

«СОГЛАСОВАНО»

И.П.Агафонов/С.Н.

*И.П.Агафонов*  
И.П.Агафонов/С.Н.Агафонов

«*01*» *сентября* 2020г



«УТВЕРЖДАЮ»

Директор Муниципального  
бюджетного  
образовательного  
учреждения Тейковского  
муниципального района  
«Нерльская средняя  
образовательная школа»



*Г.В.Сальникова*  
Г.В.Сальникова

«*01*» *сентября* 2020г

**ПРОГРАММА (ПЛАН)  
ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ ПИТАНИЯ  
МБОУ НЕРЛЬСКАЯ СОШ**

Адрес: Ивановская область, Тейковский район, д.Харино, дом 37, строение 1

2020

1. Настоящая Программа за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий разработана на основании требований статьи 32 Федерального закона от 30.03.1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» и постановлением главного государственного санитарного врача РФ от 13.07.2001 г. № 18 «О введении в действие Санитарных правил – СП 1.1.1058-01».

2. Необходимые изменения, дополнения в программу производственного контроля вносятся при изменении вида деятельности, вводе в эксплуатацию новых помещений, реконструкции старых, других существенных изменениях деятельности юридического лица.

3. Виды деятельности, которые осуществляет образовательная организация:

- начальное общее, основное общее и среднее общее образование.

4. Перечень официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью:

- Федеральный закон от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
- Федеральный закон от 2 января 2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
- ГОСТ Р 56237-2014 (ИСО 5667-5:2006). Национальный стандарт Российской Федерации. Вода питьевая. Отбор проб на станциях водоподготовки и в трубопроводных распределительных системах;
- СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
- СП 1.1.1058-01. 1.1 Общие вопросы. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением Санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий. Санитарные правила;
- СП 3.1/3.2.3146-13 Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней. Санитарно-эпидемиологические правила;
- СП 3.5.1378-03. 3.5. Дезинфектология. Санитарно-эпидемиологические требования к организации и осуществлению дезинфекционной деятельности. Санитарно-эпидемиологические правила;
- СП 3.5.3.3223-14. Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дератизационных мероприятий;
- Р 2.2.2006-05. 2.2. Гигиена труда. Руководство по гигиенической оценке факторов рабочей среды и трудового процесса. Критерии и классификация условий труда;
- СанПиН 2.3.2.1324-03. 2.3.2. Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы;
- СанПиН 2.2.4.3359-16 Санитарно-эпидемиологические требования к физическим факторам на рабочих местах;
- СанПиН 2.2.0.555-96. 2.2. Гигиена труда. Гигиенические требования к условиям труда женщин. Санитарные правила и нормы;
- СанПиН 2.2.4.548-96. 2.2.4. Физические факторы производственной среды. Гигиенические требования к микроклимату производственных помещений. Санитарные правила и нормы;
- СП 60.13330.2016. Свод правил. Отопление, вентиляция и кондиционирование воздуха. Актуализированная редакция СНиП 41-01-2003;
- СН 2.2.4/2.1.8.566-96. 2.2.4. Физические факторы производственной среды. 2.1.8. Физические факторы окружающей природной среды. Производственная вибрация, вибрация в помещениях жилых и общественных зданий. Санитарные нормы;
- МУ № 4425-87 «Санитарно-гигиенический контроль систем вентиляции производственных помещений»;

- МУ 2.2.4.706-98/МУ ОТ РМ 01-98. 2.2.4. Физические факторы производственной среды. Оценка освещения рабочих мест. Методические указания;
- СН 2.2.4/2.1.8.562-96. 2.2.4. Физические факторы производственной среды. 2.1.8. Физические факторы окружающей природной среды. Шум на рабочих местах, в помещениях жилых, общественных зданий и на территории жилой застройки. Санитарные нормы
- ГН 2.2.5.3532-18 «Предельно допустимые концентрации (ПДК) вредных веществ в воздухе рабочей зоны»;
- НРБ-99/2009. СанПиН 2.6.1.2523-09. Нормы радиационной безопасности. Санитарные правила и нормативы;
- приказ Минздрава России от 12 апреля 2011 г. № 302н «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».

4. Ответственным за организацию производственного контроля является заместитель директора школы по воспитательной работе (ВР) Шапоренко Ольга Петровна: тел. 8-49-343-49-4-41

5. Предварительными и периодическими медицинскими осмотрами, а также профессионально-гигиенической подготовке подлежат сотрудники, согласно утвержденным спискам (приложение № 1).

6. Лицами, ответственными за осуществление производственного контроля проводятся следующие мероприятия:

|    |   |   | проведение контроля  |
|----|---|---|--|
| 1. | Контроль за условиями питания:<br>1) температурой воздуха и режимом проветривания в обеденном зале и на пищеблоке;<br>2) естественным и искусственным освещением, в том числе за санитарным состоянием стекол в окнах и светильников, режимом использования светильников; своевременностью замены перегоревших ламп;<br>3) исправностью санитарно-технического оборудования | ПОСТОЯННО<br><br>ПОСТОЯННО<br><br>ПОСТОЯННО | Старший повар –<br>Водопись Т.М.<br><br>Директор<br>Сальникова Г.В.<br><br>Директор<br>Сальникова Г.В.   |
| 2. | Контроль за соблюдением санитарно-эпидемиологического режима:<br>1) качество и своевременность уборки помещений учреждения;<br><br>2) соблюдение режима дезинфекции: наличие моющих и дезинфицирующих средств, соблюдение правил их хранения и применения;<br>3) соблюдение правил личной гигиены   | ЕЖЕДНЕВНО<br><br>ЕЖЕДНЕВНО<br><br>ЕЖЕДНЕВНО | Ответственный за организацию питания (заместитель директора по ВР)<br>Шапоренко О.П.<br><br>Старший повар –<br>Водопись Т.М.<br>Старший повар –<br>Водопись Т.М. |
| 3. | Проверка сроков прохождения сотрудников гигиенической подготовки и медицинского осмотра   | ПОСТОЯННО                                   | Представитель организации общественного питания<br>Хренов В.В.   |
| 4. | Контроль за условиями транспортировки пищевых продуктов   | ПОСТОЯННО                                   | Старший повар –<br>Водопись Т.М.   |
| 5. | Контроль качества поступающей продукции (наличие документов подтверждающих качество и безопасность продукции, сертификаты соответствия, санитарно-эпидемиологические заключения, ветеринарные свидетельства, удостоверения о качестве)  | ПОСТОЯННО                                   | Представитель организации общественного питания<br><br>Хренов В.В.   |
| 6. | Контроль за условиями хранения сырья и готовой продукции  | ПОСТОЯННО                                   | Старший повар –<br>Водопись Т.М.   |
| 7. | Контроль за рационом питания: набор продуктов, используемых при формировании меню и приготовлении пищи  | ПОСТОЯННО                                   | Ответственный за организацию питания<br>Шапоренко О.П.   |
| 8. | Контроль за соответствием рациона питания обучающихся двухнедельному меню   | ПОСТОЯННО                                   | Ответственный за организацию питания<br>Шапоренко О.П.   |
| 9. | Контроль за готовящейся пищевой продукцией: соблюдение технологии приготовления блюд технологическим документам   | ПОСТОЯННО                                   | Ответственный за организацию питания<br>Шапоренко О.П.   |

|     |  |  |   |
|-----|--|--|---|
| 10  | Контроль за соответствием суточных проб партиям приготовленной пищевой продукции и сроками их хранения   | ПОСТОЯННО  | Ответственный за организацию питания<br>Шапоренко О.П.                  |
| 11  | Количество за состоянием здоровья работников: отсутствием инфекционных заболеваний, повреждений кожных покровов  | ПОСТОЯННО  | Старший повар –<br>Водопья Т.М.   |
| 12  | Контроль за соблюдением санитарно-эпидемиологического режима, соблюдением режима дезинсекции: наличие моющих и дезинфицирующих средств, соблюдение правил их хранения и применения; своевременность и качество уборки помещений; соблюдением правил личной гигиены   | ПОСТОЯННО  | Директор<br>Сальникова Г.В.<br><br>Старший повар-<br>Водопьян Т.М.      |
| 13  | Обеспечение лабораторно-инструментального контроля:<br>- микробиологические исследования смывов с инвентаря и оборудования, рук и одежды персонала;<br>- микробиологические исследования готовых блюд;<br>- исследования готовых блюд на калорийность и полноту вложения;<br>- исследования качества воды источников питьевого водоснабжения<br><br>- исследование качества воды разводящей сети;<br>- исследование йодированной соли на содержание йода<br>- контроль проводимой витаминизации блюд | Не менее 2 раз<br>в год<br><br>Не менее 1 раза<br>в год<br>Не менее 1 раза<br>в год<br>Перед началом<br>организации<br>питания (не менее<br>1 в год)<br>Перед открытием<br>и в дальнейшем не<br>менее 1 в год<br>Не менее 1 раза<br>в год<br>Не менее 2 раз<br>в год | Представитель<br>организации<br>общественного<br>питания<br>Хренов В.В. |
| 14  | Мероприятия по дезинсекции и дератизации (договор №93)   | ПОСТОЯННО  | Директор<br>Сальникова Г.В.   |
| 15. | Проверка своевременности прохождения сотрудниками:<br>- гигиенической подготовки;<br><br>- медицинского осмотра  | Перед<br>поступлением на<br>работу<br><br>Перед<br>поступлением на<br>работу и в<br>дальнейшем в<br>соответствии с<br>порядком<br>определенным<br>федеральным<br>органом<br>исполнительной<br>власти по<br>здравоохранению   | Представитель<br>организации<br>общественного<br>питания<br>Хренов В.В. |

7. Директор образовательного учреждения (МБОУ Нерльская СОШ) должен информировать Территориальный отдел Территориального управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия по Ивановской области в г.Тейково, Тейковском, Ильинском, Гав-Посадском и Комсомольском районах о случаях возникновения аварийных ситуаций, связанных с остановкой производства, нарушением технологических процессов, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию детей и персонала, в том числе:

- отключение электроэнергии;
- аварийные ситуации в работе систем водоснабжения и канализации;
- выход из строя технологического и холодильного оборудования.