


УТВЕРЖДАЮ:

директор МАОУ «СОШ
«Мастерград» г. Перми


Жигурова Т.В.Тиунова
«04» сентября 2016 г.

ПРОГРАММА

производственного контроля
за соблюдением требований санитарных правил и выполнением санитарно-
противоэпидемических
(профилактических) мероприятий
в МАОУ «СОШ «Мастерград» г.Перми

1. Общие положения

1.1. Настоящая программа разработана в соответствии с требованиями Федерального закона № 52 от 30.03.99. «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (с изменениями от 30 декабря 2001 г., 10 января, 30 июня 2003 г., 22 августа 2004 г., 9 мая, 31 декабря 2005 г.) и санитарных правил СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий».

1.2. Программа устанавливает порядок организации и осуществление производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических мероприятий, обязательных для выполнения всеми работниками.

1.3 Организация производственного контроля в МАОУ «СОШ «Мастерград» возлагается на комиссию по контролю за организацией и качеством питания учащихся.

1.4. Целью производственного контроля (ПК) является обеспечение безопасности и безвредности для человека и среды обитания вредного влияния факторов производственной среды, путем должного выполнения требований нормативно-правовых актов санитарного законодательства, осуществление санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий, организации и осуществления контроля за их соблюдением.

1.5. Общее руководство осуществлением производственного контроля за соблюдением санитарных правил, санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий возлагается на директора школы.

1.6. К настоящей Программе относятся термины с соответствующими определениями:

Санитарно-эпидемиологическое благополучие населения – состояние здоровья населения, среды обитания человека, при котором отсутствует вредное воздействие факторов среды обитания на человека и обеспечиваются благоприятные условия его жизнедеятельности.

Среда обитания – совокупность объектов, явлений и факторов окружающей (естественной и искусственной) среды, определяющая условия жизнедеятельности человека.

Факторы среды обитания - биологические (вирусы, бактерии, паразиты и др.), химические и физические (шум, вибрация, ультразвук, инфразвук, ионизирующее, неионизирующее), социальные (питание, водоснабжение, условия труда, быта и отдыха), которые могут оказывать воздействие на человека и на состояние здоровья будущих поколений.

Вредные воздействия на человека – воздействие факторов среды обитания создающее угрозу жизни и здоровью будущих поколений.

Благоприятные условия жизнедеятельности человека – состояние среды обитания, при котором отсутствует вредное воздействие ее факторов на человека и имеются возможности для восстановления нарушенных функций организма человека.

Безопасные условия для человека – состояние среды обитания, при котором отсутствует вероятность вредного воздействия ее факторов на человека.

Санитарно-эпидемиологическая обстановка - состояние здоровья населения и среды обитания на определенной территории в конкретно указанное время.

Гигиенический норматив – установленное исследованиями допустимое максимальное или минимальное количественное или качественное значение показателя, характеризующее тот или иной фактор среды обитания с позиции его безопасности и безвредности для человека.

Государственные санитарно-эпидемиологические правила и нормативы (далее санитарные правила) - нормативные акты, устанавливающие санитарно-эпидемиологические

требования, несоблюдение которых создает угрозу жизни и здоровью человека, а также угрозу возникновения и распространения заболеваний.

Санитарно-эпидемиологические (профилактические) мероприятия – организационные, административные, инженерно-технические, медико-санитарные, ветеринарные и иные меры, направленные на устранение или на уменьшение вредного воздействия на человека факторов среды обитания, предотвращения возникновения и распространения инфекционных и неинфекционных заболеваний (отравлений) и их ликвидации.

Профессиональные заболевания – заболевания человека, возникновение которых решающая роль принадлежит воздействию неблагоприятных факторов производственной среды и трудового процесса.

Инфекционные заболевания – инфекционные заболевания человека, возникновение и распространение которых, обусловлены воздействием на человека биологических факторов среды обитания (возбудителей инфекционных заболеваний) и возможностью передачи болезни от заболевшего человека, животного к здоровому человеку. Инфекционные заболевания представляют опасность для окружающих и характеризуются тяжелым течением, высоким уровнем смертности, распространением среди населения (эпидемии).

Массовые не инфекционные заболевания (отравления) – заболевания человека, возникновение которых обусловлено воздействием неблагоприятных физических, и (или) химических и (или) социальных факторов среды обитания.

2. Порядок организации и проведения производственного контроля

2.1 Объектами производственного контроля являются: производственные, помещения, рабочие места, готовая продукция, водопроводная вода, инженерные сети и системы, оборудование, учебно-воспитательный процесс.

2.2. Производственный контроль включает:

2.2.1. Наличие официально изданных санитарных правил, системы их внедрения и контроля их реализации, методов, методик контроля факторов в соответствии с осуществляемой деятельностью.

2.2.2. Контроль за наличием сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений, иных документов, подтверждающих качество продукции.

2.2.3. Ведение учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с производственным контролем.

2.2.4. Своевременное информирование органов местного самоуправления, органов и учреждений государственной санитарно-эпидемиологической службы Российской Федерации.

2.2.5. Визуальный контроль специалистами за выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий, соблюдением санитарных правил, разработкой и реализацией мер, направленных на устранение выявленных нарушений.

2.2.6. Номенклатура, объем и периодичность лабораторных исследований определяются с учетом наличия вредных производственных факторов, степени их влияния на здоровье человека и среду его обитания. Лабораторные исследования и испытания осуществляются с привлечением лаборатории, аккредитованной в установленном порядке.

2.3. Ответственность за организацию производственного контроля несет директор школы.

3. Функции ответственного за осуществление производственного контроля:

3.1. Оформлять всю необходимую документацию по производственному контролю и отвечать за ее сохранность.

3.2. Принимать участие в проведении проверок по соблюдению санитарных правил.

3.3. Контролировать критерии безопасности и безвредности условий обучения и воспитания и условий работ с источниками физических и химических факторов воздействия на человека.

3.4. Контролировать выполнение предписаний Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека.

4. Перечень действующих санитарных правил, гигиенических нормативов и нормативно-правовых актов по вопросам санитарно-эпидемиологического благополучия в детских образовательных учреждениях и по вопросам условий труда работающих.

№ п/п	Наименование нормативного документа	Регистрационный номер
1.	«О санэпидблагополучии населения».	ФЗ № 52 от 30.03.1999г.
2.	«О защите прав потребителей» с последующими дополнениями и изменениями.	ФЗ № 2300/1 от 07.02.1992г.
3.	«О качестве и безопасности продуктов питания».	ФЗ № 29-ФЗ от 02.01.2000г.
4.	«О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при осуществлении государственного контроля (надзора) и муниципального контроля».	ФЗ № 294-ФЗ от 26.12.2008г.
5.	Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных организациях	СанПиН 2.4.1. 2660-10
6.	«Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в образовательных учреждениях».	СанПиН 2.4.2. 2821-10
7.	«Санитарно-эпидемиологические требования к организациям питания обучающихся в образовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».	СанПиН 2.4.5. 2409-08
8.	«Гигиенические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в оздоровительных учреждениях с дневным пребыванием детей в период каникул».	СанПиН 2.4.4. 2599-10
9.	«Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества».	СанПиН 2.1.4. 1074-01
10.	«Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов».	СанПиН 2.3.2. 1078-01
11.	«Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий».	СП 1.1. 1058-01
12.	«Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий».	СП 1.1. 2193-07

13.	«Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов».	СанПиН 2.3.2. 1324-03
14.	«Гигиенические требования к персональным электронно-вычислительным машинам и организации работы», изменения №1 и №2	СанПиН 2.2.2. /2.4. 1340-03 СанПиН 2.2.2./2.4. 2198-07 СанПиН 2.2.2./2.4. 2620-10

5. Перечень должностных лиц, на которых возлагаются функции по осуществлению производственного контроля

Комиссия по контролю за организацией и качеством питания учащихся:

- за соблюдением санитарно-гигиенических и противоэпидемических мероприятий, соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, за организацию производственного контроля;

- за состоянием территории, своевременную дератизацию и дезинсекцию помещений, проведение лабораторных исследований по программе производственного контроля;

- за организацией питания и качественного приготовления пищи;

Объектами производственного контроля являются:

- производственные помещения организации общественного питания;

- сырье и пищевая продукция;

- готовая продукция;

- технологические процессы приготовления;

- производственная среда;

- распределительная система питьевого водоснабжения

6. Перечень форм учета и отчетности по производственному контролю

1. Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья и готовой кулинарной продукции.

2. Объем и номенклатура, периодичность лабораторных и инструментальных исследований в организациях питания образовательных учреждений

Программа производственного контроля

№ п/п	Объект производственного контроля	Место контроля, нормативные документы	Периодичность	Ответственный	Учетно-отчетная форма
1	Устройство и планировка пищеблока	Соответствие плану размещения технологического оборудования	1 раз в год	Зам. дир. по АХЧ	Акт готовности к новому учебному году
2	Оформление столовой, буфета	Обеденный зал	1 раз в триместр	Председатель комиссии	Книга протоколов заседаний комиссии
3	Соблюдение санитарного состояния пищеблока	Подсобные помещения пищеблока, обеденный зал	Ежедневно	Мед. работник	Акты проверки

4	Условия хранения поставленной продукции	Холодильное оборудование, подсобные помещения	Раз в неделю	Отв. за питание	Температурная карта холодильного оборудования
5	Качество поставленных сырых продуктов	Сертификаты на поставляемую продукцию, накладные, гигиенические заключения	Ежедневно	Медицинский работник	Бракеражный журнал
6	Контроль за ассортиментом вырабатываемой продукции, качеством полуфабрикатов и готовой продукции	Номенклатура продукции, внешний вид, цвет, запах, вкус.	2 раза в год	Шеф-повар, Мед. работник, Отв. за питание	Протокол проверки
7.	Контроль суточной пробы	Специальные контейнеры, температура хранения,	Ежедневно	Члены комиссии	Бракеражный журнал
8	Качество готовой продукции	Внешний вид, цвет, запах, вкус	Ежедневно	Члены комиссии	Бракеражный журнал
9	Соответствие веса отпускаемой готовой продукции утвержденному меню	Раздача	1 раз в месяц	Отв. за питание	Акт проверки
10	Соответствие рациона питания обучающихся примерному 2-х недельному меню	Ежедневное меню, 2-х недельное меню	1 раз в месяц	Отв. за питание	Протокол заседания комиссии
11	Поточность производственных процессов	Отсутствие или наличие пересечений обработки и потоков сырья, полуфабрикатов, чистой и грязной посуды, инвентаря, тары.	1 раз в полгода	Шеф-повар, Мед. работник, отв. за питание	Акт проверки
12	Соблюдение санитарных правил при мытье посуды	Посудомоечный цех	1 раз в месяц	Мед. работник	Акт проверки
13	Проверка организации эксплуатации технологического и холодильного оборудования	Пищеблок	Ежеквартально	Зам. дир. по АХЧ	Акт проверки
14	Контроль за	Маркировка	В теч. года	Шеф-повар, зам.	Акт проверки

	отходами	тары, своевременный вывоз		дир. по АХЧ	
15	Своевременное прохождение медицинских осмотров и гигиенического обучения		Раз в год	Зав.производством	
16	Микробиологические исследования проб готовых блюд одного приема пищи		Раз в квартал	Зав.произ-ом	Акт проверки
17	Лабораторные исследования калорийности и соответствия химического состава блюд одного приема пищи рецептуре		Раз в квартал	Зав.произ-ом	Акт проверки
18	Проведения лабораторных испытаний подтверждающих безопасность приготовления блюд, соответствия их гигиеническим требованиям		Раз в год	Зав.произ-ом	Акт проверки

ПЛАН РАБОТЫ КОМИССИИ ПО КОНТРОЛЮ ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ И

КАЧЕСТВОМ ПИТАНИЯ

на 2016-2017 учебный год

№	Наименование работы	Сроки	Ответственный
1.	Проверка соблюдения графика работы столовой и буфета	Ежедневно	Зам. директора по ВР
2.	Проверка исправности технологического оборудования пищеблока	Ежемесячно	Завхоз, зам.директора по АХЧ
3.	Организация и проведение опроса учащихся по улучшению работы столовой и буфета	январь	Отв.за питание Классные руководители
4.	Обработка анкет, формирование вывода и подготовка предложений	Март	Члены комиссии
5.	Контроль санитарного состояния пищеблока (чистота посуды, обеденного зала, подсобных помещений)	Постоянно	Директор школы Социальный педагог Отв. за питание
6.	Входной контроль за соблюдением норм привоза продуктов	1 раз в триместр	Отв. за питание Члены комиссии
7.	Проверка соблюдения норм хранения сырой продукции и сроков реализации	1 раз в триместр	Отв. за питание Члены комиссии
8.	Проверка целевого использования продуктов питания и готовой продукции питания в соответствии с предварительным заказом	1 раз в триместр	Отв за питание Члены комиссии
9.	Входной производственный контроль при закладке продуктов	Раз в месяц	Отв.за питание Члены комиссии
10.	Проверка качества готовой продукции (выходной производственный контроль)	Ежедневно	Бракеражная комиссия
11.	Отчет о работе комиссии на заседании Управляющего совета школы	апрель	Отв. за питание