



АДМИНИСТРАЦИЯ ГОРОДА ПЕРМИ
ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ
ДИРЕКТОР МУНИЦИПАЛЬНОГО АВТОНОМНОГО
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ
«МНОГОПРОФИЛЬНАЯ ШКОЛА «ПРИОРИТЕТ» г. ПЕРМИ

ПРИКАЗ

08.09.2021

№ 383-о

**Об утверждении Программы
производственного контроля**

В соответствии с Федеральным законом Российской Федерации от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», на основании приказа Министерства образования и науки Пермского края от 06.05.2015 № СЭД-26-01-04-330 «О повышении эффективности системы контроля качества предоставления питания обучающимся общеобразовательных организаций, организаций профессионального образования Пермского края», приказа начальника департамента образования администрации города Перми от 29.07.2019 № 059-08-01-09-688 «Об утверждении Положения об организации питания в муниципальных общеобразовательных учреждениях города Перми», в целях формирования единых подходов к организации и контролю за питанием в образовательной организации, повышения его качества, формирования у детей и подростков навыков здорового питания, предупреждения возникновения и распространения массовых кишечных инфекционных заболеваний,

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Утвердить Программу производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий в МАОУ «Многопрофильная школа «Приоритет» г. Перми в 2021-2022 учебном году.
2. Настоящий приказ вступает в силу 01.09.2021 года.
3. Контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за собой.

Директор

О.И. Склюева

ПРОГРАММА

производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий

Общие сведения

1. ООО «Комбинат детского питания» корпуса ул.Мильчакова,22; ул.Связистов, 22

ООО «Дело вкуса» корпус ул.Голева,8

2. Вид производства / услуги: общественное питание, столовая

I. Основанием для проведения производственного контроля являются Закон РФ от 30.03.1999 «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» статьи 11, 17, 22; Санитарные правила СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий»; Федеральный закон от 26.12.2008 №294-ФЗ «О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при осуществлении государственного контроля (надзора) и муниципального контроля».

II. Перечень официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью:

- ✧ Закон РФ № 52 от 30.03.1999 «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- ✧ Закон РФ № 29 от 02.01.2000 «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
- ✧ Федеральный закон от 26.12.2008 № 294-ФЗ «О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при осуществлении государственного контроля (надзора) и муниципального контроля»;
- ✧ СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания»;

- ✧ СП 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;
- ✧ СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»;
- ✧ СанПиН 2.2.4.548-96 «Гигиенические требования к микроклимату производственных помещений»;
- ✧ СанПиН 2.2.4/2.1.8.562-96 «Шум на рабочих местах, в помещениях жилых, общественных зданий и на территории жилой застройки»;
- ✧ Санитарные правила СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий»;
- ✧ Приказ МЗ РФ №122 от 14.04.2000 «О личных медицинских книжках»;
- ✧ Приказ МЗ РФ № 555 от 29.09.1989 «О совершенствовании системы медицинских осмотров»;
- ✧ Постановление № 7 от 02.04.2004 Главного государственного санитарного врача по Пермской области «Об организации обязательных медицинских осмотров работников отдельных профессий, производств и организаций»;
- ✧ СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

III. Перечень должностных лиц, на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля:
Визуальный производственный контроль возлагается на директора МАОУ «Многопрофильная школа «Приоритет» г.Перми Склюеву Оксану Ивановну

IV. Перечень объектов, факторов среды, требующих производственного контроля:

Лабораторно: готовые блюда, вода питьевая из сети, столовая, кухонная посуда, разделочный инвентарь, спецодежда, руки персонала.

Визуально: системы водоснабжения, канализации, освещения, отопления, вентиляции, резервного горячего водоснабжения, технологическое оборудование, холодильное оборудование, кухонная посуда, столовая посуда, разделочный инвентарь, моющие средства, дезинфицирующие средства, спецодежда, предметы личной гигиены, технологические процессы, сроки хранения и реализации сырья и готовых блюд, транспортировка, бракераж пищи, посудомоечный режим, текущая уборка, генеральная уборка, медицинский осмотр, санитарный минимум, ведение документации.

V. Перечень осуществляемых индивидуальным предпринимателем работ и услуг, выпускаемой продукции, а также видов деятельности, подлежащих санитарно-эпидемиологической оценке: закуп, хранение и реализация пищевых продуктов; услуги общественного питания.

VI. Мероприятия, предусматривающие обоснование безопасности человека и окружающей среды при хранении, реализации и утилизации продукции: контроль за наличием сопроводительных документов, подтверждающих качество продукции; контроль качества продукции; наличие холодильного оборудования для хранения и реализации продукции; наличие достаточного количества столовой посуды; контроль за наличием договора на дезинсекцию и дератизацию с дезинфекционной службой; организация удаления твердых бытовых отходов; наличие чистящих, моющих и дезсредств; утилизация упаковки товаров, а также продуктов с истекшим сроком годности; контроль за соблюдением личной гигиены сотрудниками, прохождением медосмотров; контроль за условиями труда сотрудников.

VII. Перечень возможных аварийных ситуаций, связанных с остановкой производства, нарушениями технологических процессов, иных создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения ситуаций, при возникновении которых осуществляется информирование населения, органов самоуправления, органов и учреждений государственной санитарно-эпидемической службы РФ: отключение централизованного водоснабжения на территории г.Перми по причине проведения ремонтных или профилактических работ; выход из строя системы централизованного водоснабжения, канализации, по причине аварийной ситуации на территории осуществляемой деятельности; отключение электроснабжения предприятия, где используется стационарное холодильное, тепловое, технологическое оборудование; отключение или выход из строя системы теплоснабжения предприятия, преимущественно в холодное время года; несвоевременноехождение медицинского освидетельствования сотрудниками и допуск таких лиц до работы; инфекционные заболевания сотрудников; не укомплектованность кадрами; недостаток посуды, разделочного инвентаря, моющих и дезинфицирующих средств.

VIII. Мероприятия по охране окружающей среды: стоки сбрасываемые предприятием в городские канализационные сети, не содержат вредных или опасных токсических веществ и дополнительной очистки не требуют; контейнерные площадки для сбора и хранения мусора оборудованы в соответствии с требованиями санитарных норм; системы вентиляции и кондиционирования воздуха предприятия общественного питания вредных выбросов в окружающую среду не осуществляют.

IX. Направления деятельности производственного контроля в 2021-2022 учебном году

№	Направление деятельности	Контролирующее лицо	Кратность проверки	Документ, фиксирующий результаты контрольных мероприятий
1. Кадровое обеспечение пищеблока				
1.1	наличие профессиональной квалификации не ниже 3-4 разряда у сотрудников пищеблока (п. 14.2 СанПиН 2.4.5.2409-08)	Поставщик/ школа	при поступлении на работу /1 раз в год	акт
1.2	прохождение сотрудниками пищеблока профессиональной переподготовки один раз в три года (п. 14.2 СанПиН 2.4.5.2409-08)	Поставщик/ школа	1 раз в год	акт
1.3	наличие личных медицинских книжек работников пищеблока (п. 13.10 СанПиН 2.4.5.2409-08), в которых отражено своевременное прохождение работниками пищеблока медосмотра 1 раз в год (п. 13.9 СанПиН 2.4.5.2409-08)	Поставщик/ медицинский работник/ школа	1 раз в год	акт
1.4	своевременное прохождение гигиенической подготовки работниками пищеблока 1 раз в 2 года (п. 13.9 СанПиН 2.4.5.2409-08)	Поставщик/ медицинский работник/ школа	1 раз в год	акт
1.5	осмотр работников пищеблока на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангин, катаральных явлений верхних дыхательных путей (п. 14.7 СанПиН 2.4.5.2409-08)	Медицинский работник	ежедневно	журнал

2. Прием и хранение пищевых продуктов и продовольственного сырья				
2.1	Ежедневное ведение бракеражного журнала пищевых продуктов и продовольственного сырья (СанПиН 2.4.5.2409-08)	Поставщик /медицинский работник	1 раз в месяц	акт
2.2	Наличие всех сопроводительных документов на поступающие продукты питания: маркировка, накладная с указанием даты выработки, срока реализации, реквизитов документов удостоверяющих безопасность качества продуктов (декларация, сертификат или свидетельство гос. регистрации) (п.6.26 СанПиН 2.4.5.2409-08) * (<i>Мясо со сроком хранения более 6 месяцев не допускается для использования в детском питании</i>). Хранение сопроводительных документов до полной реализации продуктов	Поставщик /медицинский работник	1 раз в месяц	акт
2.3	Наличие договоров на поставку продуктов питания, содержащих условия транспортировки, хранения, требования к качеству поставляемых продуктов, наличия сопроводительных документов. Предусмотрена поставка только полуфабрикатов, в том случае, если пищеблок должен работать на полу фабрикатах.	Поставщик/ школа	1 раз в месяц	акт
2.4	Соблюдение сроков реализации скоропортящихся продуктов по журналу бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья (п.8.29)	Поставщик /медицинский работник	1 раз в месяц	акт

	СанПиН 2.4.5.2409-08): наличие отметки о полной реализации продукта до конечного срока реализации			
2.5	Соблюдение условий хранения скоропортящихся продуктов в соответствии с требованиями сопроводительных документов, маркировки (п.2.10.27 СанПиН 2.4.5.2409-08)	Поставщик /медицинский работник	1 раз в месяц	акт
2.6	Ежедневное ведение журнала контроля температурного режима холодильного оборудования Соответствие показаний термометров записям в журнале	Поставщик/ школа	1 раз в месяц	акт
2.7	Хранение сыпучих продуктов и овощей в таре на стеллажах на расстоянии не менее 15 см от пола (п.2.10.27 СанПиН 2.4.5.2409-08) при наличии маркировочных ярлыков промышленной упаковки	Поставщик/ школа	1 раз в месяц	акт
2.8	Наличие пищевых продуктов, подтверждающих организацию работы пищеблока в соответствии с объемно - планировочными решениями (п.8.3 СанПиН 2.4.5.2409-08): - полуфабрикаты высокой степени готовности (котлеты и т.д.), - мясо бескостное фасованное весом до 3 кг, - овощи чищенные, рыба филе или потрошенная без головы.	Медицинский работник/ школа	1 раз в месяц	акт
2.9	Наличие в складском помещении	Поставщик/ школа	1 раз в месяц	акт

	термометра и гигрометра (п. 4.14 СанПиН 2.4.5.2409-08)			
3. Оборудование и инвентарь пищеблока				
3.1	Соблюдение использования оборудования и инвентаря в соответствии с маркировкой (СанПиН 2.4.5.2409-08)	Поставщик/ медицинский работник/ школа	1 раз в месяц	акт
3.2	Система принудительной вентиляции в рабочем состоянии	Поставщик/ школа	1 раз в год к приемке	акт
3.3	Работа технологического и холодильного оборудования в соответствии с техническими характеристиками подтверждается актом обследования, выполненным организацией, имеющей соответствующие полномочия (п.4.3 СанПиН 2.4.5.2409-08)	Поставщик/ школа	1 раз в год к приемке	акт
3.4	Столовая обеспечена (п. 4.7, 4.8 СанПиН 2.4.5.2409-08):			
	- фаянсовой, фарфоровой или стеклянной столовой посудой без сколов и трещин из расчета: два комплекта на одно посадочное место	Поставщик/ школа	1 раз в квартал	акт
	- столовыми приборами из нержавеющей стали из расчета: два комплекта на одно посадочное место	Поставщик/ школа	1 раз в квартал	акт
4. Оборудование моечных				
4.1	Имеются инструкции по применению моющих средств, применяемых в данное время (п.5.9 СанПиН 2.4.5.2409-08)	Поставщик/ школа	1 раз в месяц	акт

4.2	Металлические ванны для мытья посуды оборудованы воздушными разрывами, душевыми насадками (п.5.10 СанПиН 2.4.5.2409-08)	Поставщик/ школа	1 раз в год к приемке	акт
4.3	Имеются стеллажи с решетчатыми полками для просушки и хранения посуды с высотой нижней полки не менее 50 см от пола (п.4.6 СанПиН 2.4.5.2409-08)	Поставщик/ школа	1 раз в год к приемке	акт
4.4	Мочалки, щетки для мытья посуды, ветошь после обработки сушат и хранят в промаркированной таре (п.5.16 СанПиН 2.4.5.2409-08)	Поставщик/ школа	1 раз в месяц	акт
4.5	Пищевые отходы собирают в промаркированные емкости с крышками, которые очищаются при их заполнении не более чем на 2/3. (п.5.20 СанПиН 2.4.5.2409-08)	Поставщик/ школа	1 раз в месяц	акт
5. Санитарное состояние пищеблока				
5.1	Кухня и подсобные помещения содержатся в порядке и чистоте (п.5.1 СанПиН 2.4.5.2409-08)	Поставщик/ школа/медицинский работник	ежедневно	акт
5.2	Обработка технологического оборудования проводится по мере его загрязнения (пункт 5.14 СанПиН 2.4.5.2409-08)	Поставщик/ школа/медицинский работник	1 раз в месяц	акт
5.3	Соблюдается график проведения генеральных уборок (пункт 5.18 СанПиН 2.4.5.2409-08)	Поставщик/ школа/медицинский работник	1 раз в месяц	акт
5.4	Заключен договор на проведение дезинсекции, дератизации и работ по	Поставщик/ школа/медицинский	1 раз в год к приемке	акт

	дезинсекции, дератизации проводятся (пункт 5.23 СанПиН 2.4.5.2409-08)	работник		
5.5	Уборочный инвентарь промаркирован и хранится в специально отведенном месте (пункт 5.21, 5.22 СанПиН 2.4.5.2409-08)	Поставщик/ школа/медицинский работник	1 раз в год к приемке	акт
5.6	Рабочая одежда сотрудников пищеблока содержится в чистоте и порядке. Наличие достаточного количества комплектов рабочей одежды	Поставщик/ школа	1 раз в квартал	акт
6. Рацион питания				
6.1	Имеется примерное 10-дневного меню, утвержденное Управлением Роспотребнадзора по Пермскому краю, согласованное руководителем учреждения (пункт 6.5 СанПиН 2.4.5.2409-08)	Медицинский работник/ школа	1 раз в год	акт
6.2	Предоставляется двухразовое питание (пункт 6.8 СанПиН 2.4.5.2409-08)	Медицинский работник/ школа	ежедневно	акт
6.3	Блюда меню соответствуют примерному 10-дневному меню (пункт 6.22 СанПиН 2.4.5.2409-08)	Поставщик/ медицинский работник/ школа	ежедневно	акт
6.4	Завтрак состоит из закуски, горячего блюда, напитка (пункт 6.18 СанПиН 2.4.5.2409-08)	Поставщик/ медицинский работник/ школа	ежедневно	акт
6.5	Обед состоит из закуски, первого блюда, второго блюда, напитка (пункт 6.19 СанПиН 2.4.5.2409-08)	Поставщик/ медицинский работник/ школа	ежедневно	акт
6.6	Выходы блюд соответствуют меню	Поставщик/ медицинский работник/ школа	ежедневно	акт

6.7	Имеются технологические карты для всех блюд, представленных в меню (пункт 6.11 СанПиН 2.4.5.2409-08)	Поставщик/ медицинский работник/ школа	ежедневно	акт
6.8	Ежедневно ведется бракеражный журнал результатов оценки готовых блюд: - выдача готовой пищи допускается только после снятия пробы, -срок реализации готового блюда после снятия пробы не более 2 ч, - осуществляется контроль выхода порционных блюд (п. 14.6 СанПиН 2.4.5.2409-08)	Бракеражная комиссия	ежедневно	журнал
6.9	Обеспечивается хранение суточных проб в стеклянной посуде с крышками в специальном холодильнике в течение 48 часов при температуре +2- +6 градусов (п.2.10.24)	Медицинский работник	ежедневно	акт
6.10	В дополнительном питании отсутствуют продукты, запрещенные в детском питании (пункт 6.31 СанПиН 2.4.5.2409-08): карамель, газированные напитки, непакетированные соки, салаты с майонезом, кондитерские изделия с кремом	Школа	ежедневно	акт
6.11	Осуществляется контроль правильности закладки продуктов, что подтверждается записями в соответствующем журнале (п. 14.4 СанПиН 2.4.5.2409-08)	Медицинский работник/ школа	ежедневно	акт
6.12	Ежедневно ведется "Ведомость контроля за рационом питания" (п. 14.9 СанПиН 2.4.5.2409-08)	Медицинский работник	ежедневно	акт

6.13	Осуществляется раз в 10 дней подсчет и сравнение среднее-точных значений потребления продуктов в расчете на 1 человека со среднесуточными нормами потребления (в расчете на один день на одного человека) (п. 14.9 СанПиН 2.4.5.2409-08)	Медицинский работник	1 раз в 10 дней	журнал
6.14	Проводится дополнительная витаминизация (С-витаминизация или инстантные витаминизированные напитки)	Медицинский работник	постоянно при проведении витаминизации	журнал
7. Проведение визуальных и лабораторных проверок учреждениями Роспотребнадзора				
7.1	Имеется договор с учреждениями Роспотребнадзора о проведении лабораторных и визуальных проверок	Поставщик/ школа	1 раз в год к приемке	акт
7.2	Имеются акты по результатам проведения лабораторно - инструментальных исследований: <ul style="list-style-type: none"> • микробиологические исследования проб готовых блюд (2-3 блюда одного приема пищи) -1 раз в квартал (4 раза в год); • калорийность, выходы и соответствие химического состава блюд рецептуре -1 раз в год; • микробиологические исследования 10 смывов на наличие санитарно - показательной микрофлоры (БГКП) - 1 раз в год; • исследование 10 смывов с оборудования, инвентаря, рук, 	Поставщик/ школа	в соответствии с программой	протоколы исследований акт

	<p>спецодежды персонала на наличие яиц гельминтов - 1 раз в год</p> <ul style="list-style-type: none"> исследования питьевой воды на соответствие требованиям по химическим и микробиологическим свойствам -2 раза в год (п. 14.12, Приложение 12 СанПиН 2.4.5.2409-08) 			
7.3	Имеются акты о проведении визуальных проверок	Поставщик/ школа	2 раза в год	акт
8. Обеспечение питьевого режима				
8.1	Обеспечивается питьевой режим в соответствии с требованиями (гл. X СанПиН 2.4.5.2409-08):	Школа	ежедневно	акт
	- использование бутилированной воды или питьевых фонтанчиков (п. 10.2 СанПиН 2.4.5.2409-08)		ежедневно	акт
	- обеспечение свободного доступа к питьевой воде в течение всего учебного дня (п. 10.3 СанПиН 2.4.5.2409-08)		ежедневно	акт
	- обеспечение достаточного количества чистой посуды (п. 10.5 СанПиН 2.4.5.2409-08)		ежедневно	акт
	- наличие промаркированных подносов для чистой и использованной посуды (п. 10.5 СанПиН 2.4.5.2409-08)		ежедневно	акт
8.2	Имеются документы, подтверждающие качество и безопасность бутилированной воды/ воды из питьевых фонтанчиков	Медицинский работник/ школа	1 раз в квартал	акт

Действия по результатам проверок:

1. Результаты проверок фиксируются в специальных журналах, актах, подписываются проверяющим и представителем организатора питания.
2. В соответствии с планом работы школы обсуждаются и принимаются управленческие решения, устанавливаются сроки устранения, применяются санкции, установленные договором аренды и договором по организации питания, вплоть до расторжения договора аренды и др.

Один экземпляр получил:

медицинский
работник _____

поставщик
питания _____

ответственный
питанию _____

ПО