

Утверждаю:  
директор МБОУ гимназии № 103  
г. Минеральные Воды  
Р.Г. Агабекова  
« 17 » сентября 2021 г.



**ПРОГРАММА**  
**производственного контроля за соблюдением санитарных правил**  
**и выполнением санитарно-противоэпидемических мероприятий**  
**МБОУ гимназии № 103 г. Минеральные Воды**  
**на 2021 – 2022 учебный год**

Наименование юридического лица:	Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение гимназия № 103 г. Минеральные Воды (МБОУ гимназия № 103 г. Минеральные Воды)		
Ф. И. О. руководителя, телефон:	Агабекова Ритта Гевандовна, 8(87922) 6-78-01		
Юридический адрес:	357203 г. Минеральные Воды, ул. Ленина, 32		
Фактический адрес:	357203, г. Минеральные Воды, ул. Ленина, 32		
Количество работников:	75 человек		
Количество обучающихся:	976		
Свидетельство о государственной регистрации	26-АИ №245007	от	21.11.20121
ОГРН	1022601452378		
ИНН	2630022529		
Лицензия на осуществление образовательной деятельности	№ 4702	от	13.04.2016 г.

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 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- Федеральный закон от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (ред. от 13.07.2020);
- Федеральный закон от 17.09.1998 № 157-ФЗ «Об иммунопрофилактике инфекционных болезней» (ред. от 02.07.2021);
- 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 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
- СП 2.2.3670-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям труда»;

- СП 3.5.3.3223-14 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дератизационных мероприятий»;
- СанПиН 3.5.2.3472-17 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дезинсекционных мероприятий в борьбе с членистоногими, имеющими эпидемиологическое и санитарно-гигиеническое значение»;
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
- СанПиН 2.1.3684-21 «Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию территорий городских и сельских поселений, к водным объектам, питьевой воде и питьевому водоснабжению, атмосферному воздуху, почвам, жилым помещениям, эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»;
- СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»;
- СанПиН 3.2.3215-14 «Профилактика паразитарных болезней на территории Российской Федерации»;
- 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»;
- приказ от 31.12.2020 Минтруда России № 988н, Минздрава России № 1420н «Об утверждении перечня вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные медицинские осмотры при поступлении на работу и периодические медицинские осмотры»;
- приказ Минздрава России от 28.01.2021 № 29н «Об утверждении Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников, предусмотренных частью четвертой статьи 213 Трудового кодекса Российской Федерации, перечня медицинских противопоказаний к осуществлению работ с вредными и (или) опасными производственными факторами, а также работам, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры»;
- ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»;
- ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки»;
- ТР ТС 007/2011 «О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков»;
- ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»;
- ТР ТС 023/2011 «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей»;
- ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию»;
- ТР ТС 025/2012 «О безопасности мебельной продукции»;
- ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»;

**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	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Обеспечение надлежащего состояния в соответствии с санитарными правилами (проведение санитарных дней 2 раза в месяц).</li> <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,</li> </ol>	<p>Зам. директора по АХЧ Тучков С.П.</p> <p>Зам. директора по АХЧ Тучков С.П.</p>

		<p>оборудование светильников защитными плафонами.</p> <ol style="list-style-type: none"> <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. 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 документов, подтверждающих качество и безопасность сырья, готовой продукции.</li> </ol>	<p>Проверяющие организации</p> <p>Шеф-повар</p> <p>Директор Агабекова Р.Г., шеф-повар, бракеражная комиссия</p>
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</li> </ol>	<p>Зам. директора по АХЧ Тучков С.П.</p> <p>Зам. директора по</p>

		<p>использованием дезинфицирующих средств (1 раз в день).</p> <p>3. Дезинфекция столов после каждого приема пищи.</p> <p>4. Визуальный контроль применения только разрешенных Госкомсанэпиднадзором РФ моющих и дезинфицирующих средств.</p> <p>5. Ежедневный контроль качества и своевременности уборки помещений.</p> <p>6. Контроль наличия маркировки оборудования и инвентаря.</p> <p>7. Контроль соблюдения правил личной гигиены работающим персоналом.</p> <p>8. Обеспечение спецодеждой работников.</p> <p>9. Заключение договора на проведение дезинсекции и дератизации в помещениях.</p>	<p>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	<p>1. Контроль условий транспортировки продуктов.</p> <p>2. Контроль наличия санитарного паспорта на транспорт.</p>	<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).

**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.

Программу подготовили:

зам. директора по АХЧ  
ответственные за организацию питания



Тучков С.П.



Михеева А.Н.

Рускина Е.Ю.