

УТВЕРЖДАЮ:

Директор МАУ «Центр школьного питания»

К.И.Литвиненко



**Программа
производственного контроля
за соблюдением требований санитарных правил и выполнением
санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий**

1. Общие правила

- 1.1. Настоящая программа разработана в соответствии с требованиями Федерального закона №52 от 30.03.99г. «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (с изменениями от 30 декабря 2001г., 10 января, 30 июня 2003г., 22 августа 2004г., 9 мая, 31 декабря 2005г.) и санитарных правил СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий».
- 1.2. Программа устанавливает порядок организации и осуществления производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических мероприятий.
- 1.3. Целью производственного контроля (ПК) является обеспечение безопасности и безвредности для человека и среды обитания факторов производственной среды, путем должного выполнения требований нормативно-правовых актов санитарного законодательства, осуществления санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий, организации и осуществления контроля за их соблюдением.
- 1.4. Общее руководство за осуществлением производственного контроля, соблюдением санитарных правил, санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий возлагается на директора МАУ «Центр школьного питания».

2. Порядок организации и проведения производственного контроля

- 2.1. Производственный контроль за соблюдением санитарных правил, выполнением противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий осуществляется юридическими лицами в соответствии с осуществляемой ими деятельностью по обеспечению контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, выполнением противоэпидемических (профилактических) мероприятий.
- 2.2. Объектами производственного контроля являются: производственные, общественные помещения, рабочие места, готовая продукция.
- 2.3. Производственный контроль включает:
- 2.3.1. Наличие официально изданных санитарных правил, системы их внедрения и контроля их реализации, методов, методик контроля факторов в соответствии с осуществляемой деятельностью.
- 2.3.2. Организации медицинских осмотров.
- 2.3.3. Контроль за наличием сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений, иных документов, подтверждающих качество, реализуемой продукции.
- 2.3.4. Ведение учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с производственным контролем.
- 2.3.5. Своевременное информирование органов местного самоуправления, органов и учреждений государственной санитарно-эпидемиологической службы Российской Федерации.
- 2.3.6. Визуальный контроль специалистами за выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий, соблюдение санитарных

5. Перечень действующих санитарных правил, гигиенических нормативов и нормативно-правовых актов санитарно-эпидемиологического благополучия в образовательных учреждениях и по вопросам условий труда работающих.

№ п/п	Наименование нормативного документа	Регистрационный номер
1.	«О санэпидблагополучии населения».	ФЗ № 52 от 30.03.1999г.
2.	«О защите прав потребителей» с последующими дополнениями и изменениями.	ФЗ № 2300/1 от 07.02.1992г.
3.	«О качестве и безопасности продуктов питания».	ФЗ № 29-ФЗ от 02.01.2000г.
4.	«О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при осуществлении государственного контроля (надзора) и муниципального контроля».	ФЗ № 294-ФЗ от 26.12.2008г.
5.	«Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в образовательных учреждениях».	СанПиН 2.4.2. 2821-10
6.	«Санитарно-эпидемиологические требования к организациям питания обучающихся в образовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».	СанПиН 2.4.5. 2409-08
7.	«Гигиенические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в оздоровительных учреждениях с дневным пребыванием детей в период каникул».	СанПиН 2.4.4. 2599-10
8.	«Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества».	СанПиН 2.1.4. 1074-01
9.	«Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов».	СанПиН 2.3.2. 1078-01
10.	«Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактический) мероприятий».	СП 1.1. 1058-01
11.	«организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактический) мероприятий».	СП 1.1. 2193-07
12.	«Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов».	СанПиН 2.3.2. 1324-03

9. Перечень форм учета и отчетности по производственному контролю.

1. Гигиенический журнал.
2. Журнал учёта температурного режима холодильного оборудования.
3. Журнал учёта температуры и влажности в складских помещениях.
4. Журнал бракеража готовой пищевой продукции.
5. Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции.

10. Объем и номенклатура, периодичность лабораторных и инструментальных исследований в организациях питания образовательных учреждений, учреждений начального и среднего профессионального образования.

Показатели исследования	Кратность	Место замеров (количество замеров)	Примечание
Готовая продукция на микробиологические показатели (КМАФнМ, БГКП)	2 раза в год	2 пробы исследуемого приема пищи - пищеблок	Салаты, сл. блюда, напитки, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные блюда
Калорийность	1 раз в год	1 рацион, прием	Суточный рацион, прием пищи
Содержание «С» витамина	2 раза в год	1 блюдо	Третьи блюда
Смывы на БКГП	1 раз в год	5-10 смывов – пищеблок	Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала
- на наличие возбудителей иерсиниозов	1 раз в год	5-10 смывов	Оборудование, инвентарь и овощехранилища и склады хранения овощей
- на наличие яиц гельминтов	1 раз в год	5 смывов	Оборудование, инвентарь, тара, спецодежда персонала, сырье, пищевые продукты (рыба, мясо, зелень)
Питьевая вода	1 раз в год	2 пробы (по хим. Показателям и по м/б показателям)	
Освещенность	1 раз в 2 года в темное время года	2 помещения (по 5 точек в каждом)	
Температура воздуха	Ежедневно (самостоятельно)	Все помещения	
Шум	1 раз в год	2 помещения	Проводятся замеры также после введения реконструируемых систем вентиляции, ремонта оборудования