

Программа разработана в соответствии с Федеральным Законом № 52-ФЗ от 30.03.1999 г. «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения».

«Утверждаю»
Директор А.И. Архатов ЗМР
« 23 » август 2015г.



Программа производственного контроля по организации питания, соблюдения санитарных правил, выполнения санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий в летнем оздоровительном учреждении с дневным пребыванием детей в период каникул.

Контролируется:

- Микробиологические показатели качества и безопасности продуктов, готовых блюд, воды;
- Полнота и правильность ведения и оформления соответственной документации на пищеблоке;
- Качество мытья посуды;
- Условия и сроки хранения продуктов;
- Исправность холодильного и технологического оборудования;
- Контроль личной гигиены и своевременное прохождение необходимых осмотров;
- Дезинфицирующие мероприятия;
- Санитарное состояние столовой.

При возникновении следующих ситуаций следует немедленно известить Хабезское отделение филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в КЧР в Зеленчукском районе». по тел. 8 (87873) 21-0-92.

- а) авария канализационной системы с изливом сточных вод;
- б) сообщение о кишечном инфекционном заболевании;
- в) выход из строя холодильного оборудования.

Перечень нормативной документации:

1. Федеральный закон № 52-ФЗ от 30.03.1999г. «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения».
2. Федеральный закон № 294-ФЗ от 26.12.2008г. «О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при проведении государственного контроля (надзора) и муниципального контроля».
3. Постановление Правительства РФ № 554 от 24.07.2000г. «Об утверждении Положения о государственной санитарно-эпидемиологической службе РФ и Положения о государственном санитарно-эпидемиологическом нормировании».
4. СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий».
5. СанПиН 2.4.4.2599-10 «Гигиенические требования к устройству, содержанию и организации режима в оздоровительных учреждениях с дневным пребыванием детей в период каникул».
6. СанПиН 2.1.4.1074-01 «Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества».
7. СанПиН 2.1.7.1287-03 «Санитарно-эпидемиологические требования качества воды»
8. СанПиН 2.1.4.1116-02 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды, расфасованной в емкости. Контроль качества»
9. СанПиН 42-128-4690-90 «Санитарные правила содержания населенных мест».
10. Федеральный закон от 02.01.2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов».
11. СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»
12. СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них продовольственного сырья и пищевых продуктов».
13. СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов».
14. Постановление Правительства РФ №988 от 21.12.2000 г. «О государственной регистрации новых пищевых продуктов, материалов и изделий».
15. Постановление Правительства РФ №262 от 04.04.2001г. «О государственной регистрации отдельных видов продукции, представляющих потенциальную опасность для здоровья человека».
16. Приказ Министерства здравоохранения и социального развития РФ и Министерства Образования РФ № 186/272 от 30.06.1992 г. «О совершенствовании системы медицинского обеспечения детей в образовательных учреждениях».
17. Приказ Министерство здравоохранения и социального развития РФ от 12.04.2011г. № 302н «Об утверждении перечней вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования), и Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров (обследований) работников, занятых на тяжелых работах и на работах с вредными и (или) опасными условиями труда».
18. Приказ Министерства Здравоохранения Российской Федерации от 14.04.2000г. № 122 «О личной медицинской книжке и санитарном паспорте на транспортные средства для перевозки пищевых продуктов».
19. СанПиН 2.2.1./2.1.1.1278-03 «Гигиенические требования к естественному, искусственному и совмещенному освещению общественных и жилых зданий».
20. СП 3.5.3.1129-02 «Санитарно-эпидемиологические требования к проведению дератизации».
21. СП 3.5.2.1376-03 «Дезинсекция. Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дезинсекционных мероприятий против синантропных членистоногих».
22. СП 3.5.1378-03 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и осуществлению дезинфекционной деятельности»
23. Постановление Главного Государственного санитарного врача РФ № 27 «О мерах по борьбе с грызунами и профилактике природно-очаговых, особо опасных инфекционных заболеваний в Российской Федерации»

Наименование юридического лица:

Муниципальное казенное общеобразовательное учреждение «Среднее общеобразовательная школа»

Летнее оздоровительное учреждение с дневным пребыванием детей в период каникул

Структура: летнее оздоровительное учреждение с дневным пребыванием детей в период каникул.

Вид деятельности: организация отдыха и оздоровления детей в период каникул с дневным пребыванием.

Санитарно-эпидемиологическое заключение

Лицензия на вид деятельности

Договор на поставку пищевых продуктов

Договор на поставку бутилированной питьевой воды

Договор на вывоз ТБО

Журнал учета и расхода дезинфицирующих средств

Структура организации производственного контроля:

Должность лица, наименование подразделения или сторонней организации	Основание для проведения работ по организации и проведению производственного контроля	Ответственность и вид работ, выполняемых при осуществлении производственного контроля
Начальник летнего оздоровительного учреждения с дневным пребыванием детей в период каникул	Должностная инструкция Приказ	Общая ответственность за организацию и функционирование системы производственного контроля
Зам. директора по АХЧ	Должностная инструкция Приказ	Организация мероприятий производственного контроля, определение объектов (точек) исследования, сроков (периодичности) и методов контроля, лабораторный производственный контроль по показателям качества и безопасности, контрольные проверки объектов, подготовка аналитических отчетов по результатам производственного контроля, разработка планов и программ санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий.
Лабораторная база	На договорной основе	С аккредитованными лабораториями

II. План производственного контроля организации питания

№	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 предприятием 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 ассортиментному 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. медсестра.	Журнал бракеража готовой продукции.
2.3.	Суточная проба	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.	Журнал бракеража готовой продукции.
3. Контроль рациона питания учащихся, 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, 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. Медсестра	Журнал бракеража готовой продукции.
3.6.	Контроль за потоками сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, за потоками чистой и грязной.	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания. Медсестра	Сертификат соответствия и санитарно-эпидемиологическое заключение на пищеблок.
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 и относительной влажности.
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. Медсестра	Медицинские книжки сотрудников. Журнал осмотра на гнойничковые заболевания.
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. Инструкция по эксплуатации посудомоечной машины.
8. Контроль за контингентом питающихся режимом питания и гигиеной приема пищи обучающихся.,				
8.1.	Контингент питающихся детей	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.	Приказ об организации питания обучающихся. Списки детей, нуждающихся в бесплатном питании. Документы, подтверждающие статус многодетной или социально незащищенной семьи.
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 комиссии.

График проведения производственного контроля

Объект исследования, исследуемый материал	Определенные показатели	Периодичность обследований	Исполнитель
Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала	Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП)	1 раз в поток	ФФБУЗ «ЦГ и Э в КЧР в Зеленчукском районе».
Гигиеническая подготовка	Аттестация сотрудников	Перед началом летнего отдыха	ФФБУЗ «ЦГ и Э в КЧР в Зеленчукском районе».
Санитарно-противоэпидемический режим	Контроль за проведением генеральных уборок, обеспеченность уборочным инвентарем, маркировка, сбор и удаление мусора	Постоянно	Медицинская сестра.
Соблюдение дезинфекционного режима	Контроль за приготовлением и использованием	Постоянно	Медицинская сестра.
Микробиологические исследования проб готовых блюд на соответствие требованиям санитарного законодательства	Салаты, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные блюда	1 раз в поток	ФФБУЗ «ЦГ и Э в КЧР в Зеленчукском районе».
Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд по рецептуре	Обед	1 раз в поток	ФФБУЗ «ЦГ и Э в КЧР в Зеленчукском районе».
Контроль качества поступающей продукции на реализацию	Документальная, органолептическая, а также сроки хранения, условий транспортирования	Постоянно	Медицинская сестра.
Производственные помещения	Санитарно-техническое состояние	постоянно	Медицинская сестра.
Вода водопроводная	На микробиологические и химические показатели	1 раз в поток	ФФБУЗ «ЦГ и Э в КЧР в Зеленчукском районе».
Овощи и фрукты	На нитраты и гельминты	1 раз в поток	ФФБУЗ «ЦГ и Э в КЧР в Зеленчукском районе».
Третьи блюда	Контроль проводимой «С» витаминизации блюд	1 раз в поток	ФФБУЗ «ЦГ и Э в КЧР в Зеленчукском районе».

Лабораторный контроль

№	Вид исследований	Объект исследования (обследования)	Количество, не менее	Периодичность	Учетно-отчетная форма
1	Качество готовой продукции Микробиологические исследования проб готовых блюд	Салаты, первые, вторые блюда, овощные блюда, напитки		1 раз в квартал	Акт проверки
2	Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре	Суточный рацион питания	2-3 блюда исследуемого приема пищи	1 раз в год	Акт проверки
3	Контроль проводимой витаминизации	Третьи блюда	1 блюдо	2 раза в год	Акт проверки
4	Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП)	Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала	10 смывов	1 раз в год	Акт проверки
5	Исследования смывов на наличие яиц гельминтов	Оборудование, инвентарь, тара, руки, спецодежда персонала, сырые пищевые продукты (рыба, мясо, зелень)	10 смывов	1 раз в год	Акт проверки
6	Исследования питьевой воды на соответствие требованиям санитарных норм, правил и гигиенических нормативов по химическим и микробиологическим показателям	Питьевая вода из разводящей сети помещений: моечных столовой и кухонной посуды; цехах: овощном, холодном, горячем, доготовочном (выборочно)	2 пробы	По химическим показателям- 1 раз в год, микробиологическим показателям – 2 раза в год	Акт проверки
7	Исследование параметров микроклимата производственных помещений	Рабочее место	2	2 раза в год (в холодный и теплый периоды)	Акт проверки
8	Исследование уровня искусственной освещенности в производственных помещениях	Рабочее место	2	1 раз в год в темное время суток	Акт проверки
9	Исследование уровня шума в производственных помещениях	Рабочее место	2	1 раз в год, а также после реконструкции систем вентиляции; ремонта оборудования, являющегося источником шума	Акт проверки

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 санитарным правилам.	Ежедневно
4	Мочалки, щетки для мытья инвентаря обрабатываются после использования, согласно санитарным 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.	2 раза в месяц

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

Журнал учета результатов медицинских осмотров работников;

Журнал органолептической оценки качества полуфабрикатов, блюд и кулинарных изделий;

Журнал учета использования фритюрных жиров;

Личные медицинские книжки работников;

Санитарные паспорта на транспорт;

Акты отбора проб и протоколы лабораторных исследований аккредитованных лабораторий;

Удостоверения качества и безопасности вырабатываемой продукции (для продукции, реализуемой вне организации через торговую сеть);

Договоры и акты приема выполненных работ по договорам (вывоз отходов, стирка санитарной одежды, дератизация, дезинсекция и т.д.)

Список работников