

Утверждена

Директор школы

Белоног И.Н.

приказ № 94/1

« 31 » августа 2016 г.



Программа

организации и проведения производственного контроля
за соблюдением санитарных правил и выполнением
санитарно – противоэпидемических (профилактических)
мероприятий при производстве рационов
школьного питания.

Основные задачи при осуществлении производственного контроля.

1. Контроль, в том числе с использованием лабораторных и инструментальных методов исследований, за санитарно - эпидемиологической обстановкой на объекте, за выполнением санитарного законодательства, выполнением санитарно - противоэпидемических (профилактических) мероприятий, постановлений, предписаний и санитарно - эпидемиологических заключений должностных лиц, осуществляющих государственный санитарный надзор.
2. Осуществление мер по профилактике заболеваний, в том числе разработка комплекса санитарно -противоэпидемических (профилактических) мероприятий в соответствии с санитарно - эпидемиологической обстановкой на предприятии.
3. Обеспечение безопасности для здоровья человека и среды его обитания выполняемых на предприятии работ и оказываемых услуг; обеспечение безопасности для здоровья человека пищевых продуктов при их транспортировке, хранении и реализации.
4. Осуществление контроля за проведением и соблюдением дезинфекционного режима на предприятии и территории, прилегающей к нему, за выполнением дезинсекционных и дератизационных мероприятий и эффективностью их проведения.
5. Осуществление в рамках производственного контроля гигиенического воспитания и обучения работников предприятия.
6. Осуществление контроля за полнотой и своевременностью прохождения медицинских осмотров работниками предприятия, за своевременностью прохождения гигиенической аттестации.
7. Правильность оформления сопроводительной документации, правильность маркировки на продукты питания.
8. Полнота и правильное ведение, оформления соответствующей документации на пищеблоке.
9. Условия и сроки хранения продуктов.
10. Исправность холодильного и технологического оборудования.

Перечень нормативных документов контролируемых при выполнении программы производственного контроля.

1. Федеральный закон № 52 - ФЗ от 30.03.1999 г. " О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения ".
2. Федеральный закон № 29 - ФЗ от 02.01.2000 г. " О качестве и безопасности пищевых продуктов".
3. Закон РСФСР № 2060 - 1 от 19.12.1991 г. " Об охране окружающей природной среды".
4. Федеральный закон № 3 - ФЗ от 09.01.1996 г. " О радиационной безопасности населения".
5. Федеральный закон № 96 - ФЗ от 04.05.1999 г. " Об охране атмосферного воздуха ".
6. Федеральный закон №89 - ФЗ от 24.06.1998 г. " Об отходах производства и потребления".
7. Федеральный закон № 109 - ФЗ от 19.07.1997 г " О безопасном обращении с пестицидами и агрохимикатами".
8. Федеральный закон № 181 - ФЗ от 17.07.1999 г. " Об основах охраны труда в Российской Федерации".
10. Федеральный закон № 158 - ФЗ от 25.09.1998 г. " О лицензировании отдельных видов деятельности ".
11. Федеральный закон № 2 - ФЗ от 09.01.1996 г. " О защите прав потребителей ".
12. Федеральный закон № 116 - ФЗ от 21.07.1997 г. «О промышленной безопасности опасных производственных объектов»
13. Федеральный закон № 174 - ФЗ " Об экологической экспертизе".
14. Федеральный закон № 184 - ФЗ от 27.12. 2002 г. «О техническом регулировании»
15. Закон Российской Федерации от 14.05.1993 г. № 4979 - 01 " О ветеринарии".
16. Водный Кодекс Российской Федерации от 16.11.1995 г. 167 - ФЗ.
17. Земельный Кодекс РСФСР от 25.04.1991 г. №1103 - 1
18. Методические указания МУ 2.2.4.706 - 980 М/МУ ОТ РМ 01 - 98 "Оценка освещения рабочих мест".
19. СНиП 2.04.05 - 91 "Отопление, вентиляция и кондиционирование".
20. СП № 4690 - 88 СССР " Содержание территорий населённых мест".
21. СНиП 3.05.01 - 85 " Внутренние санитарно - технические системы".
22. СанПиН 2.2.4.548 - 96 " Гигиенические требования к микроклимату производственных помещений".
23. СНиП 2.04.01 - 85 " Внутренний водопровод и канализация зданий".

24. СН 2.2.4/2.1.8.562-96 " Шум на рабочих местах, в помещениях жилых, общественных зданий и на территории жилой застройки"
25. СН 2.2.4/2.1.8.566-96 " Производственная вибрация. Вибрация в помещениях жилых и общественных зданий".
26. СанПиН 2.3.2.1078 - 01 " Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов".
27. СанПиН 3.5.54 -96 " Требования к организации и проведению мероприятий по уничтожению бытовых насекомых и комаров подвальных помещений".
28. СП 3.5.3.554 - 96 " Организация и проведение дератизационных работ".
29. Постановление Минтруда РФ от 14.03.97 г. № 12 " О проведении аттестации рабочих мест".
30. Приказ МЗ РФ № 217 от 20.07.98 г. " О гигиенической оценке производства, поставки и реализации продукции и товаров".
31. Приказ МЗ РФ № 122 от 14.04.2000 г. " О личной медицинской книжке и санитарном паспорте на транспортные средства для перевозки пищевых продуктов".
32. Инструкция Департамента Госсанэпиднадзора МЗ РФ от 17.05.2000 г. № 11-7/101-09 " О порядке выдачи и ведения личной медицинской книжки и санитарного паспорта на специально предназначенные или специально оборудованные транспортные средства для перевозки пищевых продуктов".
33. Приказ МЗ РФ. № 555 от 29.09.89 г. " О совершенствовании системы медосмотров трудящихся и водителей индивидуальных транспортных средств".
34. Приказ Минздравмедпрома № 90 от 14.03.1996 г. " О порядке проведения предварительных и периодических медицинских осмотров работников и медицинских регламентов допуска к профессии".
35. Приказ Министерства здравоохранения и социального развития РФ от 16 августа 2004 г. № 83 "Об утверждении перечней вредных и (или) опасных факторов и работ, при выполнении которых проводятся предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования), и порядка проведения этих осмотров (обследований)" (с изменениями от 16 мая 2005 г.)
36. Методические Указания МУК 2.3.2.971 - 00 " Порядок санитарно - эпидемиологической экспертизы технических документов на пищевые продукты".
37. Постановление Правительства № 1228 от 28.12.99 г. " Об обязательных профилактических медицинских осмотрах и гигиенической аттестации".
38. Постановление Правительства № 118 от 15.02.2000 г. " О порядке организации и проведения производственного контроля за соблюдением санитарных правил".
39. Постановление Правительства Российской Федерации № 426 от 01.06.2000 г. " Об утверждении Положения о социально- гигиеническом мониторинге".

40. Приказ Министерства здравоохранения Российской Федерации № 122 от 14.04.2000 г. "О личной медицинской книжке и санитарном паспорте на транспортные средства для перевозки пищевых продуктов".
41. Рекомендации 2.2.755 - 99 "Гигиенические критерии оценки и классификации условий труда по показателям вредности и опасности факторов производственной среды, тяжести и напряжённости трудового процесса".
42. СНИП 23 -05-95 "Естественное и искусственное освещение".
43. Методические указания по внедрению и применению СанПиН 2.1.4.1074 - 01 "Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества".
44. СП 2.3.6.1079 - 01 "Санитарно - эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья".
45. СанПиН 2.3.2.1324 - 03 "Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов".
46. Методические указания 2.3.975 - 00 "Применение ультрафиолетового бактерицидного излучения для обеззараживания воздушной среды помещений организаций пищевой промышленности, общественного питания и торговли продовольственными товарами".

3	Проверка прохождения медицинского осмотра сотрудников пищеблока	раз в год	Лечебно-диагностический кабинет	2 раза в год	Безопасный И.Н.	
4	Контроль условий хранения сроков годности тары перевозимых продуктов	за и	Санитарный паспорт, мед книжка водителя, маркировка тары СанПиН	1 раз в год		Акт проверки
5	Условия хранения поставленной продукции	древесина	Холодильное оборудование, холодильная камера	ежедневно	Кузнецова Т.С.	Журнал учета температурного режима
6	Качество поставленного сырья	✓	Сертификаты на поставленную продукцию, накладные	ежедневно	Комиссия по контролю питания	Журнал контроля качества поступающего сырья
7	Контроль ассортимента	за	Нормативная продукция	1 раз в	Кузнецова Т.С.	Акт проверки

**План
производственного контроля организации
питания обучающихся
2016 – 2017 учебный год**

№ п/п	Объект производственного контроля	Место контроля, нормативные документы	Периодич- ность	Ответствен-ный	Учетно – отчетная форма
1	Устройство и планировка пищеблока	Соответствует плану размещения технологического оборудования	1 раз в год	Белоног И.Н. Заведующий хозяйством	Акт готовности к началу учебного года
2	Соблюдение санитарного состояния пищеблока	Подсобные помещения пищеблока, обеденный зал	ежедневно	Белоног И.Н. Комиссия	
3	Проверка сроков прохождения медицинских осмотров сотрудниками пищеблока	Личные медицинские книжки	2 раза в год	Белоног И.Н.	
4	Контроль за условиями и сроками транспортировки продуктов	Санитарный паспорт, мед. книжка водителя, маркировка тары СанПиН	1 раз в год		Акт проверки
5	Условия хранения поставленной продукции	Холодильное оборудование, подсобные помещения	ежедневно	Кулагина Т.С.	Журнал учета температурн ого режима
6	Качество поставленного сырья	Сертификаты на поставляемую продукцию, накладные	ежедневно	Комиссия по контролю питания	Журнал контроля качества поступающе го сырья
7	Контроль за ассортиментом	Номенклатура продукции,	1 раз в	Кулагина Т.С.	Акт проверки

	вырабатываемой продукции, качеством полуфабрикатов и готовой продукции	внешний вид, цвет, запах, вкус	квартал	Комиссия	
8	Контроль суточной пробы	Специальные контейнеры, температура хранения	ежедневно	Комиссия по контролю питания	Бракеражный журнал
9	Качество готовой продукции	Внешний вид, цвет, запах, вкус	ежедневно	Комиссия по контролю питания	Бракеражный журнал
10	Соблюдение санитарных правил при мытье посуды	Посудомоечный зал	1 раз в неделю	Комиссия по контролю питания	Акт проверки
11	Соблюдение личной гигиены обучающихся перед приемом пищи	Холл перед столовой	ежедневно	Дежурный администратор Классный руководитель	
12	Контроль за организацией приема пищи обучающимися		1 раз в месяц	Комиссия по контролю питания	Акт проверки

Санитарно – профилактические мероприятия

№ п/п	Вид мероприятия	Объект для проведения мероприятия	Периодичность проведения	Ответственный	Учетно – отчетная форма
1.	Дезинсекция	Пищеблок	По мере необходимости	Директор Заведующий хозяйством	Акт выполненных работ