

ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ

Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения основной обшеобразовательной школы с. Малая Боевка Елецкого муниципального района Липецкой области на 2019 год

1. Цель производственного контроля

Целью производственного контроля за качеством пищевой продукции в МБОУ ООШ с. Малая Боевка является обеспечение соответствия выпускаемой в употребление пищевой продукции требованиям Технических регламентов Таможенного Союза, в процессе её производства и реализации, соблюдение правил И выполнение санитарно-эпидемиологических санитарных мероприятий, что должно способствовать созданию условий безопасности и безвредности для учащихся и персонала, оказываемых услуг, физических, химических биологических факторов, связанных средой CO деятельностью в условиях МБОУ ООШ с. Малая Боевка.

2. Объекты производственного контроля

- 2.1. Помещения учреждения;
- 2.2. Помещения школьной столовой;
- 2.3. Технологическое оборудование;
- 2.4. Рабочие места;
- 2.5. Сырье, полуфабрикаты;
- 2.6. Готовая продукция;
- 2.7. Отходы производства и потребления.

3. Перечень Законов, действующих санитарных правил, гигиенических нормативов и нормативно-правовых актов

Наименование нормативного документа	Регистрационн
Федеральный закон № 52-ФЗ РФ от 30.03.1999 г.	№ 52-Ф3 «О
	санитарно-
	эпидемиологическом
Федеральный закон № 184 -ФЗ «О техническом	№ 184 -Ф3
регулировании» (в части статей . 20, 21, 22,	
23,24, 25,26, 27, 28, 29, 32,33,34,36,37,38,39,	
Технический регламент Таможенного союза	TP TC 023/2011
«Технический регламент на соковую	
продукцию из фруктов и овощей»,	
утвержденный Решением Комиссии	
Таможенного союза №882 от 09.12.2011 (ст. 1 -	
<u>~~ 70)</u>	
Федеральный закон от 24.06.2008 г. № 90-ФЗ	№ 90-Ф3
«Технический регламент на масложировую	от24.06.2008 г
продукцию» (гл.1 ст. 1, 2, 3, 4, гл.2 ст.5, 6, 7,	
гл.4 ст.21, 22, 23, 24, 25, 26, 27)	

Технический регламент таможенного союза «О	TP TC 034/2013
безопасности мяса и мясной продукции»,	
утвержденный Решением Комиссии Таможенного	
союза от 9 октября 2013 г. №68 (ст. 1 - 151)	TD TC 000 /004 0
Технический регламент таможенного союза «О	TP TC 033/2013
безопасности молока и молочной продукции»,	
утвержденный Решением Комиссии Таможенного	
союза от 9 октября 2013 г. №67 (ст. 1 - 115)	
Технический регламент таможенного союза	TP TC 029/2012
«Требования безопасности пищевых добавок,	
ароматизаторов и технологических вспомогательных	
средств», утвержденный Решением Комиссии	
Таможенного союза от 20 июля 2012 г. №58 (ст. 1-12)	
Технический регламент таможенного союза «О	TP TC 007/2011
безопасности продукции, предназначенной для детей и	
подростков», утвержденный Решением Комиссии	
Таможенного союза от 23.09.2011 №797 (ст.1, ст. 2, ст.3,	
ст.4. ст.5. ст.8. ст. 9. ст.10. ст.11. ст. 12.ст.13)	
Технический регламент таможенного союза «О	TP TC 008/2011
безопасности игрушек», утвержденный Решением	
Комиссии Таможенного союза от 23.09.2011 №798	
(ст.1, ст.2, ст.3, ст. 4, ст.5, ст.6, ст.7)	
Технический регламент таможенного союза «О	TP TC 025/2012
безопасности мебельной продукции», утвержденный	
решением Комиссии Таможенного союза от 15 июня	
2012 г № 32 (ст. 1-8)	
Федерального закона от 12.06.2008 г. № 88-ФЗ	№ 88-Ф3 от
«Технический регламент на молоко и молочную	12.06.2008 г.
продукцию» (гл.1 ст.3, 4, гл.2 ст.7, гл.6 ст.17, 18, 19, гл.9	
ст.24, 25, 26, гл. 10 ст.27, 28, гл.11 ст.29, 31, 32, 33, 34,	
гл.12 ст.35, 36, 37, 38, 39, гл.13 ст.4)	
Федеральный закон от 23.02.2013 N 15-ФЗ «Об охране	N 15-Ф3 от
здоровья граждан от воздействия окружающего	23.02.2013
табачного дыма и последствий потребления табака»	
(ст. 10-12,16,19,20,21,23)	
СанПиН «Санитарно-эпидемиологические требования	2.4.5.2409-08
к организации питания обучающихся в	
общеобразовательных учреждениях, учреждениях	
начального и среднего профессионального	
образования»	
СанПиН «Санитарно-эпидемиологические требования	2.1.3.2630-10
к организациям, осуществляющим медицинскую	
деятельность»	
[· · ·	<u>I</u>

	1
СанПиН «Гигиенические требования к устройству,	2.4.4.2599-10
содержанию и организации режима в оздоровительных	
учреждениях с дневным пребыванием детей в период	
Федеральный Закон «О внесении изменений и	Ф3 №2 от 09.01.96г
дополнений в закон РФ «О защите прав	(ред. от 25.10.2007)
потребителей» и Кодекс РСФСР об	
Федеральный Закон «О качестве и безопасности	Ф3№29 от
пищевых продуктов»	02.01.2000г
«Об утверждении перечней вредных и (или) опасных	Приказ Минздравсоц
производственных факторов и работ, при выполнении	развития РФ №302-н
которых проводятся предварительные и периодические	от 12.04.11г
медицинские осмотры (обследования), и порядка	
проведения предварительных и периодических	
медицинских осмотров работников. Занятых на тяжелых	
работах с вредными и (или) опасными условиями труда»	
«О профессиональной гигиенической подготовке и	Приказ МЗ РФ №229
аттестации должностных лиц и работников	от 29.06.2000г.
организации»	01 25.00.20001.
«Организация и проведение производственного	СП 1.1.2193-07
контроля за соблюдением санитарных правил и	от27.03.07г(с
выполнением санитарно-противоэпидемических	изменения и
(профилактических) мероприятий»	дополнениями № 1
	к СП 1.1.1058-01)
Гигиенические требования безопасности и пищевой	СанПиН 2.3.2.2722-
ценности пищевых продуктов с изменениями и	10 (Дополнения и
дополнениями	изменения № 19 к
	СанПиН 2.3.2.1078-
	01)
«Гигиенические требования к срокам годности и	СанПиН 2.3. 2. 1324-03
условиям хранения пищевых продуктов»	
«Гигиенические требования к микроклимату	СанПиН 2.2.4.548-
производственных помещений»	96 утв. Постановл.
	Госкомсанэпиднадзо
	ра РФ от 01 .10.96
	N <u>0</u> 21
«Гигиенические требования к условиям труда женщин»	СанПиН
J = 1 - 15/17 32-4-2	2.2.0.555-96
	. = -

«Санитарно-эпидемиологические требования к	СП 2.3.6.1079-01
организациям общественного питания, изготовлению и	с изменениями
оборотоспособности в них пищевых продуктов и	дополнениями
продовольственного сырья»	
«Санитарно-эпидемиологические требования к	СП 2.3.6.1066-01
организациям торговли и обороту в них	с изменениями и
продовольственного сырья и пищевых продуктов»	дополнениями
«Санитарно-эпидемиологические требования к	СП 3.5.3. 1129-02
проведению дератизации»	
«Санитарно-эпидемиологические требования к	СП 3.5. 1378-03
организации и осуществлению дезинфекционной	
деятельности»	
«Профилактика сальмонеллеза»	СП 3.1.7.2616-
	10 c
	изменениями и
	дополнениями
«Профилактика иерсиниоза»	СП 3.1.7.2615-10
Wipopinitiffitt Reperminostry	G11 5.1.7 .2015 10
СП «Условия транспортирования и хранения	3.3.2.1248-03
медицинских иммунобиологических препаратов» (п.п.	
СП «Санитарно-эпидемиологические требования к	2.3.6.1079-01
организациям общественного питания, изготовлению и	2.5.0.10/5-01
оборотоспособности в них пищевых продуктов и	
продовольственного сырья» (р.1 п.п.1.1-1.3, р.2 п.п.2.1-	
2.28, р.3 п.п.3.1-3.14, р.4 п.п.4.1-4.23, р.5 п.п.5.1-5.15,	
р.6 п.п.6.1-6.22, р.7 п.п.7.1- 7.29, р.8 п.п.8.1-8.27, р.12	
п.п.12.1-12.3, р.13 п.п.13.1-13.7, р.15 п.п.15.1-15.2)	
	2 2 2 1070 01
СанПиН «Гигиенические требования безопасности и	2.3.2.1078-01
пищевой ценности пищевых продуктов» (р.1 п.п.1.1-	
1.4, р.2 п.п.2.1-2.29, р.3 п.п.3.1-3.41)	
СамПин при от	2 1 4 1074 01
СанПиН «Питьевая вода. Гигиенические требования к	2.1.4.1074-01
качеству воды централизованных систем питьевого	
водоснабжения. Контроль качества. Гигиенические	
требования к обеспечению безопасности систем	
горячего водоснабжения» (п.п. 1.1 -4.9)	
СамПиЦ «Самитария англамия получия побессия	2 1 2 2646 10
СанПиН «Санитарно-эпидемиологические требования	2.1.2.2646-10
к устройству, оборудованию, содержанию и режиму	
работы прачечных» (п.п. 1.1 - 4.10)	

СП «Санитарно-эпидемиологические требования к проведению дератизации» (р. 1 п.п.1.1- 1.2, р.2 п.п.2.1- 2.7, р.3 п.п.3.1-3.3. р.4 п.п.4.1-4.7, р.5 п.п.5.1-5.7, р.6 п.п.6.1-6.4)	3.5.3.1129-02
СП «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и осуществлению дезинфекционной деятельности» (р.1 п.п.1.1-1.4, р.2 п.п.2.1-2.23, р.3 п.п.3.1-3.9, р.4 п.п.4.2);	3.5.1378-03
СП «Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней» (п.п. 1.1 -20.3)	3.1./3.2.3146-13
СанПиН «Профилактика паразитарных болезней на территории Российской Федерации» (п.п. 1.1-5.5)	3.2.1333-03
СП «Обеспечение безопасности иммунизации» (р. 1 п.п. 1.1-1.3, р.2 п.п.2.1-2.3, р.3 п.п.3.1- 3.41, р.4 п.п.4.1-4.17, р. 5 п.п.5.1-5.2	3.3.2342-08
СП «Организация иммунопрофилактики инфекционных болезней» (п.п. 1.1 9.13)	3.3.2367-08
СП «Профилактика дифтерии», пункты 1.1-15.5., приложения №№ 1, 2	3.1.2.3109-13
СП «Профилактика стрептококковой (группы А) инфекции» (п.п. 1.1-10.3)	3.1.2.3149-13
СП «Профилактика клещевого энцефалита» (р.1 п.п. 1.1-1.2, р.2 пп.2.1-2.3.11, р.3 пп.3.1- 3.7, р.4 пп.4.1- 4.10.2, р.5 пп.5.1-5.8, р. 6 пп.6.1-6.13, р.7 пп.7.1-7.5, р.8 пп.8.1-8.6, р. пп.10.1-10.5)	3.1.3.2352-08
СП «Профилактика коклюша», пункты 1.1-10.2., приложения №№ 1 - 3	3.1.2.3162-14
СП «Профилактика кори, краснухи и эпидемического паротита» (пункты 1.18.4, приложения №№ 1,2,3)	3.1.2952-11
СП «Профилактика вирусного гепатита В» (п.п. 1.111.2)	3.1.1.2341-08
СП «Профилактика вирусного гепатита С», пункты 1.1- 12.4, приложения №№1, 2	3.1.3112-13
СП «Профилактика ВИЧ-инфекции», пункты 1.1-9.8	3.1.5.2826-10
СП «Профилактика энтеробиоза» (п.п. 1.1-8.3)	3.2.3110-13
СП «Профилактика туберкулёза», пункты 1.1- 15.4	3.1.2.3114-13
СП «Профилактика острых кишечных инфекций» (п.п. 1.1-11.3)	3.1.1.3108-13

СП «Профилактика иерсиниоза» (п.п. 1.1- 9.3)	3.1.7.2615-10
СП «Профилактика сальмонеллеза» (п.п.1.1- 10.3	3.1.7.2616-10
СП «Профилактика гриппа и других острых респираторных вирусных инфекций» (п.п. 1.1- 13.3)	3.1.2.3117-13
СП «Санитарно-эпидемиологические требования к качеству почвы» (п.п. 1.1-6.14	2.1.7.1287-03
СП «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно - противоэпидемических (профилактических) мероприятий» (п.п. 1.5, 2.4, 2.6, 2.7)	1.1.1058-01
СанПиН «Гигиенические требования к условиям труда женщин» (разделы 1, 2, 3, 4, приложение 4)	2.2.0.555-96
СанПиН «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы образовательных организаций дополнительного образования детей» (п.п. 1.1-1.9, п.п. 2.1-2.8, п.п. 3.1-3.11, п.п. 4.1-4.4, п.п. 5.1-5.9, п.п. 6.1-6.8, п.п. 7.1-8.10, п.п. 9.1-9.2, п.п. 10.1-10.8, п.п. 11.1)	2.4.4.3172-14
СанПиН «Гигиенические требования к естественному, искусственному и совмещенному освещению жилых и общественных зданий» (п.п. 3.1-3.3, таблица №1,2)	2.2.1/2.1.1.1278-03
Приказ Минздрава РФ «Об утверждении национального календаря профилактических прививок и календаря профилактических прививок по эпидемическим показаниям».	№ 125- н от 21 марта 2014г
Технический регламент Таможенного союза «О безопасности упаковки» от 16.08.2011г №769	TP TC 005/2011
Технический регламент Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки» от 09.12.2011 №881	TP TC 022/2011
Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 N 880	TP TC 021/2011

Приказ Минздравсоцразвития России "Об утверждении	N 51н от 31.01.2011
национального календаря профилактических прививок	
и календаря профилактических прививок по	
эпидемическим показаниям" (В государственной	
регистрации не нуждается Письмо Минюста России	
от 17.02.2011, регистрационный N 01/8577-ДК)	
Единые санитарно-эпидемиологические и	
гигиенические требования к товарам, подлежащим	
санитарно- эпидемиологическому надзору,	
утвержденные Решением Комиссии таможенного союза	
от 28.05.10г. №299.	

4. Ответственный за осуществление производственного контроля

Грачева Ираида Ивановна — завхоз

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

- 5.1. Костина Татьяна Юрьевна директор школы;
- 5.2. Грачева Ираида Ивановна завхоз;
- 5.3. Воротынцева Наталия Дмитриевна шеф- повар;
- 5.4. Курило Лидия Семеновна медицинский работник;
- 5.5. Прокофьева Оксана Викторовна заместитель директора.

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

№ п/п	Наименование мероприятий	Срок исполнения	Ответственный
			исполнитель
1.	Контроль за выполнением	Постоянно	Директор
	действующих нормативно-		
	правовых документов, в т.ч.		
	санитарных правил.		
2.	Корректировка программы	По мере	Заместитель
	производственного контроля и	поступления	директора
	внедрение в работу вновь	информации из	
	изданных нормативных	Роспотребнадзор	
	документов	a	
3.	Организация лабораторных	Согласно графика	Завхоз
	исследований в порядке		

	производственного контроля.		
4.	Контроль за своевременным и полным прохождением	1 раз в год	Директор
	работниками учреждения обязательных медицинских осмотров и профессиональной гигиенической подготовке	1р. в 2 года	
5.	Контроль наличия	Постоянно	Заместитель
J.	действующих	Постоянно	директора
	санэпидзаключений на		
	образовательную		
	деятельность		
6.	Контроль наличия	По мере	Шеф-повар
	документов, подтверждающих	поступления	
	качество и безопасность		
	поступающего в столовую		
	сырья и пищевой продукции.		
7.	Информированияе	Немедленно	Завхоз
	сотрудников		
	Роспотребнадзора о случаях		
	экстренных ситуаций и		
	регистрация в специальном		
	журнале.	_	
8.	Контроль за соблюдением	Ежедневно	Завхоз
	температурного режима путем		
	проведения выборочных		
0	замеров в помещениях ОУ	П	2
9.	Своевременная организация	Постоянно и по	Завхоз
	проведения	эпид. показаниям	
	дезинфекционных,		
	дератизационных и дезинсекционных		
	мероприятии		
10.	Контроль за температурным	Ежедневно	Шеф-повар
10.	режимом холодильного	ымедисын	ттеф повар
	оборудования.		
11.	Контроль качества ведения	Регулярно	Директор
	учетной и отчетной	- JF	, , , , r
	документации.		
12.	Разработка мер, направленных	В случае	Директор
	на устранение выявленных	выявления	
	нарушений и недопущение их		
	возникновения.		

13.	Представление информации о	По запросам	Завхоз
	результатах		
	производственного контроля в		
	Роспотребнадзор		

7. Перечень химических, физических и иных факторов, а так же объектов производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для детей и работников, а также окружающей их среды (контрольных точек), в отношении которых необходима организация лабораторных исследований и испытаний (с указание точек и периодичности).

N₂	Вид исследований, испытаний	Всего кол-во рабочих мест или	Места замеров	Периодичн. обследований
	renbituirin	проб		и исполнение
1.	Микроклимат:	4	Классы и	выборочно 1
	-температура;		кабинеты	раз в год в
			Помещения	холодное
			для	время года
	-относительная	1	дошкольных	
	влажность		групп	
	воздуха		Спортивный	
			зал	
			Библиотека	
2.	Уровень	2	Классы и	выборочно 1
	искусственной	1	кабинеты	раз в год в
	освещенности	1	Мастерская	осенне-
			Библиотека	зимний
				период
3.	Исследование		Мебель в	1 раз в год
	мебели и ее		игровых и	самостоятельн
	расстановка		учебных	0
			помещениях	
4.	Уровень	1-3 замера	Кабинет	Если есть
	напряженности		информатики	санитарный
	ЭМП, статического			паспорт, то
	напряжения,			выборочно 1
	яркости,			раз в 3 года
	освещенности			
	экранов и рабочих			
	мест с			
	использованием			
	ВДТ			
5.	Содержание	3 блюда	Столовая	1 раз в год

			1	
	ОСНОВНЫХ	со стола		
	питательных			
	веществ и			
	калорийность обеда			
6.	Готовая кулинарная	одна проба	Столовая	2 раза в год
	продукция на			
	качество			
	термической			
	обработки			
7.	Микробиологическ	1 проба	Пищеблок	2 раза в год
	ое исследование	столовая		
	готовой продукции			
	и кулинарных			
	изделий			
8.	Санитарно-			
	бактериологически			
	l .			
	_			
	состояния:			
	-исследование			
	смывов на БГКП с	10	столовая	1 раз в год
	оборудования,			
	1			
	_			
	1 -			
		5, если есть	овощи	1 раз в год
	-смывы на	овощехранилище	,	
	иерсиниоз	20		2 раза в год
	_		персонала,спец	
	смывов на наличие		.од	
			спорт.инвент,	
	,			
	кишечных		туал.комн,	
			краны	
9.	<u> </u>	По количеству	фонтанчики,	1 раз в год
		мест		
	1		,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,	
10	Исследование	, ,		
	* *	1	1	
	-исследование смывов на БГКП с оборудования, инвентаря, кухонной посуды, рук и спец. одежды персоналасмывы на иерсиниоз -исследование смывов на наличие яиц гельминтов и цист патогенных	5, если есть овощехранилище 20	овощи руки детей, персонала,спец .од спорт.инвент, ручки дверей туал.комн, краны	1 раз в год 1 раз в год 2 раза в год 1 раз в год

8. Перечень контингента работников <u>МБОУ ООШ с. Малая Боевка</u>, подлежащего периодическому медицинскому осмотру в соответствии с приложениями №1 и №2 к приказу Минздравсоцразвития РФ от 12.04.2011 №302н в 2018 году

No	Наименование	Перечень работ, при	Вредные и (или) опасные	Периодичность осмотра	
п/п	должности,	выполнении которых	производственные	ВЛПУ	В профцентре
	профессии	проводятся обязательные	факторы		
		предварительные и			
		периодические медицинские			
		осмотры			
1	Педагоги – 11 чел.	Работы в образовательных		1 раз в год	
		организациях всех типов			
		приложение №2 п.18			
			Электромагнитное поле	1 раз в 2 года	
			широкополосного		
			спектра частот от ПВЭМ		
			приложение №1 п.3.2.2.4		
2	Технический	Работы в образовательных		1 раз в год	
	персонал	организациях всех типов			
	(уборщики	приложение №2 п.18			
	помещений) – 2		Хлор приложение №1	1 раз в 2 года	
	чел.		п.1.2.8.1.		
			Моющие синтетические		
			средства приложение №1		
			п.1.3.3.		
3	Завхоз, сторожа,	Работы в образовательных		1 раз в год	
	дворник – 5 чел.	организациях всех типов			
		приложение №2 п.18			

4	Воспитатели – 3	Работы в дошкольных		1 раз в год	
	чел.	образовательных организациях			
		всех типов приложение №2			
		п.20			
5	Младшие	Работы в дошкольных		1 раз в год	
	воспитатели – 3	образовательных организациях			
	чел.	всех типов приложение №2			
		п.20			
			Хлор приложение №1	1 раз в 2 года	
			п.1.2.8.1.		
			Моющие синтетические		
			средства приложение №1		
			п.1.3.3.		

Гигиеническое обучение: Младшие воспитатели – 1 раз в год. Остальные сотрудники – 1 раз в 2 года.

9. Перечень видов деятельности, подлежащих

9.1. Санитарно-эпидемиологической оценке:

Образовательная деятельность

9.2. Паспортизации:

Помещения с использованием ПЭВМ и ВДТ

10.Перечень форм учета и отчетности по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля.

- 1. Журнал учета мероприятий по контролю.
- 2. Журнал учета аварийных ситуаций (Ф.1688/у-96)
- 3. Журнал бракеража готовой пищи.
- 4. Журнал бракеража сырой продукции.
- 5.Журнал «Здоровье» и осмотра сотрудников пищеблока на наличие гнойничковых заболеваний и порезов.
- 6. Документы, подтверждающие качество и безопасность сырья и готовой продукции, поступающей в пищеблок.
- 7. Личные медицинские книжки.
- 8. Журнал учета получения и использования дезинфицирующих средств.
- 9. Журнал учета травм персонала и посттравматической профилактики.

11.Перечень аварийных и создающих угрозу санитарноэпидемиологическому благополучию ситуаций.

- 1. Аварии внутренних водопроводной и канализационной сетей, в системе отопления.
- 2. Отключение электроэнергии более чем на 4 часа.
- 3. Выход из строя холодильного, технологического и стерилизационного оборудования.
- 4. Регистрация случаев групповой инфекционной заболеваемости или отравления среди учащихся и персонала.

При возникновении информируются органы местного самоуправления, территориальное управление Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Липецкой области по телефону: 97-1-84; 2-44-00; 4-81-92