

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Кривошеинская средняя
общеобразовательная школа имени Героя Советского Союза
Федора Матвеевича Зинченко»

Юридический адрес учреждения - 636300, Томская область, Кривошеинский район,
село Кривошеино, ул. Коммунистическая, 43

УТВЕРЖДАЮ:
И.о директора МБОУ «Кривошеинская СОШ
им. Героя Советского Союза Ф. М. Зинченко»
Левко В.П.

« 15» января 2025 г.

ПРОГРАММА

Производственного контроля за соблюдением санитарных правил и
выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических)
мероприятий, основанных на принципах ХАССП

Вид осуществляемой деятельности:

Организация услуги питания (пищеблок)

Адрес; 636300 с.Кривошеино, ул.Коммунистическая, 43

Пояснительная записка

Настоящая программа производственного контроля за соблюдением Санитарными Правилами СП 1.1.1058-01. Производственный контроль за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемиологических мероприятий организации в соответствии с санитарными правилами и стандартами (ст.32 52-ФЗ).

Целью программного контроля является обеспечение безопасности и безвредности для человека и среды обитания вредного влияния объектов: производственные подразделения, оборудование, транспорт, рабочие места используемые для выполнения работ путем должного выполнения санитарных правил санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий, организации и осуществления контроля за их соблюдением.

Имеет в наличии официально изданные санитарные правила и нормы, правила, ГОСТы, методы и методики контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью, организует проведение лабораторных исследований и испытаний на рабочих местах с целью оценки влияния производственных факторов на среду обитания человека и его здоровье. Лабораторные исследования и испытания осуществляются с привлечением аккредитованной лаборатории. Номенклатура и объем лабораторных исследований и испытаний приведена в программе производственного контроля организации. В целях предупреждения профессиональных заболеваний работники отдельных профессий организации проходят обязательные медицинские осмотры в соответствии с приказом Минздрава и Медпрома РФ №90 от 14.03.1996г., приказа Минздрава и социального развития РФ №83 от 16.08.2004г., приказа Минздрава СССР №555 от 29.09.1989 г. (по спискам согласованным с Территориальным Управлением Роспотребнадзора).

Для предупреждения возникновения и распространения инфекционных заболеваний работникам организации проводятся профилактические прививки в соответствии с законодательством Российской Федерации.

Надзор за организацией и проведением производственного контроля осуществляет государственная санитарно-эпидемиологическая служба Российской Федерации. При выявлении нарушений санитарных правил производственного контроля организация вправе прекратить работу отдельных участков, отдельных видов работ, эксплуатацию зданий, сооружений и оборудования и принять меры по устранению замеченных нарушений.

1. Наименование предприятия с указанием вида деятельности и производственной мощности:

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Кривошеинская средняя общеобразовательная школа имени Героя Советского Союза Федора Матвеевича Зинченко»

Производство кулинарной продукции: первые обеденные блюда, салаты, вторые обеденные блюда, напитки.

Тип постройки: Кирпичное здание, пищеблок расположен на 2 этаже.

Водоснабжение: централизованное.

Вентиляция: приточно-вытяжная с механическим побуждением

Виды деятельности: производство кулинарной продукции.

Набор помещений:

Наименование, назначение	S,м2
1. Склад	11,5
2. Подсобное помещение	15,4
3. Основное помещение (раздаточная, моечная)	57,0
4. Овощной цех (для первичной и механической обработки овощей)	3,3
5. Мясной цех(для выработки полуфабрикатов из рыбы, мяса и птицы);	3,3
6. Варочный цех, (для приготовления блюд и кулинарных изделий)	57
7. Обеденный зал	225

Перечень оборудования:

1. Котел электрический	1
2. Мармит	2
3. Электрическая плита	2
4. Жарочный шкаф	1
5. Мясорубка электрическая	1
6. Протирочно-резательная машина	1
7. Электрическая сковорода	1
8.Разделочный стол	1
9.Шкаф для хлеба	1
10.Шкаф для посуды	1
11.Холодильник	3
12.Морозильная камера	5
13.Прилавок для горячих напитков	1
14.Прилавок для столовых приборов	1
15.Ванна моечная	8

2. Организация руководствуется следующими нормативными документами:

- Федеральный закон от 30 марта 1999 г. №52-ФЗ (ред.от 13.07.2020) «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (извлечение).
- Федеральный закон от 2 января 2000г. №29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов».
- СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий».
- Сан ПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».
- СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов».
- СанПин 2.1.3684-21 «Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию территорий городских и сельских поселений, к водным объектам, питьевой воде и питьевому водоснабжению, атмосферному воздуху, почвам, жилым помещениям, эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий».
- СанПин 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания».
- ГОСТ 30390-2013 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению».
- ГОСТ 30524-2013 «Услуги общественного питания. Требования к персоналу».
- Техничко-технологические карты.
- ст.1-16 Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции» от 09.10.2013 №67.
- гл..1-7 Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию», утв. Решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 №883.
- Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции, утвержденной Решением Комиссии Таможенного союза от 09.10.2013 №68.
- Технический регламент Евразийского экономического союза ТР ЕАЭС 040/2016 «Требования к безопасности рыбы и рыбной продукции», утвержденной Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 18.10.2016 №162.
- ст.ст.1-5,8 Технического регламента таможенного союза ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки», утв.Решением Комиссии Таможенного союза от 16.08.2011 №769.

-ст.ст. 1-40 Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 21/2011 «О безопасности пищевой продукции», утв.Решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 №880.

-ст.ст.1-5, приложения 1-5 Технического регламента таможенного союза ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», утв.Решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 №881.

-Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к продукции (товарам), подлежащей санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю), утвержденные Решением Комиссии Таможенного союза от 28 мая 2010 года №299.

3. Предварительным и периодическим медицинским осмотрам, а также профессиональной гигиенической подготовке подлежат:

№	Наименование должности	Кратность осмотра, специалист, лабораторные исследования	Нормативный документ
1.	Шеф-повар, повара, кухонные работники, кладовщик	Терапевт - при поступлении на работу и в дальнейшем 1 раз в год	Приказ МЗ России №29Н от 28.01.2021
		Психиатр – при поступлении на работу и в дальнейшем 1 раз в год	Приказ МЗ России №29Н от 28.01.2021
		Нарколог - при поступлении на работу и в дальнейшем 1 раз в год	Приказ МЗ России №29Н от 28.01.2021
		Дерматовенеролог - при поступлении на работу и в дальнейшем 1 раз в год	Приказ МЗ России №29Н от 28.01.2021
		Оториноларинголог - при поступлении на работу и в дальнейшем 1 раз в год	Приказ МЗ России №29Н от 28.01.2021
		Стоматолог - при поступлении на работу и в дальнейшем 1 раз в год	Приказ МЗ России №29Н от 28.01.2021
		Гинеколог - при поступлении на работу и в дальнейшем 1 раз в год	Приказ МЗ России №29Н от 28.01.2021
		- флюорография (или рентген грудной клетки в двух проекциях) при поступлении на работу и в дальнейшем 1 раз в год	Приказ МЗ России №29Н от 28.01.2021
		- анализ крови (клинический, общий холестерин, глюкоза, сифилис) при поступлении на работу и в дальнейшем 1 раз в год	Приказ МЗ России №29Н от 28.01.2021
		- общий анализ мочи при поступлении на работу и в дальнейшем 1 раз в год	Приказ МЗ России №29Н от 28.01.2021
		Исследования на гельминтозы - при поступлении на работу и в дальнейшем 1 раз в год	Приказ МЗ России №29Н от 28.01.2021
		ЭКГ - при поступлении на работу и в дальнейшем 1 раз в год	Приказ МЗ России №29Н от 28.01.2021
		Индекс массы тела - при поступлении на работу и в дальнейшем 1 раз в год	Приказ МЗ России №29Н от 28.01.2021

	Измерение внутриглазного давления (после 40 лет) – при поступлении на работу и в дальнейшем 1 раз в год	Приказ МЗ России №29Н от 28.01.2021
	Маммография в 2 проекциях женщинам старше 40 лет или КТ молочных желез - 1 раз в 2 года	Приказ МЗ России №29Н от 28.01.2021
	Исследование на носительство возбудителей кишечных инфекций – при поступлении на работу	Приказ МЗ России №29Н от 28.01.2021
	Справка из тубдиспансера – при поступлении на работу	Приказ МЗ России №29Н от 28.01.2021
	Мазок из зева и носа на наличие стафилококка – при поступлении на работу	Приказ МЗ России №29Н от 28.01.2021
	Гигиеническое обучение – при поступлении на работу и в дальнейшем 1 раз в год	Приказ МЗ России №29Н от 28.01.2021

4. Потенциальную опасность представляет изготавливаемая и реализуемая продукция:

- Салаты;
- Первые обеденные блюда;
- Напитки;
- Холодные закуски;
- Мучная кулинарная продукция.

5. Лицом, ответственным за осуществление производственного контроля, осуществляются следующие мероприятия:

№	Наименование мероприятий	Периодичность, контрольные точки	Исполнитель
1.	Проверка относительной влажности воздуха в складском помещении	Ежедневно с регистрацией в «Журнале учета температуры и влажности в складских помещениях»	Шеф-повар
2.	Проверка сроков прохождения сотрудниками гигиенической подготовки и медицинских осмотров	При приеме на работу с периодичностью утвержденной санитарным законодательством	Медицинский работник
3.	Проверка температуры воздуха внутри холодильников, холодильных камер, холодильного оборудования	Ежедневно с регистрацией в «Журнале учета температурного	Шеф-повар

		режима холодильного оборудования»	
4.	Проверка наличия документов, подтверждающих безопасность сырья животного происхождения по ветеринарно-санитарным показателям, соответствие поступившего мяса сельскохозяйственных животных ветеринарным сопроводительным документам.	Постоянно с регистрацией в журнале	Шеф-повар
5.	Проверка качества поступающего сырья и продукции – документальная (удостоверения качества и безопасности, декларации, сертификаты соответствия, ветеринарные свидетельства) и органолептическая, а также сроков и условий ее транспортировки, хранения и реализации. Проверка круп, муки, сухофруктов на загрязнение различными примесями, зараженность амбарными вредителями. Соблюдение товарного соседства при хранении продукции.	Постоянно с регистрацией в журнале Каждая партия	Шеф-повар
6.	Проверка качества упаковочных материалов документальная (удостоверения качества и безопасности, декларации, сертификаты соответствия), внешний осмотр.	Каждая партия	Шеф-повар
7.	Органолептическая оценка качества блюд, с регистрацией в бракеражном журнале.	Каждое блюдо «Журнал бракеража готовой продукции»	Бракеражная комиссия
8.	Отбор суточной пробы	Ежедневно	Повар
9.	Соблюдение организации питьевого режима.	Ежедневно	Медицинский работник
10.	Витаминизация блюд	Ежедневно	Повар
11.	Проверка качества и своевременности уборки помещений, соблюдение режима дезинфекции, использования средств индивидуальной защиты, соблюдение правил личной гигиены.	Постоянно	Медицинский работник
12.	Контроль за соблюдением режима текущей и генеральной уборки (санитарный день)	Еженедельно	Медицинский работник
13.	Исследование <u>пищевых продуктов</u> на показатель БГКП	6	ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Томской области» в

			Чайнском районе.
14.	Исследование <u>пищевых продуктов</u> на показатель КМАФАнМ	6	ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Томской области» в Чайнском районе.
15.	Определение патогенной микрофлоры в <u>пищевых продуктах</u>	6	ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Томской области» в Чайнском районе.
16.	Определение Staphylococcus aureus в <u>пищевых продуктах</u>	4	ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Томской области» в Чайнском районе.
17.	Смывы БГКП	30	ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Томской области» в Чайнском районе.
18.	Исследование на показатель «Общее микробное число» «Общие (обобщенные) колиформные Бактерии», (E.coli) (<u>Вода питьевая</u>)	4	ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Томской области» в Чайнском районе.
19.	Определение цветности воды	1	ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Томской области» в Чайнском районе.
20.	Определение железа общего воды	1	ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Томской области» в Чайнском районе.
21.	Температура воздуха в производственных помещениях Влажность воздуха в складах	Ежедневно Ежедневно	Повар
22.	Исследование параметров микроклимата производственных помещений	2	ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Томской области» в Чайнском районе.
23.	Исследование уровня искусственной освещенности в производственных помещениях	2	ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Томской области» в Чайнском районе.
24.	Контроль за организацией сбора и	постоянно	Зам.директора по АХЧ

	утилизацией отходов.		
25.	Контроль за проведением дезинсекции и дератизации.	Дератизация 1 раз в месяц Дезинсекция 2 раза в месяц	Зам.директора по АХЧ
26.	Выявление сотрудников с инфекционными заболеваниями, повреждениями кожных покровов, направление их на лечение и санацию.	постоянно	Медицинский работник
27.	Исследование дезинфицирующих средств	1	ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Томской области» в Чайнском районе.
28.	Микробиологические исследования на иерсиниоз	20	ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Томской области» в Чайнском районе.
29	Обработка системы вентиляции	постоянно	Повар
30	Профилактический осмотр и ремонт системы вентиляции.	постоянно	Зам.директора по АХЧ
	Контроль за последовательностью и поточности технологических операций производства продукции маршрутами движения потоков, перекрестным загрязнением.	постоянно	Зам.директора по АХЧ
	Внедрение и поддержка процессов производства (изготовления) пищевой продукции на основе принципов ХАССП.	постоянно	Руководитель, ответственный за организацию питания. Шеф-повар.

6.Запрещается прием на работу лиц не прошедших медицинского осмотра и гигиенического обучения.

Сотрудники не прошедшие медицинский осмотр и гигиеническую подготовку отстраняются от работы.

7.Перечень ситуаций, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения, при возникновении которых осуществляется информирование населения, органов местного самоуправления, Управления Роспотребнадзора.

Получение сообщений об инфекционном, паразитарном заболевании (острая кишечная инфекция, вирусный гепатит А, трихинеллез и др.), отравления, связанные с употреблением изготовленных блюд, авария канализационной системы с поступлением сточных вод в складские, производственные помещения.

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

- производственные помещения организации общественного питания;
- реализуемая особо скоропортящаяся пищевая продукция;
- технологические процессы;
- распределительная система питьевого водоснабжения.

9. Перечень форм учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля (в соответствии с требованиями системы безопасности пищевой продукции основанных на принципах ХАССП):

- Журнал учета температурного режима (Приложение №2 к СанПиН 2.3/2.43590-20)
- Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях (Приложение №3 к СанПиН 2.3/2.43590-20)
- Гигиенический журнал (сотрудники) (Приложение №1 к СанПиН 2.3/2.43590-20)
- Журнал бракеража готовой пищевой продукции (Приложение №4 к СанПиН 2.3/2.43590-20)
- Личные медицинские книжки сотрудников
- Договоры и акты приема выполненных работ по договорам (вывоз отходов, дератизация, дезинсекция, испытательные лаборатории).