

Согласовано

4.0 Директор МОУ «Средняя общеобразовательная
православная школа № 2 имени благоверного князя
Дмитрия Донского»


О.Н. Лихачева



Директор ООО «Большая перемена»

С.Н. Волков

«09» 01 2024 год

«09» 01 2024 год

ПРОГРАММА
ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО
КОНТРОЛЯ ЗА СОБЛЮДЕНИЕМ САНИТАРНЫХ ПРАВИЛ И
ВЫПОЛНЕНИЕМ САНИТАРНО-ПРОТИВОЭПИДЕМИЧЕСКИХ
(ПРОФИЛАКТИЧЕСКИХ) МЕРОПРИЯТИЙ В СТОЛОВОЙ

(разработана согласно требованиям Федерального Закона №52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»; СП 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"; СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил...»; разработана согласно рекомендациям письма Руководителя Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека Г.Г. Онищенко №01/4801-9-32 от 13.04.2009 «Примерные типовые программы производственного контроля...»).

Столовая МОУ «Средняя общеобразовательная православная школа № 2 имени благоверного князя Димитрия Донского»
 Детский сад «Звезда»

| | | |
|-----|---|---|
| 1. | Наименование юридического лица или физического субъекта | ООО «Большая перемена» |
| 2. | Юридический адрес | 413850, Саратовская область, город Балаково, улица Московская, дом 79 |
| 3. | Фактический адрес | 413850, Саратовская область, город Балаково, улица Московская, дом 79 |
| 4. | телефон | 8(8453)23-23-12 |
| 5. | ОКПО | 40669204 |
| 6. | ОКОГУ | |
| 7. | ОКОНХ | |
| 8. | ОКВЭД | |
| 9. | ОКФС | |
| 10. | ОКОПФ | |
| 11. | КПП | 643901001 |
| 12. | ИНН | 6439096540 |
| 13. | Фамилия, имя, отчество руководителя | Руководитель отдела организации питания Филимонов Илья Сергеевич |
| 14. | Телефоны руководителя | 89063005517 |
| 15. | Численность работающих | Численность работающих и их должности указываются в приложении к программе производственного контроля |
| 16. | Вид деятельности, работ, услуг | Предоставление услуг общественного питания в столовых учебных учреждений |
| 17. | Наименование лаборатории | Лабораторный контроль осуществляется с привлечением аккредитованных лабораторий |

Перечень видов деятельности:

1. ООО «Большая перемена» организует питание обучающихся в учебных заведениях г. Энгельса Саратовской области в помещениях столовых предоставленных заказчиком и на его оборудовании.
2. ООО «Большая перемена» осуществляет хранение продуктов, приготовление и реализацию готовых блюд.

Перечень должностных лиц (работников), на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля и ответственности за его проведения

1. Директор _____ Волков Сергей Николаевич _____
2. Руководитель отдела питания _____ Филимонов Илья Сергеевич _____
3. Заведующий производством _____ Салова Галина Степановна _____
4. Технолог _____ Куприянова Светлана Николаевна _____

Перечень официально изданных нормативных документов, в том числе санитарных правил в соответствии с осуществляемой деятельностью:

1. Федеральным законом от 26.12.2008 года № 294-ФЗ «О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при проведении государственного контроля (надзора)» (ред. от 24.07.2023 г.).
2. Федеральный закон от 30 марта 1999г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (ред. от 24.07.2023 г.).
3. Федеральный закон от 02 января 2000 г. №.29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (ред. от 13.07.2020 г.).
4. Федеральный закон «Об иммунопрофилактике инфекционных заболеваний», № 157-ФЗ от 17.09.98 г. (ред. от 02.07.2021 г.).
5. Положением о Федеральном государственном санитарно-эпидемиологическом контроле (надзоре) в Российской Федерации,

утвержденным постановлением Правительства Российской Федерации от 30 июня 2021 года № 1100 (ред. от 28.09.2023 г.).

6. Федеральный закон "О предупреждении распространения туберкулеза в Российской Федерации" от 18.06.01 № 77-ФЗ (ред. от 05.12.202 г.).

7. Приказ Министерства здравоохранения Российской Федерации 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" (Зарегистрирован 29.01.2021 № 62277).

8. Приказ Минздрава РФ от 29.06.2000 г. № 229 «О профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организаций».

9. СП 1.1.1058-01 «Общие вопросы. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением Санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий. Санитарные правила», утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 10.07.2001) (Зарегистрировано в Минюсте РФ 30.10.2001 N 3000).

10. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения".

11. СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов».

12. СанПиН 2.3.2.1078-01. «Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы», утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 06.11.2001) (Зарегистрировано в Минюсте РФ 22.03.2002 N 3326).

13. СП 1.1.2193-07. 1.1. Общие вопросы. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий. Изменения и дополнения № 1 к СП 1.1.1058-01. Санитарные правила" (Зарегистрировано в Минюсте РФ 26.04.2007 N 9357).

14. СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно- противоэпидемических (профилактических) мероприятий» (в ред. Изменений и дополнений № 1, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.03.2007 № 13).

15. Письмо Руководителям управлений Роспотребнадзора по субъектам РФ, Главным врачам ФГУЗ «Центры гигиены и эпидемиологии» в субъектах Российской Федерации 13.04.2009 г. № 01/4801-9-32 «О типовых программах производственного контроля» (Утверждено Руководителем Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека Г.Г. Онищенко).

Внимание: перечень документов может корректироваться в зависимости от специфики конкретной столовой и от требований ведомственного ФБУЗ «ЦГиЭ в Саратовской области».

Работники столовой проходят следующие медицинские осмотры, обследования:

| № п/п | Наименование должности | Осмотр врача-специалиста | Лабораторные и функциональные исследования |
|-------|-----------------------------------|---|--|
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| 1 | Заведующий столовой | Заклучение председателя медицинской комиссии – 1 раз в год, по результатам осмотра | Цифровая флюорография или рентгенография в 2-х проекциях (прямая и правая боковая)- 1 раз в год. |
| 2 | Заведующий складом | осмотра | Исследование крови на сифилис при поступлении, в дальнейшем 1 раз в год. |
| 3 | Заведующий производством | оториноларинголог, стоматолог, | Исследования на носительство возбудителей кишечных инфекций |
| 4 | Технолог | инфекционист* – при поступлении, в дальнейшем 1 раз в год. | и серологическое обследование на брюшной тиф - при поступлении на работу, в дальнейшем по эпидемиологическим показаниям. |
| 5 | Старший повар | Дерматовенеролог - при поступлении | Исследования на гельминтозы - при поступлении на работу, в дальнейшем 1 раз в год. |
| 6 | Повар | на работу, в дальнейшем 1 раза в год. | Мазок из зева и носа на наличие патогенного стафилококка при поступлении на работу, в дальнейшем по эпидемиологическим показаниям. |
| 7 | Помощник повара | *инфекционист только по рекомендации врачей-специалистов | |
| 8 | Изготовитель полуфабрикат | участвующих в обследовании. | |
| 9 | Кухонный работник | Исследования и обследования, которые вносятся в паспорт здоровья и амбулаторную карту работника (при проведении предварительных и периодических осмотров 1 раз в год) | |
| 10 | Кассир | | |
| 11 | Раздатчик | | |
| 12 | Накрывальщик | | |
| 13 | Мойщик столовой и кухонной посуды | | |
| 14 | Грузчик | | |
| 15 | Буфетчик | | |

| | | | |
|--|--|--|---|
| | | <p>Осмотры врачей специалистов:</p> <p>Терапевт</p> <p>Психиатр</p> <p>Нарколог</p> <p>Гинеколог (с проведением бактериологического и цитологического исследований)</p> | <p>Клинический анализ крови</p> <p>Клинический анализ мочи (удельный вес, белок, сахар, микроскопия осадка)</p> <p>ЭКГ</p> <p>Биохимический скрининг (содержание в сыворотке крови глюкозы, холестерина)</p> <p>Маммография или УЗИ молочных желез для женщин старше 40 лет 1 раз в 2 года</p> |
|--|--|--|---|

Кроме того, работникам рекомендовано проведение профилактических прививок в соответствии с Национальным прививочным календарем РФ:

- против дифтерии 1 раз в 10 лет;
- против кори (до 35 летнего возраста)

Внимание: работник допускается до работы без проведения прививок только при наличии медицинских противопоказаний (медицинского отвода) к проведению прививки или письменного отказа работника от проведения профилактических прививок. Медицинский отвод должен быть оформлен в виде справки или записи в личной медицинской книжке с указанием срока действия медицинского отвода.

Работники проходят профессиональное гигиеническое обучение и аттестацию при поступлении на работу, далее - 1 раз в 2 года.

Кратность осмотра может быть увеличена с учетом складывающейся эпидемиологической ситуации и действующих местных нормативных актов.

Перечень мероприятий, проведение которых необходимо для контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, выполнением санитарно-гигиенических (профилактических) мероприятий:

| № п/п | Наименование мероприятия | Периодичность контроля | Лицо, ответственное за выполнение, контроль выполнения |
|-------|--|--|--|
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| 1 | <p>Санитарно-техническое состояние производственных, складских, подсобных помещений (состояние отделки поверхностей, внутридомовых инженерных сетей, поддержание необходимой чистоты).</p> <p>Санитарное содержание помещений:</p> <p>Санитарное состояние используемого оборудования и производственного инвентаря, соответствие маркировки производственного инвентаря требованиям санитарных норм и правил. Использование производственного инвентаря по назначению и в соответствии с маркировкой.</p> <p>Генеральные уборки проводятся не реже одного раза в неделю. В графике делается отметка о выполнении уборок.</p> | Ежедневно | Заведующий производством |
| 2 | <p>Состояние обеспеченности моющими и дезинфицирующими средствами и условия их применения и хранения. Наличие инструкций по использованию моющих и дезинфицирующих средств, наличие инструкций по приготовлению и использованию дез. растворов.</p> <p>Наличие маркированного уборочного инвентаря раздельного для различных помещений, использования его по назначению, правильность хранения и обработки. Состояние уборочного инвентаря.</p> <p>Контроль за качеством мытья столовой посуды и инвентаря, кухонной посуды и инвентаря.</p> | <p>Ежедневно</p> <p>Еженедельно</p> <p>Ежедневно</p> <p>Ежедневно</p> <p>Ежедневно (не реже 2-х раз в смену)</p> | <p>Заведующий производством</p> |

| | | | |
|---|---|---|---|
| 3 | Контроль качества готовой продукции. | Ежедневно по мере приготвления готовой продукции. Каждую партию готовой продукции. Результаты фиксируются в журнале бракеража готовой продукции | Заведующий производством, медицинский персонал и комиссия учебного заведения |
| 4 | Санитарное состояние используемого холодильного оборудования, контроль температурных и влажностных режимов хранения пищевых продуктов. | Ежедневно утром и вечером. Регистрация результатов в журнале контроля температуры холодильного оборудования. | Заведующий производством руководитель отдела организации питания – периодический контроль |
| 5 | Своевременный вывоз пищевых отходов, образующихся при оказании Услуг. Правильность сбора пищевых отходов (в специальную промаркированную тару с крышками). | По мере накопления, не реже 1 раза в 2-3 дня Ежедневно | Заведующий производством |
| 6 | Запас дез. средств на месяц работы. Наличие сертификатов на применяемые препараты и методических указаний по их использованию. | Ежедневно | Заведующий производством |
| 7 | Состояние гардероба для верхней одежды, шкафов для спецодежды, санузлов, душевых комнат, санитарных комнат, комнат персонала. Наличие специально выделенного времени и помещения для приёма пищи и его состояние. Аптечка и ее комплектность. | Ежедневно | Заведующий производством |
| 8 | Проверка поступающего сырья по количеству и качеству, наличие необходимых сопроводительных документов. | При поступлении новых партий сырья с записью в журнал бракеража скоропортящейся продукции | Заведующий производством руководитель отдела организации питания – периодический контроль |
| 9 | Соблюдение условий хранения и товарного соседства продуктов питания. | Ежедневно | Заведующий производством |

| | | | |
|----|---|---|---|
| 10 | Наличие личных медицинских книжек с отметками обязательного медицинского осмотра, график прохождения обязательного медицинского осмотра сотрудников столовой. | Постоянно | Заведующий производством руководитель отдела организации питания – периодический контроль |
| 11 | Контроль заступающего на смену персонала. Осмотр на наличие гнойничковых заболеваний. Опрос на наличие инфекционных заболеваний у работников и членов их семей. Проверка внешнего вида работника, наличия чистой санитарной одежды, соблюдения правил личной гигиены. | Ежедневно, с регистрацией в Гигиеническом журнале | Заведующий производством, медицинский персонал учебного заведения |
| 12 | Проведение профилактической дератизации и дезинсекции. Контроль за ее проведением. | Проведение дератизации и дезинсекции – минимум 1 раз в месяц; контроль за наличием грызунов и насекомых на объектах – постоянно. При сильной заселенности объекта грызунами и насекомыми – проведение дополнительной дератизации и дезинсекции. | Заведующий производством, медицинский персонал учебного заведения |

Программа лабораторно-инструментальных исследований, выполняемых на базе аккредитованной лаборатории в рамках производственного контроля

| № п/п | Наименование объекта производственного контроля | Объект исследования и (или) исследуемый материал | Определяемые показатели | Периодичность производственного контроля | Нормативная, нормативно-техническая и методическая документация, регламентирующая проведение исследований, испытаний и т.п. |
|-------|---|--|---|---|---|
| 1 | Входной контроль показателей качества и безопасности поступающего сырья и пищевой продукции | 3 | 4 - 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.) | 5 | 6 Технические регламенты на соответствующие виды продукции, ФЗ от 02.01.2000г. № 29 «О качестве и безопасности пищевых продуктов», СП 2.3/2.4.3590-20 ГОСТ Р 51074-2003 СанПиН 2.3.2.1078-01 |
| 1 | | | | Каждая партия поступающих сырья и пищевых продуктов с занесением результатов в журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции | |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| Контроль на этапе технологических процессов | Процессы приготовления, готовая продукция | Лабораторный и инструментальный контроль: - на этапах технологического процесса (овоскопирование яйца, контроль качества фритюрных жиров); Готовой продукции: - органолептические показатели; - физико-химические и микробиологические показатели. Воды питьевой: Лабораторные исследования воды питьевой: - органолептические, микробиологические показатели. | Ежедневно Ежедневно, каждый вид блюда 1 раз в 6 месяцев 30 % от каждого вида собственного производства 2 раза в год | СП 2.3/2.4.3590-20 СанПиН 2.3.2.1078-01 и нормативная техническая документация СП 2.3/2.4.3590-20 |
| Санитарно-эпидемиологический режим | Санитарная обработка помещений, оборудования, инвентаря | Смывы с объектов производственного оборудования, инвентаря, резервуаров, тары, рук и спецодежды персонала | 1 раз в квартал (не менее 10 смывов) | СП 2.3/2.4.3590-20 |
| Производственная среда | Условия труда на рабочем месте | Проведение инструментальных исследований и измерений вредных и опасных производственных факторов на рабочем месте: Физические факторы: - микроклимат: (температура, | 2 раза в год (холодный и теплый периоды года) | СП 1.1.1058-01 СП 1.1.2193-07 СП 2.3/2.4.3590-20 |

| | | | | |
|--|--|--|---|--|
| | | <p>влажность воздуха; скорость движения воздуха);</p> <p>- освещенность, тепловое излучение, шум, вибрация;</p> <p>- химические факторы; физиологоэргонOMICеские исследования (физические, динамические нагрузки, масса поднимаемого и перемещаемого груза вручную, стереотипные рабочие движения, статические нагрузки, рабочая поза, перемещение в пространстве, интеллектуальные нагрузки, сенсорные нагрузки, эмоциональные нагрузки, монотонность нагрузок, режим работы)</p> | <p>При вводе в эксплуатацию и при вводе нового технологического оборудования</p> <p>При аттестации рабочих мест</p> | |
|--|--|--|---|--|

Перечень ситуаций, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения, при возникновении которых при возникновении которых осуществляется информирование населения, органов местного самоуправления, органов и учреждений государственной санитарно-эпидемиологической службы

| Перечень ситуаций, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения: | Принимаемые меры |
|---|--|
| Получение сообщений об инфекционном, паразитарном заболевании; | Информирование органов и учреждений государственной санитарно-эпидемиологической службы. Действия согласно алгоритму экстренных мероприятий в случае возникновения острых кишечных инфекций (подозрений на возникновение острых кишечных инфекций) |
| Получение информации об отравлении, предположительно связанном с употреблением готовых блюд | |
| Отключение холодной воды | Приостановка работы столовой |
| Отключение отопления в отопительный сезон | Приостановка эксплуатации столовой |
| Отключение горячей воды | Организовать подогрев воды |
| Отключение электроэнергии | Приостановить эксплуатацию столовой. Обеспечить вывоз и размещение продуктов, требующих охлаждения |
| Выход из строя холодильного и технологического оборудования | Рассредоточение продуктов требующих охлаждения по работающим холодильникам |
| Авария канализационной системы с поступлением сточных вод в складские, производственные помещения | Приостановить эксплуатацию столовой, вызвать аварийную службу. Обеспечить сохранность продуктов питания |
| Неисправность вентиляционных систем | Поставить в известность Получателя Услуг |
| Обнаружение неспецифических запахов | Вызвать источник, по возможности устранить. При необходимости вызвать специалиста для устранения неисправности |

При возникновении любой из вышеперечисленных ситуаций незамедлительно информировать Получателя услуг.

Перечень объектов производственного контроля

1. Производственные помещения организации;
2. Технологическое оборудование;
3. Сырье, полуфабрикаты;
4. Готовая продукция;
5. Технологические процессы;
6. Персонал столовой (оценка личной гигиены персонала).

Перечень обязательных журналов для учета мероприятий производственного контроля:

1. Гигиенический журнал – Прил. №1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20
2. Журнал учета температурного режима холодильного оборудования – Прил. №2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20
3. Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях – Прил. №3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20
4. Журнал бракеража готовой пищевой продукции – Прил. №4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20
5. Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции – Прил. №5 СанПиН 2.3/2.4.3590-20
6. Ведомость контроля за рационом питания – Прил. №6 СанПиН 2.3/2.4.3590-20

Журналы (графики) производственного контроля дополнительные, в целях реализации принципов ХАССП:

1. График проветривания помещений пищеблока (буфета-раздаточной).
2. График генеральных и ежедневных уборок пищеблока (буфета-раздаточной).

Приложение
к программе производственного контроля

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

| № п/п | Наименование должности | Штатная численность персонала по категориям |
|----------|--------------------------|---|
| 1 | 2 | 3 |
| 1. | Заведующий производством | 1 чел |
| 2. | Повар | 2 чел |
| 3. | Кухонный рабочий | 1 чел |

Руководитель отдела организации питания ООО «Большая перемена»

Филимонов И.С.