

Утверждаю
Директор школы
Карпова О.В.
«19» мая 2025 г.



ПРОГРАММА

ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ

по выполнению санитарно-противоэпидемиологических
(профилактических) мероприятий

Наименование предприятия: Муниципальное
общеобразовательное учреждение Тумская
средняя общеобразовательная школа №46

Юридический адрес: 391301, Рязанская обл.,
Клепиковский р-он, п. Тума, ул. Ленина, д. 141

Банковские реквизиты:

ИНН 6205005152 КПП 620501001 ОКАТО 61210554000
ОГРН 1026200557305 ОКОПФ 20903 ОКОГУ 4210007 ОКФС -14

ОКТМО 61610154

ОКПО 24298085

ОКВЕД 80.21.2

Расчетный счет 40701810300001000009 (л/с 20596X52850)

в Отделении Рязань, г. Рязань

БИК 046126001

Ф.И.О. руководителя, телефон:

Карпова Ольга Викторовна

4-02-42

Вид деятельности учреждения:

образовательная

1. Производственный контроль за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий осуществляется в соответствии с нормативными документами:

- Федеральный закон от 30 марта 1999 года №52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (в ред. ФЗ от 25.06.2012 №86-ФЗ);

Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 28 сентября 2020 г. № 28 "Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи"

Методические рекомендации МР 2.4.0242-21 "Методические рекомендации по обеспечению санитарно-эпидемиологических требований к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи" (утв. Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека 17 мая 2021 г.)

Санитарно-эпидемиологические правила и нормы СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения". Утверждены постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27 октября 2020 г. N 32. Санитарно-эпидемиологические правила и нормы СанПиН 2.3/2.4.3590-20"

- СП 1.1.1058-01 (в ред. Изменений и дополнений №1, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.03.2007 г. №13 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»;

Методические рекомендации МР 2.3.6.0233-21 "Методические рекомендации к организации общественного питания населения" (утв. Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека 2 марта 2021 г.)

-СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья»;

Санитарные правила и нормы СанПиН 1.2.3685- 21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания». Утверждены Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28.01.2021 №2.

СанПиН 2.1.4.1074-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества. Гигиенические требования к обеспечению безопасности систем горячего водоснабжения» (с дополнениями и изменениями). СанПиН 2.1.4.1116-02 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды, расфасованной в ёмкости.

СанПиН 3.3686-21. «Санитарные правила и нормы Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней». Утверждены постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.01.2021 N 4 санитарные правила и нормы санпин 3.3686-21 "Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней"

Санитарно-эпидемиологические правила СП 3.1.3597-20 "Профилактика новой коронавирусной инфекции (COVID-19)" (с изменениями на 20 июня 2022 года)

- Письмо Министерства образования и науки РФ от 12 апреля 2012 года 731 «О формировании культуры здорового питания обучающихся, воспитанников»;

-Приказ Минздрава РФ от 29 июня 2000 года №229 «О профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организаций»;

-Приказ Минздравсоцразвития РФ от 12.04.2011 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»

2. Перечень должностных лиц, на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля:

2.1 Ответственное должностное лицо по организации производственного контроля:

шеф-повар - Митюстова Нина Ивановна

2.2 За организацию питания:

шеф-повар - Митюстова Нина Ивановна

2.3 За работу холодильного, технологического оборудования и состоянием производственной среды:

заместитель директора по АХЧ – Синева Ираида Викторовна

2.4 За соблюдение правил техники безопасности:

заместитель директора по АХЧ – Синева Ираида Викторовна

2.5 За организацию и проведение предварительных при поступлении и периодических медосмотров (определение контингентов и составление списка лиц, подлежащих периодическим медосмотрам; заключение договора на проведение медосмотров с лечебно-профилактическими учреждениями):

директор школы Карпова Ольга Викторовна

2.6. За организацию питания и качественного приготовления пищи: медицинская сестра Косякова Ирина Анатольевна (по согласованию)

3. Контрольные критические точки:

- 1) Состояние производственной среды (пищеблок)
- 2) Контроль за поступающим сырьем и качеством готовых блюд

4. Организация лабораторно-инструментального контроля за качеством и безопасностью готовой продукции, состоянием производственной среды

Таблица 1.

Вид продукции	Исследуемые параметры	Периодичность исследований	Место отбора проб	Нормативно-техническая документация	Примечание
Вода водопроводная: холодная	Микробиологические показатели: -общее микробное число -общие колиформные бактерии -термотолерантные колиформные бактерии	1 проба 1 раз в год	помещение пищеблока	СанПиН 2.4.5.2409-08	Филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии» в Рязанской обл. в Касимовс-

	Санитарно-химические показатели: -краткий химический анализ воды без рН	1 проба 1 раз в год	помещение пищеблока	СанПиН 2.4.5.2409-08	ком районе
Готовая продукция	Микробиологические исследования Термическая обработка	1 проба 1 раз в год 1 блюдо 1 раз в год	линия раздачи линия раздачи	СанПиН 2.4.5.2409-08 СанПиН 2.4.5.2409-08	Филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии» в Рязанской обл. в Касимовском районе
Инвентарь, оборудование в пищеблоке	Микробиологические показатели: -БГКП -я/гельмин-тов	10 смывов 1 раз в год 10 смывов 1 раз в год	объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала, пищевые продукты	СанПиН 2.4.5.2409-08	Филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии» в Рязанской обл. в Касимовском районе

5. Перечень возможных аварийных ситуаций и ситуаций, создающих угрозу здоровья воспитанников учреждения:
- 1) Аварии на системах водоснабжения
 - 2) Аварии на системах канализации
 - 3) Аварии на системах энергоснабжения
 - 4) Несоответствие продукции санитарным нормам
 - 5) Несоответствие факторов производственной среды санитарным нормам

При возникновении аварийных ситуаций, при получении результатов исследований продукции, факторов производственной среды, не соответствующих санитарным нормам – принятие мер по приостановлению работы и реализации информирование управления Роспотребнадзора по Рязанской области (тел. 92-98-07)

6. Перечень форм учетной документации пищеблока, установленный действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля:
- 1) Журнал бракеража пищевых продуктов, продовольственного сырья
 - 2) Журнал бракеража готовой продукции
 - 3) Журнал здоровья
 - 4) Журнал контроля температурного режима холодильного оборудования
 - 5) Журнал проведения «С»-витаминизации третьих и сладких блюд

Ведомость контроля за рационом питания и выполнением физиологических норм