

Утверждаю:

Директор МБОУ гимназии № 103  
г. Минеральные Воды

Р.Г. Агабекова

2021 г.

«

## ПРОГРАММА

### **производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических мероприятий в летнем оздоровительном лагере «Полиглот» с дневным пребыванием детей МБОУ гимназии № 103 г. Минеральные Воды**

Ответственным за осуществление производственного контроля является директор, заместитель директора по АХЧ, начальник лагеря.

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

- Федеральный закон от 05.04.2013 N 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд»;
- Федеральный закон от 02.01.2000 N 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
- Федеральный закон от 7 февраля 1992 г. 2300 -1 «О защите прав потребителей» (в ред. Федеральных законов от 21.12.2004 N 171-ФЗ, от 25.10.2007 N 234-ФЗ, от 29.07.2018 N 250-ФЗ);
- СанПиН 2.4.5. 2409-08 «Санитарно - эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях»;
- СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях»;
- СанПиН 2.4.4.2599-10 «Гигиенические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в оздоровительных учреждениях с дневным пребыванием детей в период каникул»;
- СанПиН 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических мероприятий»;
- СанПиН 42-123-4117-86 «Условия, сроки хранения особо скоропортящихся продуктов»
- СанПиН 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов»;
- СанПиН 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания. Изготовлению и оборотоспособности в них продовольственного сырья и пищевых продуктов»;
- СанПиН 3.5.2.1376-02 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дезинсекционных мероприятий против синантропных членистоногих»;
- СанПиН 3.5.3.1129-02 «Санитарно-эпидемиологические требования к проведению дератизации»
- СанПиН 2.4.3648-20 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»
- СанПиН 3.1/2.4.3598-20 «Санитарно – эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы оздоровительных организаций и других субъектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции».



**Цель:** обеспечить безопасность питания учащихся гимназии путем строгого соблюдения санитарных правил, выполнения производственного контроля и санитарно-противоэпидемических мероприятий.

**Задачи:** сохранение здоровья, внедрение здоровьесберегающих технологий организации питания; Соблюдение санитарных норм и правил.

Разделы программы:

1. Совершенствование организации работы пищеблока.
2. Организация питания в общеобразовательной организации.
3. Производственный контроль.
4. Информация и работа с родительской общественностью.

#### **Объект производственного контроля:**

1. Помещения школьной столовой;
2. Оборудование;
3. Технологические процессы;
4. Рабочие места;
5. Сырье, полуфабрикаты;
6. Готовая продукция.

#### **Производственный контроль включает:**

1. Микробиологические показатели качества и безопасности продуктов, готовых блюд, воды;
2. Полнота и правильность ведения и оформления соответственной документации на пищеблоке;
3. Качество мытья посуды;
4. Условия хранения продуктов;
5. Исправность холодильного и технологического оборудования;
6. Контроль личной гигиены и своевременное прохождение необходимых осмотров и анализов;
7. Дезинфицирующие и дератизационные мероприятия;
8. Санитарное состояние столовой;
9. Своевременное информирование об аварийных ситуациях.

#### **Совершенствование организации питания**

Предварительным и периодическим медосмотрам, а также профессиональной гигиенической подготовке подлежат следующие сотрудники:

№ п/п	Профессия (должность)	Кратность прохождения медосмотров	Кратность гигиенического обучения
1.	Учитель	1 раз в год	1 раз в 2 года
2.	Библиотекарь	1 раз в год	1 раз в 2 года
3.	Технический персонал	1 раз в год	1 раз в 2 года
4.	Повар	1 раз в год	1 раз в 2 года
5.	Кухонная рабочая	1 раз в год	1 раз в 2 года

Мероприятия, предусматривающие условия безопасности окружающей среды и предотвращения распространения новой коронавирусной инфекции COVID-2019, безопасность продукции и технологии ее производства, безопасность и безвредность факторов производственной и окружающей среды, разработку методов контроля, в том числе при хранении, транспортировке, реализации и утилизации продукции, а также безопасность процесса выполнения работ, оказания услуг:

№ п/п	Наименование объекта	Объект исследования и	Определяемые показатели	Периодичность	Форма контроля	Нормативная ая,
-------	----------------------	-----------------------	-------------------------	---------------	----------------	-----------------

	производственный контроль	исследуемый материал		производственный контроль		нормативно – техническая и методическая документация
1	Пищеблок	Контроль за организацией питания	Контроль соблюдения	Ежедневно	Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья	СанПин 2.4.5.2409-08 СанПин 2.3.6.1079-01
2	Пищеблок	Контроль за организацией питания. Качество поставленных сырых продуктов	Контроль за наличием сопроводительной документации на сырье и контроль качества поступающей продукции	Ежедневно	Сертификат качества, ветеринарные свидетельства, накладные	СанПин 2.3.2.1324-03 СанПин 2.4.5.2409-08
3	Медицинское учреждение	Персонал пищеблока	Профессиональная гигиеническая подготовка и аттестация (бак.исследования)	При поступлении на работу. Повар 1 раз в год, кух.работница 2 раза в год	Медицинская книжка	СанПин 2.4.5.2409-08
4	Медицинское учреждение	Персонал пищеблока	Вакцинация против инфекционных заболеваний	1 раз в год	Медицинская книжка	СанПин 2.4.5.2409-08
5	Медицинское учреждение	Персонал пищеблока	Профосмотры и медосмотры	1 раз в год	Медицинская книжка	СанПин 2.4.5.2409-08
6	Пищеблок	Напитки, первые блюда, вторые блюда, третьи блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные блюда	Контроль по отбору суточных проб	Ежедневно	Журнал бракеража готовой продукции	СанПин 2.4.5.2409-08
7	Пищеблок	Наличие нормативно – технической и технологической	Сборник рецептур. Технологические и калькуляционные карты, ГОСТы	1 раз в 6 месяцев	Руководитель по контролю организации и качества	СанПин 2.4.5.2409-08



		документации			питания	
8	Пищеблок	Инвентарь и оборудование	Инструкции режима обработки оборудования, инвентаря, тары, столовой посуды	1 раз в неделю	Руководитель по контролю организации и качества питания	СанПин 2.4.5.2409-08
9	Пищеблок, столовая	Режим питания, гигиена приема пищи	График приема пищи. Строгое соблюдение утвержденного меню	Ежедневно	Руководитель по контролю организации и качества питания	СанПин 2.4.5.2409-08
10	Пищеблок	Условия труда. Производственная среда пищеблока	Визуальный контроль	Ежедневно	Руководитель по контролю организации и качества питания	СанПин 2.4.5.2409-08

#### **Лабораторные исследования**

11	Пищеблок	Вторые блюда, гарниры, соус, творожные, яичные, овощные блюда	Микробиологические исследования проб готовых блюд на соответствие требованиям санитарного законодательства	2 блюда исследуемого приема пищи (1 раз в сезон)	Заключение бак. Лаб. ПДК	СанПин 2.4.5.2599-10
12	Пищеблок	Весь обеденный рацион из трех блюд	Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре	3 блюда (1 раз в сезон)	Заклучение химической лаборатории	СанПин 2.4.5.2599-10
13	Пищеблок	Объекты производственного окружения, руки и спецодежда	Микробиологическое исследование смывов на наличие санитарно – показательной микрофлоры	7 смывов (1 раз в сезон)	Заклучение бактериологической лаборатории	СанПин 2.4.5.2599-10
14	Пищеблок	Третьи блюда	Контроль проводимой витаминизации блюд	1 блюдо (1 раз в сезон)	Заклучение лаборатории	СанПин 2.4.5.2599-10

#### **Производственный контроль осуществляет:**

1. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека «Центр гигиены и эпидемиологии в Ставропольском крае в городе Пятигорске».
2. По дератизации и дезинсекции по договору с ИП Лаврик Любовь Денисовна.
3. ГБУЗ СК «Минераловодская ЦРБ».

#### **Форма учета и отчетности:**

1. Все контролируемые показатели регистрируются в производственных журналах.
2. Протоколы, акты лабораторных исследований.
3. Личные медицинские книжки работников.



**Перечень возможных аварийных ситуаций, связанных с остановкой производства, нарушениями технологических процессов, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения:**

1. Водоснабжение питьевой водой осуществляется из городского магистрального водопровода. При аварийных ситуациях (порывы трубопровода, отсутствие воды) привлекается аварийная служба «Водоканал».
2. Канализационная система. В случае выхода из строя к ремонту привлекается аварийная служба.
3. Технологическое, холодильное оборудование. В случае аварийного состояния и выхода из строя привлекается к ремонту обслуживающая организация.
4. Электроснабжение. В случае аварийных ситуаций к ремонту привлекается предприятие «Городские электрические сети».
5. Возникновение инфекционных заболеваний, массовых пищевых отравлений; авария канализационной системы с сливом сточных вод в складские, производственные помещения. Необходимо сообщить в ТО ТУ Роспотребнадзора в г.Пятигорске (т.6-90-16) и ФГУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии» (т.6-81-73).

**Проведение генеральной уборки столовой:**

1. Уборка столовой проводится после каждого приема пищи – ежедневно.
2. Мытье столов горячим мыльным раствором после каждого приема пищи – ежедневно.
3. Мытье посуды осуществляется после приема пищи по схеме согласно СанПиН – ежедневно.
4. Ветошь, щетки для мытья инвентаря обрабатываются после использования, согласно СанПиН – ежедневно.
5. Остатки пищи обеззараживают и удаляют – ежедневно.
6. Борьба с мухами и грызунами – по необходимости.
7. Влажная уборка варочного зала и подсобных помещений – ежедневно.
8. Генеральная уборка помещений с мытьем окон – 2 раза в месяц.

**Ответственность за производственный контроль:**

1. Ответственность за производственный контроль соблюдение нормативов и методических рекомендаций.
2. Соблюдение всех санитарных правил и норм в технологии приготовления горячего питания, непосредственное участие в помощи проведения исследований, взятия проб, смывов возложено на должностные лица, работающие непосредственно в столовой и отвечающие за безопасность и качество в приготовлении готовой продукции.

**Прогноз ожидаемых результатов и оценка эффективности реализации программы производственного контроля:**

- формирование культуры и навыков здорового питания учащихся;
- обеспечение детей оптимальным питанием высокого качества, адекватным возрастным и физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии;
- улучшение состояния здоровья детей по показателям заболеваний, зависящих от качества потребляемой пищи;
- увеличение охвата горячим питанием обучающихся, в том числе льготным питанием;
- оснащение пищеблока современным высокотехнологичным оборудованием;
- создание системы производственного контроля за качеством и безопасностью используемого сырья производимой продукции.

Реализация программы откроет перспективы для решения вопросов, связанных с сохранением и укреплением здоровья детей, снижением риска возникновения заболеваний.

Подготовил:

зам. директора по АХЧ Тучков С.П.