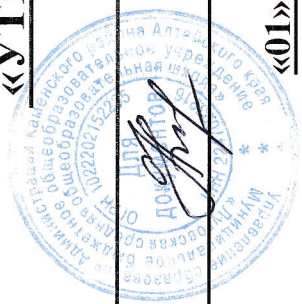


«УТВЕРЖДАЮ»

Тинякова Н.Н.
(ФИО директора)



Подпись, печать

«01» сентября 2022 г.

ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ

за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий в общеобразовательных организациях

Наименование учреждения	Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Луговская средняя общеобразовательная школа
Юридический адрес	658724, Алтайский край, Каменский район, с. Луговое, ул. Школьная, 2
Фактический адрес	658724, Алтайский край, Каменский район, с. Луговое, ул. Школьная, 2
ИНН	2247003216
ОГРН	1022202152235
e-mail	lugshkola@mail.ru
Контактное лицо, № телефона:	Тинякова Наталья Николаевна

В соответствии со ст. 11 Федерального закона от 30.03.1999 №52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» 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 так же при производстве, транспортировке, хранении и реализации продукции

Раздел № 1: Перечень официальных документов, регламентирующих деятельность организаций общественного питания (пищевлок).

1. Федеральный закон от 30.03.1999 № 52 «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
2. Федеральный закон от 02.01.2000 № 29 «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
3. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
4. СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности человека факторов среды обитания»;
5. СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха оздоровления детей и молодежи»;
6. СанПиН 3.3686-21 «Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней»;
7. 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-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий»;
8. СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемиологических мероприятий»;
9. СП 2.2.3670-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям труда»;
10. ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»;
11. ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»;
12. ТР ТС 023/2011 «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей»;
13. ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию»;
14. ТР ТС 027/2012 «О безопасности отдельных видов специализированной пищевой продукции, в том числе диетического лечебного и диетического профилактического питания»;
15. ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»;
16. ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции»;
17. ТР ТС 023/2011 «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей»;
18. ТР ЕАЭС 040/2016 «О безопасности рыбы и рыбной продукции»;
19. Приказ Минздрава России от 28.01.2021 № 29н «Об утверждении Порядка проведения обязательных предварительных 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»;
20. МР 2.3.0279-22 «Рекомендации по осуществлению производственного контроля за соответствием изготовленной продукции стандартам, техническим регламентам и техническим условиям»;

21. МР 2.3.6.0233-21 «Методические рекомендации к организации общественного питания населения»;
22. МР 0179-20 «Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций»;
23. МР 2.4.0162-19 «Особенности организации питания детей, страдающих сахарным диабетом и иными заболеваниями, сопровождающимися ограничениями в питании (в образовательных и оздоровительных организациях)»;
24. МР 2.3.0237-21 «Подготовка и проведение мониторинга состояния питания обучающихся в общеобразовательных коллективах»;
25. «Методические указания по гигиеническому контролю за питанием в организованных коллективах» (утв. Минздравом СССР 29.12.1986 № 4237-86);
26. МУ 4.2. 2723-10 «Лабораторная диагностика сальмонеллеза, обнаружение сальмонелл в пищевых продуктах и объектах окружающей среды»;
27. МР 4.2.0220-20 «Методы контроля. Биологические и микробиологические факторы. Методы санитарно-бактериологического исследования микробной обсемененности объектов внешней среды»;

Ответственным за разработку ИПК и проведение производственного контроля является (*ответственное должностное лицо*):

ФИО	Тинякова Наталья Николаевна
Должность	Директор
Телефон	8(385)8473516. 89293491545

Раздел № 2. Программа контроля за обеспечением безопасности пищевой продукции на пищеблоке школы и оценке факторов производственной среды

Объекта контроля/этап контроля	Контролируемый фактор	Определяемые показатели, параметры контроля	Кол-во образцов	Периодичность производственного контроля	Нормативная, нормативно-техническая и методическая документация, регламентирующая проведение контроля	Сведения об ответственном лице организации, и /или о привлекаемой сторонней организации
1. Сырье, продукция, упаковка, материалы:						
1а Контроль на этапе приема продовольственного сырья,	Продовольственное сырье, пищевая продукция, упаковочные и вспомогательные	- оценка условий транспортирования и сроков годности	-	Каждая партия	ТР ТС 021/2011; ТР ТС 022/2011 и технические регламенты на отдельные виды пищевой продукции; СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Учреждение (повар) Учреждение (повар)
		- наличие товаросопроводительной документации по всем				

Объекта контроля/этап контроля	Контролируемый фактор	Определяемые показатели, параметры контроля	Кол-во образцов	Периодичность производственного контроля	Нормативная, техническая документация, регламентирующая проведение контроля	Сведения об ответственном лице организации, и/или о привлекаемой сторонней организации	
продукции	вспомогательные материалы	годности	-	Ежедневно	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	(повар)	
		- оценка состояния упаковки	-	Ежедневно		Учреждение (повар)	
		- оценка соответствия продукции по органолептическим параметрам (внешний вид, запах и т.д.)	-	Ежедневно		Учреждение (повар)	
1в Контроль на этапе подготовки сырья и пищевой продукции к процессам производства (растаривание и иные операции)	Сырье и пищевая продукция, упаковочные и вспомогательные материалы	- оценка качества и безопасности по лабораторным исследованиям на соответствие требованиям по санитарно-химическим, физико-химическим и микробиологическим показателям	-	при возникновении сомнений в доброкачественности и безопасности продукции	ИЛЦ Филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Алтайском крае в г. Камень-на-Оби	ИЛЦ Филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Алтайском крае в г. Камень-на-Оби	
		- оценка соблюдения сроков годности и условий хранения	-	Каждая партия			Учреждение (повар)
		- оценка состояния упаковки	-	Ежедневно			Учреждение (повар)
		- оценка соответствия продукции по органолептическим параметрам (внешний вид, запах и т.д.)	-	Ежедневно			Учреждение (повар)
1г Контроль на	Объект контроля -	- температура;	Каждая партия	при возникновении сомнений в доброкачественности и безопасности продукции	ТР ТС 021/2011; ТР ТС 022/2011 и технические регламенты на отдельные виды пищевой продукции; СанПиН 2.3/2.4.3590-20	ИЛЦ Филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Алтайском крае в г. Камень-на-Оби	
		- влажность;					Учреждение (повар);

Объекта контроля/этап контроля	Контролируемый фактор	Определяемые показатели, параметры контроля	Кол-во образцов	Периодичность производственного контроля	Нормативная, нормативно-техническая и методическая документация, регламентирующая проведение контроля	Свед-т ответст-ности орг-за
этапе технологическx процессов производства и изготовления пищевой продукции	Продовольственное сырьё и пищевая продукция на определённом этапе технологического процесса в зависимости от вида производимой продукции и технологии производства	- физико-химические показатели и иные в зависимости от вида производимой продукции и технологии производства		производимой продукции и технологии производства	Аккре- лабора	
Ид Контроль качества и безопасности готовой продукции	Готовая продукция	<p>Проведение лабораторных исследований готовой продукции по следующим показателям:</p> <p>ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ</p> <ul style="list-style-type: none"> - внешний вид (в т.ч. цвет); - консистенция; - запах; - вкус <p>МИКРОБИОЛОГИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ</p> <p>1-е блюда (при наличии в ассортименте)</p> <ul style="list-style-type: none"> - КМАФАнМ; - БГКП; - St. aureus; - патогенная м\ф, в т.ч. сальмонеллы. <p>2-е блюда (гарниры, соусы)</p>	-	Каждая партия с регистрацией в бракеражном журнале	технологические документы, в том числе технологические карты, технические карты, технологические инструкции	Учреж-д (ответст-ность за питание) ИЛЦ (СФБУЗ) гигиенической эпидемиологической службы г. Кам-чатка
			1 образец	1 раз год	ТР ТС 021/2011	ИЛЦ (СФБУЗ) гигиенической эпидемиологической службы г. Кам-чатка
			1 образец	1 раз в год		ИЛЦ (СФБУЗ) гигиенической эпидемиологической службы г. Кам-чатка

Объекта контроля/этап контроля	Контролируемый фактор	Определяемые показатели, параметры контроля	Кол-во образцов	Периодичность производственного контроля	Нормативная, техническая документация, регламентирующая проведение контроля	Сведения об ответственном лице организации, и/или о привлекаемой стороной организации	
		<ul style="list-style-type: none"> - КМАФАнМ; - БГКП; - St. aureus; - патогенная м\ф, в т.ч. сальмонеллы; - протей 				эпидемиологии в Алтайском крае в г. Камень-на-Оби	
Ис Контроль на этапе хранения готовой пищевой продукции	Готовая продукция	- оценка условий хранения (температура)	Каждая партия	Ежедневно	ТР ТС 021/2011; ТР ТС 022/2011 и технические регламенты на отдельные виды пищевой продукции; СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Учреждение (ответственный за питание)	
		- оценка сроков годности готовой продукции	Каждая партия	Ежедневно			Учреждение (повар)
Иж Контроль на этапе транспортирования пищевой продукции (в случае транспортировки и собственным транспортом) (применительно для буфет-раздаточных)	Готовая продукция, транспортное средство	- наличие товаровопроводительной документации по всем наименованиям	Каждая партия	Ежедневно	ТР ТС 005/2011; ТР ТС 021/2011; ТР ТС 022/2011 и технические регламенты на отдельные виды пищевой продукции; СанПиН 2.3/2.4.3590-20;	Не транспортируется	
		- оценка условий хранения при транспортировке и сроков годности	Каждая партия	Ежедневно			Не транспортируется
		- оценка состояния упаковки, в т.ч. транспортной	Каждая партия	Ежедневно			Не транспортируется
		- визуальная оценка технического состояния и санитарного содержания транспортного средства, позволяющая соблюдать условия хранения и целостность упаковки при транспортировке	Каждая партия	Ежедневно		Не транспортируется	

Объекта контроля/этап контроля	Контролируемый фактор	Определяемые показатели, параметры контроля	Кол-во образцов	Периодичность производственного контроля	Нормативная, техническая документация, регламентирующая проведение контроля	Сведения об ответственном лице организации, и/или привлекаемой стороной организации
2. Производственное оборудование, инвентарь						
2а Контроль за состоянием производственного оборудования и инвентаря	Производственное оборудование и инвентарь	- визуальная оценка исправности работы производственного оборудования, средств автоматического контроля - визуальная оценка состояния производственного инвентаря	-	перед началом работы	ТР ТС 021/2011; технические регламенты на отдельные виды пищевой продукции; СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Учреждение (повар)
		- оценка исправности и пригодности производственного оборудования, поверка средств автоматического контроля	-	перед началом работы согласно графику плановых предупредительных осмотров и ремонтов в соответствии с инструкциями по эксплуатации оборудования, графиками контроля исправности технологического оборудования		Учреждение (повар)
						Ягунов
3. Санитарно-техническое состояние помещений:						
3а Контроль за функционированием инженерных систем	вентиляция и кондиционирование водоснабжение водоотведение освещение	- визуальная оценка исправности инженерных систем - оценка эффективности работы инженерных систем и их обслуживание	- ежедневно перед началом работы - согласно графику плановых предупредительных ремонтов, обслуживания и осмотров		ТР ТС 021/2011; технические регламенты на отдельные виды пищевой продукции; СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Учреждение (рабочая кухня)
3б Контроль за состоянием	Состояние поверхностей пола, стен и потолка	- визуальная оценка состояния поверхностей пола, стен и потолка	- ежедневно перед началом работы		ТР ТС 021/2011; технические регламенты на отдельные виды пищевой	Учреждение (рабочая кухня)

Объекта контроля/этап контроля	Контролируемый фактор	Определяемые показатели, параметры контроля	Кол-во образцов	Периодичность производственного контроля	Нормативная, нормативно-техническая и методическая документация, регламентирующая проведение контроля	Сведения об ответственном лице организации, и /или о привлекаемой стороной организации
внутренней отделки помещений	потолка производственных помещений				продукции; СанПиН 2.3/2.4.3590-20	
4. Лабораторный и инструментальный контроль:						
4а Качество используемой воды	Вода питьевая	Лабораторные исследования воды при использовании централизованного источника водоснабжения на показатели: МИКРОБИОЛОГИЧЕСКИЕ: - ОМЧ; - ОКБ	1 образец	1 раз в год*	ТР ТС 021/2011; СанПиН 2.3/2.4.3590-20; СанПиН 1.2.3685-21; СанПиН 2.1.3684-21	ИЛЦ Филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Алтайском крае в г. Камень-на-Оби
		ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ: - запах; - привкус; - цветность; - мутность	1 образец	1 раз в год*		
4б Качество моющих и дезинфицирующих средств	Моющие и дезинфицирующие средства	- визуальная оценка применяемых моющих и дезинфицирующих средств, разрешенных для применения в предприятиях общественного питания и пищевой промышленности	-	перед использованием	ТР ТС 021/2011; СанПиН 2.3/2.4.3590-20;	Учреждение (завхоз)
		- визуальная оценка соответствия применяемых моющих и дезинфицирующих средств обрабатываемым поверхностям	-	перед использованием	инструкции на моющие и дезинфицирующие средства, паспорта и СГР на дезинфицирующие средства	Учреждение (рабочая кухня)
		- лабораторный контроль	1 образец	1 раз в год*		ИЛЦ Филиал

Объекта контроля/этап контроля	Контролируемый фактор	Определяемые показатели, параметры контроля	Кол-во образцов	Периодичность производственного контроля	Нормативная, техническая и методическая документация, регламентирующая проведение контроля	Сведения об ответственном лице организации, и/или привлекаемой стороной организации	
4в Качество проводимой мойки и дезинфекции	Оборудование инвентарь, производственные помещения, персонал	качества дезинфицирующего средства (массовая доля действующего вещества)	Лабораторный контроль смывов:				ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии Алтайском крае г. Камень-на-Оби»
			- БГКП	5	1 раз в год*	ТР ТС 021/2011; СанПиН 3.3686-21; МР 4.2.0220-20; МР 2.3.6.0233-21; МУ 4.2.2723-10	
- сальмонеллы	3	1 раз в год*					
- стафилококк	3	1 раз в год*					
- иерсинии	3	1 раз в год*					
- яйца тельминтов и цисты патогенных простейших	3	1 раз в год*					
4г Личная гигиена персонала	Работники, занятые на работах, которые связаны с производством (изготовлением) пищевой продукции и при выполнении которых осуществляются непосредственные контакты работников с продовольственным (пищевым) сырьем и (или) пищевой	- оценка полноты проведения предварительных и периодических медицинских осмотров - оценка отсутствия/наличия симптомов инфекционных заболеваний, осмотр видимых кожных покровов и слизистых - опрос на предмет наличия инфекционных заболеваний у ближайших родственников и совместно проживающих лиц работника - визуальный контроль за качеством обработки рук - оценка состояния спецодежды и санитарной одежды	при поступлении на работу, и далее в соответствии с установленной периодичностью		Учреждение (директор)	ИЛЦ Филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии Алтайском крае г. Камень-на-Оби»	
			ежедневно до начала работы с регистрацией в журнале	ежедневно до начала работы с регистрацией в журнале			ТР ТС 021/2011; СанПиН 2.3/2.4.3590-20; приказ Минздрава России от 28.01.2021 № 29н
			ежедневно до начала работы в течение смены	Учреждение (Ответственный за питание)	Учреждение (Ответственный за питание)		
			ежедневно до начала работы в течение смены	Учреждение (повар)			

Объекта контроля/этап контроля	Контролируемый фактор	Определяемые показатели, параметры контроля	Кол-во образцов	Периодичность производственного контроля	Нормативная, техническая и методическая документация, регламентирующая проведение контроля	Сведения об ответственном лице организации, и/или о привлекаемой сторонней организации
4д Факторы трудового процесса	продукцией Рабочее место повара (помощника повара)	- визуальный контроль эффективности работы вытяжной системы вентиляции	Ежедневно перед началом работы	1 точка 1 раз в год*	СанПиН 2.3/2.4.3590-20; СанПиН 1.2.3685-21	Учреждение (рабочая кухня) ИЛЦ Филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Алтайском крае в г. Камень-на-Оби ИЛЦ Филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Алтайском крае в г. Камень-на-Оби
		- микроклимат (контроль температуры воздуха)	1 точка 1 раз в год*			
		- освещенность (уровни искусственной освещенности)	1 точка 1 раз в год*			

Кратность проведения производственного контроля готовой продукции планировать исходя из численности обучающихся:

- свыше 1000 – ежеквартально;

- до 1000 – 1 раз в 6 мес.;

- малокомплектные (до 100 обучающихся) – учитывать результаты контрольно-надзорных мероприятий, в случае их отсутствия – 1 раз в год.

* Лабораторно-инструментальные исследования проводятся в случае отсутствия запланированных контрольно-надзорных мероприятий в текущем году согласно плану плановых проверок Управления Роспотребнадзора по Алтайскому краю

Раздел 3. Программа контроля за факторами учебного процесса

№ п/п	Определяемые показатели	Наименование объекта	Кол-во измерений	Кратность	НТД, регламентирующая	Исполнитель
-------	-------------------------	----------------------	------------------	-----------	-----------------------	-------------

п						ий проведение мероприятий, исследований и др.	
1	Проветривание	Учебные кабинеты, актовый и спортивный залы, рекреации	-	Учебные кабинеты во время перемен, рекреации во время уроков	СП 2.4.3648-20	Зав кабинетами	
2	Микроклимат (контроль температуры воздуха)	Учебные кабинеты, актовый и спортивный залы, рекреации	-	Постоянно при помощи термометров в регистрации в журнале	СП 2.4.3648-20	Учреждение (зав кабинетами)	
3	Наличие и состояние осветительных приборов, целостность ламп	Учебные кабинеты, актовый и спортивный залы	-	1 раз в неделю	СП 2.4.3648-20 СанПиН 1.2.3685-21	завхоз	
3	Освещенность (уровни искусственной освещенности)	Учебные кабинеты, в обязательном порядке для начальных классов	6 точек по 2 точке на каждом этаже	1 раз в год*	СП 2.4.3648-20; СанПиН 1.2.3685-21	ИЛЦ Филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Алтайском крае г. Камень-на-Оби	
4	Электромагнитное поле промышленной частоты (50 Гц)	Кабинет информатики	1 точка в кабинете информатики	1 раз в год*	СанПиН 1.2.3685-21	ИЛЦ Филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Алтайском крае г. Камень-на-Оби	

*Инструментальные исследования проводятся в случае отсутствия запланированных контрольно-надзорных мероприятий в текущем году согласно плана плановых проверок Управления Роспотребнадзора по Алтайскому краю

Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам и профессиональной гигиенической подготовке, и аттестации:

Наименование должности работников, подлежащих медицинским осмотрам и профессиональной гигиенической подготовке, и аттестации	Кратность проведения медицинских осмотров	Кратность проведения профессиональной гигиенической подготовки и аттестации
--	---	---

Административно-хозяйственный персонал:	1 раз в год	1 раз в 2 года
Педагогический персонал	1 раз в год	1 раз в 2 года
Работники пищеблока, в т.ч. персонал, осуществляющий накрытие столов	1 раз в год	1 раз в год

Перечень форм учёта и отчетности, связанных с осуществлением производственного контроля:

1. Протоколы лабораторных испытаний продуктов и готовых блюд;
2. Протоколы лабораторных испытаний смывов с объектов внешней среды;
3. Протокол лабораторных испытаний питьевой воды (из разводящих сетей);
4. Протокол измерений параметров световой среды;
5. Протокол измерений параметров микроклимата;
6. Гигиенический журнал (сотрудники) (Приложение №1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20);
7. Журнал учёта температурного режима холодильного оборудования (Приложение №2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20);
8. Журнал учёта температуры и влажности в складских помещениях (для оценки условий хранения продукции) (Приложение №3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20);
9. Журнал бракеража готовой пищевой продукции (Приложение №4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20);
10. Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции (Приложение №5 СанПиН 2.3/2.4.3590-20);
11. Журнал-график проведения генеральных уборок;
12. Договор на проведение мероприятий по дератизации.

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.

Примечание: в случае выявления неудовлетворительных результатов лабораторно-инструментальных испытаний готовых блюд, гигиенических смывов, воды питьевой, факторов учебной и производственной среды испытания проводятся повторно (по *дополнительному согласованию*).

Ответственный за визуальный контроль по выполнению санитарно-противоэпидемических мероприятий, за соблюдением санитарных правил, за разработку и реализацию мер, направленных на устранение выявленных нарушений: Директор Тинякова Н.Н..

Рабочую программу составил: Тинякова Н.Н.

