

«УТВЕРЖДАЮ»

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Антипинская средняя общеобразовательная школа»

Директор: Смирнова Ольга Анатольевна


(подпись, печать)

« 17 _ » августа 2024г.



ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ (приложение к программе ХАССП)

за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических
(профилактических) мероприятий на пищеблоке МБОУ «Антипинская СОШ»

Наименование предприятия	МБОУ «Антипинская СОШ»
Юридический адрес	659458, Алтайский край, Тогольский район, с. Антипино, ул. Макарова, 29
Фактический адрес	659458, Алтайский край, Тогольский район, с. Антипино, ул. Макарова, 29
ИНН	2278001995
КПП	227801001
Телефон	8(38596)23398
e-mail	an.sosh@yandex.ru
Контактное лицо:	Смирнова Ольга Анатольевна

ВНИМАНИЕ! Индивидуальные предприниматели и юридические лица в соответствии с осуществляемой ими деятельностью обязаны: осуществлять производственный контроль за соблюдением санитарных правил и проведением санитарно-противоэпидемических мероприятий при выполнении работ и оказании услуг, а также при производстве, транспортировке, хранении и реализации продукции (ФЗ №52 от 30.03.99 г. ст.11)

Индивидуальные предприниматели и юридические лица обязаны:

1. В соответствии с осуществляемой деятельностью:

- Выполнять требования санитарного законодательства, постановлений, предписаний и санитарно-эпидемиологических заключений должностных лиц, осуществляющих государственной санитарно-эпидемиологический надзор;
- Обеспечивать безопасность для здоровья человека: оказываемых услуг, продукция производственно-технического назначения, пищевых продуктов и товаров для личных и бытовых нужд при их производстве, хранении, реализации населению;
- Своевременно информировать учреждения государственной санитарно-эпидемиологической службы РФ об аварийных ситуациях, остановах производства, о нарушениях технологических процессов, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения.

(Выписка из ст. 11 ФЗ №52 от 30.03.99 г. «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»).

2. При выявлении нарушений санитарных правил на объекте производственного контроля:

- Прекратить использование в производстве сырья, материалов, не соответствующих установленным требованиям и не обеспечивающих выпуск продукции безопасной для человека;
- Информировать Управление Роспотребнадзора по Алтайскому краю о мерах, принятых по устранению нарушений санитарных правил;
- При изменении вида деятельности, технологии производства, других существенных изменениях деятельности, юридическое лицо, индивидуальный предприниматель обязаны внести необходимые изменения, дополнения в программу.
- Мероприятия по проведению производственного контроля осуществляются индивидуальными предпринимателями и юридическими лицами.
- Приостановить либо прекратить свою деятельность цехов, участков, выполнение отдельных видов работ и оказание услуг.

Юридические лица, индивидуальные предприниматели несут ответственность за своевременность организации, полноту и достоверность осуществляемого производственного контроля!!!

(Выписка из СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»).

Раздел № 1: Перечень официальных документов, соответствующих осуществляемой деятельности.

1. ФЗ №52 от 30.03.1999г. «О санитарно – эпидемиологическом благополучии населения».
2. ФЗ №29 от 02.01.2000г. «О качестве и безопасности пищевых продуктов».
3. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».
4. СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов».
5. МР 4.2.0220-20 Методы санитарно – бактериологического исследования микробной обсемененности объектов внешней среды.
6. МУ № 122-5/72-91 «Методические указания по лабораторному контролю качества продукции общественного питания».
7. СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических мероприятий».
8. 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»
9. СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи».
10. СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания».
11. СанПиН 3.3686-21 "Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней".
12. Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011).
13. Методические указания по лабораторному контролю качества общественного питания 1-40/3805 от 11.11.91.
14. СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов».
15. Рабочие инструкции по применению дезинфицирующих средств.

Раздел № 2:

Лицо, ответственное за осуществление производственного контроля: и.о. заместителя директора по ВР Чернова Е.В.
Приказ № 50/1 от 25.08.2023

Раздел № 3: Производственного контроля на предприятиях общественного питания, в т.ч. за условиями труда

Исследуемый материал	Показатели	Кол-во образцов	Кратность	Документ основание	Лаборатория исполнитель	Доставщик
	2	3	4	5	6	7
Входной контроль показателей качества и безопасности сырья и компонентов	<ul style="list-style-type: none"> - соответствие видов и наименований поступившей продукции маркировке на упаковке и товарно-сопроводительной документации; - соответствие принадлежности продукции к партии, указанной в сопроводительной документации; - соответствие упаковки и маркировки товара требованиям действующего законодательства и нормативов (объем информации, наличие текста на русском языке и т.д.); 	Каждая партия поступающих сырья и пищевых продуктов	Ежедневно	Технические регламенты на соответствующие виды продукции, Федеральный закон от 02.01.2000г. № 29 «О качестве и безопасности пищевых продуктов», ГОСТ Р 51074-2003, СанПиН 2.3.2.1078-01	Предприятие	Предприятие

Исследуемый материал	Показатели	Кол-во образцов	Кратность	Документ основание	Лаборатория исполнитель	Доставщик
Контроль на этапе технологических процессов: процессы приготовления, готовая продукция	<p>Лабораторный и инструментальный контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> - на этапах технологического процесса <p>Готовой продукции:</p> <ul style="list-style-type: none"> - органолептические показатели <p>Температурно-влажностный режим хранения пищевых продуктов: температура в охлаждаемых камерах, хранилищах, Влажность</p>	каждый вид блюда	Ежедневно	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 СанПиН 2.3.2.1078-01 нормативная и техническая документация	Предприятие	Предприятие
Объекты производственного окружения, руки	Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно – показательной микрофлоры БГКП	5 смывов		МР 4.2.0220-20	Филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Алтайском крае в	Филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии

и спецодежда персонала			1 раз в год			городе Заринске, Заринском, Залесовском, Кытмановском и Тогульском районах»	в Алтайском крае в городе Заринске, Заринском, Залесовском, Кытмановском и Тогульском районах»
Оборудование инвентаря в овощехранилищах и складах хранения овощей, цех обработки овощей	Микробиологические исследования смывов на наличие возбудителей иерсиниозов	3 смыва	1 раз в год	СанПин 3.3686-21		«-//-	«-//-
Оборудование, инвентарь, тара, руки, спецодежда персонала.	Исследование смывов: жизнеспособные яйца гельминтов, цисты патогенных кишечных простейших	5 смывов	1 раз в год	СанПин 3.3686-21		«-//-	«-//-
Исследование питьевой воды на соответствие требованиям санитарных норм, правил и гигиенических нормативов	Питьевая вода из разводящей сети помещений: моечная столовой и кухонной посуды на м/б показатели (ОМЧ, ОКБ, E.coli, Энтерококки) и органолептические показатели воды (запах, вкус, привкус, цветность, мутность).	2 пробы	1 раз в год	СанПин 1.2.3685-21		«-//-	«-//-
Вторые, третьи блюда, гарниры, овощные блюда.	Микробиологические исследования проб готовых блюд на соответствие требованиям на санитарного законодательства: 1) Гарниры, соусы: КМАФАнМ, БГКП, St. aureus, пат. м\ф, в т.ч. сальмонеллы, протей 2) Овощные блюда, напитки: КМАФАнМ, БГКП, St. aureus, пат. м\ф, в т.ч. сальмонеллы	2 пробы	3 раза в год	ТР ТС 021/2011; СанПин 2.3/2.4.3590-20;		«-//-	«-//-

Готовые блюда.	Качество тепловой обработки	1 обр.	1 раз в год	МУ 122-5/72-91	-//-	-//-
Дезинфицирующее средство ("DEZCLOR")	Определение концентрации АДВ в рабочих растворах дезинфицирующих средств и соответствие концентрации	1	2 раза в год	СанПиН 2.3/2.4.3590-20; Рабочие инструкции	-//-	-//-

- Примечание: в случае выявления неудовлетворительных показателей показателей готовых блюд, смывов исследования проводятся повторно.

Раздел № 4: Перечень химических веществ, физических факторов, представляющих потенциальную опасность для человека.

Наименование вредного фактора	Номер пункта по приказу МЗ № 29 н.	Должность	Количество человек	Класс опасности
Моющие синтетические средства	1.3.3	Кухонный рабочий Уборщик служебных помещений	2 3	IV
Хлор и его соединения	1.2.8.1	Уборщик служебных помещений	3	III
Тепловое излучение	3.10	Повар	2	-

Раздел № 4а: Перечень должностей работников, подлежащих медосмотрам и гигиеническому обучению.

Должность	медосмотр					Всего
	Административный персонал	Учителя	Учебно-вспомогательный персонал	Уборщики служебных помещений	Работники столовой (повар, рабочий кухни, кладовщик)	
Количество человек	2	14	0	3	4	24
гигиеническое обучение						

Должность	Административно-управленческий персонал	Учителя	Учебно-вспомогательный персонал	Уборщики служебных помещений	Работники столовой (повар, рабочий кухни, кладовщик)	Прочие	Всего
количество человек	2	14	0	3	4	1	24

Раздел № 5: Перечень работ и услуг, оказываемых населению: -----

Раздел № 6: Перечень форм учения и отчетности, связанных с осуществлением производственного контроля:

1. Протокол санитарно - микробиологического исследования продуктов;
2. Протокол санитарно - микробиологического исследования смывов;
3. Журнал регистрации протоколов исследований
4. Собственного автотранспорта по перевозке продуктов предприятие не имеет, транспортировка продуктов осуществляется транспортом поставщиков.
5. Договор на проведение дератизации и дезинсекции: № 6 от 10.01.2023 г с ООО «ДиОль» г. Бийск
6. Договор на утилизацию ТБО: № ЭГТТЮ-10515 на оказание услуг по обращению с твердыми коммунальными отходами с ООО «Эко-Гарант» от 16.11.2022 г.

Раздел № 7: Перечень возможных аварийных ситуаций, подлежащих обязательному информированию населения, органов самоуправления, Управление Роспотребнадзора по Алтайскому краю:

1. Отсутствие электроснабжения с выводом из строя технологического и холодильного оборудования;
2. Отсутствие водоснабжения;
3. Аварии на канализационных сетях с выходом сточных вод в производственные и складские помещения.

Раздел № 8: Ответственный за визуальный контроль по выполнению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, за соблюдением санитарных правил, за разработку и реализацию мер, направленных на устранение выявленных нарушений.

Рабочую программу составил: _____ Смирнова Ольга Анатольевна