

УТВЕРЖДЕНА  
Приказом по МБОУ НШ с.Биллингс  
от 16.05.2024 № 03-05/37

**Программа производственного контроля  
организации питания обучающихся  
МБОУ НШ с.Биллингс  
на 2024-2025 учебный год**

### **Задачи производственного контроля:**

Контролируется:

- правильность оформления сопроводительной документации;
- микробиологические показатели качества и безопасности продуктов;
- полнота и правильность ведения и оформления соответственной документации на пищеблоке;
- качество мытья посуды;
- условия и сроки хранения продуктов;
- исправность холодильного и технологического оборудования;
- контроль личной гигиены и своевременное прохождение необходимых осмотров;
- дезинфицирующие мероприятия.

### **Характеристика условий размещения объекта питания в МБОУ НШ с.Биллингс**

Название объекта	Школьная столовая
Адрес	689380 Чукотский АО Чаунский район с.Биллингс д.32
ФИО директора школы	Забияка Юрий Дмитриевич
ФИО завхоза	Ченныто Любовь Викторовна
Бракеражная комиссия (приказ, состав)	Приказ от 15.09.2022 № 61/1
Размещение объекта	Столовая размещена в здании школы
Холодное водоснабжение	Привозная вода
Горячее водоснабжение	Центральное водоснабжение
Отопление	Котельная села
Вентиляция	Естественная
Освещение	Комбинированное
Производственные и вспомогательные помещения	Пищеблок, обеденный зал на 20 мест, продуктовый склад, помещение для мытья посуды, раздаточная

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

- Федеральный закон РФ от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- Положение о федеральной лужбе по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, утверждённое Постановлением правительства РФ от 30.06.2004 №322;
- Федеральный закон РФ от 17.09.1998 № 157-ФЗ «Об иммунопрофилактике инфекционных болезней»;
- Федеральный закон от 17.09.1998 № 77-ФЗ «О предупреждении распространения туберкулеза в Российской Федерации»;
- Постановление Правительства РФ от 15.07.99 № 825 «Об утверждении перечня работ, выполнение которых связано с высоким риском заболевания инфекционными болезнями и требует обязательного проведения профилактических прививок»;
- Постановление Правительства РФ от 25.12.2001 № 892 «О реализации Федерального закона «О предупреждении распространения туберкулёза в РФ»;
- Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 21.12.2007 № 93 «Об усилении мероприятий по борьбе с туберкулёзом в РФ»;
- Постановление Правительства РФ от 22.01.2007 № 30 «Об утверждении положения о лицензировании медицинской деятельности»;

### **Санитарные правила и нормы**

- СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству,

содержанию и организации режима работы в дошкольных образовательных организаций»

– СанПиН 2.1.3.2630-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям, осуществляющим медицинскую деятельность»;

– СанПиН 2.1.7.2790-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к обращению с медицинскими отходами»;

– СП 1.1.1058 – 01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно – противоэпидемических (профилактических) мероприятий» с «Изменениями и дополнениями № 1 (СП 1.1.2193 – 07);

– 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»;

– 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 3.3686-21 «Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней»;

– СП 3.1.2825-10 «Профилактика вирусного гепатита А»;

– СП 3.1.7.2616-10 «Профилактика сальмонеллеза»;

– СП 3.5.3.1129 – 02 «Санитарно-эпидемиологические требования к проведению дератизации»;

– СанПиН 3.5.2.1376-03 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дезинсекционных мероприятий против синантропных членистоногих»;

– СП 3.1.2. 1319 -03 «Профилактика гриппа»;

– СП 3.1.2.1108 - 02 «Профилактика дифтерии»;

– СП 3.1.1295 - 03 «Профилактика туберкулеза»;

– СП 3.1.958- 99 «Профилактика вирусных гепатитов. Общие требования к эпидемиологическому надзору за вирусными гепатитами»;

– СП 3.1.1.2341-08 «Профилактика вирусного гепатита В»;

– СП 3.3.2367-08 «Организация иммунопрофилактики инфекционных болезней»;

– СП 3.3.2342-08 «Обеспечение безопасности иммунизации»;

– СП 3.1.2. 1320 -03 «Профилактика коклюшной инфекции»;

– СП 3.1.2950-11 «Профилактика энтеровирусной (неполио) инфекции»;

– СП 3.1.2951-11 «Профилактика полиомиелита»;

– СП 3.1./3.2.1379-03 «Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней»;

– СП 3.1.295-11 «Профилактика кори, краснухи, эпидемического паротита»;

– СП 3.1.2.2512-09 «Профилактика менингококковой инфекции»;

– СП 3.3.2.1120-02 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям транспортировки, хранению и отпуску гражданам медицинских иммунобиологических препаратов, используемых для иммунопрофилактики аптечными учреждениями и учреждениями здравоохранения»;

– СП 3.3.2.1248-03 «Условия транспортирования и хранения медицинских иммунологических препаратов»;

– СП 3.3.2.2330-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям транспортировки, хранения и отпуску гражданам медицинских иммунобиологических препаратов, используемых для иммунопрофилактики аптечными учреждениями и учреждениями

здравоохранения», изменения и дополнения к СП 3.3.2.1120-02;

- СП 3.3.2.2329-08 «Условия транспортирования и хранения медицинских иммунологических препаратов»;
- СанПиН 3.2.1333-03 «Профилактика паразитарных болезней на территории РФ»;
- СП 3.2.1317-03 «Профилактика энтеробиоза»;
- СП 3.1.1.1117-02 «Профилактика кишечных инфекций»;
- СП 3.1.7.2615-10 «Профилактика иерсиниоза»;
- СанПиН 2.1.4.1074-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества».
- СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья».
- Р 3.5.2.2487-09 «Руководство по медицинской дезинсекции»;
- Приказ Минздрава СССР от 04.10.1980 № 1030 «Об утверждении форм первичной медицинской документации учреждений здравоохранения» (с изменениями и дополнениями);
- Приказ МЗ и СР РФ от 31.01.2011 № 51н «Об утверждении национального календаря профилактических прививок и календаря профилактических прививок по эпидемическим показаниям»;
- Приказ МЗ РФ от 21.03.2003 № 109 «О совершенствовании противотуберкулёзных мероприятий в РФ»;
- Приказ МЗ РФ от 26.11.1998 № 342 «Об усилении мероприятий по профилактике эпидемического сыпного тифа и борьбе с педикулезом»;
- Приказ МЗ РФ от 12.04. 2011 N 302н «Об утверждении перечней вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования), и порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров (обследований) работников занятых на тяжёлых работах и на работах с вредными и (или) опасными условиями труда»;
- Приказ от 30.05.1992 № 186/272 «О совершенствовании системы медицинского обеспечения детей в ОУ».
- Приказ от 14.03.1995 № 60 «Об утверждении инструкции по проведению профилактических осмотров детей дошкольного и школьного возрастов на основе медико-экономических нормативов».

### **Методические рекомендации**

- МУ-287-113 «Методические указания по дезинфекции, предстерилизационной очистке и стерилизации изделий медицинского назначения» от 30.12.98;
- МУ 3.2.1756-03 "Эпидемиологический надзор за паразитарными болезнями";
- МУ 3.2.1043-01 «Профилактика токсокароза»;
- МУ 3.2.1882 -04 «Профилактика лямблиоза»;
- МУК 4.2.2661 -10 «Методы санитарно-паразитологических исследований»;
- Руководство «Использование ультрафиолетового бактерицидного излучения для обеззараживания воздуха в помещениях» Р 3.5.1904-04;

## **1. Общие положения**

1.1. Программа устанавливает порядок организации и осуществление производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических мероприятий, обязательных для выполнения всеми работниками.

1.2. Организация производственного контроля в МБОУ НШ с.Биллингс возлагается на директора школы Забияку Ю.Д.

1.3. Целью производственного контроля (ПК) является обеспечение безопасности и безвредности для человека и среды обитания вредного влияния факторов производственной среды, путем должного выполнения требований нормативно-правовых актов санитарного законодательства, осуществление санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий, организации и осуществления контроля за их соблюдением.

1.4. Общее руководство осуществлением производственного контроля за соблюдением санитарных правил, санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий возлагается на директора школы.

## **2. Порядок организации и проведения производственного контроля**

2.1. Производственный контроль за соблюдением санитарных правил и выполнением противоэпидемических (профилактических) мероприятий (далее производственный контроль) осуществляется юридическими лицами и индивидуальными предпринимателями в соответствии с осуществляемой ими деятельностью по обеспечению контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, выполнением противоэпидемических (профилактических) мероприятий).

2.2. Объектами производственного контроля являются: производственные, общественные помещения, рабочие места, готовая продукция, водопроводная вода, инженерные сети и системы, оборудование, учебно-воспитательный процесс.

2.3. Производственный контроль включает:

2.3.1. Наличие официально изданных санитарных правил, системы их внедрения и контроля их реализации, методов, методик контроля факторов в соответствии с осуществляемой деятельностью.

2.3.2. Организация медицинских осмотров.

2.3.3. Контроль за наличием сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений, иных документов, подтверждающих качество продукции.

2.3.4. Ведение учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с производственным контролем.

2.3.5. Своевременное информирование органов местного самоуправления, органов и учреждений государственной санитарно-эпидемиологической службы Российской Федерации.

2.3.6. Визуальный контроль специалистами за выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий, соблюдением санитарных правил, разработкой и реализацией мер, направленных на устранение выявленных нарушений.

2.3.7. Номенклатура, объем и периодичность лабораторных исследований определяются с учетом наличия вредных производственных факторов, степени их влияния на здоровье чело-века и среду его обитания. Лабораторные исследования и испытания осуществляются с привлечением лаборатории, аккредитованной в установленном порядке.

2.4. Необходимые изменения, дополнения в Программу вносятся при изменении вида деятельности, требованиях законодательства или других существенных изменениях.

## **3. Функции ответственного за осуществление производственного контроля**

3.1. Оказывать помощь в проведении контроля по соблюдению работниками и специалистами требований санитарных правил.

3.2. Принимать участие в разработке санитарно-противоэпидемических мероприятий.

3.3. Иметь в наличии санитарные правила.

3.4. Оформлять всю необходимую документацию по производственному контролю и отвечать за ее сохранность.

3.5. Принимать участие в проведении проверок по соблюдению санитарных правил.

3.6. Поддерживать связь с медицинскими учреждениями по вопросам прохождения обучающимися и работниками учреждения обязательных медицинских осмотров.

3.7. Контролировать выполнение предписаний Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека.

#### 4. Перечень должностных лиц, на которых возлагаются функции по осуществлению производственного контроля

##### Директор:

- за соблюдением санитарно-гигиенических и противоэпидемических мероприятий, соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, за организацию производственного контроля;
- за своевременным прохождением медосмотров, флюорографии, организацию питания;
- за состоянием территории, своевременную дератизацию и дезинсекцию помещений, проведение лабораторных исследований по программе производственного контроля;
- за температурой воздуха в холодное время года;
- за санпросветработой;
- за организацией питания и качественным приготовлением пищи;
- за профилактикой травматических и несчастных случаев.

#### 5. Перечень контингента работников, подлежащих медицинским осмотрам и профессионально-гигиенической подготовке

№ п/п	Профессия	Количество работающих	Характер производимых работ и вредный фактор	Кратность периодического медосмотра	Кратность профессионально-гигиенической подготовки
1.	Повар	1	Работа в школьном образовательном учреждении	1 раз в год	1 раз в год
			Хлор и его соединения.		
			Работа, связанная с мышечным напряжением		
			Подъём и перемещение груза вручную.		
			Работы при повышенных температурах		
			Работа, связанная с мышечным напряжением, с напряжением внимания.		
2.	Калькулятор	1	Работа в школьном образовательном учреждении	1 раз в год	1 раз в год
3.	Заведующий складом	1	Работа, связанная с мышечным напряжением, с напряжением внимания.	1 раз в год	1 раз в год
			Подъём и перемещение груза вручную.		

#### 6. Проведение мероприятий лицами, ответственными за осуществление производственного контроля.

№ п/п	Наименование мероприятий	Периодичность	Ответственный
1.	Контроль за соблюдением санитарно-гигиенических требований	постоянно	
2.	Организация и проведение	при приемке на работу	

	профилактических медицинских осмотров работников	и в соответствии с перечнем согласно п.9	Руководитель образовательного учреждения
3.	Проведение профилактических работ по дезинсекции, дератизации и дезинфекции.	постоянно	
4.	Проверка качества и своевременности уборки помещений, территории.	постоянно	
5.	Контроль за качеством поступающих продуктов питания, соблюдение условий транспортировки, хранения и реализации пищевых продуктов.	постоянно	
6.	Контроль за организацией рационального питания детей, качественным приготовлением пищи, организацией питьевого режима воспитанников, проведения витаминизации, хранением суточных проб.	постоянно	
7.	Своевременное проведение профилактических прививок детей и персонала в соответствие с национальным календарем прививок.	постоянно	
8.	Санпросветработа	постоянно	
9.	Профилактика травматизма и несчастных случаев	постоянно	

### План производственного контроля организации питания

№ п/п	Объект контроля	Периодичность контроля	Ответственный исполнитель	Учетно-отчетная документация
1	2	3	4	5

#### 1. Входной контроль качества и безопасности поступающего на пищеблок продовольственного сырья и пищевых продуктов

1.1.	Документация поставщика на право поставок продовольствия.	При заключении договоров	Руководитель образовательного учреждения	Договор с предприятием питания
1.2.	Сопроводительная документация на пищевые продукты	Каждая поступающая партия	Звездующий складом	Товарно-транспортные накладные.
1.3.	Условия транспортировки	Каждая поступающая партия	Заведующий складом	Акт (при выявлении нарушений условий транспортировки)

#### 2. Контроль качества и безопасности выпускаемой готовой продукции

2.1.	Соответствие объема вырабатываемой продукции перспективному меню и производственным мощностям пищеблока.	Ежемесячно	Члены бракеражной комиссия по контролю за организацией и качеством питания.	Примерное 10-ти дневное перспективное меню
2.2.	Качество готовой продукции	Ежедневно	Члены бракеражной комиссия по контролю за	Журнал бракеража готовой продукции.

			организацией и качеством питания.	
2.3.	Суточная проба	Ежедневно	Повар	Журнал бракеража готовой продукции.

3. Контроль рациона питания учащихся, соблюдение санитарных правил в технологическом процессе.

3.1.	Рацион питания	1 раз в 10 дней	Члены бракеражной комиссии по контролю за организацией и качеством питания.	Примерное меню
3.2.	Наличие нормативно технической и технологической документации.	1 раз в 6 месяцев	Завхоз	Сборник рецептов. Технологические и калькуляционные карты, ГОСТы
3.3.	Первичная и кулинарная обработка продукции.	Каждая партия	Руководитель образовательного учреждения	Сертификат соответствия и санитарно-эпидемиологическое заключение на пищеблок. Инструкции, журналы, графики.
3.4.	Контроль достаточности тепловой обработки блюд.	Каждая партия	Руководитель образовательного учреждения	Журнал бракеража готовой продукции.
3.5.	Контроль за потоками сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, за потоками чистой и грязной посуды.	Ежедневно	Руководитель образовательного учреждения	Сертификат соответствия и санитарно-эпидемиологическое заключение на пищеблок.

4. Контроль за соблюдением условий и сроков хранения продуктов (сырья, полуфабрикатов и готовой кулинарной продукции).

4.1.	Помещение для хранения продуктов, соблюдение условий и сроков хранения продуктов.	Ежедневно	Звхоз	Журнал учета температурного режима холодильного оборудования. Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях
4.2.	Холодильное оборудование (холодильные и морозильные камеры).	Ежедневно	Звхоз	Журнал учета температурного режима холодильного оборудования.

5. Контроль за условиями труда сотрудников и состоянием производственной среды пищеблоков.

5.1.	Условия труда. Производственная среда пищеблоков.	Ежедневно	Звхоз	Визуальный контроль
------	---	-----------	-------	---------------------

6. Контроль за состоянием помещений пищеблоков (производственных, складских, подсобных), инвентаря и оборудования



6.1.	Производственные, складские, подсобные помещения и оборудования в них.	Ежедневно	Звхоз	Визуальный контроль
6.2.	Инвентарь и оборудование пищеблока.	1 раз в неделю.	Звхоз	Визуальный контроль

7. Контроль за выполнением санитарно-противоэпидемических мероприятий на пищеблоке

7.1.	Сотрудники пищеблоков	Ежедневно	Звхоз	Медицинские книжки сотрудников.
7.2.	Санитарно-противоэпидемический режим.	1 раз в не-делю	Звхоз	Инструкции режима обработки оборудования инвентаря, тары, столовой посуды.

7. Контроль за контингентом питающихся, режимом питания и гигиеной приема пищи обучающихся.

8.1.	Контингент питающихся детей	Ежедневно	Руководитель образовательного учреждения	Приказ об организации питания обучающихся. Списки детей, нуждающихся в бесплатном питании.
8.2.	Режим питания	Ежедневно	Руководитель образовательного учреждения	График приема пищи.
8.3.	Гигиена приема пищи.	Ежедневно	Руководитель образовательного учреждения	Акты по проверке организации питания школьной комиссии

**7. Номенклатура, объем и периодичность проведения лабораторных и инструментальных исследований**

Вид исследований	Объект исследования	Количество, не менее	Кратность, не реже
Микробиологические исследования проб готовых блюд соответствие требованиям санитарного законодательства	Гарниры, второе блюдо	1 блюдо исследуемого приема пищи	1 раз в год
Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре	Суточный рацион питания	1 блюдо	1 раз в год
Контроль проводимой витаминизации блюд	Третьи блюда	1 блюдо	1 раз в год
Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП)	Объекты производственного окружения, руки и спецодежда	5 смывов	1 раз в год
Микробиологические исследования смывов на наличие возбудителей иерсиниозов	Оборудование, инвентарь в овощехранилищах и складах хранения овощей, цехе обработки овощей	3 смыва	1 раз в год
Исследования смывов на наличие яиц гельминтов	Оборудование, инвентарь, тара, руки, спецодежда персонала, сырые пищевые продукты( рыба, мясо, зелень)	5 смывов	1 раз в год

Исследование питьевой воды на соответствие требованиям санитарных норм, правил и гигиенических нормативов по химическим и микробиологическим показателям	Питьевая вода из разводящее сети помещений; моечных столовой и кухонной посуды; цехах: овощном, холодном, горячем	2 пробы	По химическим показателям -1 раз в год; микробиологическим показателям- 1 раз в год
Исследование параметров микроклимата производственных помещений	Рабочее место	1 проба	1 раза в год
Исследование уровня искусственной освещенности в производственных помещениях	Рабочее место	1 проба	1 раз в темное время суток
Исследование дезинфицирующих средств	растворы	2 пробы	2 раза в год