

**МИНИСТЕРСТВО ОБЩЕГО И ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
РОСТОВСКОЙ ОБЛАСТИ**
государственное бюджетное общеобразовательное учреждение Ростовской области
«Новошахтинская школа-интернат»



УТВЕРЖДАЮ
Директор Н.В. Карасева

**ПРОГРАММА
ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ ЗА СОБЛЮДЕНИЕМ САНИТАРНЫХ ПРАВИЛ
И ВЫПОЛНЕНИЕМ САНИТАРНО-ПРОТИВОЭПИДЕМИЧЕСКИХ
(ПРОФИЛАКТИЧЕСКИХ) МЕРОПРИЯТИЙ**

2024

Пояснительная записка

Наименование юридического лица: государственное бюджетное общеобразовательное учреждение Ростовской области «Новошахтинская школа-интернат»

Ф. И. О. директора, телефон: Карасева Наталья Викторовна, 8(86369)23858

Юридический адрес: 346900, Ростовская область, г. Новошахтинск, ул. Харьковская, 8а

Адрес ведения образовательной деятельности: 346900, Ростовская область, г. Новошахтинск, ул. Харьковская, 8а

Количество работников: 80

Количество обучающихся, воспитанников: 150

Свидетельство о государственной регистрации: № 2126182030984 от 17.04.2012 г.

кем выдано: Межрайонная инспекция Федеральной ФНС России № 12 по Ростовской области

ОГРН: 1036151000434

ИНН: 6151011527

Лицензия на осуществление образовательной деятельности: № 6272 от 11.03.2016 серия 61Л01 № 0003820

Лицензия на осуществление медицинской деятельности: ЛО-61-01-004851 от 15.12.2015, ЛО-61-01-004852 от 15.12.2015.

1. Настоящая Программа за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемических(профилактических) мероприятий разработана на основании требований статьи 32 Федерального закона от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» и постановления главного государственного санитарного врача РФ от 13.07.2001 № 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:

- реализация основных общеобразовательных программ – основных образовательных программ начального общего образования, основного общего образования;
- реализация адаптированных основных общеобразовательных программ начального общего образования: адаптированных основных общеобразовательных программ начального общего образования обучающихся с задержкой психического развития; адаптированных основных общеобразовательных программ начального общего образования обучающихся с расстройствами аутистического спектра;
- реализация адаптированных основных общеобразовательных программ образования обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями);
- содержание воспитанников в ГБОУ РО;
- осуществление присмотра и ухода за обучающимися;
- реализация дополнительных общеобразовательных программ - дополнительных общеразвивающих программ;
- организация и обеспечение питанием обучающихся в ГБОУ РО в специально отведенном помещении штатным персоналом;
- оказание первичной медико-санитарной помощи в порядке, установленном законодательством в сфере охраны здоровья.

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 2.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
- ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» - статья 22. Требования к организации и проведению производственного контроля за качеством и безопасностью пищевых продуктов, материалов и изделий;

- ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» - статья 10. Обеспечение безопасности пищевой продукции в процессе ее производства (изготовления), хранения, перевозки (транспортирования), реализации;
- СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», п.2.1.;
- СанПиН 1.2.3685-21 Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания
- 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;
- ГОСТ Р 56671-2015 «Рекомендации по разработке и внедрению процедур, основанных на принципах ХАССП»;
- ГОСТ Р ИСО 22000-2019. «Система менеджмента безопасности пищевой продукции. Требования к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции»;
- ГОСТ Р 56237-2014 (ИСО 5667-5:2006). Национальный стандарт Российской Федерации. Вода питьевая. Отбор проб на станциях водоподготовки и в трубопроводных распределительных системах;
- Р 2.2.2006-05. 2.2. Гигиена труда. Руководство по гигиенической оценке факторов рабочей среды и трудового процесса. Критерии и классификация условий труда;
- 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;
- СП 60.13330.2016. Свод правил. Отопление, вентиляция и кондиционирование воздуха. Актуализированная редакция СНиП 41-01-2003;
- МУ № 4425-87 «Санитарно-гигиенический контроль систем вентиляции производственных помещений»;
- МУ 2.2.4.706-98/МУ ОТ РМ 01-98. 2.2.4. Физические факторы производственной среды. Оценка освещения рабочих мест. Методические указания;
- НРБ-99/2009. СанПиН 2.6.1.2523-09. Нормы радиационной безопасности. Санитарные правила и нормативы;
- МР 2.3.6.0233-21 «Методические рекомендации к организации общественного питания населения»;
- МР 2.4.0179-20 «Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций»;
- 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».

5. Перечень должностных лиц (работников), на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля

| № п/п | Фамилия Имя Отчество | Занимаемая должность |
|-------|-----------------------------------|-----------------------|
| 1. | Карасева Наталья Викторовна | Директор |
| 2. | Ковальская Екатерина Владимировна | Зам. директора по АХР |

| | | |
|-----|--------------------------------|--|
| 3. | Алексанян Валерия Викторовна | Зам. директора по УМР |
| 4. | Шилкина Анастасия Игоревна | Зам. директора по ВР |
| 5. | Хандадашева Светлана Федоровна | Заведующий хозяйством |
| 6. | Данцева Людмила Михайловна | Шеф-повар |
| 7. | Маруда Надежда Петровна | Медицинская сестра |
| 8. | Ермолова Дарья Юрьевна | Специалист по кадровому делопроизводству |
| 9. | Монова Наталья Анатольевна | Специалист по охране труда |
| 10. | Борисенко Евгения Алексеевна | Кладовщик |
| 11. | Олейникова Людмила Ильинична | Кладовщик |
| 12. | Демченко Елена Николаевна | Повар |
| 13. | Романова Ольга Анатольевна | Повар |

6. Профилактические мероприятия по осуществлению производственного контроля:

| Объект контроля | Определяемые показатели | Периодичность контроля | Лица, проводящие контроль | Нормативная документация | Формы учета (регистрации) результатов контроля |
|---|--|---------------------------|----------------------------------|--|--|
| Производственный контроль за благоустройством и санитарно-техническим состоянием территории, помещений, оборудования, проведением строительства, реконструкции, технического переоснащения и ремонтных работ | | | | | |
| Микроклимат | Температура воздуха помещений | Ежедневно | Медицинская сестра, кладовщик | СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СанПиН 1.2.3685-21 | График проветриваний. Журнал учета температуры и влажности на складе пищеблока |
| | Частота проветривания помещений | | | | |
| | Влажность воздуха склада пищеблока | | | | |
| Освещенность территории и помещений | Наличие и состояние осветительных приборов | Еженедельно | Заведующий хозяйством | СП 2.4.3648-20 | Журнал визуального производственного контроля |
| | Наличие, целостность и тип ламп | | | | |
| Входной контроль поступающей продукции и товаров | – наличие документов об оценке соответствия (декларация или сертификат); | Каждая поступающая партия | Кладовщик, заведующий хозяйством | СП 2.4.3648-20, ТР ТС 007/201 | Журнал учета входного контроля товаров и продукции |
| | – соответствие упаковки и | | | | |

| | | | | | |
|--|---|---|---|------------------------------------|---|
| | маркировки товара требованиям действующего законодательства и нормативов (объем информации, наличие текста на русском языке и т. д.); | | | | |
| | – соответствие товара гигиеническим нормативам и санитарным требованиям (возможность контакта с дезсредствами и т. д.) | | | | |
| Загрязняющие воздух вещества | Контроль работы вентиляции | Ежеквартально | Заведующий хозяйством | СП 2.4.3648-20, СанПиН 3.3686-21 | Журнал регистрации результатов производственного контроля |
| Производственный контроль за организацией образовательной воспитательной деятельности | | | | | |
| Режим образовательной деятельности | Объем образовательной нагрузки обучающихся | При составлении и пересмотре расписания занятий | Зам. директора по УМР | СП 2.4.3648-20, СанПиН 1.2.3685-21 | Расписание занятий (гриф согласования) |
| | Режим дня групп воспитанников | Ежеквартально | Зам. директора по ВР | 2.4.3648-20, СанПиН 1.2.3685-21 | Режим дня (гриф согласования) |
| Ученическая мебель и оборудование | Оценка соответствия ученической мебели росто-возрастным особенностям детей и их расстановка в классах, кабинетах (не менее 20% помещений) | 2 раза в год (сентябрь, январь) | Зам. директора по УМР, медицинская сестра | СанПиН 1.2.3685-21 | Журнал регистрации результатов производственного контроля |
| Мебель и оборудование спальных помещений | Оценка соответствия | 2 раза в год (сентябрь, январь) | Зам. директора по ВР, медицинская | СанПиН 1.2.3685-21 | Журнал регистрации результатов производственного |

| | | | | | |
|--|--|---|---|--|---|
| | | | сестра | | го контроля |
| Производственный контроль за выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, санитарным содержанием территории, помещений и оборудования | | | | | |
| Санитарное состояние помещений и оборудования | Кратность и качество текущей уборки | Ежедневно | Заведующий хозяйством | СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20 | График текущей уборки и дезинфекции помещений |
| | Кратность и качество генеральной уборки | Ежемесячно | Зам. директора по АХР, медицинская сестра | СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СП 3.1/2.4.3598-20 | Журнал учета проведения генеральной уборки |
| Санитарно-противоэпидемический режим | Дезинсекция | Профилактика – ежедневно | Зам. директора по АХР | СанПиН 3.3686-21 | Журнал регистрации результатов производственного контроля |
| | | Обследование – 1 раз в месяц | Спецорганизация | | |
| | | Уничтожение – по необходимости | | | |
| | Дератизация | Профилактика – ежедневно | Зам. директора по АХР | СанПиН 3.3686-21 | |
| | | Обследование – ежемесячно Уничтожение – весной и осенью, по необходимости | Спецорганизация | | |
| | Акарицидная обработка | Обследование и обработка территории – 2 раза в год (весной и перед началом учебного года) | Спецорганизация | СанПиН 3.3686-21 | |
| Рабочие растворы дезсредств | Содержание действующих веществ дезинфицирующих средств | Ежедневно | Медицинская сестра | СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СП 2.4.3648-20 | Журнал учета расходования дезсредств |
| Внутренняя отделка помещений | Состояние отделки | Ежеквартально | Заведующий хозяйством | СП 2.4.3648-20 | Журнал визуального производственного контроля |
| Производственный контроль (организационные мероприятия) за безопасностью пищевой продукции | | | | | |

| | | | | | |
|---|--|-----------------------------|--|------------------------|--|
| Закупка и приемка пищевой продукции и сырья | Качество и безопасность поступивших продуктов и продовольственного сырья | Каждая партия | Кладовщик, ответственный за работу в ФГИС «Меркурий» | 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 | Кладовщик, заведующий хозяйством | СанПиН 2.3/2.4.3590-20 | Отчет |
| | Питьевой режим | Ежедневно | Медицинская сестра | | График |
| | Температура и влажность на складе | Ежедневно | Кладовщик | | Журнал учета температуры и относительной влажности |
| | Температура холодильного оборудования | | | | |
| Приготовление пищевой продукции | Соблюдение технологии приготовления блюд по технологическим документам | Каждый технологический цикл | Шеф-повар | СанПиН 2.3/2.4.3590-20 | Отчет |
| | Поточность технологических процессов | | | | |
| | Температура готовности блюд | Каждая партия | | | |
| Готовые блюда | Суточная проба | Ежедневно от каждой партии | Повар | СанПиН 2.3/2.4.3590-20 | Журнал |
| | Органолептическая оценка | Каждая партия | Шеф-повар | СанПиН 2.3/2.4.3590-20 | Журнал бракеража готовой продукции |
| Обработка посуды и инвентаря | Содержание действующих веществ дезинфицирующих средств в рабочих растворах | Ежедневно | Медицинская сестра | СанПиН 2.3/2.4.3590-20 | Журнал |
| | Обработка инвентаря для сырой и готовой продукции | Ежедневно | Шеф-повар | СанПиН 2.3/2.4.3590-20 | Отчет |
| Производственный контроль за соблюдением личной гигиены и обучением работников | | | | | |

| | | | | | |
|-------------------------------------|--|--|--|---|-----------------------------------|
| Гигиеническая подготовка работников | Прохождение работником гигиенической аттестации | Для работников пищеблока – ежегодно Для остальных категорий работников – 1 раз в 2 года | Специалист по кадровому делопроизводству, медицинская сестра | СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20 | Личные медицинские книжки |
| Состояние работников | Количество работников пищеблока с инфекционными заболеваниями, повреждениями кожных покровов | Ежедневно | Медицинская сестра | СанПиН 2.3/2.4.3590-20 | Гигиенический журнал (сотрудники) |
| | Медосмотр | Предварительный – при трудоустройстве; периодический – ежегодно | Специалист по кадровому делопроизводству, медицинская сестра | СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20, приказ Минздрава от 28.01.2021 № 29н, приказ Минздрава, Минтруда от 31.12.2020 № 988н/1420н | Личные медицинские книжки |
| Профилактика заболеваний | Вакцинация | По национальному календарю профилактических прививок и при наличии решения санврача – по календарю профилактических прививок по эпидемическим показаниям | Медработник | СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20 | Личные медицинские книжки |

7. Перечни

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

| Назначение помещений | Вид и показатели исследования | Место/объект исследования (обследования) | Объем (количество, число точек или проб) | Кратность |
|---|--|--|--|--------------|
| Пищеблок (лабораторные исследования и испытания за безопасностью пищевой продукции) | Микробиологические исследования проб готовых блюд на соответствие требованиям санитарного законодательства | Салаты, сладкие блюда, напитки, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные блюда | 2-3 блюда исследуемого приема пищи | 2 раза в год |

| | | | |
|--|---|---------------|---|
| Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре | Суточный рацион питания | 1 | 1 раз в год |
| Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП) | Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала | 10 смывов | 1 раз в год |
| Микробиологические исследования смывов на наличие возбудителей иерсиниозов | Оборудование, инвентарь в овощехранилищах и складах хранения овощей, цехе обработки овощей | 5 - 10 смывов | 1 раз в год |
| Исследования смывов на наличие яиц гельминтов | Оборудование, инвентарь, тара, руки, спецодежда персонала, сырые пищевые продукты (рыба, мясо, зелень) | 10 смывов | 1 раз в год |
| 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 |
| Исследование параметров микроклимата производственных помещений | Рабочее место | 2 | 2 раза в год (в холодный и теплый периоды) |
| Исследование уровня искусственной освещенности в производственных помещениях | Рабочее место | 2 | 1 раз в год в темное время суток |
| Исследование уровня шума в производственных помещениях | Рабочее место | 2 | 1 раз в год, а также после реконструкции систем вентиляции; ремонта оборудования, являющегося источником шума |
| Контроль за содержанием действующих веществ дезинфицирующих средств | Дезинфицирующие, моющие средства (при отсутствии оригинальной маркировки на | 1 | Ежедневно |

| | | | | |
|--|--|--------------------------|--|--|
| | | емкости со средством) | | |
|--|--|--------------------------|--|--|

б) 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.

1. Перечень услуг при организации питания детей:

- организация горячего питания;
- питание детей с ограниченными возможностями здоровья;
- организация дополнительного питания;

2. Техничко-технологические карты.

3. Среднесуточные наборы пищевой продукции для организации питания детей от 7 до 18 лет (в нетто г, мл, на 1 ребенка в сутки)

| № | Наименование пищевой продукции или группы пищевой продукции | Итого за сутки | |
|----|---|----------------|-----------------|
| | | 7-11 лет | 12 лет и старше |
| 1 | Хлеб ржаной | 80 | 120 |
| 2 | Хлеб пшеничный | 150 | 200 |
| 3 | Мука пшеничная | 15 | 20 |
| 4 | Крупы, бобовые | 45 | 50 |
| 5 | Макаронные изделия | 15 | 20 |
| 6 | Картофель | 187 | 187 |
| 7 | Овощи (свежие, мороженые, консервированные), включая соленые и квашеные (не более 10% от общего количества овощей), в т.ч. томат-пюре, зелень, г | 280 | 320 |
| 8 | Фрукты свежие | 185 | 185 |
| 9 | Сухофрукты | 15 | 20 |
| 10 | Соки плодовоовощные, напитки витаминизированные, в т.ч. инстантные | 200 | 200 |
| 11 | Мясо 1-й категории | 70 | 78 |
| 12 | Субпродукты (печень, язык, сердце) | 30 | 40 |
| 12 | Птица (цыплята-бройлеры потрошенные - 1 кат) | 35 | 53 |
| 14 | Рыба (филе), в т.ч. филе слабо или малосоленое | 58 | 77 |
| 15 | Молоко | 300 | 350 |
| 16 | Кисломолочная пищевая продукция | 150 | 180 |
| 17 | Творог (5% - 9% м.д.ж.) | 50 | 60 |
| 18 | Сыр | 10 | 15 |
| 19 | Сметана | 10 | 10 |
| 20 | Масло сливочное | 30 | 35 |
| 21 | Масло растительное | 15 | 18 |
| 22 | Яйцо, шт. | 1 | 1 |
| 23 | Сахар (в том числе для приготовления блюд и напитков, в случае использования пищевой продукции промышленного выпуска, содержащих сахар, выдача сахара должна быть уменьшена в зависимости от его содержания в используемом готовой пищевой продукции) | 30 | 35 |
| 24 | Кондитерские изделия | 10 | 15 |
| 25 | Чай | 1 | 2 |
| 26 | Какао-порошок | 1 | 1,2 |
| 27 | Кофейный напиток | 2 | 3 |
| 28 | Дрожжи хлебопекарные | 0,2 | 0,3 |
| 29 | Крахмал | 3 | 4 |
| 30 | Соль пищевая поваренная йодированная | 3 | 5 |
| 31 | Специи | 2 | 2 |

4. Перечень пищевой продукции, которая не допускается при организации питания детей.

| №п/п | Наименование пищевой продукции |
|------|---|
| 1 | Пищевая продукция без маркировки и (или) с истекшими сроками годности и (или) признаками недоброкачества. |
| 2 | Пищевая продукция, не соответствующая требованиям технических регламентов Таможенного союза. |
| 3 | Мясо сельскохозяйственных животных и птицы, рыба, не прошедшие ветеринарно-санитарную экспертизу. |
| 4 | Субпродукты, кроме говяжьих печени, языка, сердца. |
| 5 | Непотрошенная птица. |
| 6 | Мясо диких животных. |
| 7 | Яйца и мясо водоплавающих птиц. |
| 8 | Яйца с загрязненной и (или) поврежденной скорлупой, а также яйца из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам. |
| 9 | Консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные, "хлопуши", банки с ржавчиной, деформированные. |
| 10 | Крупа, мука, сухофрукты, загрязненные различными примесями или зараженные амбарными вредителями. |
| 11 | Пищевая продукция домашнего (не промышленного) изготовления. |
| 12 | Кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты). |
| 13 | Зельцы, изделия из мясной обрезки, диафрагмы; рулеты из мякоти голов, кровяные и ливерные колбасы, заливные блюда (мясные и рыбные), студни, форшмак из сельди. |
| 14 | Макаронные изделия по-флотски (с фаршем), макаронные изделия с рубленым яйцом. |
| 15 | Творог из непастеризованного молока, фляжный творог, фляжную сметану без термической обработки. |
| 16 | Простокваша – «самоквас». |
| 17 | Грибы и продукты (кулинарные изделия), из них приготовленные. |
| 18 | Квас. |
| 19 | Соки концентрированные диффузионные. |
| 20 | Молоко и молочная продукция из хозяйств, неблагополучных по заболеваемости продуктивных сельскохозяйственных животных, а также не прошедшая первичную обработку и пастеризацию. |
| 21 | Сырокопченые мясные гастрономические изделия и колбасы. |
| 22 | Блюда, изготовленные из мяса, птицы, рыбы (кроме соленой), не прошедших тепловую обработку. |
| 23 | Масло растительное пальмовое, рапсовое, кокосовое, хлопковое. |
| 24 | Жареные во фритюре пищевая продукция и продукция общественного питания. |
| 25 | Уксус, горчица, хрен, перец острый (красный, черный). |
| 26 | Острые соусы, кетчупы, майонез. |
| 27 | Овощи и фрукты консервированные, содержащие уксус. |
| 28 | Кофе натуральный; тонизирующие напитки (в том числе энергетические). |
| 29 | Кулинарные, гидрогенизированные масла и жиры, маргарин (кроме выпечки). |
| 30 | Ядро абрикосовой косточки, арахис. |
| 31 | Газированные напитки; газированная вода питьевая. |
| 32 | Молочная продукция и мороженое на основе растительных жиров. |
| 33 | Жевательная резинка. |
| 34 | Кумыс, кисломолочная продукция с содержанием этанола (более 0,5%). |
| 35 | Карамель, в том числе леденцовая. |
| 36 | Холодные напитки и морсы (без термической обработки) из плодово-ягодного сырья. |
| 37 | Окрошки и холодные супы. |
| 38 | Яичница-глазунья. |
| 39 | Паштеты, блинчики с мясом и с творогом. |
| 40 | Блюда из (или на основе) сухих пищевых концентратов, в том числе быстрого приготовления. |
| 41 | Картофельные и кукурузные чипсы, снеки. |
| 42 | Изделия из рубленого мяса и рыбы, салаты, блины и оладьи, приготовленные в условиях палаточного лагеря. |
| 43 | Сырники творожные; изделия творожные более 9% жирности. |

| | |
|----|---|
| 44 | Молоко и молочные напитки стерилизованные менее 2,5% и более 3,5% жирности; кисломолочные напитки менее 2,5% и более 3,5% жирности. |
| 45 | Готовые кулинарные блюда, не входящие в меню текущего дня, реализуемые через буфеты. |

в) Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам, профессиональной гигиенической подготовке и аттестации

| № п/п | Профессия | Наименование вредных и (или) опасных производственных факторов | Периодичность осмотров | Участие врачей-специалистов | Лабораторные и функциональные исследования |
|-------|---|--|------------------------|--|--|
| 1 | Работники пищеблока | Работы, где имеется контакт с пищевыми продуктами в процессе их производства, хранения, транспортировки и реализации (в организациях пищевых и перерабатывающих отраслей промышленности, сельского хозяйства, пунктах, базах, складах хранения и реализации, в транспортных организациях, организациях торговли, общественного питания, на пищеблоках всех учреждений и организаций) | 1 раз в год | Врач-оториноларинголог Врач-дерматовенеролог Врач-стоматолог | Исследование крови на сифилис Исследования на носительство возбудителей кишечных инфекций и серологическое обследование на брюшной тиф при поступлении на работу и в дальнейшем - по эпид. показаниям Исследования на гельминтозы при поступлении на работу и в дальнейшем - не реже 1 раза в год либо по эпид. показаниям Мазок из зева и носа на наличие патогенного стафилококка при поступлении на работу, в дальнейшем - по медицинским и эпид. показаниям |
| | Педагогические работники, специалисты, рабочие кроме работников пищеблока и водителей | Работы в организациях, деятельность которых связана с воспитанием и обучением детей | 1 раз в год | Врач-оториноларинголог Врач-дерматовенеролог Врач-стоматолог | Исследование крови на сифилис Мазки на гонорею при поступлении на работу Исследования на носительство возбудителей кишечных инфекций и серологическое обследование на брюшной тиф при поступлении на работу и в дальнейшем – по эпид. показаниям Исследования на гельминтозы при поступлении на работу и в дальнейшем - не реже 1 раза в год либо по эпид. показаниям |
| | Водители | Работы в организациях, деятельность которых связана с воспитанием и обучением детей Управление наземными транспортными | 1 раз в год | Врач-офтальмолог Врач-оториноларинголог | Исследование крови на сифилис Мазки на гонорею при поступлении на работу Исследования на носительство возбудителей кишечных инфекций и |

| | | | | | |
|--|--|--|--|--|--|
| | | средствами Категории "С", "С1", "СЕ", "D1", "D1E", трамвай, троллейбус | | | серологическое обследование на брюшной тиф при поступлении на работу и в дальнейшем – по эпид. показаниям Исследования на гельминтозы при поступлении на работу и в дальнейшем - не реже 1 раза в год либо по эпид. показаниям Периметрия Визометрия Тонометрия Биомикроскопия Исследование цветоощущения по полихроматическим таблицам Исследование функции вестибулярного анализатора Тональная пороговая аудиометрия Электроэнцефалография |
|--|--|--|--|--|--|

г) 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 | Шеф-повар, кладовщик |
| Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях | Ежедневно | Кладовщик |
| Журнал бракеража готовой пищевой продукции | Ежедневно | Шеф-повар, медицинская сестра |
| Журнал бракеража скоропортящейся (сырой) пищевой продукции | Ежедневно | Кладовщик, заведующий хозяйством |
| Ведомость контроля за рационом питания | Ежедневно | Шеф-повар |
| Журнал контроля исправности пищевого и холодильного оборудования на пищеблоке | По факту | Зам. директора по АХР |
| Журнал контроля санитарного состояния помещений, оборудования и кухонного инвентаря | Ежедневно | Шеф-повар |
| Журнал учета проведения генеральной уборки | По факту | Медицинская сестра |
| Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения | По факту | Медицинская сестра |
| График смены питьевой бутилированной воды | Ежедневно | Медицинская сестра |
| 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 | Ежедневно | Медицинская сестра |

| | | |
|--|----------|-----------------------------------|
| заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний (гигиенический журнал) | | |
| Журнал визуального производственного контроля | По факту | Заведующий хозяйством |
| Журнал учета входного контроля товаров и продукции | По факту | Заведующий хозяйством,, кладовщик |
| Журнал регистрации результатов производственного контроля | По факту | Заведующий хозяйством |

д) Перечень возможных аварийных ситуаций, связанных с остановкой производства, нарушениями технологических процессов, иных создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому 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, которые необходимо оповестить |
|--|---|--------------------------------|---|
| Сообщение о кишечном инфекционном заболевании, пищевом отравлении, связанном с употреблением изготовленных блюд (пищи) | Сообщить в Центр гигиены и эпидемиологии | Директор | Территориальные органы федерального органа исполнительной власти, осуществляющего федеральный государственный санитарно-эпидемиологический надзор |
| Перебои в подаче электроэнергии в работе систем водоснабжения, канализации, отопления, печи на пищеблоке | Сообщить соответствующую службу | Зам. директора по АХР | Территориальные органы федерального органа исполнительной власти, осуществляющего федеральный государственный санитарно-эпидемиологический надзор |
| Нарушение изоляции, обрыв электропроводов | Сообщить соответствующую службу, заменить электропроводку | Зам. директора по АХР | 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 соответствующую службу | Зам. директора по АХР | Служба, в соответствии с возникшей аварийной ситуацией |
| | | Шеф-повар | |
| | | Директор | |

е) Другие мероприятия, проведение которых необходимо для осуществления эффективного контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических

нормативов, выполнении санитарно-противоэпидемических (профилактических мероприятий).

| № п/п | Мероприятие | Срок | Ответственный |
|-------|---|--|------------------------------|
| 1 | Корректировка программы (плана) производственного контроля | При необходимости | Директор |
| 4 | Организация проведения специальной профессиональной подготовки должностных лиц, осуществляющих производственный контроль | 1 раз в 5 лет | Специалист по кадрам |
| 5 | Составление списков персонала на гигиеническое обучение и аттестацию. Контроль за соблюдением сроков переаттестации | При приеме на работу и по необходимости | Медицинская сестра |
| 7 | Формирование на объекте инструктивно-методической базы (законодательство РФ в области обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия, государственные стандарты, официально изданные санитарные нормы и правила, инструкции и другие инструктивно-методические документы) | Постоянно | Заместитель директора по АХР |
| 8 | Анализ состояния санитарно-эпидемиологической обстановки на объекте | Постоянно | Медицинская сестра |
| 9 | Принятие мер, направленных на устранение нарушений санитарных норм | Немедленно (при выявлении) | Заместитель директора по АХР |
| 10 | Проведение анализа деятельности по выполнению плана санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий и программы производственного контроля за санитарными правилами | Ежегодно | Директор |
| 11 | Представление информации о результатах производственного контроля | По требованию Территориальных органов федерального органа исполнительной власти, осуществляющего федеральный государственный санитарно-эпидемиологический надзор | Директор |

Программу разработали:
 Заместитель директора по АХР
 Шеф-повар
 Заведующий хозяйством



Ковальская Е.В.
 Данцева Л.М.
 Хандадашева С.Ф.