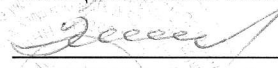


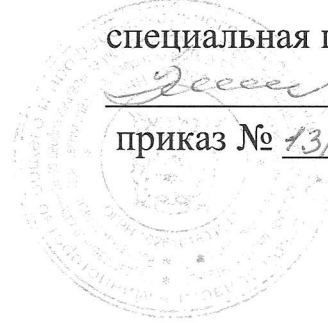
УТВЕРЖДАЮ

Директор

ГКОУРО « Колушкинская
специальная школа -интернат

 Л.Г. Землянская

приказ № 13/1 от 03.02, 2025г



ПРОГРАММА

**производственного контроля
за соблюдением требований санитарных правил
и выполнением санитарно-противоэпидемических
(профилактических) мероприятий
в ГКОУ РО « Колушкинская специальная школа-интернат»
2025г**

25.02.25  Присое

Государственное казённое общеобразовательное учреждение Ростовской области « Колушкинская специальная школа-интернат»

Руководитель: Землянская Людмила Григорьевна

Телефон 88638637719

Юридический адрес: 346065 Ростовская область, Тарасовский район, сл.

Колушкино , ул. Лесная 8 «а»

Фактический адрес: 346065 Ростовская область, Тарасовский район, сл.

Колушкино , ул. Лесная 8 «а»

Количество работников - 67

Количество обучающихся воспитанников – 65

Свидетельство о государственной регистрации № 007407517 серия 61

ОГРН - 1026101604242

ИНН - 6133001903

*Лицензия на осуществление образовательной деятельности
№6327 от 25.04.2016г.*

Программа составлена в 2-х экземплярах

1. Общие положения

1.1. Настоящая Программа за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемических (профилактических) мероприятий разработана на основании требований статьи 32 Федерального закона № 52-ФЗ от 30.03.99. «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» и постановлением главного государственного санитарного врача РФ от 13.07.2001г №18 «О введении в действие Санитарных правил - СП1.11058-01»

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 ГКОУ РО

« Колушкинская специальная школа-интернат» возлагается на директора школы Землянскую Л.Г.

Ответственность за осуществление производственного контроля несет заместитель директора по ВР Олифер Л.П.

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 Виды деятельности, которые осуществляет образовательная организация :

Общее образование, дополнительное образование, профессиональное обучение.

Раздел 1. Перечень официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью:

□ Федеральный закон от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;

Федеральный закон от 17.09.1998 №157-ФЗ «Об иммунопрофилактике инфекционных болезней»

Федеральный закон от 21.11.2011 №323-ФЗ «об основах охраны здоровья граждан Российской Федерации»;

Федеральный закон от 02.01.2000 №29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»

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»;

СП 2.2.3670-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям труда»;

СП 2.1.3678-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к эксплуатации помещений, зданий, сооружений, оборудования и транспорта, а также условиям деятельности хозяйствующих субъектов, осуществляющих продажу товаров, выполнение работ или оказание услуг»;

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 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 3.33686-21 «Санитарно-эпидемиологические 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 пищевых продуктов»;

ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки»;

ТР ТС 007/2011 «О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков»

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»;

1. ТР ТС 025/2012 «О безопасности мебельной продукции»;

2. ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»;

Приказ от 31.12.2020 Минтруда России №988н, Минздрава России №1420 н «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);

□ МР 2.4.0180-20 «Родительский контроль за организацией горячего питания в общеобразовательных организациях»;

□ Приказ Министерства здравоохранения РФ 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».

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

Директор школы – Землянская Л.Г.

- за организацией производственного контроля.

Заместитель директора по АХЧ– Галунова А.В.,

- за естественное, искусственное освещение в учебном и спальном корпусах;

- за состояние оборудования и содержания территории,

- за соблюдением питьевого режима в школе;

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

Заместитель директора по ВР УР – Олифер Л.П. Шишкалова С.И.

- за организацией образовательной деятельности и режим дня;

- за профилактикой травматических и несчастных случаев.

Ответственная за составление меню - Полуэктова О.В.

- за организацией питания и качественное приготовление пищи;

Врач -специалист – Мелкумян И.Г.

Мед брат- Мелкумян ЮА.

- за оказание первой медицинской помощи;

- за организацией медицинского обслуживания обучающихся;

- за профилактику травматических и несчастных случаев.

- за воздушно-тепловой режим в организации;

- за санитарное состояние и содержание помещений организации для обучающихся воспитанников;

- за своевременное прохождение профилактических медицинских осмотров, аттестацию ,

Шеф повар школы Копаева В.В.

- за организацией питания и качественное приготовление пищи.

- за соблюдение санитарно-гигиенических мероприятий, соблюдение санитарных правил и гигиенических нормативов.
- за состоянием территории, своевременную дератизацию и дезинсекцию помещений пищеблока.

За нарушение санитарного законодательства руководитель, а также должностные лица, нарушившие требования настоящих санитарных правил, несут ответственность в порядке, установленном законодательством Российской Федерации.

Раздел 3. Перечень химических веществ, биологических, физических и иных факторов, а также объектов производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для человека и среды его обитания (контрольных критических точек) в отношении которых необходима организация лабораторных исследований и испытаний, с указанием точек, в которых осуществляется отбор проб (проводятся лабораторные исследования и испытания), и периодичности отбора проб (проведение лабораторных исследований и испытаний)

Договор возмездного оказания услуг № _____ от _____

Федеральное бюджетное учреждение здравоохранения «Центр гигиены и эпидемиологии в Ростовской области» в г. Миллерово.

Показатели исследования	Кратность	Место замеров (количество замеров)
1.Готовая продукция на микробиологические показатели	2 раза в год	2 пробы
2.Смывы на БКГП	1 раз в год	10 смывов
3.Питьевая вода «микробиологические показатели»	1 раз в год	1 проба
4.Питьевая вода (краткий химический анализ)	1 раз в год	1 проба
5.Паразитологические исследования смывов	1 раз в год	по 10 смывов (пищеблок, объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала)

6.Калорийность	1 раз в год	1 прием
7.Освещенность	1 раз в год	2 точки
8.Лабораторные исследования смывов с оборудования, инвентаря, посуды (кухонной и столовой), а также смывов с рук и спецодежды для объективной оценки санитарного содержания и эффективности проводимой дезинфекции – не реже 1 раза в год (МР 2.3.6.0233-21).	Договор с аккредитованной микробиологической лабораторией.	2 раз в год

Раздел 4 Перечень должностных работников, подлежащих медицинским осмотрам, согласно приказу Минздравсоцразвития РФ № 302 н от 12.04.2011 профессиональной гигиенической подготовке и аттестации:

1. Повара
2. Рабочие кухни
3. Кладовщик

Работники пищеблока, занимающие соответствующие должности, проходят следующие медицинские осмотры, обследования.

Наименование осмотров, обследований	Кратность обследования
Смотр терапевтом	При поступлении на работу, в дальнейшем 1 раз в год.
Осмотр дерматовенерологом	При поступлении на работу, в дальнейшем 1 раз в год.
Исследование крови на сифилис	При поступлении на работу, в дальнейшем 1 раз в год.
Мазки на гонорею	При поступлении на работу, в дальнейшем 1 раз в год.
Флюорография	При поступлении на работу, в дальнейшем 1 раз в год.
Серологическое обследование на	При поступлении на работу, в

брюшной тиф	дальнейшем по эпидпоказаниям.
Исследование на носительство кишечных инфекций.	При поступлении на работу, в дальнейшем по эпидпоказаниям
Исследование на носительство яиц гельминтов	При поступлении на работу, в дальнейшем 1 раз в год.

Кроме того, работники пищеблока подлежат прививкам против:

Дифтерии -1 раз в 10 лет.

Столбняка 1 раз в 10 лет

Кори лица до 35 лет, не болевшие корью, не привитые против кори, не имеющие сведения о прививках против кори.

Гриппа-ежегодно

Вирусного гепатита А- при поступлении на работу однократно(2 прививки с интервалом 6 месяцев)

Дизентерии Зоне- работникам пищеблока один раз в год (ежегодно)

Работники пищеблока проходят профессиональное гигиеническое обучение и аттестацию при поступлении на работу, далее не реже 1 раз в год

Раздел 5 Перечень осуществляемых юридическим лицом работ и услуг, выпускаемой продукции, а также видов деятельности, представляющих потенциальную опасность для человека и подлежащих санитарно-эпидемиологической оценке, сертификации, лицензированию.

5.1. Перечень услуг при организации питания детей:

- питание детей с ограниченными возможностями здоровья;

5.2. Техничко-технологические карты.

Раздел 6. Мероприятие, предусматривающие обоснование безопасности для человека и окружающей среды продукции и технологии ее производства, критериев ее безопасности и (или) безвредности факторов производственной и окружающей среды и разработка методов контроля, в том числе при хранении, транспортировке, реализации и утилизации продукции, а также безопасности выполнения работ, оказания услуг.

6.1. Контроль качества и безопасности поступающих пищевых продуктов, продовольственного сырья.

Виды контроля	Реализация	Периодич н ость	Лица, проводящие	Формы учета (регистрации)
---------------	------------	--------------------	---------------------	------------------------------

		контроля	контроль	результатов контроля
Контроль за соответствием технологического процесса действующей нормативной и технической документации	Проверка подлинности и действительности через внешние реестры – декларация о соответствии - реестр Росаккредитации – ветеринарные сопроводительные документы – ВЕТИС «Меркурий». Сертификаты	Каждая партия	Кладовщик Солодченко Н.Ю.	Декларации, свидетельства другие документы качества и безопасности продукции. Сертификат
Контроль соответствия видов и наименований поступившей продукции к партии, указанной в товаросопроводительной документации	Сравнение маркировки и данных из товаросопроводительной документации и требованиями контракта	Каждая партия	Кладовщик Солодченко Н.Ю.	Сертификат
Контроль принадлежности продукции к партии, указанной в товаросопроводительной документации	Сравнение наименования продукции и товаросопроводительной документации	Каждая партия	Кладовщик Солодченко Н.Ю.	Накладная.
Контроль соответствия упаковки и маркировки товара требованиям санитарных правил и технических регламентов	Сравнение состояния упаковки и маркировки товара требованиям санитарных правил и технических регламентов в соответствии с инструкцией	Каждая партия	Кладовщик Солодченко Н.Ю.	Сертификат
Визуальный контроль за отсутствием явных признаков недоброкачества продукции	Осуществление контроля в соответствии с инструкцией по органолептической оценке доброкачества поступающих продуктов	Каждая партия	Кладовщик Солодченко Н.Ю.	Визуальный контроль

6.2. Производственный контроль на этапах технологического процесса.

Виды контроля	Реализация	Периодичность контроля	Лица, проводящие контроль	Формы учета (регистрации) результатов контроля
---------------	------------	---------------------------	---------------------------------	---

Контроль за соответствием технологического процесса действующей нормативной и технической документации	Контроль заказчика и ОУ при разработке технических документов	При составлении и документов	Директор Землянская Л.Г.	Технологические карты,
Контроль за соблюдением поточности технологического процесса – блок-схемы	Плакаты и наглядные пособия в производственных помещениях	Ежедневно	ответственная за составление меню Полуэктова О.В. мед брат Мелкумян Ю.А.	Визуальный контроль

Определение контрольных критических точек и нормируемых показателей

Хранение скоропортящейся пищевой продукции и продовольственного сырья	Контроль сроков и условий хранения пищевой продукции	ежедневно	Кладовщик Солодченко Н.Ю	Журнал учета хранения пищевой продукции.
	Контроль температуры и влажности на складе	ежедневно	Кладовщик Солодченко Н.Ю	Журнал учета температуры и относительной влажности
	Контроль температуры холодильного оборудования	ежедневно	врач – специалист Мелкумян И.Г.	Журнал учета температуры холодильного оборудования
Приготовление холодных закусок из сырых овощей	Соблюдение технологии приготовления блюд по технологическим картам	Каждый технологический цикл	врач-специалист Мелкумян И.Г. и отв-ная За составление меню Полуэктова ОВ	Визуальный контроль
	Контроль обработки сырых овощей		шеф повар Копеева В.В.	Визуальный контроль
Приготовление изделий из мяса и рыбы	Соблюдение технологии приготовления блюд по технологическим документам	Каждый технологический цикл	врач-специалист Мелкумян И.Г.	Визуальный контроль

	Контроль достаточной термической обработки (контроль температуры в толще блюд)		Повар по смене	Термошуп
Обработка посуды и инвентаря	Содержание действующих веществ дезинфицирующих средств в рабочих растворах	Ежедневно	Медработники Мелкумян Ю.А. Мелкумян И.Г.	Журнал учета прихода и расхода дезинфицирующих средств
	Обработка кухонного инвентаря для сырой готовой продукции	Ежедневно	Медработники Мелкумян Ю.А. Мелкумян И.Г.	Журнал контроля санитарного состояния кухонного инвентаря для сырой и готовой продукции.

Схемы производственных процессов.

6.3. Контроль качества и безопасности готовой продукции.

Виды контроля	Реализация	Периодичность контроля	Лица, проводящие контроль	Формы учета (регистрации) результатов контроля
Контроль органолептической показателей при каждой приемке продукции, не требующей кулинарной обработки	Соблюдение инструкции по органической оценке пищевых продуктов, не требующей кулинарной обработки	Каждая партия	Кладовщик Солодченко Н.Ю.	Журнал контроля по органической оценке пищевых продуктов, не требующих кулинарной обработке.
Критерии готовности в технологической документации – температура внутри готовых изделий, общая температура при хранении и выдаче готовой продукции	Использование термометров с щупом для измерения температуры внутри блюд, а также наружной температуры готовой пищи	Каждый технологический цикл	врач-специалист Мелкумян И.Г. ответственная за составление меню Полуэктова О.В.	Журнал учета температуры внутри блюд, а также наружной температуры готовой пищи.
Лабораторный контроль готовой продукции по	Отбор проб для проведения микробиологического	Ежеквартально	Медицинские работники Мелкумян И.Г.	Журнал бракеража готовой

микробиологическим показателям	анализа в аккредитованной лаборатории		Мелкумян Ю.А.	пищевой продукции
--------------------------------	---------------------------------------	--	---------------	-------------------

6.4. Контроль за хранением транспортировкой, реализацией пищевых продуктов и продовольственного сырья.

Вид контроля	Реализация (особенности, варианты)
Наличие специально предназначенного или специально оборудованного транспортного средства.	Проверка условий содержания и эксплуатации специального транспорта.
Соблюдение правила товарного соседства при транспортировке пищевых продуктов.	Проверка соблюдения правил товарного соседства при приемке пищевых продуктов
Санитарное содержание транспортного средства.	Обследование условий содержания транспортного средства.
Наличие личной медицинской книжки у водителя (экспедитора) с отметками о своевременном прохождении медицинских осмотров.	Проверка личных медицинских книжек.
Контроль за соблюдением сроков и условий хранения продуктов (температурный режим в складских помещениях).	Мониторинг температурного режима с фиксацией в специальном журнале.
Оценка загруженности складских помещений, соответствующего объема работающего холодильного оборудования количеству принимаемых скоропортящихся, особо скоропортящиеся и замороженных продуктов.	Паспортизация складских помещений и учет поступающего пищевого сырья.
Контроль за соблюдением правила товарного соседства.	Визуальный контроль соблюдения правил товарного соседства при хранении пищевых продуктов.
Наличие измерительных приборов (термометры, психометры).	Оснащение за счет образовательной организации.

6.5. Контроль за санитарно-техническим состоянием помещений и оборудования.

Виды контроля	Реализация	Периодичн	Лица,	Формы учета
---------------	------------	-----------	-------	-------------

		ость контроля	проводящие контроль	(регистрации результатов контроля
Санитарно-техническое состояние помещений и оборудования	Контроль и приведение в соответствие требованиям нормативных правовых актов	2 раза в год	врач - специалист Мелкумян И.Г. Зам директора по АХЧ Галунова А.В.	Визуальный контроль журнал
Наличие санитарнотехнического оборудования в достаточном количестве	Контроль и приведение в соответствие требованиям нормативных документов	1 раз в год	Зам. директора по АХЧ Галунова А.В. Шеф повар Копеева В.В.	Заявка
Контроль за соответствием объема и ассортимента вырабатываемой и реализуемой продукции расстановке технологического оборудования по ходу технологического процесса.	Контроль ОУ за оснащением пищеблока и соответствием его количеству питающихся и мощности столовой.		Зам. директора по АХЧ Галунова А.В.	
Контроль санитарнотехнического состояния систем водоснабжения и канализации.	В зоне ответственности ОУ и самих образовательных организаций.	В соответствии с правилами эксплуатации	Зам. директора по АХЧ Галунова А.В.	Журнал. Акт готовности школы к началу уч.года
Техническое состояние технологического, холодильного и торгового		В соответствии с правилами	Зам. директора по АХЧ Галунова	Журнал

технологического оборудования.		эксплуатации	А.В.	
Наличие условий для соблюдения правил личной гигиены (душевые, санузлы, раковины в цехах, мыло, полотенца и т.п.).		Ежедневно	врач-специалист Мелкумян И.Г. Зам директора по АХЧ Галунова А.В.	Журнал

6.6. Контроль за санитарным состоянием помещений и оборудования.

Виды контроля	Реализация	Периодичность контроля	Лица, проводящие контроль	Формы учета (регистрации результатов контроля)
Контроль за содержанием пищеблока: производственных, складских и подсобных помещений, оборудования и кухонного инвентаря.	Использование дезинфекции в соответствии с назначением..	Ежедневно	Медицинские работники Мелкумян И.Г. Мелкумян Ю.А. зам директора по АХЧ Галунова А.В.	Журнал контроля санитарного состояния помещений, оборудования и кухонного инвентаря.
Контроль за соблюдением санитарно - противоэпидемического режима на производстве: режима мытья и дезинфекции (санитарная обработка) помещений, оборудования, инвентаря, условия хранения и использования моющих и дезинфекционных средств.				

6.7. Контроль за состоянием производственной среды.

Виды контроля	Реализация	Периодичность контроля	Лица, проводящие контроль	Формы учета (регистрации результатов контроля)

Проведение лабораторных и инструментальных исследований и измерений вредных и опасных производственных факторов на рабочих местах с установленными санитарными правилами: за содержанием вредных веществ в воздухе рабочей среды за микроклиматом производственных помещений за производственным шумом и вибрацией.	ОУ на основе централизованного заказа услуг по лабораторному и инструментальному исследованию параметров производственной среды.	1 раз в год	Зам. директора по АХЧ Галунова А.В.	Протокол рабочих исследований
---	--	-------------	--	-------------------------------

6.8 Контроль личной гигиены и обучения персонала.

Виды контроля	Реализация	Периодичность контроля	Лица, проводящие контроль	Формы учета (регистрации) результатов контроля
Контроль за наличием у персонала личных медицинских книжек.	Проверка личных медицинских книжек	1 раз в год	врач – специалист Мелкумян И.Г.	журнал личных медицинских книжек.
Контроль за своевременным прохождением и предварительных, . поступлении, периодических медицинских обследований,	Учет прохождения медицинских осмотров на бумажном и/или электронном носителях	1 раз в год	врач-специалист Мелкумян И.Г.	журнал учета медицинских осмотров

произведением гигиенического обучения персонала				
Контроль за наличием достаточного количества чистой санитарной и (или) специальной одежды, средств для мытья и дезинфекции рук.	Учет специальной одежды и средств для мытья и дезинфекции рук. Нормы обеспечения, выбор эффективных средств.	1 раз в год	Зам. директора по АХЧ Галунова А.В.	СИЗ (карточки)
Ежедневный осмотр работников на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний. Термометрия.	Регистрация ежедневных осмотров в гигиеническом журнале – п. 2.22. СанПиН 2.3/2.4.3590-20.	Ежедневно	Медицинские работники Мелкумян Ю.А. Мелкумян И.Г.	Гигиенический журнал
Обучение персонала.	Дополнительно: тестирование, онлайн инструктаж	По мере необходимо сти	Медицинский работник Мелкумян Ю.А. Мелкумян И. Ответственный по питанию	Ведомость контроля своевременност прохождения медосмотров и гигиенического обучения(по факту)

6.9. В «Колушкинской специальной школе интернат» организуется питание для обучающихся воспитанников, разрабатывается меню.

Меню утверждается директором школы Землянской Л.Г..

6.10. Контроль наличия технологических документов

Вид контроля	Реализация (особенности, варианты)
Наличие технологических карт, разработанных и утвержденных руководителем организации	Проверка 1 раз в год технологических карт. Проверка соответствия наименования блюд и кулинарных изделий, указываемых в меню их наименованиям, указанным в технологических документах.

6.11. Перечень процедур, необходимых для обеспечения безопасности пищевой продукции в процессе ее производства (изготовления).

- выбор последовательности и поточности технологических операций производства (изготовления) пищевой продукции с целью исключения загрязнения продовольственного (пищевого) сырья и пищевой продукции;
- определение контролируемых этапов технологических операций и пищевой продукции на этапах ее производства (изготовления) в программах производственного контроля;
- проведение контроля за продовольственным (пищевым) сырьем, технологическими средствами, упаковочными материалами, изделиями, используемыми при производстве (изготовлении) пищевой продукции, а также за пищевой продукцией средствами, обеспечивающими необходимые достоверность и полноту контроля;
- проведение контроля за функционированием технологического оборудования в порядке, обеспечивающем производство (изготовление) пищевой продукции;
- обеспечение документирования информации о контролируемых этапах технологических операций и результатов контроля пищевой продукции;
- соблюдение условий хранения и перевозки (транспортирования) пищевой продукции;
- содержание производственных помещений, технологических оборудования и инвентаря, используемых в процессе производства (изготовления) пищевой продукции, в состоянии, исключающим загрязнение пищевой продукции;
- выбор способов и обеспечение соблюдения работниками правил личной гигиены в целях обеспечения безопасности пищевой продукции.
- выбор обеспечивающих безопасность пищевой продукции способов, установление периодичности и проведение уборки, мойки, дезинфекции, дезинсекции и дератизации производственных помещений, технологических

оборудования и инвентаря, используемых в процессе производства (изготовления) пищевой продукции;

- ведение и хранение документации на бумажных и (или) электронных носителях, подтверждающей соответствие произведенной пищевой продукции требованиям, установленным настоящим техническим регламентом и (или) техническими регламентами Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции; - прослеживаемость пищевой продукции

Раздел 7. 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 учета температурного режима в холодильном оборудовании	Ежедневно	Кладовщик Солодченко Н.Ю.
Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях	Ежедневно	Кладовщик Солодченко Н.Ю.
Журнал бракеража готовой пищевой продукции	Ежедневно	врач-специалист Мелкумян И.Г.
Журнал бракеража скоропортящейся (сырой) пищевой продукции	Ежедневно	Кладовщик Солодченко Н.Ю.,
Ведомость контроля за рационом питания	Ежедневно	врач-специалист Мелкумян И.Г.
Журнал аварийных ситуаций	По факту	Зам. директора по АХЧ Галунова А.В.
Журнал учета прихода и расхода дезинфицирующих средств	По факту	Зам. директора по АХЧ Галунова А.В.
Журнал дезинфекции столовой посуды и столовых приборов	Ежедневно	Ответственный по питанию
Журнал контроля исправности пищевого и холодильного оборудования на пищеблоке	По факту	Зам. директора по АХЧ

		Галунова А.В.
Журнал контроля санитарного состояния помещений, оборудования и кух.инвентаря	Ежедневно	врач-специалист Мелкумян И.Г.
Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения	По факту	врач -специалист Мелкумян И.Г.
Журнал ежедневного осмотра работников, занятых изготовлением продукции общественного питания и работников, непосредственно контактирующих с пищевой продукцией, в том числе с продовольственным сырьем, на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний (гигиенический журнал)	Ежедневно	врач-специалист Мелкумян И.Г.
Отчет о внутренней проверке эффективности выполнения обеспечения безопасности пищевой продукции .	1 раз в год	врач-специалист Мелкумян И.Г.

Раздел 8. Перечень возможных аварийных ситуаций, связанных с остановкой производства, нарушениями технологических процессов, иных создающих угрозу санитарноэпидемиологическому благополучию населения ситуаций, при возникновении которых осуществляется информирование населения, органов местного самоуправления, органов, уполномоченных осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор

Перечень возможных аварийных ситуаций	Первоочередные мероприятия, направленные на ликвидацию	Ответственное должностное лицо	Органы и структуры, которым необходимо оповестить
Сообщение о кишечном инфекционном заболевании, пищевом отравлении,	Сообщить в <u>Центр гигиены и эпидемиологии</u>	Директор	Территориальные органы федерального органа исполнительной власти, осуществляющего федеральный государственный санитарноэпидемиологический надзор

связанном с употреблением изготовленных блюд (пищи)			надзор
Перебои в подаче электроэнергии в работе систем водоснабжения, канализации, отопления, печи на пищеблоке	Сообщить в соответствующую службу	Зам. директора по АХЧ	Территориальные органы федерального органа исполнительной власти, осуществляющего федеральный государственный санитарноэпидемиологический надзор
Нарушение изоляции, обрыв электропроводов	Сообщить в соответствующую службу, заменить электропроводку	Зам. директора по АХЧ Галунова А.В.	Аварийно диспетчерская служба, городские электрические сети
Пожар	Сообщить в пожарную службу, вывести людей в безопасное место, использовать огнетушители	Первый обнаруживший	Пожарная служба, МЧС
Другие аварийные ситуации	Сообщить в соответствующую службу	Зам. директора по АХЧ Галунова А.В.	Служба, в соответствии с возникшей аварийной ситуацией
		Директор	

Программу разработали:

Заместитель директора по ВР

Врач-специалист

Олифер Л.П.

Мелкумян И.Г.

План производственного контроля организации питания в ГКОУ РО

«Колушкинская специальная школа-интернат»

№п/п	Объект контроля	Периодичность контроля	Ответственный исполнитель	Учетно-отчетная документация
1	2	3	4	5
1	Входной контроль качества и безопасности поступающего на пищеблок продовольственного сырья и пищевых продуктов.			
1.1	Документация поставщика на право поставок продовольствия	При заключении договоров	Руководитель образовательного учреждения	Договор с поставщиком продуктов питания
1.2	Сопроводительная документация на пищевые продукты	Каждая поступающая партия	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Товарно-транспортные накладные. Журнал бракеража сырой продукции.
1.3	Условия транспортировки	каждая поступающая партия	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Акт (при выявлении нарушений условий транспортировки)
2	контроль качества и безопасности выпускаемой готовой продукции			
2.1	Соответствие объема вырабатываемой продукции ассортименту перечню и производственным мощностям пищеблока	ежемесячно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Ассортиментный перечень вырабатываемой продукции
2.2	Качество готовой продукции	ежемесячно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания. Доктор.	Журнал бракеража готовой продукции.
2.3	Суточная проба	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания Мед брат.	Журнал бракеража готовой продукции.

3. Контроль рациона питания обучающихся воспитанников, соблюдение санитарных правил в технологическом процессе.				
3.1.	Рацион питания	1 раз в 10 дней	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Примерное меню, согласованное с Роспотребнадзором, ассортиментный перечень.
3.2.	Наличие нормативно технической и технологической документации.	1 раз в 6 месяцев	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Сборник рецептов. Технологические и калькуляционные карты, ГОСТы.
3.3.	Первичная и кулинарная обработка продукции.	Каждая партия	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Сертификат соответствия и санитарно-эпидемиологическое заключение на пищеблок. Инструкции, журналы, графики.
3.4.	Тепловое технологическое оборудование	1 раз в 6 месяцев	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.	Журнал регистрации температуры теплового оборудования.
3.5.	Контроль достаточности тепловой обработки блюд.	Каждая партия	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.	Журнал бракеража готовой продукции.
4. Контроль за соблюдением условий и сроков хранения продуктов (сырья, полуфабрикатов и готовой кулинарной продукции).				
4.1.	Помещение для хранения продуктов, соблюдение условий и сроков хранения продуктов.	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.	Санитарный журнал пищеблока. Журнал температурного режима и относительной влажности.
4.2.	Холодильное оборудование (холодильные и морозильные камеры).	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.	Журнал температурного режима

5. Контроль за условиями труда сотрудников и состоянием производственной среды пищеблоков.

5.1.	Условия труда. Производственная среда пищеблоков.	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.	Визуальный контроль
6. Контроль за состоянием помещений пищеблоков (производственных, складских, подсобных), инвентаря и оборудования				
6.1.	Производственные, складские, подсобные помещения и оборудования в них.	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.	Визуальный контроль
6.2.	Инвентарь и оборудование пищеблока.	1 раз в неделю.	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.	Визуальный контроль
7. Контроль за выполнением санитарно-противоэпидемических мероприятий на пищеблоке				
7.1.	Сотрудники пищеблоков	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания. Медбрат. Доктор.	Медицинские книжки сотрудников. Журнал здоровья
7.2.	Санитарно-противоэпидемический режим.	1 раз в неделю	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.	Инструкции режима обработки оборудования инвентаря, тары, столовой посуды.
8. Контроль за контингентом питающихся режимом питания и гигиеной приема пищи обучающихся воспитанников				

8.1.	Контингент питающихся обучающихся воспитанников	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.	Приказ об организации питания обучающихся воспитанников .
8.2.	Режим питания	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	График приема пищи.
8.3.	Гигиена приема пищи.	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.	Акты по проверке организации питания школьной комиссией.

Г Р А Ф И К проведения генеральной уборки столовой

№	Мероприятия	Сроки
1	Уборка столовой проводится после каждого приема пищи.	Ежедневно
2	Уборка столов производится после приема пищи. Мытье столов с горячим мыльным раствором.	Ежедневно
3	Мытье посуды осуществляется после приема пищи по схеме согласно сан. минимума.	Ежедневно

4	Мочалки, щетки для мытья инвентаря обрабатываются после использования, согласно сан. правилам.	Ежедневно
5	Остатки пищи обеззараживаются и удаляются.	Ежедневно
6	Борьба с мухами и грызунами.	Постоянно
7	Влажная уборка варочного зала и подсобных помещений.	Ежедневно
8	Генеральная уборка помещений с мытьем окон.	1 раз в месяц

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

1. Личные медицинские книжки работников;
2. Акты отбора проб и протоколы лабораторных исследований аккредитованных лабораторий;
3. Удостоверения качества и безопасности вырабатываемой продукции (для продукции, реализуемой вне организации через торговую сеть);
4. Договоры и акты приема выполненных работ по договорам (вывоз отходов, дератизация, дезинсекция и т.д.)