

МБОУ «Верхнепотаповская СОШ»

Директор

О.А. Анисимова

Приказ от 01.03.2023 № 46



**ПРОГРАММА
МУНИЦИПАЛЬНОГО БЮДЖЕТНОГО
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ
«ВЕРХНЕПОТАПОВСКАЯ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ШКОЛА»**

**ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ
ЗА СОБЛЮДЕНИЕМ САНИТАРНЫХ ПРАВИЛ И ВЫПОЛНЕНИЕМ
САНИТАРНО-ПРОТИВОЭПИДЕМИЧЕСКИХ (ПРОФИЛАКТИЧЕСКИХ)
МЕРОПРИЯТИЙ ДЛЯ ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ.**

Адрес местонахождения:

347279

х. Верхнепотапов,

Ул. Школьная 26,

Константиновский район,

Ростовская область

ИНН 6116006891

- Свидетельство о государственной регистрации
- Серия 61 АЖ № 640134 от 02.12.2011г. выдано Управлением
Федеральной регистрационной службы по Ростовской области
- ОГРН 1026101123597 МФИНС России №20 по Ростовской области дата
внесения записи 30 октября 2002.
- Конт. тел. 8(86393)54-1-48
Электронная почта: vpshol@mail.ru
- Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Верхнепотаповская средняя общеобразовательная школа».
Директор школы: Анисимова О.А.
- Юридический адрес:
347279
х. Верхнепотапов,
ул. Школьная 24,
Константиновский район,
Ростовская область.
- Фактический адрес:
347279 х. Верхнепотапов,
ул. Школьная 24,
Константиновский район,

Ростовская область.

1. Перечень выпускаемой продукции, а также видов деятельности, представляющих потенциальную опасность для человека и подлежащих санитарно-эпидемиологической оценке:

- школьная столовая;
- выпускаемая продукция в ассортименте: готовая продукция в соответствии с утвержденным меню.

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

1. Директор школы: О.А. Анисимова тел.54-1-48

2.Заведующий хозяйством: В. В.Ермакова тел. 54-1-48

3. Перечень официально изданных нормативных документов, в том числе санитарных правил в соответствии с осуществляемой деятельностью:

-СП от 03.06.2020 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 новой коронавирусной инфекции (COVID-19)»;

-Федеральный закон от 30 марта 1999г. № 52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения" (ред. от 30.12.2006 г.);

-Федеральный закон от 02 января 2000 г.№.29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (ред. от 30.12.2006 г.);

-Федеральный закон «Об иммунопрофилактике инфекционных заболеваний», № 157-ФЗ от 17.09.1998 (ред. от 30.06.2006 г.);

-Федеральный закон «О предупреждении распространения туберкулеза в Российской Федерации» от 18.06.2001 № 77-ФЗ (ред. от 22.08.2004 г.);

- Постановление Правительства Российской Федерации от 15.08.1997 г. № 1036 «Об утверждении правил оказания услуг общественного питания (в ред. Постановления Правительства РФ от 10.05.2007 г. № 1036);

- СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья» (в ред. Постановления Главного государственного санитарного врача РФ от 03.04.2003 № 28, Изменения № 2, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 03.05.2007 № 25);

- СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;

- СП 3.5.1378-03 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и осуществлению дезинфекционной деятельности»;

- СП 3.5.3.1129-02 «Санитарно-эпидемиологические требования к проведению дератизации»;

- СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-

противоэпидемических (профилактических) мероприятий» (в ред. Изменений и дополнений № 1, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.03.2007 № 13);

- СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»;

- Нормативная и техническая документация, технологические инструкции (на продукцию, реализуемую вне организации через торговую сеть);

- 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 новой коронавирусной инфекции (COVID-19)»;

- МР 2.3.0279-22. 2.3. Гигиена питания. Рекомендации по осуществлению производственного контроля за соответствием изготовленной продукции стандартам, техническим регламентам и техническим условиям. Методические рекомендации» (утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 21.03.2022).5

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

Производственный контроль по соблюдению санитарных правил и выполнению санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий возлагается на следующих лиц:

№ п/п	Фамилия Имя Отчество	Должность	Обязанности
1.	О.А. Анисимова	Директор	Контроль за санитарным состоянием школы и столовой; Контроль за соблюдением правил СанПиН и охраны труда; Обеспечение необходимыми материалами. Контроль за своевременным прохождением гигиенической аттестации, медицинских осмотров, наличием у всех работников личных медицинских книжек.
2.	В.В.Ермакова	Заведующий хозяйством	
3	В.В.Ермакова	Заведующий	Контроль над санитарным

		хозяйством	состоянием коридоров школы, туалетов; Обеспечение необходимыми дезинфицирующими средствами, моющими, средствами
4.	В.В.Ермакова	Заведующий хозяйством	1. Общий контроль над состоянием пищеблока;
			2. Соблюдение правил приготовления пищи и хранения пищевых продуктов.
5.	О.А.Анисимова	Директор	1. Контроль над питанием детей из малообеспеченных, асоциальных семей и всех школьников
6.	В.В.Ермакова	Заведующий хозяйством	1. Контроль за своевременной маркировкой мебели, ее сохранностью, санитарно-гигиеническим состоянием учебных кабинетов.
7.	В.В.Ермакова	Заведующий хозяйством	1. Контроль за соблюдением правил СанПиН во время проведения оздоровительных кампаний; Контроль за санитарно-гигиеническим состоянием помещений, в которых проводятся массовые мероприятия.
8.	В соответствии с договором МБУЗ «ЦРБ Константиновского района, Ростовской области»	Медицинская сестра	Контроль за медицинским и гигиеническим состоянием здоровья детей; Проведение профилактической работы.

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

№ п/п	Наименование должностей
-------	-------------------------

1.	Повар
2.	Кухонный рабочий
3.	Кладовщик

Работники "столовой, занимающие должности, указанные в п. 4. 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 ¹
Оториноларинголог	При поступлении на работу, в дальнейшем - 1 раз в год
Стоматолог	При поступлении на работу, в дальнейшем - 1 раз в год
Гинекологом	При поступлении на работу, в дальнейшем - 1 раз в год
Психиатр	При поступлении на работу, в дальнейшем - 1 раз в год
Нарколог	При поступлении на работу, в дальнейшем - 1 раз в год
Флюорография	При поступлении на работу, в дальнейшем - 1 раз в год
Инфекционист:	При поступлении на работу, в дальнейшем - 1 раз в год
Исследование крови на сифилис	При поступлении на работу, в дальнейшем - 1 раз в год ¹
Мазки на гонорею	При поступлении на работу, в дальнейшем - 1 раз в год ¹
Исследования на носительство возбудителей кишечных инфекций и серологическое обследование на брюшной тиф	При поступлении на работу и в дальнейшем – по эпидемиологическим показаниям
Исследования на гельминтозы	При поступлении на работу и в дальнейшем – не реже 1 раза в год, либо по эпидемиологическим показаниям
Мазок из зева и носа на наличие патогенного стафилококка	При поступлении на работу, в дальнейшем – по медицинским и эпидемиологическим показаниям

Кратность осмотра может быть увеличена с учетом складывающейся эпидемиологической ситуации и действующих местных нормативных актов.

" Кратность обследований может быть увеличена с учетом складывающейся эпидемиологической ситуации и действующих местных нормативных актов.

' Кратность обследований может быть увеличена с учетом складывающейся эпидемиологической ситуации и действующих местных нормативных актов.

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 столовой проходят профессиональное гигиеническое обучение и аттестацию при поступлении на работу, далее не реже - 1 раз в 2 года

6. Перечень мероприятий, проведение которых необходимо для контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, выполнением санитарно-гигиенических (профилактических) мероприятий:

№ п/п	Наименование мероприятий	Периодичность	Исполнитель (должность)	Учетно-отчетная форма	Нормативная, нормативно-техническая и методическая документация, регламентирующая проведение контроля
1.	Проверка санитарно-технического состояния столовой: -исправность и эффективная работа отопительной системы, - систем хозяйственно питьевого холодного и горячего водоснабжения, -канализации (дворовых туалетов); -технологического и	Ежедневно перед началом работы, согласно графику планово-предупредительных ремонтов, обслуживания и осмотров	Заведующий хозяйством, медицинская сестра	Акт проверки	ТР ТС 005/2011; ТР ТС 021/2011; ТР ТС 022/2011 технические регламенты на отдельные виды пищевой продукции; СП 2.3.6.3668-20;

	холодильного оборудования, -осветительных проборов их своевременный ремонт.				СанПиН 2.1.3684-21
2.	Проверка температурного режима внутри холодильного оборудования с использованием термометров.	Ежедневно перед началом работы	Заведующий хозяйством Заведующий хозяйством	Журнал учета температурного режима холодильного оборудования	ТР ТС 005/2011; ТР ТС 021/2011; ТР ТС 022/2011 технические регламенты на отдельные виды пищевой продукции; СП 2.3.6.3668-20; СанПиН 2.1.3684-21
3.	Проверка наличия дезинфицирующих и моющих средств для обработки инвентаря и правильности их использования.	до 1 числа каждого месяца	Заведующий хозяйством	Журнал учета наличия дезинфицирующих и моющих средств	ТР ТС 021/2011; СП 2.3.6.3668-20; инструкции на моющие и дезинфицирующие средства
4.	Проверка сроков прохождения сотрудниками гигиенической подготовки, аттестации, медицинских осмотров и исследований, проведения профилактических прививок.	при приеме на работу, в дальнейшем 1 раз в год и с учетом эпидемиологической ситуации.	директор	Медицинские книжки	ТР ТС 021/2011; СП 2.3.6.3668-20; приказ Минздрава России N 29н от 28.01.2021
5.	Осмотр сотрудников на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангин,	ежедневно	Медицинская сестра	Журнал здоровья	ТР ТС 021/2011; СП 2.3.6.3668-20; приказ

	катаральных явлений верхних дыхательных путей, своевременное их отстранение от работы.				Минздрава России N 29н от 28.01.2021
6.	Проверка наличия соответствующих документов (удостоверение качества и безопасности пищевых продуктов, документов ветеринарно-санитарной экспертизы и др.). подтверждающих безопасность и качество поступающих на предприятие пищевых продуктов и продовольственного сырья, инвентаря, оборудования, тары, моющих и дезинфицирующих средств и т.д.	постоянно	директор, заведующий хозяйством, медицинская сестра	Бракеражные журналы	
7.	Проверка сроков годности и условий хранения пищевых продуктов.	ежедневно	директор, заведующий хозяйством, медицинская сестра	Бракеражные журналы	
8.	Организация проведения лабораторных исследований блюд и кулинарных изделий, воды, воздуха рабочей зоны, измерения параметров физических факторов в аккредитованной лаборатории.	1 раз в год	Директор, в соответствии с договором «ФБУЗ «ЦГиЭ РО»	Акт проверки	

9.	Проверка качества и своевременности уборки помещений, соблюдения режима дезинфекции.	постоянно	Заведующий хозяйством, медицинская сестра	Журналы проверки	ТР ТС 021/2011; СП 2.3.6.3668-20; МР 4.2.0220-20
	Соблюдения правил личной гигиены.	ежедневно до начала работы		Журналы проверки	ТР ТС 021/2011; СП 2.3.6.3668-20; приказ Минздрава России N 29н от 28.01.2021
10.	Организация работ по дератизации, дезинсекции и дезинфекции.	В соответствии с договором «ФБУЗ «ЦГиЭ РО»	Заведующий хозяйством	Акты на проведение работы	
11.	Контроль за организацией питания:	ежедневно	директор, заведующий хозяйством.		ТР ТС 021/2011; ТР ТС 022/2011 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

11.1	Контроль за обеспеченностью горячим питанием школьников, выполнение согласованного с Управлением Роспотребнадзора по Ростовской области (ТО) примерного меню.	ежемесячно	директор, заведующий хозяйством	Приказы, меню, утверждённое директором, бракеражные журналы	ТР ТС 022/2011 технические регламенты на отдельные виды пищевой продукции; ГОСТ, СТО, технические условия на выпускаемую продукцию; программа обязательных предварительных мероприятий; план ХАССП предприятия
11.2	Наличие достаточного количества маркированного производственного оборудования, инвентаря, кухонной посуды, тары; столовой посуды, соблюдение правил мытья столовой и кухонной посуды.	ежедневно	Заведующий хозяйством	Акт итоговой проверки 1 раз в квартал	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
11.2	Составление ежедневного меню, наличие нормативно-технологической документации, соблюдение питьевого режима, объема порций и выполнение норм питания	ежедневно	Заведующий хозяйством, кладовщик медицинская сестра	Журналы	ТР ТС 022/2011 технические регламенты на отдельные виды пищевой продукции; ГОСТ, СТО, технические

	с учетом возраста детей, проведение искусственной «С» витаминизации, использование обогащенных микронутриентами продуктов питания.				условия на выпускаемую продукцию; программа обязательных предварительных мероприятий; план ХАССП предприятия
11.3	Подготовка сведений о качественном и количественном составе рациона питания: калорийность, содержание белков, жиров, углеводов, витаминов, макро- и микроэлементов.	1 раз в год	кладовщик, медицинская сестра	Журнал расчета калорийности	ТР ТС 022/2011 технические регламенты на отдельные виды пищевой продукции; ГОСТ, СТО, технические условия на выпускаемую продукцию; программа обязательных предварительных мероприятий; план ХАССП предприятия
11.4	Снятие пробы готовой продукции бракеражной комиссией (медицинский работник, работник пищеблока, представитель администрации образовательного учреждения) и оценка качества блюд по органолептическим показателям.	перед выдачей	директор повар, медицинская сестра	Бракеражный журнал	
11.5	Отбор суточных проб,	ежедневно	директор	Бракеражный	

	соблюдение сроков их хранения.		повар, медицинская сестра	журнал	
11.6	Контроль за ведением учетной документации, указанной в разделе 8.	ежедневно	директор	Приказ	

6. Перечень ситуаций, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения, при возникновении которых осуществляется информирование органов местного самоуправления, Управления Роспотребнадзора по Ростовской области (территориальный отдел Управления): тел.6-04-92

-получение сообщений об инфекционном, паразитарном заболевании (острая кишечная инфекция, вирусный гепатит А, трихинеллез и др.),

-отравлении, связанном с употреблением изготовленных блюд,

-аварий на водопроводной системе, отсутствие воды,

-аварий на канализационной системе,

-аварий (отсутствии) электроснабжения, газоснабжения.

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

- производственные помещения организации общественного питания;

- реализуемые блюда;

- рационы питания;

- технологические процессы;

- рабочие места.

Организация лабораторных исследований, испытаний питания в МБОУ «Верхнепотаповская СОШ»

Вид исследований	Объект исследования (обследования)	Количество, не менее	Кратность, не реже
Бактериологическое исследование пищевого продукта на соответствие требованиям санитарного законодательства	Первые блюда	1 проба исследуемого приема пищи	1 раз в год

Определение АДВ в хлорсодержащих дезинфицирующих средствах на соответствие требованиям санитарного законодательства		1 проба;	1 раз в год
Бактериологическое исследование смывов на БГКП на соответствие требованиям санитарного законодательства	Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала	5 смывов	1 раз в год

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

8.1. Журнал учета результатов медицинских осмотров работников (приложение 6 СП 2.3.6.1079-01);

8.2. Журналы учетной документации пищеблока: «Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья»; «Журнал бракеража кулинарной готовой продукции»; «Журнал здоровья»; «Журнал проведения витаминизации третьих блюд»; «Журнал учета температурного режима холодильного оборудования»; «Ведомость контроля за рационом питания» (приложение 10 СанПиН 2.4.5.2409-08);

8.3. Личные медицинские книжки работников;

8.4. Санитарные паспорта на транспорт;

8.5. Акты отбора проб и протоколы лабораторных исследований аккредитованных лабораторий;

8.6. Удостоверения качества и безопасности вырабатываемой продукции (для продукции, реализуемой вне организации через торговую сеть);

8.7. Договоры и акты приема выполненных работ по договорам (вывоз отходов, дератизация, дезинсекция и т.д.)

Производственный контроль над соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий возлагается на следующих лиц.

№	Фамилия, Имя, Отчество	Должность	Обязанности
1.	О.А. Анисимова	Директор	

			Контроль за санитарным состоянием школы и столовой; Контроль за соблюдением правил СанПиН и охраны труда; Обеспечение необходимыми материалами.
2.	О.А. Анисимова	Директор	Контроль над своевременным прохождением гигиенической аттестации, медицинских осмотров, наличием у всех работников личных медицинских книжек.
3	В.В.Ермакова	Заведующий хозяйством	Контроль над санитарным состоянием коридоров школы, туалетов; Обеспечение необходимыми дезинфицирующими средствами, моющими, средствами
4.	О. А.Анисимова, В.В.Ермакова	Директор, заведующий хозяйством	Общий контроль над состоянием пищеблока; соблюдение правил приготовления пищи и хранения пищевых продуктов.
5.	О.А.Анисимова	Директор	Контроль за питанием детей из малообеспеченных, асоциальных семей и всех школьников
6.	В.В.Ермакова	Заведующий хозяйством	Контроль за своевременной маркировкой мебели, ее сохранностью, санитарно-гигиеническим состоянием учебных кабинетов.

7.	В.В.Ермакова	Заведующий хозяйством	Контроль за соблюдением правил СанПиН во время проведения оздоровительных кампаний. Контроль над санитарно-гигиеническим состоянием помещений, в которых проводятся массовые мероприятия.
8.	В соответствии с договором МБУЗ «ЦРБ Константиновского района, Ростовской области»	Медицинская сестра	Контроль за медицинским и гигиеническим состоянием здоровья детей; Проведение профилактической работы.