Приложение к приказу

МКОУ «СШ г. Игарки»

им. В.П.Астафьева

№ 178 от «01» апреля 2025г.

**ПРОГРАММА**

**ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ**

**ЗА СОБЛЮДЕНИЕМ САНИТАРНЫХ НОРМ И ПРАВИЛ**

**И ВЫПОЛНЕНИЕМ САНИТАРНО-ПРОТИВОЭПИДЕМИЧЕСКИХ (ПРОФИЛАКТИЧЕСКИХ) МЕРОПРИЯТИЙ**

**ПИЩЕБЛОКА, МУНИЦИПАЛЬНОГО КАЗЕННОГО**

**ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО**

**УЧРЕЖДЕНИЯ «СШ г. ИГАРКИ» им. В.П.АСТАФЬЕВА**

Игарка,

2025

Введение

Настоящая  **Программа производственного контроля в школе** регламентирует в 2025 году организацию и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий при осуществлении образовательной деятельности, организации питания обучающихся в общеобразовательной организации.

В данной Программе производственного контроля в школе определены лица, организации и лабораторно-испытательные организации, задействованные в осуществлении и организации производственного контроля.

***Целью*** производственного контроля в школе, регламентированного Программой (Планом), является обеспечение безопасности и (или) безвредности для сотрудников и обучающихся, ограничение вредного влияния объектов производственного контроля путем должного выполнения санитарных правил, санитарно-противоэпидемических и профилактических мероприятий, организация и осуществление контроля их соблюдения.

**Задачи производственного контроля:**

соблюдение официально изданных и действующих санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью;

организация осуществления лабораторных исследований сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и технологии их производства, хранения, транспортировки, реализации и утилизации;

ведение учета и отчетности, установленной действующим законодательством Российской Федерации по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля;

организация медицинских осмотров, профессиональной гигиенической подготовки и аттестации сотрудников школы;

контроль наличия сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений, личных медицинских книжек, санитарных и иных документов, подтверждающих качество, безопасность сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и технологий их производства, хранения, транспортировки, реализации и утилизации в случаях, предусмотренных действующим законодательством Российской Федерации;

своевременное информирование населения, органов местного самоуправления, органов и учреждений государственной санитарно - эпидемиологической службы Российской Федерации об аварийных ситуациях, остановках производства, о нарушениях технологических процессов, создающих угрозу санитарно - эпидемиологическому благополучию населения.

Содержание Программы производственного контроля в школе соответствует требованиям СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий» с изменениями и дополнениями.

Программа действует до принятия новой редакции (внесение изменений). В программу производственного контроля вносятся изменения при изменении основного вида деятельности школы или других существенных изменений деятельности общеобразовательной организации.

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ
   1. Юридический адрес МКОУ «СШ г. Игарки» им. В.П.Астафьева: 663200, Россия, Красноярский край, Туруханский район, г. Игарка, 2 мкр., д.10А.
   2. Пищеблок МКОУ «СШ г. Игарки» им. В.П.Астафьева: 663200, Россия, Красноярский край, Туруханский район, г. Игарка, 2мкр., д.10А
   3. Вид деятельности: приготовление и реализация готовых блюд. Ассортиментный перечень реализуемой готовой продукции представлен в десятидневном меню. Работа пищеблока организована на первичном пищевом сырье. Поступление пищевого сырья предусмотрено небольшими партиями с учетом вместимости холодильного оборудования (со среднетемпературными и низкотемпературными режимами хранения) и подсобных помещений. Транспортировка пищевого сырья производится автотранспортом предприятия, имеющего санитарные паспорта. Водоснабжение и канализация пищеблока централизованное. Все работники пищеблока подлежат прохождению медицинских осмотров, гигиенической подготовке, заведующая производством – гигиенической аттестации. Функции по осуществлению производственного контроля возложены на заведующую производством.
   4. В основу показателей, подлежащих производственному контролю в пищевых продуктах положены санитарные правила и нормы СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов».
   5. Производственный контроль за качеством пищевых продуктов, факторами среды обитания осуществляется в соответствии с нормативной документацией (НД) на конкретный вид продукции, требованиями санитарных правил и норм, по действующим методам и методикам, утвержденным в установленном порядке.
   6. Лабораторные исследования и испытания проводятся на базе лабораторий, аккредитованных в установленном порядке – ФГУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии» г. Красноярск, ул. Сопочная, 38.
   7. При получении неудовлетворительных результатов лабораторных исследований и испытаний проводится усиленный контроль (повторное расширенное исследование удвоенного количества образцов пищевых продуктов, дополнительный контроль производства по ходу технологического процесса, санитарно-гигиеническим состоянием всех рабочих помещений).
   8. При возникновении ситуаций, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения, директор предприятия разрабатывает соответствующие санитарно-противоэпидемические (профилактические) мероприятия и оповещает территориальный отдел Роспотребнадзора по Туруханскому району.
2. ПОРЯДОК ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ
   1. Контроль качества и безопасности пищевых продуктов, условий их транспортировки, приемки, хранения, приготовления и реализации готовых блюд.
      1. Производственный контроль осуществляется как визуально, так и посредством проведения лабораторных испытаний.

Визуальный контроль предусматривает:

* проверку сопроводительных документов на пищевые продукты, подтверждающих их происхождение, удостоверяющих качество и безопасность для здоровья человека – при поступлении;
* проверку наличия этикеток (ярлыков) на транспортной и потребительской таре, идентификацию пищевых продуктов – при поступлении и до окончания реализации;
* проверку условий, сроков хранения и реализации в соответствии с требованиями нормативной документации – ежедневно;
* проверку температурных режимов при хранении, изготовлении, реализации продукции, мытье посуды, кухонного инвентаря – ежедневно;
* оценку качества и безопасности пищевых продуктов (внешний вид, органолептические показатели) – ежедневно;
* осмотр директором открытых поверхностей тела работников предприятия на наличие гнойничковых заболеваний – ежедневно.

Объекты, подлежащие санитарной обработке и периодичность контроля обработки представлены в таблице 1.

Таблица 1

Контроль санитарной обработки оборудования, инвентаря и помещений

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Объект | Мероприятие | Кратность |
| Оборудование, инвентарь, оборотная тара, помещения предприятия | Очистка, мытье с применением моющих средств | Ежедневно |
| Панели, стены, внутренние двери | Очистка, мытье теплой водой или моющими растворами, споласкивание | Ежедневно |
| Пол в помещениях предприятия | Мытье с применением моющих средств | По мере необходимости, но не реже 1 раза в день |
| Внутреннее оконное остекление и рамы с наружной стороны | Протирание, промывание | По мере необходимости, но не реже 2 раза в год |
| Электроосветительная аппаратура | Протирание | Не реже 1 раза в месяц |
| Оборудование, инвентарь, помещения | Генеральная уборка с последующей дезинфекцией | Не реже 1 раза в месяц |

Лабораторный контроль предусматривает выборочные исследования пищевых продуктов по показателям безопасности с целью контроля, и контроля возможного загрязнения их в процессе хранения и реализации на предприятии.

Отбор проб для исследования проводится в соответствии с действующими ГОСТами на соответствующий вид продукции и нормативными документами, согласованными в установленном порядке.

Основные показатели производственного контроля, характеризующие безопасность пищевых продуктов, а также периодичность контроля представлены в таблице 2.

Таблица 2

Производственный лабораторный контроль качества пищевых продуктов

по микробиологическим показателям

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Объект исследования | Кратность контроля | Исследуемые показатели | Методы контроля |
| Хлеб и хлебобулочные изделия | 1 раз в 6 месяцев | Сан. хим. на соответствие ГОСТу |  |

* 1. Контроль санитарного состояния предприятия
     1. Производственный контроль осуществляется как визуально, так и с помощью проведения лабораторных исследований.

Визуальный контроль предусматривает:

* контроль содержания прилегающих территорий;
* контроль содержания помещений;
* контроль качества обработки оборудования, инвентаря;
* контроль качества используемых моющих и дезинфицирующих средств, режима их хранения;
* контроль наличия насекомых и грызунов

Визуальный контроль проводится ежедневно.

Учет и контроль численности (заселенности) насекомыми – ежемесячно.

Учет и контроль численности (заселенности) грызунами – 1 раз в два месяца.

Визуальная оценка грызунонепроницаемости помещений, зооэнтомологический контроль – 2 раза в год.

* 1. Контроль факторов среды обитания и условий труда работников:
     1. Для предотвращения неблагоприятного воздействия физических факторов на самочувствие, функциональное состояние, работоспособность и здоровье человека предусмотрено проведение профилактических мероприятий, направленных на предупреждение возникновения заболеваний работников, контроль условий труда и отдыха, выполнение мер защиты работников от неблагоприятного воздействия физических факторов.
     2. Производственный контроль включает:
* контроль микроклимата помещений;
* контроль освещенности рабочих мест;
* контроль уровней интенсивности шума на рабочих местах;
* контроль соблюдения персоналом правил личной гигиены.

Контроль вредных производственных факторов приведен в таблице 3.

Таблица 3.

Контроль за производственными факторами.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Объект исследования | Показатели | Кратность контроля | Методики |
| 1. | Рабочее место повара | Освещенность | 1 раз в год | 12 |
| Микроклимат | 2 раза в год | 13 |

* 1. Перечень дополнительных мероприятий, необходимых для осуществления эффективного контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, выполнением противоэпидемических (профилактических) мероприятий.
     1. Контроль наличия официально изданных санитарных правил (приложение 1), санитарно – эпидемиологических заключений.
     2. Контроль прохождения медицинских осмотров персоналом – при поступлении на работу и в дальнейшем 1 раз в 12 месяцев (терапевт, венеролог, гинеколог, ренгенолог, анализ крови, анализ кала на я/глист).
     3. Контроль прохождения гигиенической подготовки сотрудниками – при поступлении на работу и в дальнейшем 1 раз в два года, заведующему производством – 1 раз в год.
     4. Организация и проведение дератизационных и дезинсекционных мероприятий (борьба с грызунами - по мере надобности) по контракту № 220023р/23 от 20.03.2023 г.
     5. Контроль выполнения санитарных правил (гигиеническая оценка условий хранения и реализации пищевых продуктов) – 1 раз в год.
     6. Контроль наличия и своевременного ведения форм учета и отчетности, связанных с осуществлением деятельности (приложение 2).
     7. При выявлении нарушений санитарных правил на предприятии – приостановка, либо прекращение своей деятельности, реализация продукции не соответствующей санитарным правилам и представляющей опасность для потребителя, принятие мер по применению (использованию) такой продукции в целях, исключающих причинение вреда человеку или ее уничтожение.
     8. Своевременное информирование учреждений ТО Роспотребнадзора по Красноярскому краю в Туруханском районе об аварийных и других ситуациях, создающих угрозу санитарно – эпидемиологическому благополучию населения и принятых мерах (приложение 3).

Приложение 1

к программе производственного контроля

МКОУ «СШ г. Игарки» им. В.П.Астафьева

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

* Федеральный закон от 30.03.1999г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
* Федеральный закон от 21.11.2011 № 323-ФЗ «Об основах охраны здоровья граждан в Российской Федерации»;
* Федеральный закон от 17.09.1998г. № 157-Ф3 «Об иммунопрофилактике инфекционных болезней»;
* Приказ Минтруда и Минздрава России от 31.12.2020г. № 988н/1420н «Об утверждении перечня вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные медицинские осмотры при поступлении на работу и периодические медицинские осмотры»;
* Приказ Минздрава России от 28.01.2021 № 29н «Об утверждении Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников, предусмотренных частью четвертой статьи 213 ТК РФ, перечня медицинских противопоказаний к осуществлению работ с вредными и (или) опасными производственными факторами, а также работам, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медосмотры»;
* СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий»;
* СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
* СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
* СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»;
* СП 2.2.3670-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям труда»;
* 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 3.3686-21 "Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней";
* СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»;
* СанПиН 2.3.2.1324-03 «Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения продуктов»;
* ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки»;
* ТР ТС 007/2011 «О безопасности продукции, предназначенной для детей»;
* ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»;
* ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»;
* ТР ТС 023/2011 «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей»;
* ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию»;
* ТР ТС 025/2012 «О безопасности мебельной продукции»;
* ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»;
* МУК 4.3.2756-10 «Методические указания по измерению и оценке микроклимата производственных помещений»;
* МУК 4.3.2812-10 «Инструментальный контроль и оценка освещения рабочих мест»;
* МУК 4.3.2194-07 «Методические указания. Контроль уровня шума на территории жилой застройки, в жилых и общественных зданиях и помещениях»;
* МУ 2.2.5.2810-10 «Организация лабораторного контроля содержания вредных веществ в воздухе рабочей зоны предприятий основных отраслей экономики»;
* МУ 3.1.1.2438-09 «Эпидемиологический надзор и профилактика псевдотуберкулеза и кишечного иерсиниоза».

Приложение 2

к программе производственного контроля

МКОУ «СШ г.Игарки» им.В.П.Астафьева

**Перечень форм учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Наименование форм учета и отчетности** | **Периодичность заполнения** | **Ответственное лицо** |
| Журнал регистрации результатов производственного контроля | По факту | Директор |
| Журнал аварийных ситуаций | По факту | Заведующий хозяйством |
| Журнал бракеража поступающего продовольственного сырья и пищевых продуктов | По факту | Заведующий производством |
| Журнал бракеража готовых блюд | Ежедневно | Заведующий хозяйством, секретарь учебной части |
| Личные медицинские книжки на каждого работника установленного образца | 1 раз в полугодие | Отдел кадров |
| Журнал регистрации температуры и влажности | Ежедневно | Заведующий хозяйством |
| Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения | По факту | Медицинский работник |
| Технологические карточки и рецептуры на готовые блюда | Ежедневно | Заведующий производством |
| Журнал осмотра персонала на гнойничковые и острые респираторные заболевания. | По факту | Медицинский работник |

Приложение 3

к программе производственного контроля

МКОУ «СШ г. Игарки» им. В.П.Астафьева

### **Перечень**

**возможных аварийных ситуаций, связанных с остановкой производства,**

**нарушением технологического процесса, создающих угрозу**

**санитарно-эпидемиологическому благополучию населения.**

1. Отсутствие обеспечения водой.
2. Отсутствие энергоснабжения.
3. Затопление канализационными и сточными водами.
4. Возникновение и распространение инфекционных заболеваний, пищевых отравлений.

Во всех перечисленных случаях работа предприятия приостанавливается.

Приложение 4

к программе производственного контроля

МКОУ «СШ г. Игарки» им. В.П.Астафьева

### **Перечень**

**должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам**.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Профессия | Периодичность медицинских осмотров | Ответственный за  контроль |
| Зав. производством | 1 раз в 12 месяцев | Директор школы |
| Повар | 1 раз в 12 месяцев |
| Подсобный рабочий | 1 раз в 12 месяцев |
| Мойщик посуды | 1 раз в 12 месяцев |

Приложение 5

к программе производственного контроля

МКОУ «СШ г. Игарки» им. В.П.Астафьева

### **Список**

**методов инструментального и лабораторного исследований**

1. Продукты пищевые. Методы определения количества мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов. ГОСТ 10444.15-94.-М.: Издательство стандартов, 1994.- 4с.
2. Продукты пищевые. Методы выявления бактерий рода сальмонелл. ГОСТ Р 50480-93.-М.: Издательство стандартов, 1993.- 12с.
3. Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества бактерий группы кишечных палочек (колиформных бактерий). ГОСТ Р 50474-93.-М.: Госстандарт России, 1993.- с.8.
4. Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества Staphylococus aureus. ГОСТ 10444.2-94.-М.: Издательство стандартов, 1998. 10 с.
5. Санитарно-микробиологический анализ питьевой воды. МУК 4.2.1018-01.-М.: Федеральный центр госсанэпидемнадзора Минздрава России,2001.- с.42.
6. Методические указания по санитарно-бактериологическому контролю на предприятиях общественного питания, торговли пищевыми продуктами. МУ МЗ СССР 2657-82.-М.: Минздрав СССР,1984.- с. 52.
7. Методические указания. Лабораторная диагностика сальмонеллезов человека и животных, обнаружение сальмонелл в кормах, продуктах питания и объектах внешней среды. МУ МЗ СССР № 15-6/9 от 26.02.90. –М: ВО «Агропромиздат», 1990.-с. 64.
8. Инструкция по порядку и периодичности контроля за содержанием микробиологических и химических загрязнителей в мясе, птице, яйцах и продуктах их переработки. М.:ДеЛи, 2000.- с. 56-57.
9. Продукты пищевые. Метод определения дрожжей и плесневых грибов. ГОСТ 10444.12-88. М.: Издательство стандартов, 1988.- 6с.
10. Продукты пищевые. Метод выявления бактерий родов Proteus, Morganella, Providencia. ГОСТ 28560-90.-М.: Издательство стандартов, 1990. - 9с.
11. Продукты пищевые. Метод выявления и определения количества Escherichia coli ГОСТ 30726-2001.-М.: Издательство стандартов, 2001.-7с.
12. Здания и сооружения. Методы измерения освещенности. ГОСТ 24940-96.-М.: издательство стандартов, 1997.- 25 с.
13. Физические факторы производственной среды. Гигиенические требования к микроклимату производственных помещений. СанПиН 2.2.4.548-96.-М.:Информационно-издательский центр Минздрава России, 1997.- 20с.
14. Продукты пищевые. Методы выявления и определения бактерий Listeria monocytogenes. ГОСТ Р 51921-2002.-М.: издательство стандартов,2002.- с.6.