



**Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение
средняя общеобразовательная школа № 598
Приморского района Санкт-Петербурга**

«УТВЕРЖДАЮ»
Директор ГБОУ школа № 598 Приморского
Санкт-Петербурга
 Е.Ф. Трачук
Приказ № 356 от «01» 09 2021г.



**ПРОГРАММА
ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ**
за соблюдением эпидемиологических требований и выполнением
санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий
по организации питания
НА 2021- 2022 ГОД

**Санкт – Петербург
2021**

Пояснительная записка

Наименование юридического лица: Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение средняя общеобразовательная школа №598 Приморского района Санкт-Петербурга

Ф. И. О. руководителя, телефон: Трачук Е.Ф., 341-58-17

Юридический адрес: 197372, Санкт-Петербург, Ситцевая ул., д15 литер А

Фактический адрес: 197372, Санкт-Петербург, Ситцевая ул., д 15 литер А

1. Настоящая Программа за соблюдением эпидемиологических требований и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий по организации питания разработана на основании требований статьи 32 Федерального закона от 30.03.1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» и постановлением главного государственного санитарного врача РФ от 13.07.2001 г. № 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: начальное общее, основное общее и среднее общее образование;
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 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
 - Федеральный закон от 17.09.1998 № 157-ФЗ «Об иммунопрофилактике инфекционных болезней»;
 - 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»;
 - 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 3.5.3.3223-14 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дератизационных мероприятий»;
 - СанПиН 3.5.2.3472-17 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дезинсекционных мероприятий в борьбе с членистоногими, имеющими эпидемиологическое и санитарно-гигиеническое значение»;
 - 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 и 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 3.2.3215-14 «Профилактика паразитарных болезней на территории Российской Федерации»;
- 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»;
- приказ от 31.12.2020 Минтруда России № 988н, Минздрава России № 1420н «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»;
- приказ Минздрава России 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»;
- ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»;
- ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки»;
- ТР ТС 007/2011 «О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков»;
- 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»;
- ТР ТС 025/2012 «О безопасности мебельной продукции»;
- ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»;

5. Перечень работников, на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля:

Трачук Евгения Федоровна директор(председатель бракеражной комиссии)

Дивногорцева Наталья Анатольевна зам. директора по АХР (член Совета по питанию)

Костригина Евгения Анатольевна зам. директора по УВР (председатель Совета по питанию)

Серебряная Елена Борисовна, врач (член Совета по питанию)

Дели Галина Ивановна социальный педагог (член бракеражной комиссии)

Калашникова Екатерина Сергеевна, медсестра (член бракеражной комиссии)

Головченко Ирина Александровна (член бракеражной комиссии) ответственный по питанию

Объект контроля	Определяемые показатели	Периодичность контроля	Лица, проводящие контроль	Нормативная документация	Формы учета (регистрации) результатов контроля
Производственный контроль за выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, санитарным содержанием территории, помещений и оборудования					
Санитарное состояние помещений и оборудования	Дезинсекция	профилактика ежедневно	Зам. директора по АХР Дивногорцева Н.А. (член Совета по питанию)	СП 2.4.3648-20, СанПиН 3.5.2.3472-17	акты выполненных работ
		2 обследование раза в месяц уничтожение – по необходимости спецорганизация	Зам. директора по АХР Дивногорцева Н.А. (член Совета по питанию)	СП 2.4.3648-20, СП 3.5.3.3223-14	
	Дератизация	профилактика – ежедневно	Зам. директора по АХР Дивногорцева Н.А. (член Совета по питанию)		
Санитарное состояние хозяйственной площадки	Состояние оборудования	ежемесячно	Зам. директора по АХР Дивногорцева Н.А. (член Совета по питанию)	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	акты выполненных работ
	Состояние столовой посуды и приборов. Маркировка	ежедневно	Врач Серебряная Е.Б. (член Совета по питанию)	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	визуальный осмотр
	Очистка хозяйственной площадки	ежедневно	Зам. директора по АХР Дивногорцева Н.А. (член Совета по питанию)	Федеральный закон от 24.06.1998 № 89- ФЗ, СанПиН 2.1.3684- 21, СанПиН 3.5.2.3472-17	визуальный осмотр

Внутренняя отделка помещений	Состояние отделки	ежеквартально	Зам. директора по АХР Дивногорцева Н.А. (член Совета по питанию) Рабочий по обслуживанию здания.	План-график технического обслуживания	визуальный осмотр
Производственный контроль организации питания. Контролируемые этапы технологических операций и пищевой продукции на этапах ее изготовления					
Приемка пищевой продукции и сырья	Качество и безопасность поступивших продуктов и продовольственного сырья	каждая партия	Врач (член Совета по питанию) Серебряная Е.Б. Медсестра (член бракеражной комиссии) Калашникова Е.С.	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	Врач (член Совета по питанию) Серебряная Е.Б. Медсестра (член бракеражной комиссии) Калашникова Е.С.	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	журнал бракеража сырой продукции
	Температура и влажность на складе	ежедневно	Врач (член Совета по питанию) Серебряная Е.Б.	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	журнал учета температуры и относительной влажности
	Температура холодильного оборудования	ежедневно	Врач (член Совета по питанию) Серебряная Е.Б.		журнал учета температуры
Приготовление пищевой продукции	Набор продуктов, используемых при формировании меню и приготовлении пищи	ежедневно	Врач (член Совета по питанию) Серебряная Е.Б.	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	журнал бракеража сырой продукции
	Соблюдение технологии приготовления блюд по технологическим	каждый технологический цикл производства		СанПиН 2.3/2.4.3590-20	журнал бракеража готовой продукции

	документам.		Головченко И.А.				
Рацион питания	Соответствие рациона питания цикличному меню. Выполнение норм раскладки	каждая партия	Члены бракеражной комиссии: Калашникова Е.С. Дели Г.И. Головченко И.А.	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	журнал бракеража готовой продукции		
Готовые блюда	Суточная проба	ежедневно от каждой партии	Медсестра (член бракеражной комиссии) Калашникова Е.С.	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	журнал бракеража готовой продукции		
	Дата и время реализации готовых блюд	каждая партия	Члены бракеражной комиссии: Калашникова Е.С. Дели Г.И. Головченко И.А.	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	журнал бракеража готовой продукции		

Производственный контроль за выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий на пищеблоке

Работники пищеблока	Состояние здоровья работников	ежедневно	Медсестра (член бракеражной комиссии) Калашникова Е.С.	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	медицинские книжки работников пищеблока, журнал здоровья		
Контингент питающихся	Режим питания, гигиена приема пищи	ежедневно	Зам. директора по УВР Костригина Е. А. (председатель Совета по питанию) Социальный педагог Дели Г.И. (член бракеражной комиссии)	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	визуальный осмотр		
Питьевой режим	Питьевая вода	ежедневно	Ответственный по питанию Головченко И.А.(член бракеражной комиссии)	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	визуальный осмотр		

ПЕРЕЧНИ:

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

Показатели исследования	Объект исследования (обследования)	Количество замеров	кратность
Питьевая вода	Питьевая вода из разводящей сети помещений: моечных столовой и кухонной посуды; цехах: овощном, холодном, горячем, доготовочном (выборочно)	1 проба	1 раз в год
Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре	Суточный рацион питания	1 проба	1 раз в год

б) 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 бракеража готовой пищевой продукции	Ежедневно	Члены бракеражной комиссии: Калашникова Е.С., Дели Г.И., Головченко И.А.