

Государственное бюджетное образовательное учреждение
Школа № 657 приморского района
Санкт-Петербурга



УТВЕРЖДАЮ
Директор ГБОУ школы № 657
Раева Е.В.
« 30 » августа 2021г.

ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ

за соблюдением эпидемиологических требований и выполнением санитарно-противоэпидемических
(профилактических) мероприятий по организации питания

НА 2021-2022 ГОД

Санкт – Петербург
2021

Пояснительная записка

Наименование юридического лица: Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение школа №657 Приморского района Санкт-Петербурга

Ф. И. О. руководителя, телефон: Раева Е.В., 417-24-24

Юридический адрес: 197371, Санкт-Петербург, Комендантский пр., дом 29, корп.2 литера А.

Фактический адрес: 197371, Санкт-Петербург, Комендантский пр., дом 29, корп.2 литера А.

1. Настоящая Программа за соблюдением эпидемиологических требований и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий по организации питания разработана на основании требований статьи 32 Федерального закона от 30.03.1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» и постановлением главного государственного санитарного врача РФ от 13.07.2001 г. № 18 «О введении в действие Санитарных правил – СП 1.1.1058-01».
2. Необходимые изменения, дополнения в программу производственного контроля вносятся при изменении вида деятельности, вводе в эксплуатацию новых помещений, реконструкции старых, других существенных изменениях деятельности юридического лица.
3. Виды деятельности, которые осуществляет образовательная организация: начальное общее, основное общее и среднее общее образование;
4. Перечень официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью:
 - Федеральный закон от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
 - Федеральный закон от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
 - Федеральный закон от 17.09.1998 № 157-ФЗ «Об иммунопрофилактике инфекционных болезней»;
 - СП 1.1.1058-01 «1.1 Общие вопросы. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением Санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий. Санитарные правила»;

- 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»;
- СП 3.5.3.3223-14 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дератизационных мероприятий»;
- СанПиН 3.5.2.3472-17 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дезинсекционных мероприятий в борьбе с членистоногими, имеющими эпидемиологическое и санитарно-гигиеническое значение»;
- 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 3.2.3215-14 «Профилактика паразитарных болезней на территории Российской Федерации»;
- СанПиН 2.3.2.1324-03 «2.3.2. Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы»;
- приказ от 31.12.2020 Минтруда России № 988н, Минздрава России № 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 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»;
- ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»;
- ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки»;
- ТР ТС 007/2011 «О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков»;
- 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»;

5. Функции по осуществлению производственного контроля возлагаются на членов совета по питанию и бракеражную комиссию.

Объект контроля	Определяемые показатели	Периодичность контроля	Лица, проводящие контроль	Нормативная документация	Формы учета (регистрации) результатов контроля
Производственный контроль за выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, санитарным содержанием территории, помещений и оборудования					
Санитарное состояние помещений и оборудования	Дезинсекция	профилактика ежедневно	Зам. директора по АХР	СП 2.4.3648-20, СанПиН 3.5.2.3472-17	акты выполненных работ
		обследование 2 раза в месяц уничтожение – по необходимости	Зам. директора по АХР спецорганизация	СП 2.4.3648-20, СП 3.5.3.3223-14	
	Дератизация	профилактика ежедневно	Зам. директора по АХР		
	Состояние оборудования	ежемесячно	Зам. директора по АХР	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	

	Состояние столовой посуды и приборов. Маркировка	ежедневно	Ответственный по питанию	по СанПиН 2.3/2.4.3590-20	визуальный осмотр
Санитарное состояние хозяйственной площадки	Очистка хозяйственной площадки	ежедневно	Зам. директора по АХР	Федеральный закон от 24.06.1998 № 89-ФЗ, СанПиН 2.1.3684-21, СанПиН 3.5.2.3472-17	визуальный осмотр
Внутренняя отделка помещений	Состояние отделки	ежеквартально	Рабочий по обслуживанию здания.	План-график технического обслуживания	визуальный осмотр

Производственный контроль организации питания. Контролируемые этапы технологических операций и пищевой продукции на этапах ее изготовления

Приемка пищевой продукции и сырья	Качество и безопасность поступивших продуктов и продовольственного сырья	каждая партия	Заведующий производством Ответственный по питанию	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	декларации, свидетельства и другие документы о качестве и безопасности продукции
Хранение пищевой продукции и продовольственного сырья	Сроки и условия хранения пищевой продукции	ежедневно	Заведующий производством Ответственный по питанию	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	журнал бракеража сырой продукции
	Температура и влажность на складе	ежедневно	Заведующий производством Ответственный по питанию		журнал учета температуры и относительной влажности

	Температура холодильного оборудования	ежедневно	Заведующий производством Ответственный по питанию		журнал учета температуры
Приготовление пищевой продукции	Набор продуктов, используемых при формировании меню и приготовлении пищи	ежедневно	Зав. производством	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	журнал бракеража сырой продукции
	Соблюдение технологии приготовления блюд по технологическим документам	каждый технологический цикл производства	Члены бракеражной комиссии	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	журнал бракеража готовой продукции
Рацион питания	Соответствие рациона питания цикличному меню.	каждая партия	Заведующий производством Члены бракеражной	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	журнал бракеража готовой продукции
	Выполнение норм раскладки		комиссии		
Готовые блюда	Суточная проба	ежедневно от каждой партии	Заведующий производством	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	журнал бракеража готовой продукции
	Дата и время реализации готовых блюд	каждая партия	Заведующий производством Члены бракеражной комиссии	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	журнал бракеража готовой продукции
Производственный контроль за выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий на пищеблоке					

Работники пищеблока	Состояние здоровья работников	ежедневно	Заведующий производством, медсестра	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	медицинские книжки работников пищеблока, журнал здоровья
Контингент питающихся	Режим питания, гигиена приема пищи	ежедневно	Ответственный по питанию	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	визуальный осмотр
Питьевой режим	Питьевая вода	ежедневно 1 раз каждые 3 часа	Заведующий производством Ответственный по питанию	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	график посещения столовой

ПЕРЕЧНИ:

а) Перечень объектов производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для человека и среды его обитания, в отношении которых необходима организация лабораторных исследований, испытаний: помещения пищеблока и иные помещения.

Показатели исследования	Объект исследования (обследования)	Количество замеров	кратность
Питьевая вода	Питьевая вода из разводящей сети помещений: моечных столовой и кухонной посуды; цехах: овощном, холодном, горячем, доготовочном (выборочно)	1 проба	1 раз в год
Микроклимат	Температура воздуха	3 замера в одном помещении	2 раза в год
	Скорость движения воздуха		
	Относительная влажность		
Освещенность	1 помещение (выборочно)	4 точки	

б) 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 бракеража готовой пищевой продукции	Ежедневно	члены бракеражной комиссии