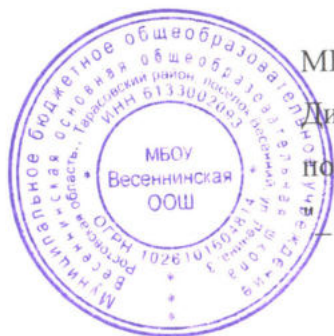


УТВЕРЖДАЮ:



МБОУ Весеннинская ООШ

Директор Бабкина Л.М.

подпись

16. " января 2023 г.

**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

п/п	ДОЛЖНОСТЬ
1.	
2.	
3.	
4.	
5.	
7.	

**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>
--	--------------------------------	--	--	--	--	--



Г	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; ТР ТС 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
Д	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)	Производственное обо	удование, инвентарь				
2а	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)	Санитарно-техническое состояние производственных помещений:					
3а	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

4в	Качество проводимой мойки и дезинфекции	Оборудование и инвентарь, производственные помещения, персонал	- тест-системы по оценке качества мойки и дез. обработки	- при использовании в соответствии с инструкцией	МБОУ Весеннинская ООШ	ТР ТС 021/2011; программа обязательных предварительных мероприятий; план ХАССП
			- лабораторный контроль смывов на БГКП,	- 5 проб 1 раз в год	Филиал «ФБУЗ «ЦГИЭ в РО» в г.Миллерово	предприятия; МР 4.2.0220-20



г	Личная гигиена персонала	<p>Работники, занятые на работах, которые связаны с производством (изготовлением) пищевой продукции и при выполнении которых осуществляются непосредственные контакты работников с продовольственным (пищевым) сырьем и (или) пищевой продукцией,</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- оценка полноты проведения предварительных и периодических медицинских осмотров</li> <li>- оценка отсутствия/наличия симптомов инфекционных заболеваний, осмотр видимых кожных покровов и слизистых:</li> <li>- опрос на предмет наличия инфекционных заболеваний у ближайших родственников и совместно проживающих лиц работника</li> <li>- визуальный контроль за качеством обработки рук</li> <li>- оценка состояния спецодежд санитарной одежды</li> </ul>
---	--------------------------	---	--

<p>при поступлении на работу, и далее в соответствии с установленной периодичностью</p> <p>- ежедневно до начала работы с регистрацией в журнале</p> <p>- ежедневно до начала работы с регистрацией в журнале</p> <p>- ежедневно до начала работы в течение смены</p> <p>- ежедневно до начала работы и в течение смены</p>	<p>МБОУ Весеннинская</p> <p>ООШ</p>	<p>ТР ТС 021/2011; СанПиН 2.3/2.4.3590-20; приказ Минздрава России № 29н от 28.01.2021; программа обязательных</p> <p>предварительных мероприятий; план ХАССП предприятия</p>
---	-------------------------------------	---

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

8.1.Журнал регистрации результатов контроля (указываются мероприятия, выполненные ответственным лицом в рамках производственного контроля; мероприятия по устранению нарушений: приостановление оказания услуг, проведение санитарного дня, других принятых мерах, сроках и результатах повторных исследований, дате возобновления деятельности);

8.2.Журнал учета результатов медицинских осмотров работников САНПИН 2.3/2.4.3590-20;

8.4..Акты отбора проб и протоколы лабораторных исследований.