа обязательных предварительных мероприятий; план ХАССП предприятия
Гд	Контроль качества и безопасности	Готовая продукция	- проведение лабораторных исследований готовой продукции по показателям:			ТР ТС 021/2011; ТР ТС 022/2011 и технические

готовой пищевой продукции		1) органолептическим  2) микробиологическим показателям пищевая продукция: готовое кулинарное мясное изделие, гарнир	1) каждая партия с регистрацией в журнале  2 пробы 1 раз в год	МБОУ Весеннинская ООШ  Филиал «ФБУЗ «ЦГИЭ в РО» в г.Миллерово	регламенты на отдельные виды пищевой продукции; ГОСТ, СТО, технические условия на выпускаемую продукцию; программа обязательных предварительных мероприятий; план ХАССП предприятия
---------------------------	--	---	--	--	---



Контроль на этапе хранения готовой пищевой продукции	Готовая продукция	<ul style="list-style-type: none"> <li>- оценка условий хранения (температура, влажность, световой режим)</li> <li>- оценка сроков годности готовой продукции</li> <li>- оценка состояние упаковки готовой продукции</li> </ul>	- ежедневно каждая партия с регистрацией в журнале	МБОУ Весеннинская ООШ	ТР ТС 005/2011; ТР ТС 021/2011; ТР ТС 022/2011 и технические регламенты на отдельные виды пищевой продукции; СанПиН 2.3/2.4.3590-20; программа обязательных предварительных мероприятий; план ХАССП предприятия
--	-------------------	---	--	--------------------------	---

2) 2а	Производственное оборудование, инвентарь Контроль за состоянием производственного оборудования и инвентаря	Производственное оборудование и инвентарь	<ul style="list-style-type: none"> <li>- визуальная оценка исправности работы производственного оборудования, средств автоматического контроля</li> <li>- визуальная оценка состояния производственного инвентаря</li> <li>- оценка исправности и пригодности производственного оборудования, поверка средств автоматического контроля</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- перед началом работы</li> <li>- перед началом работы</li> <li>- согласно графику плановопредупредительных осмотров и ремонтов в соответствии с инструкциями по эксплуатации оборудования, графиками контроля исправности технологического оборудования</li> <li>- ежедневно</li> </ul>	МБОУ Весеннинская ООШ  по договору со специализированной организацией	ТР ТС 021/2011; технические регламенты на отдельные виды пищевой продукции; СанПиН 2.3/2.4.3590-20; программа обязательных предварительных мероприятий; план ХАССП предприятия
3) 3а	Санитарно-техническое состояние производственных помещений: Контроль за функционированием инженерных систем	<ul style="list-style-type: none"> <li>- вентиляция и кондиционирование</li> <li>- водоснабжение</li> <li>- водоотведение</li> <li>- освещение</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- визуальная оценка исправности инженерных систем</li> <li>- оценка эффективности работы инженерных систем и их обслуживание</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ежедневно перед началом работы</li> <li>- согласно графика плановопредупредительных ремонтов, обслуживания и осмотров</li> </ul>	МБОУ Весеннинская ООШ специализированная организация по договору	ТР ТС 021/2011; технические регламенты на отдельные виды пищевой продукции; СанПиН 2.3/2.4.3590-20; программа обязательных предварительных мероприятий; план ХАССП предприятия

36	Контроль за состоянием внутренней отделки помещений	Состояние поверхностей пола, стен и потолка производственных помещений	визуальная оценка состояния поверхностей пола, стен и потолка	- ежедневно перед началом работы	МБОУ Весеннинская ООШ	ТР ТС 021/2011; и др. технические регламенты на отдельные виды пищевой продукции; СанПиН 2.3/2.4.3590-20; программа обязательных предварительных мероприятий; план ХАССП предприятия
4) Санитарно-эпидемиологический режим						
4а	Качество используемой воды	Вода питьевая	Лабораторные исследования воды при использовании централизованного источника водоснабжения на показатели: - микробиологические показатели			ТР ТС 021/2011; СанПиШ.3/2.4.3590-20; СанПиН 1.2.3685-21; СанПиН 2.1.3684-21
46	Качество моющих и дезинфицирующих средств	Моющие и дезинфицирующие средства	- визуальная оценка применяемых моющих и дезинфицирующих средств, разрешенных для применения в предприятиях общественного питания и пищевой промышленности - визуальная оценка соответствия применяемых моющих и дезинфицирующих средств обрабатываемым поверхностям	- перед использованием  - перед использованием	МБОУ Весеннинская ООШ	ТР ТС 021/2011; СанПиН 2.3/2.4.3590-20; программа обязательных предварительных мероприятий; план ХАССП предприятия; инструкции на моющие и дезинфицирующие

в	Качество проводимой мойки и дезинфекции	Оборудование и инвентарь, производственные помещения, персонал	<ul style="list-style-type: none"> <li>- тест-системы по оценке качества мойки и дез. обработки</li> <li>- лабораторный контроль смывов на БГКП,</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- при использовании в соответствии с инструкцией</li> <li>- 5 проб 1 раз в год</li> </ul>	МБОУ Весеннинская ООШ  Филиал «ФБУЗ «ЦГИЭ в РО» в г.Миллерово	ТР ТС 021/2011; программа обязательных предварительных мероприятий; план ХАССП  предприятия; МР 4.2.0220-20
---	---	--	---	--	--	--

4г	Личная гигиена персонала	Работники занятые на работах, которые связаны с производством (изготовлением) пищевой продукции и при выполнении которых осуществляется непосредственные контакты работников с продовольственным (пищевым) сырьем и (или) пищевой продукцией	Оценка полноты проведения предварительный и периодических медицинских осмотров - оценка отсутствия/наличия симптомов инфекционных заболеваний, осмотр видимых кожных покровов и слизистых  -опрос на предмет наличия инфекционных заболеваний у ближайших родственников и совместно проживающих лиц работника - визуальный контроль за качеством обработки рук - оценка состояния спецодежды и санитарной одежды	<ul style="list-style-type: none"> <li>-при поступлении на работу, и далее в соответствии с установленной периодичностью - ежедневно до начала работы с регистрацией в журнале</li> <li>-ежедневно до начала работы с регистрацией в журнале</li> <li>ежедневно до начала работы и в течение смены</li> <li>-ежедневно до начала работы и в течение смены</li> </ul>	МБОУ Весеннинская ООШ	ТР ТС 021/2011; СП 2.3.6.3668-20; приказ Минздрава России N 29н от 28.01.2021
----	--------------------------	--	---	--	-----------------------------	---

#### 8. Перечень форм учета результатов производственного контроля:

- 8.1. Журнал регистрации результатов контроля
- 8.2. Журналы учета результатов медицинских осмотров работников САНПИН 2.3/2.4,3590-20
- 8.3. Акты отбора проб и протоколы лабораторных исследований