



О.В. Карпова

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

Карпова О.В.,

телефон: 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);
 - 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»);
 - 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 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов (с изменениями от 31 мая, 20 августа 2002 г., 15 апреля 2003 г., 25 июня 2007 г., 18 февраля, 5 марта, 21, 23 мая, 16 июля, 1, 10 октября, 11 декабря 2008 г., 5 мая, 8 декабря 2009 г., 27 января, 21 апреля, 10 августа, 5 октября, 12 ноября, 27 декабря 2010 г., 11 апреля, 1 июня 2011 г.)»;
 - Письмо Министерства образования и науки РФ от 12 апреля 2012 года 731 «О формировании культуры здорового питания обучающихся, воспитанников»;
 - 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» (утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 26 сентября 2001 г. №24) (с изменениями от 7 апреля 2009 г., 25 февраля 2010 г., 28 июня 2010 г.)»;
 - Санитарные правила и нормы СанПиН 2.2.4.548-98 «Гигиенические требования к микроклимату производственных помещений»;
 - СанПиН 2.2.1/2.1.1.1278-03 «Гигиенические требования к естественному, искусственному и совмещенному освещению жилых и общественных зданий» (с изменениями от 15 марта 2010 г.)»;
 - Санитарные нормы СН 2.2.4/2.1.8.562-96 «Шум на рабочих местах, в помещениях жилых, общественных зданий и на территории жилой застройки»;
 - СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего специального образования»;
 - 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 МОУ Тумская СОШ № 46 - Левочкина Ирина Владимировна

шеф – повар филиала МОУ Тумская СОШ № 46 «Оськинская ООШ» – Аблова Светлана Владимировна

2.2 За организацию питания:

шеф-повар МОУ Тумская СОШ № 46 - Левочкина Ирина Владимировна

шеф – повар филиала МОУ Тумская СОШ № 46 «Оськинская ООШ» – Аблова Светлана Владимировна

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

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 Касимовском районе
	Санитарно-химические показатели: -краткий химический анализ воды без рН	1 проба 1 раз в год	помещение пищеблока	СанПиН 2.4.5.2409-08	
Готовая продукция	Микробиологические исследования	1 проба 1 раз в год	линия раздачи	СанПиН 2.4.5.2409-08	Филиал ФБУЗ «Центр гигиены и

	Термическая обработка	1 блюдо 1 раз в год	линия раздачи	СанПиН 2.4.5.2409-08	эпидемиологии» в Рязанской обл. в Касимовском районе
Инвентарь, оборудование в пищеблоке	Микробиологические показатели: -БГКП -я/гельминтов	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 здоровью 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
- 6) Ведомость контроля за рационом питания и выполнением физиологических норм.