

Согласовано

Директор МОУ «СОШ №12 имени В.Ф. Суханова»



В.В. Минаева

«09»

12.09.2024 год

Утверждаю
Директор ООО «Большая перемена»



С.Н. Волков

«09»

12.09.2024 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 Федерального 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 «СОШ № 12 им. В.Ф. Суханова»

1.	Наименование юридического лица или физического и их объектов	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 _____ Голова Елена Геннадьевна
4. Технолог _____ Куприянова Светлана Николаевна

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

1. Федеральный закон 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 за соблюдением Санитарных государственных санитарным врачом РФ 10.07.2001) (профилактических) мероприятий. Санитарные правила», утв. Главным

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	Заключение 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		
3	Заведующий производством		Исследование крови на сифилис при поступлении, в дальнейшем 1 раз в год.
4	Технолог	оториноларинголог, стоматолог,	
5	Старший повар	инфекционист* – при поступлении, в дальнейшем 1 раз в год.	Исследования на носительство возбудителей кишечных инфекций и серологическое обследование на брюшной тиф - при поступлении на работу, в дальнейшем по эпидемиологическим показаниям.
6	Повар		
7	Помощник повара		
8	Изготовитель полуфабрикат		
9	Кухонный работник	Дерматовенеролог - при поступлении на работу, в дальнейшем 1 раза в год.	Исследования на гельминозы - при поступлении на работу, в дальнейшем 1 раз в год.
10	Кассир		
11	Раздатчик	*инфекционист только по рекомендации врачей-специалистов участвующих в обследовании.	Мазок из зева и носа на наличие патогенного стафилококка при поступлении на работу, в дальнейшем по эпидемиологическим показаниям.
12	Накрывальщик		
13	Мойщик столовой и кухонной посуды		
14	Грузчик		
15	Буфетчик		
		Исследования и обследования, которые вносятся в паспорт здоровья и амбулаторную карту работника (при проведении предварительных и периодических осмотров 1 раз в год)	

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

Кроме того, работникам рекомендовано проведение профилактических прививок в соответствии с Национальным 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 уборки.</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>	Еженедельно	Заведующий производством
		Ежедневно	
		Ежедневно (не реже 2-х раз в смену)	

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 Сырье и пищевая продукция	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 Каждая партия поступающих сырья и пищевых продуктов с занесением результатов в журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции	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

2	Контроль на этапе технологических процессов	Процессы приготовления, готовая продукция	<p>Лабораторный и инструментальный контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> - на этапах технологического процесса (овоскопирование яйца, контроль качества фритюрных жиров); Готовой продукции: - органолептические показатели; - физико-химические и микробиологические показатели. <p>Воды питьевой:</p> <p>Лабораторные исследования воды питьевой:</p> <ul style="list-style-type: none"> - органолептические, микробиологические показатели. 	<p>Ежедневно</p> <p>Ежедневно, каждый вид блюда</p> <p>1 раз в 6 месяцев 30 % от каждого вида собственного производства</p> <p>2 раза в год</p>	<p>СП 2.3/2.4.3590-20 СанПиН 2.3.2.1078-01 и нормативная техническая документация</p> <p>СП 2.3/2.4.3590-20</p>
3	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
4	Производственная среда	Условия труда на рабочем месте	<p>Проведение инструментальных исследований и измерений вредных и опасных производственных факторов на рабочем месте:</p> <ul style="list-style-type: none"> - микроклимат: (температура, 	2 раза в год (холодный и теплый периоды года)	<p>СП 1.1.1058-01 СП 1.1.2193-07 СП 2.3/2.4.3590-20</p>

		<p>влажность воздуха; скорость движения воздуха);</p> <p>- освещенность, тепловое излучение, шум, вибрация;</p> <p>- химические факторы; физиологоэргонимические 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

	Принимаемые меры
Перечень ситуаций, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения:	
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	Приостановка работы столовой
Отключение холодной воды	Приостановка эксплуатации столовой
Отключение отопления в отопительный сезон	Организовать подогрев воды
Отключение горячей воды	Приостановить эксплуатацию столовой. Обеспечить вывоз и размещение продуктов, требующих охлаждения
Отключение электроэнергии	Распредоточение продуктов требующих охлаждения по работающим холодильникам
Выход из строя холодильного и технологического оборудования	Приостановить эксплуатацию столовой, вызвать аварийную службу. Обеспечить сохранность продуктов питания
Авария канализационной системы с поступлением сточных вод в складские, производственные помещения	Поставить в известность Получателя Услуг
Неисправность вентиляционных систем	Выявить источник, по возможности устранить. При необходимости вызвать специалиста для устранения неисправности
Обнаружение неспецифических запахов	

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:

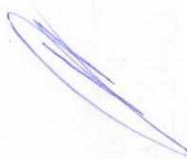
1. График проветривания помещений пищеблока (буфета-раздаточной).
2. График генеральных и ежедневных уборок пищеблока (буфета-раздаточной).

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	2 чел
4.	Раздагчик	1 чел
5.	Буфетчик	1 чел

Руководитель отдела организации питания ООО «Большая перемена»



Филимонов И.С.