

Утверждаю:  
Директор МБОУ гимназии № 103  
г. Минеральные Воды  
Р.Т. Агабекова  
« 21 » 09 2020 г.



## **ПРОГРАММА**

### **производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических мероприятий МБОУ гимназии № 103 г. Минеральные Воды**

Ответственным за осуществление производственного контроля является директор, заместитель директора по ВР, заместитель директора по УВР начальных классов, заместитель директора по АХЧ.

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»

**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 6 месяцев	1 раз в 2 года
5.	Кухонная рабочая	1 раз в 6 месяцев	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	Мероприятия	Ответственный
1.	Здания и помещения	1. Обеспечение надлежащего состояния в соответствии с санитарными правилами (проведение санитарных дней 2 раза в месяц).	Зам. директора по АХЧ Тучков С.П.

		<ol style="list-style-type: none"> <li>2. Контроль состояния и эксплуатации осветительной системы (санитарная обработка светильников 1 раз в квартал, мытье окон внутри помещения 1 раз в месяц, снаружи – 2 раза в год), замена разбитого стекла в оконных фрамугах, оборудование светильников защитными плафонами.</li> <li>3. Контроль состояния систем отопления, водоснабжения.</li> <li>4. Контроль состояния вентиляции (очистка вентиляционных каналов 1 раз в год или при необходимости)</li> <li>5. Визуальный контроль санитарного состояния помещений (ежедневно).</li> <li>6. Проведение ремонта (текущего косметического – 1 раз в год, капитального – по мере необходимости) здания и помещений, установка сетчатых решеток на окнах, вентиляционных отверстиях.</li> <li>7. Оснащение помещений огнетушителями, охранно-пожарной сигнализацией в соответствии с нормами и правилами противопожарной защиты.</li> </ol>	<p>Зам. директора по АХЧ Тучков С.П.</p> <p>Зам. директора по АХЧ Тучков С.П. Зам. директора по АХЧ Тучков С.П.</p> <p>Директор Агабекова Р.Г., зам. директора по АХЧ Тучков С.П. Зам. директора по АХЧ Тучков С.П.</p> <p>Зам. директора по АХЧ Тучков С.П.</p>
2.	Система сбора, временного хранения и утилизации отходов.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Контроль за сбором, временным хранением, своевременным (1 раз в день) удалением отходов, своевременным вывозом мусора.</li> <li>2. Заключение договора на вывоз твердых бытовых отходов.</li> </ol>	<p>Зам. директора по АХЧ Тучков С.П.</p> <p>Зам.директора по ФЭВ Дятлова Т.В.</p>
3.	Продукты питания о вода	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Проведение санитарно-гигиенических, санитарно-бактериологических лабораторных исследований (испытаний) пищевых продуктов, продовольственного сырья, питьевой воды, в том числе расфасованной в емкости</li> <li>2. Визуальный контроль качества поступающих продуктов.</li> <li>3. Контроль наличия сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений, ветеринарной документации и других</li> </ol>	<p>Проверяющие организации</p> <p>Шеф-повар</p> <p>Директор Агабекова Р.Г., шеф-повар, бракеражная комиссия</p>

		документов, подтверждающих качество и безопасность сырья, готовой продукции.	
5.	Санитарно-противоэпидемический режим	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Контроль наличия дезинфицирующих средств, контроль хранения препаратов для дезинфекции, соблюдение режимов дезинфекции.</li> <li>2. Дезинфекция пищеблока с использованием дезинфицирующих средств (1 раз в день).</li> <li>3. Дезинфекция столов после каждого приема пищи.</li> <li>4. Визуальный контроль применения только разрешенных Госкомсанэпиднадзором РФ моющих и дезинфицирующих средств.</li> <li>5. Ежедневный контроль качества и своевременности уборки помещений.</li> <li>6. Контроль наличия маркировки оборудования и инвентаря.</li> <li>7. Контроль соблюдения правил личной гигиены работающим персоналом.</li> <li>8. Обеспечение спецодеждой работников.</li> <li>9. Заключение договора на проведение дезинсекции и дератизации в помещениях.</li> </ol>	<p>Зам. директора по АХЧ Тучков С.П.</p> <p>Зам. директора по АХЧ Тучков С.П.</p> <p>Шеф-повар Сюняева А.А. Зам. директора по АХЧ Тучков С.П.</p> <p>Зам. директора по АХЧ Тучков С.П.</p> <p>Директор Агабекова Р.Г. Медсестра Зам. директора по АХЧ Тучков С.П. Зам.директора по ФЭВ Дятлова Т.В.</p>
6.	Транспорт	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Контроль условий транспортировки продуктов.</li> <li>2. Контроль наличия санитарного паспорта на транспорт.</li> </ol>	<p>Шеф-повар</p> <p>Шеф-повар</p>

Поставщиком продуктов питания и бутилированной воды в МБОУ гимназии №103 является ИП Мамиев К.Х.

**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).

#### **График проведения 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.