

УТВЕРЖДАЮ

Директор МБОУ «СШ 27» а. Новая
Адыгея



Галамова М.А.

30.12.2022 г.

ПРОГРАММА

по организации и проведению производственного контроля
за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-
противоэпидемических (профилактических) мероприятий
в МБОУ «СШ №27» а. Новая Адыгея

ДАТА СОЗДАНИЯ/ ПЕРЕСМОТРА:	«30» декабря 2022 г.
ВЕРСИЯ	1

Общие сведения

Юридический адрес: 385121, Республика Адыгея, Тахтамукайский район, а.Новая Адыгея,
улица Тургеневское шоссе, 20

Фактический адрес: 385121, Республика Адыгея, Тахтамукайский район, а.Новая Адыгея,
улица Тургеневское шоссе, 20

Руководитель: Галамова Марьяна Анзауровна

Контактные телефоны: 8-918-466-54-86

Реквизиты: ИНН-0107033030

ОГРН: 1170105003430

Вид деятельности: образовательная деятельность

Наличие подразделений в других районах Республики Адыгея: нет

I. ПЕРЕЧЕНЬ

нормативных документов, регламентирующих деятельность организации и содержащих требования к обеспечению безопасности факторов среды обитания и соблюдения законодательства о защите прав потребителей.

1. Федеральный Закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30.03.1999 № 52-ФЗ.
2. Федеральный Закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» от 02.01.2000г. № 29.
3. Закон Российской Федерации «О защите прав потребителей» от 07.02.92г. № 2300-1
4. Федеральный закон "О государственном контроле (надзоре) и муниципальном контроле в Российской Федерации" от 31.07.2020 N 248-ФЗ
5. Федеральный закон от 28 декабря 2013 г. № 426-ФЗ «О специальной оценке условий труда»
6. Федеральный закон от 23.02.2013г № 15-ФЗ «Об охране здоровья граждан от воздействия окружающего табачного дыма»
7. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 005/2011 "О безопасности упаковки"
8. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 008/2011 «О безопасности игрушек».
9. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции"
10. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 022/2011 "Пищевая продукция в части ее маркировки"
11. Технический регламент таможенного союза ТР ТС 023/2011"Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей"
12. Технический регламент таможенного союза ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию»
13. Технический регламент таможенного союза ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»
14. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 034/2013 "О безопасности мяса и мясной продукции"
15. ТР ЕАЭС 040/2016 Технический регламент Евразийского экономического союза «О безопасности рыбы и рыбной продукции».
16. СанПиН 2.3.2.1078-01 "Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов".
17. СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов».
18. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения",
19. 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»
20. СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»
21. СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»
22. СП 3.1/2.4.3598-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов

- социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID---19),
23. СП 2.1.3678-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к эксплуатации помещений, зданий, сооружений, оборудования и транспорта, а также условиям деятельности хозяйствующих субъектов, осуществляющих продажу товаров, выполнение работ или оказание услуг",
 24. СП 2.2.3670-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к условиям труда»
 25. СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного лабораторного контроля над соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий».
 26. СП 1.1.2193-07 «Организация и проведение производственного контроля над соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»
 27. Постановление Главного государственного санитарного врача по Республике Адыгея «Об учете дезинфицирующих средств и проведении дезинфекционных мероприятий на объектах Республики Адыгея» от 18.12.2001г. № 60
 28. Постановление Главного государственного санитарного врача по Республике Адыгея «О профессиональной гигиенической подготовке и аттестации» от 29.05.2006 г. № 07
 29. Постановление Правительства РФ №2463 от 31.12.2020г «Об утверждении Правил продажи товаров по договору розничной купли-продажи, перечня товаров длительного пользования, на которые не распространяется требование потребителя о безвозмездном предоставлении ему товара, обладающего этими же основными потребительскими свойствами, на период ремонта или замены такого товара, и перечня непродовольственных товаров надлежащего качества, не подлежащих обмену, а также о внесении изменений в некоторые акты Правительства Российской Федерации»
 30. Приказ министерства здравоохранения РФ от 29.06.2000 №229 «О профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организаций»
 31. Приказ Роспотребнадзора №402 от 20.05.2005 г. «О личной медицинской книжке и санитарном паспорте»;
 32. Приказ Министерства здравоохранения РФ от 28 января 2021 г. N 29н "Об утверждении Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников, предусмотренных частью четвертой статьи 213Трудового 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"

II. ПЕРЕЧЕНЬ

**должностных лиц (работников), на которых
возложены функции по осуществлению производственного контроля**

Должностное лицо Ф.И.О.	Ф у н к ц и и
руководитель	Обеспечивает:
	- выполнение требований санитарных правил всеми работниками;
	- наличие в учреждении необходимой нормативной документации, регламентирующей деятельность организации;
	-необходимые условия для соблюдения санитарных норм и правил;
	- наличие утвержденного десятидневного меню по возрастам и периодам года;
	- организацию производственного лабораторного контроля;
	- необходимые условия для соблюдения санитарных норм и правил при приеме, хранении и реализации продукции, гарантирующих их качество и безопасность для здоровья потребителей;
	-прием на работу лиц, имеющих допуск по состоянию здоровья, прошедших профессиональную, гигиеническую подготовку и аттестацию;
	- наличие медицинских книжек установленного образца на каждого работника;
	- организация своевременного прохождения предварительных при поступлении и периодических медицинских обследований всеми работниками;
	- выполнение постановлений предписаний органов и учреждений Управления Роспотребнадзора;
	- соблюдение условий труда работников в соответствии с действующим законодательством, санитарными правилами и гигиеническими нормативами;
	- исправную работу технологического, холодильного и другого оборудования;
	- наличие достаточного количества технологического оборудования и инвентаря, посуды, моющих, дезинфицирующих средств и других предметов материально-технического оснащения;
	- изучение отзывов и предложений потребителей и наличие необходимой информации для потребителей,
	- проведение мероприятий по дезинфекции, дезинсекции, дератизации;
	- обеспечение резервного источника горячей проточной воды,
	- наличие утвержденной бракеражной комиссии,
	- наличие утвержденного ежедневного меню,
	- соблюдение требований поставки пищевой продукции,
	- при выявлении нарушений санитарно- эпидемиологического режима, аварийных ситуаций и неисправности водопровода, отопления, канализации- немедленно информирует соответствующие органы
	- организацию производственного лабораторного контроля;
	- контроль качества продукции, ведение учетно-отчетной документации, журналов отчета в соответствии с требованиями ежедневно;
	- осуществляет контроль при поступлении каждой партии продукции;
	- контроль за соблюдением норм складирования и правил товарного соседства;
	- контроль условий, сроков хранения, реализации готовой кулинарной продукции,
	- изучение отзывов и предложений потребителей и наличие необходимой информации для потребителей,
	- контроль за учетом получения и расходования дезинфицирующих средств;
- наличие технологических карт, рецептов, калькуляционных карт на каждое блюдо	
- наличие утвержденного графика питания	

	- своевременный вывоз мусора;
Повар ,пом.повара	- контроль за санитарным состоянием рабочего места, за соблюдением санитарных требований к хранению, приготовлению, отпуску пищевых продуктов и сроков их реализации;
	- контроль за качеством поступающей продукции, соответствие маркировки на транспортной таре сопроводительным документам
	- соблюдение требований технологии производства и рецептур, соблюдение поточности технологического процесса,
	- контроль за температурно-влажностным режимом хранения продукции.
	- своевременное прохождение профмедосмотров, курса санитарного минимума
	- соблюдение рецептур приготовления кулинарных и мучных изделий,
	- обеспечивает должное санитарное состояние в обеденном зале, производственном и складских помещениях с применением моющих и дезинфицирующих средств;
	- контроль за маркировкой уборочного инвентаря, обеспечивает правильное его использование строго по назначению, обработку и хранение;
	- при выявлении нарушений санитарно-эпидемиологического режима, аварийных ситуаций и неисправности водопровода, отопления, канализации-немедленно информирует руководителя.
Кухрабочая	- соблюдение правил мытья столовой посуды и приборов, кухонной посуды, инвентаря, оборудования
	- соблюдение инструкций приготовления дезинфицирующих растворов,
	- соблюдение правил сбора и утилизации пищевых отходов,
Ответственное лицо по соблюдению дезрежима	- соблюдение правил мытья, дез. обработки производственных, складских, санитарно – бытовых помещений,
	- соблюдение инструкций приготовления дезинфицирующих растворов,
	- соблюдение правил сбора и утилизации коммунальных отходов,

Ответственное лицо, назначенное по осуществлению производственного контроля –
руководитель объекта Галамова М.А.

III. ПЕРЕЧЕНЬ
химических веществ, биологических и иных факторов, а также
объектов производственного контроля, представляющих
потенциальную опасность для человека и среды его обитания

N п/п	Объекта контроля/этап контроля	Контролируемый фактор	Определяемые показатели, параметры контроля	Периодичность производственного контроля	Сведения об ответственном лице организации, и/или о привлекаемой сторонней организации	Нормативная, нормативно- техническая и методическая документация, регламентирующая проведение контроля
1	Сырье, продукция, упаковка, материалы:					
	Контроль на этапе приема продовольственного сырья, пищевой продукции, упаковочных и вспомогательных материалов	Продовольственное сырье, пищевая продукция, упаковочные и вспомогательные материалы	- оценка условий транспортирования и сроков годности - наличие товаросопроводительной документации по всем наименованиям, обеспечивающей прослеживаемость пищевой продукции, наличие информации о декларации/сертификате соответствия/свидетельстве о государственной регистрации - наличие маркировки (транспортной, потребительской,	- каждая партия - каждая партия - каждая партия	Ответственное должностное лицо предприятия Ответственное должностное лицо предприятия Ответственное должностное лицо предприятия	ТР ТС 005/2011; ТР ТС 021/2011; ТР ТС 022/2011 и технические регламенты на отдельные виды пищевой продукции; СанПиН 2.3/2.4.3590-20; программа обязательных предварительных мероприятий; план ХАССП предприятия

			<p>маркировка безопасности упаковки)</p> <ul style="list-style-type: none"> - оценка состояния упаковки (целостность) - транспортной, потребительской - оценка качества и безопасности (по протоколам лабораторных исследований, предоставляемых поставщиком) - оценка качества и безопасности путем проведения собственных лабораторных исследований 	<ul style="list-style-type: none"> - каждая партия - при наличии (в соответствии с договором поставки) - при наличии сомнений в доброкачественности и безопасности 	<p>Ответственное должностное лицо предприятия</p> <hr/> <p>Производственная лаборатория предприятия и/или аккредитованная лаборатория</p>	
	Контроль на этапе хранения продукции	Сырье и пищевая продукция, упаковочные и вспомогательные материалы	<ul style="list-style-type: none"> - условия хранения пищевой продукции - оценка маркировки, сроков годности - оценка состояния упаковки - оценка соответствия продукции по органолептическим параметрам (внешний вид, запах и т.д.) - оценка качества и безопасности по лабораторным исследованиям на 	<ul style="list-style-type: none"> - ежедневно с регистрацией в журнале - ежедневно - ежедневно - ежедневно - при возникновении сомнений в доброкачественности 	<p>Ответственное должностное лицо предприятия</p> <hr/> <p>производственная лаборатория предприятия и/или аккредитованная</p>	<p>ТР ТС 005/2011; ТР ТС 021/2011; ТР ТС 022/2011 и технические регламенты на отдельные виды пищевой продукции; СанПиН 2.3/2.4.3590-20; программа обязательных предварительных мероприятий; план ХАССП предприятия</p>

			соответствие требованиям по санитарно-химическим, физико-химическим и микробиологическим показателям	ти и безопасности продукции	лаборатория	
	Контроль на этапе подготовки сырья и пищевой продукции к процессам производства (распаривание и иные операции)	Сырье и пищевая продукция, упаковочные и вспомогательные материалы	<ul style="list-style-type: none"> - оценка соблюдения сроков годности и условий хранения - оценка состояния упаковки - оценка соответствия продукции по органолептическим параметрам (внешний вид, запах и т.д.) - оценка качества и безопасности по лабораторным исследованиям на соответствие НД по санитарно-химическим, физико-химическим и микробиологическим показателям 	<ul style="list-style-type: none"> - каждая партия - ежедневно - ежедневно - при возникновении сомнений в доброкачественности и безопасности продукции - каждая партия 	Ответственное должностное лицо предприятия	<ul style="list-style-type: none"> ТР ТС 005/2011; ТР ТС 021/2011; ТР ТС 022/2011 и технические регламенты на отдельные виды пищевой продукции; СанПиН 2.3/2.4.3590-20; технические условия и технологические инструкции на продукцию; программа обязательных предварительных мероприятий; план ХАССП предприятия
					Производственная лаборатория предприятия и/или аккредитованная лаборатория	
	Контроль на этапе технологических процессов производства и изготовления пищевой продукции	Объект контроля - продовольственное сырье и пищевая продукция на определенном этапе технологического процесса в	- параметры контроля (температура, влажность, физико-химические показатели и иные) в зависимости от вида производимой продукции и технологии производства	- периодичность контроля в зависимости от вида производимой продукции и технологии производства	<ul style="list-style-type: none"> Ответственное должностное лицо предприятия Производственная лаборатория предприятия Привлекаемая 	<ul style="list-style-type: none"> ТР ТС 021/2011; ТР ТС 022/2011 и технические регламенты на отдельные виды пищевой продукции;

		зависимости от вида производимой продукции и технологии производства			аккредитованная лаборатория	СанПиН 2.3/2.4.3590-20; технические условия и технологические инструкции на выпускаемую продукцию; программа обязательных предварительных мероприятий; план ХАССП предприятия
Контроль качества и безопасности готовой пищевой продукции	Готовая продукция	- проведение лабораторных исследований готовой продукции по показателям: Микробиологические исследования проб готовых блюд на соответствие требованиям санитарного законодательства	Калорийность, выход блюд и соответствие	Салаты, сладкие блюда, напитки, вторые блюда, гарниры, соусы ,творожные, яичные, овощные блюда, первые блюда. 2-3 блюда исследуемого приема пищи, 1 раз в квартал Суточный рацион питания, рацион	Производственная лаборатория предприятия и/или привлекаемая аккредитованная лаборатория	ТР ТС 021/2011; ТР ТС 022/2011 и технические регламенты на отдельные виды пищевой продукции; ГОСТ, СТО, технические условия на выпускаемую продукцию; программа обязательных предварительных мероприятий; план ХАССП предприятия

			химического состава блюд рецептуре	питания 1 приема пищи в количестве всех блюд (завтрак или обед) 1 раз в год		
			Контроль проводимой витаминизации блюд	третьи блюда 1 блюдо, 2 раза в год.		
	Контроль на этапе хранения готовой пищевой продукции	Готовая продукция в соответствии с меню -+4+6грС;	- оценка условий хранения (температура, влажность, световой режим) - оценка сроков годности готовой продукции - оценка состояния упаковки готовой продукции	- ежедневно каждая партия с регистрацией в журнале	Ответственное должностное лицо предприятия	ТР ТС 005/2011; ТР ТС 021/2011; ТР ТС 022/2011 и технические регламенты на отдельные виды пищевой продукции; СанПиН 2.3/2.4.3590-20; программа обязательных предварительных мероприятий; план ХАССП предприятия
	Контроль на этапе транспортирования пищевой продукции (в случае транспортировки	Готовая продукция, транспортное средство	- наличие товаросопроводительной документации по всем наименованиям, обеспечивающей прослеживаемость	- каждая партия	Ответственное должностное лицо предприятия	ТР ТС 005/2011; ТР ТС 021/2011; ТР ТС 022/2011 и технические регламенты на отдельные виды

	собственными транспортными средствами)		пищевой продукции, наличие информации о декларации/сертификате соответствия/свидетельстве о государственной регистрации - оценка условий хранения при транспортировке и сроков годности - оценка состояния упаковки, в т.ч. транспортной - визуальная оценка технического состояния и санитарного содержания транспортного средства, позволяющая соблюдать условия хранения и целостность упаковки при транспортировке	- каждая партия - каждая партия		пищевой продукции; СанПиН 2.3/2.4.3590-20; ГОСТ, ТУ, СТО на продукцию; программа обязательных предварительных мероприятий; план ХАССП предприятия
2	Производственное оборудование, инвентарь					
	Контроль за состоянием производственного оборудования и инвентаря	Производственное оборудование и инвентарь	- визуальная оценка исправности работы производственного оборудования, средств автоматического контроля - визуальная оценка состояния производственного инвентаря - оценка исправности и пригодности производственного	- перед началом работы - перед началом работы - согласно графику планово-предупредительны	Ответственное должностное лицо предприятия Ответственное должностное лицо предприятия Ответственное должностное лицо предприятия и/или	ТР ТС 021/2011; технические регламенты на отдельные виды пищевой продукции; СанПиН 2.3/2.4.3590-20; программа обязательных предварительных мероприятий;

			оборудования, поверка средств автоматического контроля	х осмотров и ремонтов в соответствии с инструкциями по эксплуатации оборудования, графиками контроля исправности технологического оборудования	по договору со специализированной организацией	план ХАССП предприятия
3	Санитарно-техническое состояние производственных помещений:					
	Контроль за функционированием инженерных систем	<ul style="list-style-type: none"> - вентиляция и кондиционирование - водоснабжение - водоотведение - освещение 	<ul style="list-style-type: none"> - визуальная оценка исправности инженерных систем - оценка эффективности работы инженерных систем и их обслуживание 	<ul style="list-style-type: none"> - ежедневно перед началом работы - согласно графику планово-предупредительных ремонтов, обслуживания и осмотров 	Ответственное должностное лицо предприятия/или специализированная организация по договору	ТР ТС 021/2011; технические регламенты на отдельные виды пищевой продукции; СанПиН 2.3/2.4.3590-20; программа обязательных предварительных мероприятий; план ХАССП предприятия
	Контроль за состоянием внутренней отделки помещений	Состояние поверхностей пола, стен и потолка производственных помещений	визуальная оценка состояния поверхностей пола, стен и потолка	- ежедневно перед началом работы	Ответственное должностное лицо предприятия	ТР ТС 021/2011; и др. технические регламенты на отдельные виды пищевой продукции;

						СанПиН 2.3/2.4.3590-20; программа обязательных предварительных мероприятий; план ХАССП предприятия
4	Санитарно-эпидемиологический режим					
	Качество используемой воды	Вода питьевая	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 2 пробы. По химическим показателям -1 раз в год; по микробиологическим показателям- 2 раза в год		ТР ТС 021/2011; СанПиН 2.3/2.4.3590-20; СанПиН 1.2.3685-21; СанПиН 2.1.3684-21
	Качество моющих и дезинфицирующих средств	Моющие и дезинфицирующие средства	- визуальная оценка применяемых моющих и дезинфицирующих средств, разрешенных для применения в предприятиях общественного питания и пищевой промышленности	- перед использованием	Ответственное должностное лицо предприятия	ТР ТС 021/2011; СанПиН 2.3/2.4.3590-20; программа обязательных предварительных мероприятий; план ХАССП

			<p>- визуальная оценка соответствия применяемых моющих и дезинфицирующих средств обрабатываемым поверхностям</p> <p>- лабораторный контроль качества дезинфицирующего средства (массовая доля действующего вещества)</p>	<p>- перед использованием</p> <p>- 2 раза в год</p>	<p>Производственная лаборатория предприятия и/или привлекаемая аккредитованная лаборатория</p>	<p>предприятия; инструкции на моющие и дезинфицирующие средства, паспорта и СГР на дезинфицирующие средства</p>
	<p>Качество проводимой мойки и дезинфекции</p>	<p>Оборудование и инвентарь, производственные помещения, персонал</p>	<p>- тест-системы по оценке качества мойки и дез. обработки</p> <p>Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП)(объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала</p>	<p>- при использовании в соответствии с инструкцией</p> <p>10 смывов</p> <p>1 раз в год</p>	<p>Ответственное должностное лицо</p> <p>Производственная лаборатория предприятия и/или привлекаемая аккредитованная лаборатория</p>	<p>ТР ТС 021/2011; программа обязательных предварительных мероприятий; план ХАССП предприятия; МР 4.2.0220-20</p>
			<p>Микробиологические исследования смывов на наличие возбудителей иерсиниозов. Объект исследования:</p> <p>Оборудование, инвентарь в овощехранилищах и складах хранения овощей, цехе обработки овощей</p>	<p>5 смывов</p> <p>1 раз в год</p>	<p>Производственная лаборатория предприятия и/или привлекаемая аккредитованная лаборатория</p>	

			Исследования смывов на наличие яиц гельминтов. Объект исследования: Оборудование, инвентарь, тара, руки, спецодежда персонала, сырые пищевые продукты (рыба, мясо, зелень)	10 смывов 1 раз в год	Производственная лаборатория предприятия и/или привлекаемая аккредитованная лаборатория	
	Личная гигиена персонала	Работники, занятые на работах, которые связаны с производством (изготовлением) пищевой продукции и при выполнении которых осуществляются непосредственные контакты работников с продовольственным (пищевым) сырьем и (или) пищевой продукцией	<ul style="list-style-type: none"> - оценка полноты проведения предварительных и периодических медицинских осмотров - оценка отсутствия/наличия симптомов инфекционных заболеваний, осмотр видимых кожных покровов и слизистых - опрос на предмет наличия инфекционных заболеваний у ближайших родственников и совместно проживающих лиц работника - визуальный контроль за качеством обработки рук - оценка состояния спецодежды и санитарной одежды 	<ul style="list-style-type: none"> - при поступлении на работу, и далее в соответствии с установленной периодичностью - ежедневно до начала работы с регистрацией в журнале - ежедневно до начала работы с регистрацией в журнале - ежедневно до начала работы и в течение смены - ежедневно до начала работы и в течение смены 	Ответственное должностное лицо предприятия	ТР ТС 021/2011; СанПиН 2.3/2.4.3590-20; приказ Минздрава России N 29н от 28.01.2021; программа обязательных предварительных мероприятий; план ХАССП предприятия
5	Факторы производственной среды					
	Охрана	Контейнеры с	Организация сбора ТКО,	- ежедневно до	Ответственное	СанПиН

	окружающей среды.	крышками, на твердой площадке	ЖКО и своевременного вывоза, наличие договора. Наличие контейнеров с крышкой на твердой площадке для временного хранения ТКО Отсутствие влияния на условия проживания	начала работы и в течение смены, наполняемость контейнеров не более 1/3 объема.	должностное лицо предприятия	2.3/2.4.3590-20 СанПиН 2.1.3684-21
б.	Контроль защиты прав потребителей	Наличие вывески, информации для потребителя, наличие уголка потребителя Наличие вывески утвержденного фактического меню на каждый день. Наличие графика питания		постоянно	Ответственное должностное лицо предприятия	Федеральный закон от 31.07.2020г. №248 –ФЗ « О государственном контроле (надзоре) и муниципальном контроле в Российской Федерации».

IV. ПЕРЕЧЕНЬ
должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам,
профессиональной гигиенической подготовке

	1.		
	Наименование производственного фактора, вида работы в соответствии с Приказом:	Периодичность медицинского осмотра	Профессионально-гигиеническое обучение
Руководитель	Приказ Министерства здравоохранения РФ от 28 января 2021 г. N 29н. п.25 Работы в организациях, деятельность которых связана с воспитанием и обучением детей.	1 раз в год	1 раз в 2 года.
Заместители директора, учителя, библиотекарь, делопроизводитель, педагог- психолог, лаборанты		1 раз в год	1 раз в 2 года.
Повар, помощник повара. кух. рабочие		1 раз в год	1 раз в год
Завхоз		1 раз в год	1 раз в год
Уборщики служебных помещений, дворники ,сторожа		1 раз в год	1 раз в 2 года.

V. ПЕРЕЧЕНЬ

осуществляемых юридическим лицом, индивидуальным предпринимателем работ и услуг, видов деятельности, выпускаемой продукции, представляющих потенциальную опасность для человека и подлежащих санитарно-эпидемиологической оценке, сертификации, лицензированию;

- образовательная деятельность

**VI.МЕРОПРИЯТИЯ,
предусматривающие обоснование безопасности для человека и
окружающей среды продукции и технологии ее производства, критериев
безопасности и (или) безвредности факторов производственной и
окружающей среды и разработка методов контроля, в т.ч. при хранении, транспортировке,
реализации и утилизации продукции, а также безопасности процесса выполнения работ, оказания услуг**

Мероприятия:	Методы контроля
производственный контроль за:	
Качеством реализуемой продукции	Наличие НД, ее актуализация.
условиями труда на предприятии	Проведение производственного контроля согласно настоящей программы
соблюдением условий охраны окружающей среды	Профессионально-гигиеническое обучение работников.
За образованием и движением отходов	Соблюдение сроков вывоза ТКО, наличие спец.автотранспорта Изучение отзывов и предложений потребителей.
Спецтранспортом	Наличие личной медицинской книжки у водителя – экспедитора.

VII. ПЕРЕЧЕНЬ
форм учета и отчетности, установленной на предприятии
по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля.

1. Журнал учета мероприятий по контролю.
2. Журнал учета получения и расходования дезинфицирующих средств и проведения дезинфекционных работ в профилактических целях на объекте.
3. Результаты производственного лабораторного контроля (протоколы исследований, измерений)
4. Журнал учета аварийных ситуаций.
5. Результаты отчетов проведения специальной оценки условий труда.
6. Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции
7. Журнал учета температурного режима холодильного оборудования
8. Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях
9. Журнал бракеража готовой пищевой продукции
10. Гигиенический журнал (сотрудники)
11. Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд
12. Ведомость контроля за рационом питания
13. Журнал учета включения бактерицидной лампы в холодном цехе (ежедневный учет работы ультрафиолетовой бактерицидной установки).

VIII. ПЕРЕЧЕНЬ
возможных аварийных ситуаций, связанных с остановкой
производства, нарушением технологических процессов, иных
создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому
благополучию населения ситуаций, при возникновении которых осуществляется
информирование населения, органов и учреждений Управления Роспотребнадзора.

1. Случаи поступления некачественной и опасной продукции.
2. Аварийные ситуации систем водопровода и канализации.
3. Аварийные ситуации систем электроснабжения, газоснабжения.
4. Неисправность технологического, холодильного и другого оборудования
5. Несоответствие температурного режима в помещениях
6. Несоответствие санитарно – эпидемиологическим требованиям к организации питания
7. Карантин (заболевание угрожающее здоровью окружающих)
8. Загрязнение почвы, воздуха опасными выбросами или почвы разливами опасных токсических веществ
9. Случаи исследований, не отвечающих гигиеническим нормативам
в пищевых продуктах, воде, воздухе рабочей зоны, объектах производственной среды (смывах)

**Приложение N 1
к СанПиН 2.3/2.4....**

Рекомендуемый образец

Гигиенический журнал (сотрудники)

№ п/п	Дата	Ф. И. О. работника (последнее при наличии)	Должность	Подпись сотрудника об отсутствии признаков инфекционных заболеваний у сотрудника и членов семьи	Подпись сотрудника об отсутствии заболеваний верхних дыхательных путей и гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела	Результат осмотра медицинским работником (ответственным лицом) (допущен / отстранен)	Подпись медицинско го работника (ответствен ного лица)
1.							
2.							
3.							

**Приложение N 2
к СанПиН 2.3/2.4.3590-20**

Рекомендуемый образец

Журнал учета температурного режима холодильного оборудования

				изделия			

Приложение N 5

к СанПиН 2.3/2.4.3590-20

Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции

Дата и час, поступления пищевой продукции	Наименование	Фасовка	дата выработки	изготовитель	поставщик	количество поступившего продукта (в кг, литрах, шт)	номер документа,подтверждающего безопасность принятого пищевого продукта (декларация о соответствии, свидетельство о государственной регистрации, документы по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы)	Результаты органолептической оценки, поступившего продовольственного сырья и пищевых продуктов	Условия хранения, конечный срок реализации	Дата и час фактической реализации	Подпись ответственного лица	Примечание
---	--------------	---------	----------------	--------------	-----------	---	---	--	--	-----------------------------------	-----------------------------	------------

Приложение N 13

к СанПиН 2.3/2.4.3590-20

Ведомость контроля за рационом питания

с _____ по _____

Режим питания: двухразовое (пример)

Возрастная категория: 12 лет и старше (пример)

п/п	Наименование группы пищевой продукции	Норма продукции в граммах г (нетто) согласно приложению N 12	Количество пищевой продукции в нетто по дням в граммах на одного человека					В среднем за неделю (10 дней)	Отклонение от нормы в % (+/-)
			1	2	3		7		

Рекомендации по корректировке меню: _____

Подпись медицинского работника и дата:

Подпись руководителя образовательной (оздоровительной) организации, организации по уходу и присмотру и дата ознакомления:

Подпись ответственного лица за организацию питания и дата ознакомления, а также проведенной корректировки в соответствии с рекомендациями медицинского работника:

