


Утверждаю


ИП Сюремов С.П.

10.01.2022г.

Программа

Производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических мероприятий

1. Перечень нормативных документов:

1. Закон РФ от 30.03.1999г. « О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения».
2. Закон РФ № 29-ФЗ от 02.01.2000г. «О качестве и безопасности пищевых продуктов».
3. Санитарные правила СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий». Сан ПиН 2.3/2.4.3590-20
4. СанПиН № 2.3.6. 1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья».
5. Сан ПиН №2.3.2. 1324-03 «Гигиенические требования к срокам и условиям хранения пищевых продуктов».
6. Сан ПиН № 2.1.4. 1074-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества».
7. СанПиН № 2.1.7 1287-03 «Почва, очистка населенных мест, бытовые и промышленные отходы, санитарная охрана почвы».
8. СанПиН № 2.2.1/2.1.1.1278-03 «Гигиенические требования к естественному, искусственному и совмещенному освещению жилых и общественных зданий».
9. СанПиН № 3.1/3.2. 1379-03 «Общие требования по профилактике инфекционных и паразитных заболеваний».
10. Распоряжение губернатора Пермской области от 10.01.03г. № 6-р «Об утверждении перечня должностных лиц и работников организаций, подлежащих профессиональному и гигиеническому обучению и аттестации на территории Пермской области».
11. Приказ МЗ РФ № 122 от 14.04.00г. «О личных медицинских книжках». Приказ Минздрава соцразвития № 302 Н от 12.04.2012г.
12. Приказ МЗ РФ № 229 от 29.06.00г. «О профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц».

16. СанПиН 3.5. 1378-03 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и осуществлению дезинфекционной деятельности».

17. СанПиН 2.4.2 2821-10 «санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях».

18. СанПиН 2.3.2. 1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов».

19. СанПиН 3.5.3. 1129-02 «Санитарно-эпидемиологические требования к проведению дератизации».

2. Перечень должностных лиц, на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля.

№ п/п	Мероприятия производственного контроля	Сроки исполнения	Должность ответственного лица
1	Контроль размещения помещений пищеблока и технологического оборудования принципа поточности технологического процесса	постоянно	ИП Сюремов С.П.
2	Контроль оборудования, технического состояния и работы систем горячего, холодного водоснабжения, канализации. Контроль обеспечения достаточности холодного, горячего водоснабжения.	постоянно	ИП Сюремов С.П.
3	Контроль состояния систем искусственного освещения. Обеспечение нормативной освещенности помещений.	постоянно	школа
4	Контроль состояния систем отопления, вентиляции помещений, организацией достаточного воздухообмена в помещениях.	постоянно	школа
5	Контроль санитарного состояния помещений и проведения дезинфекционных мероприятий.	постоянно	ИП Сюремов С.П.
6	Контроль проведения ремонтных работ, использования отделочных материалов.	постоянно	ИП Сюремов С.П.
7	Контроль проведения дератизационных, дезинсекционных мероприятий, заключения и исполнения договоров.	постоянно	ИП Сюремов С.П.
8	Контроль наличия достаточного количества необходимого оборудования, своевременности проведения профилактических осмотров и ремонтных работ.	постоянно	ИП Сюремов С.П.
9	Контроль наличия достаточного количества инвентаря и посуды, своевременной их замены.	постоянно	ИП Сюремов С.П.
10	Контроль качества мытья и обработки посуды, инвентаря. Оборудования.	постоянно	Зав.производством
11	Контроль организации рационального питания учащихся, соблюдения физиологических норм питания, режима	постоянно	ИП Сюремов С.П.

	питания.		
12	Контроль транспортировки, качества поступающих продуктов, наличия необходимых сопроводительных документов	постоянно	ИП Сюремов С.П.
13	Контроль условий хранения продуктов, соблюдения сроков реализации	постоянно	Зав.производством
14	Контроль соблюдения правил обработки сырья, технологии приготовления и раздачи готовых блюд	постоянно	Зав.производством
15	Контроль наличия справочной литературы, сборников технологических карт	постоянно	ИП Сюремов С.П.
16	Контроль ведения документации по организации питания	постоянно	Зав.производством
17	Контроль соблюдения правил личной гигиены	постоянно	Зав.производством
18	Контроль медицинского освидетельствования, гигиенической подготовки и аттестации сотрудников, наличия медицинских книжек	постоянно	ИП Сюремов С.П.
19	Контроль наличия и выполнения договора аренды помещений	постоянно	ИП Сюремов С.П.
20	Контроль наличия сертификатов на используемые материалы, оборудование, моющие и дезинфицирующие средства и др.	постоянно	ИП Сюремов С.П.
21	Контроль выполнения предписаний ТУ Роспотребнадзора, планов мероприятий по улучшению санитарно-технического состояния учреждений	постоянно	ИП Сюремов С.П.

3. Перечень объектов и объем лабораторного контроля.

№ п/п	Лабораторные исследования	Объем	Кратность	Ответственный
1	Калорийность блюд	2 пробы 3 пробы	1 раз/год 1 раз в смену	ИП Сюремов С.П.
2	Бактериологический анализ готовой продукции	3 пробы 3 пробы	1 раз в квартал 1 раз в смену	ИП Сюремов С.П.
3	Исследование смывов на БГКП	10 смывов	1 раз/год 1 раз в смену	ИП Сюремов С.П.

При неудовлетворительных показателях лабораторных, инструментальных исследований провести соответствующие мероприятия и повторные исследования в объеме не менее предыдущих.

4. Перечень должностей работников, подлежащих мед.осмотрам, флюорографическому обследованию, гигиенической подготовке.

Должность	Количество	Срок ФГ	Срок гигиенического обучения	Срок медицинского осмотра
Заведующая производством		1 раз в год	1 раз в год	1 раз в год
Повара		1 раз в год	1 раз в год	1 раз в год
Мойщица посуды		1 раз в год	1 раз в год	1 раз в год
Буфетчица		1 раз в год	1 раз в год	1 раз в год

5. Информирование ТУ Роспотребнадзора и других организаций.

№ п/п	Перечень ситуаций	Ответственный	Срок
1	<p>Возникновение аварийных ситуаций, представляющих угрозу для здоровья детей:</p> <ul style="list-style-type: none"> - аварии на системах водоснабжения, канализации, отопления; -отключение без предупреждения подачи воды, электроснабжения, отопления; -разлив ртути в помещениях, на территории; -подача некачественной по органолептическим показателям воды; -поступление в ДОУ недоброкачественных пищевых продуктов; -неисправность 50% сантехприборов; -отсутствие моющих и дез.средств; -отсутствие в коллективе более 20% детей; -неисправность (выход из строя) технологического и холодильного оборудования; -возникновение случаев инфекционных заболеваний и пищевых отравлений. <p>Учреждение приостанавливает свою деятельность.</p>	ИП Сюремов С.П.	В день, час возникновения ситуаций.
2	<p>Сведения о результатах</p> <ul style="list-style-type: none"> -флюорографические обследования; -мед. осмотра сотрудников; -гигиенического обучения и аттестации сотрудников; 	ИП Сюремов С.П.	1 раз в год 1 раз в год 1 раз в год
3	<p>Сведения о выполнении предписаний ТУ Роспотребнадзора</p> <ul style="list-style-type: none"> -лабораторных исследований и принятых мер. 	ИП Сюремов С.П.	При получении результатов в сроки, указанные в предписании

6. Формы учета производственного контроля.

№ п/п		Ответственный
1	Журнал контроля в соответствии с программой	ИП Сюремов С.П
2	Папка с протоколами лабораторных исследований	ИП Сюремов С.П
3	Бракеражные журналы	Зав.производством
4	Журнал «Здоровье»	Зав.производством
5	Журнал С-витаминизации	Зав.производством
6	Журнал температурного режима холодильного оборудования	Зав.производством
7	Нормы питания	Мед.работник