

УТВЕРЖДАЮ:

Директор МАОУ СОШ № 2

г. Курганинск

Калугин А. В.

" 14 " 2018

г.



ПРОГРАММА (ПЛАН)

ПРОВЕДЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ ЗА СОБЛЮДЕНИЕМ САНИТАРНЫХ ПРАВИЛ И ВЫПОЛНЕНИЕМ САНИТАРНО-ПРОТИВОЭПИДЕМИЧЕСКИХ (ПРОФИЛАКТИЧЕСКИХ) МЕРОПРИЯТИЙ на пищеблоке лагеря дневного пребывания при МАОУ СОШ № 2 г. Курганинска

- Наименование юридического лица

Муниципальное общеобразовательное учреждение средняя общеобразовательная школа № 2

- Юридический адрес

Курганинский район г. Курганинск, ул. Д. Бедного 213

- Фактический адрес

Г. Курганинск, ул. Д. Бедного 213

- Количество работающих 20 чел.,

- Лицензия на вид деятельности

№ 04583 от 10 августа 2012г

кем выдано Министерство образования и науки Краснодарского края

- Санитарно-эпидемиологическое заключение о соответствии санитарным правилам вида деятельности, выдано:

23.КК.20.000.М.009285.

№ 08.11 от 30 августа 2011 срок действия до _____

кем выдано Территориальным отделом Управления Роспотребнадзора по Краснодарскому краю по
Лабинскому, Курганскому, Мостовскому районам

1. ПЕРЕЧЕНЬ ОФИЦИАЛЬНО ИЗДАНЫХ САНИТАРНЫХ ПРАВИЛ, МЕТОДОВ И МЕТОДИК КОНТРОЛЯ ФАКТОРОВ СРЕДЫ ОБИТАНИЯ В СООТВЕТСТВИИ С ОСУЩЕСТВЛЯЕМОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬЮ:

- 1.1 Федеральный Закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» № 52 ФЗ от 30.03.1999 г.
- 1.2 Федеральный Закон «О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при осуществлении государственного контроля (надзора) и муниципального контроля» № 294-ФЗ от 26.12.2008 г.
- 1.3 СП 1.1.1058-01 и СП 1.1.2193-07 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»,
- 1.4 Приказ МЗ № 254 от 03.09.1991 г. «О развитии дезинфекционного дела в стране»
- 1.5 СП 3.1/3.2.1379-03 «Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных инфекций».
- 1.6 Закон №157-ФЗ от 17.09.98 г. «Об иммунопрофилактике инфекционных болезней»
- 1.7 СанПиН 2.1.4.1074-01 «Вода питьевая. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества» (с изменениями и дополнениями)
- 1.8 СанПиН 2.1.4.2496-09 «Гигиенические требования к обеспечению безопасности систем горячего водоснабжения».
- 1.9 СП 3.5.3.1129 – 02 «Санитарно-эпидемиологические требования к проведению дератизации».
- 1.10 СанПиН 3.5.2.1376-03 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации и проведению дезинсекционных мероприятий против синантропных членистоногих»
- 1.11 Приказ МЗ и социального развития №302н от 12 апреля 2011 года «Об утверждении перечней вредных и (или) опасных производственных факторов и работ при выполнении которых проводятся обязательные предварительные медицинские осмотры (обследования), и порядка проведения обязательных предварительных и периодических осмотров (обследований) работников, занятых на тяжелых работах и на работах с вредными и (или) опасными условиями труда» (приложение 2)
- 1.12 Приказ МЗ РФ № 229 от 29.06.2000 г. «О профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организаций»
- 1.13 Приказ МЗ РФ № 229 от 27.06.2001 г. «О национальном календаре профилактических прививок и календаре профилактических прививок по эпидпоказаниям».
- 1.14 СанПиН 2.4.1.3049-13 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций"

- 1.15. СанПиН 2.2.4.548-96 «Гигиенические требования к микроклимату производственных помещений»
- 1.16. СанПиН 2.2.1/2.1.1.1278-03 « Гигиенические требования к естественному, искусственному и совмещенному освещению жилых и общественных зданий»
- 1.17 СП 2.2.4/2.1.8.562-96 «Шум на рабочих местах в помещениях жилых, общественных зданий и на территории жилой застройки»
- 1.18 СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них продовольственного сырья и пищевых продуктов».
- 1.19 СанПиН 2.3.6.1254-03 «Дополнение №1 к СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них продовольственного сырья и пищевых продуктов».
- 1.20 СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов».
- 1.21 Федеральный Закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» № 29 ФЗ от 02.01.2000г.
- 1.22 СанПиН 2.3.2.1280-03 «Дополнение №2 к СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов».
- 1.23 СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов».
- 1.24 ГОСТы, Технические регламенты, ФЗ на продукцию.

Характеристика условий размещения объекта питания ОУ

Название объекта	Школьная столовая
Адрес	г. Курганинск, Ул. Д. Бедного - 213
Ф. И.О руководителя школы	Калугин Андрей Викторович
Ф.И.О начальника лагеря	Белая Елена Петровна
Бракеражная комиссия(приказ, состав)	Белецкая Л.П. Белая Е.П., Богданова Е. А.
Размещение объекта	МАОУ СОШ № 2
Холодное водоснабжение	Центральное, водопровод
Горячее водоснабжение	Электротитан, электроводонагреватель, бойлер
Вентиляция	Естественная
Освещение	Комбинированное
Набор производственных и вспомогательных помещений	Обеденный зал, цех готовой продукции, цех сырой продукции, склад, моечная
Доставка продуктов	Автотранспорт поставщик ИП «Милованов»

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 и пищеблока.

План производственного контроля организации питания

№ п/п	Вид исследований	Объект исследования (обследования)	периодичность	Ответственный	Учетно-отчетная форма
1	Соблюдение санитарного состояния помещения столовой	Обеденный зал, пищеблок, подсобные помещения	Ежедневно	Повар	
2	Оформление столовой	Обеденный зал	1 раз в смену	Повар	
3	Контроль над устройством и планировкой столовой в соответствии плану размещения технологического и холодильного оборудования	Пищеблок	1 раз в год	Комиссия по приемке лагеря	Акт готовности к новому сезону
4	Качество поставляемых сырых продуктов	Сертификаты на поставляемую продукцию, накладные, гигиенические заключения	ежедневно	Повар	Бракерный журнал
5	Условия хранения поставленной продукции	Холодильное оборудование, подсобные помещения	ежедневно	Повар	Журнал учета температурного режима холодильного оборудования
6	Контроль суточной пробы	Специальные контейнеры, температура хранения	ежедневно	Медработник	
7	Соблюдение санитарных правил при мытье посуды	Посудомоечный цех	1 раз в неделю	Повар	Акт проверки
8	Соблюдение личной гигиены учащихся перед приемом пищи	Холл перед столовой	ежедневно	Педагог-организатор отряда	

9	Проверка организации эксплуатации технологического и холодильного оборудования	пищеблок	1 раз в смену	Повар, медработник	Акт проверки
10	Контроль за организацией приема пищи обучающимися	Санитарное состояние обеденного зала, обслуживание	1 в течение смены	Педагог-организатор, медработник	
11	Контроль за отходами	Маркировка тары, своевременный вывоз	В течение смены		
12	Поверка сроков прохождения сотрудниками гигиенической подготовки и медицинских осмотров	Личные медицинские книжки	1 раз в смену	Медработник	

Лабораторный контроль

Вид исследований	Объект исследований (обследования)	Количество не менее	Кратность, не реже
Микробиологические исследования проб готовых блюд на соответствие требованиям санитарного законодательства	Салаты, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные блюда	2-3 блюда исследуемого приема пищи	1 раз в смену
Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре	Обед	3-4 блюда	1 раз в смену
Контроль проводимой витаминизации блюд	Третьи блюда	1 блюдо	1 раз в смену
Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП)	Объекты производственного окружения, руки и спец одежда персонала	1 смыв	1 раз в смену

Питание организовано в школьной столовой: завтрак, обед, полдник

Возраст учащихся – 7-10 лет, 11-14 лет

Меню подписывают : повар- Самсонова М. С., начальник лагеря – Белая Е. П., медработник – Белецкая Л. П.

Ежедневный контроль за приготовлением пищи, санитарным состоянием лагеря осуществляет медработник Белецкой Л.П

Шеф-поваром в школьной столовой ведутся:

- журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья;
- журнал бракеража готовой кулинарной продукции;
- журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд;
- журнал учета температурного режима
- ведомость контроля за рационом питания

Удовлетворительное санитарное состояние в столовой (уборка, мытье посуды) поддерживается поваром.

- санитарное состояние игровой комнаты, коридора, спортивного зала поддерживает технический работник Новикова И. Н.

- контроль за организацией общественного питания возлагается на начальника лагеря

-организация общественного питания возлагается на повара Самсонову

- контроль за подготовкой учащихся к завтраку, обеду, полднику возлагается на педагогов – организаторов (чистота рук)

Лагерь работает согласно санитарно-эпидемиологическим правилам СП 23.6.1079-4, санитарно-эпидемиологическим правилами

СанПиН 2.4.4.25999-10, санитарно-эпидемиологическим правилам СанПиН 2.4.5.2409-08

Контроль за соблюдением режима дня и воспитания здорового образа жизни возлагается на весь персонал лагеря

Личные медицинские книжки имеются