

## Программа производственного контроля МКОО «СТАРОАТЛАШСКАЯ СРЕДНЯЯ ШКОЛА»

Перечень осуществляемых работ и услуг, подлежащих санитарно-эпидемиологической оценке.

- Образовательная деятельность,
- Услуга питания для учащихся.

Перечень официально изданных санитарных правил и методов контроля (в соответствии с осуществляемой деятельностью)

1. Федеральный Закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» ФЗ от 30.03.99 г.
2. Федеральный Закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» №29 от 02.01.2000 г.
3. СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи"
4. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"
5. СанПиН 3.3686-21 "Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней"
6. СанПиН 1.2.3685-21 "Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания".
7. СанПиН 2.1.3684-21 "Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию территорий городских и сельских поселений, к водным объектам, питьевой воде и питьевому водоснабжению населения, атмосферному воздуху, почвам, жилым помещениям, эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий"
8. Методы и методики контроля (сборники рецептур, технологические карты на основные блюда).
  3. Объем и периодичность проведения лабораторных и инструментальных исследований в организациях питания образовательных учреждений

Вид исследований	Объект исследования (обследования)	Количество, не менее	Кратность, не реже
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	1 раз в квартал ,но не реже 1 раз в год
Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре	Суточный рацион питания	1	
Контроль проводимой витаминизации блюд	Третьи блюда	1 блюдо	2 раза 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	10 смывов	1 раз в год

	персонала, сырые пищевые продукты (рыба, мясо, зелень) *		
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 -Г 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 и систем вентиляции; ремонта оборудования, являющегося источником шума

**4. Перечень должностных лиц, подлежащих профессиональной гигиенической подготовке и обязательным предварительным и периодическим медосмотрам.**

№ п/п	Профессия	Количество	Периодичность м/о	Периодичность гигиенического обучения
1.	Сотрудники МКОО «Староатлашская СП»	21	1 раз в год	1 раз в 2 года
2.	Сотрудники пищеблока	2	2 раза в год	1 раз в год

**5. Перечень форм учета и отчетности, установленных действующим законодательством:**

1. бракеражный журнал
2. журнал учета поступающего сырья
3. журнал здоровья.
4. журнал учета переходящих остатков
5. график медосмотра и проведение санитарных дней

6. Перечень возможных- аварийных ситуаций: связанных с остановкой производства, нарушением технологических процессов (указать наименование организаций, телефоны, перечень мероприятий)

- отключение воды – ОГКП «Ульяновский областной водоканал», тел.2-26-25, 2-15-17
- электроэнергии - МУН «Энерго»,тел. 2-15-44
  
- выход из строя системы канализации - МУ «Транстехсервис», 2-19-82
- вентиляции - МУ «Транстехсервис», 2-19-82
- регистрации случаев заболеваний - филиал ФГУЗ ЦГиЭ в Ульяновской области, тел.: (84237) 2-34-62 ;  
- ГУЗ «Старокулаткинская РБ»,тел: 45133; 03
- обнаружение неизвестных предметов, рассыпанных веществ, иных веществ, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения ситуаций, при возникновении которых осуществляется информирование населения, органов местного управления, органов и учреждений государственной санитарно-эпидемиологической службы РФ - МЧС, 01, филиал ФГУЗ ЦГиЭ в Ульяновской области: тел. (84237) 2-34-62 , ГУЗ «Старокулаткинская РБ»,тел: 45133; 03, администрация села 45-1 -45, Управление образования адм. МО «Старокулаткинский район», 2-16-39.

7. Наличие плана мероприятий ОКИ и ОРЗ (прилагаются).

8. Наличие санитарно-профилактических документов:

- договор на проведение работ по проведению лабораторных исследований по программе производственного контроля № КУ 000148 от 04.02.2021г. филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии Ульяновской области в Кузоватовском районе»,
- договор на вывоз ТКО № 230/214 от 30.03.2021г. МУ «Транстехсервис» Старокулаткинского района
- договор на проведение медосмотров учащихся № 3-21 от 12.01.2021г.; сотрудников -№ 6-21 от 20.09.2021г.

Должностные лица, ответственные за осуществление производственного контроля:

1. Повар: \_\_\_\_\_ Р.А. Каипова
2. Зам.директора по ВР: \_\_\_\_\_ Н.Р.Чамкаева