

«Согласовано»  
Главный врач Ысык-Атинский ЦПЗ и ГСЭН с ФКДСО  
по Чуйской области  
Байганаев Н.Ш.

«\_\_\_» \_\_\_\_\_ 2022г.

«Утверждаю»

И.о.директор: Аширбекова В.Ш

«02» ноябрь 2022 года

**ПРОГРАММА**  
**организации и проведения производственного контроля за соблюдением санитарных правил**  
**и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий при организации школьного питания.**

**1. Общие сведения о предприятия**

Полное наименование юридического лица (индивидуального предпринимателя)	СОШГ №3
Юридический адрес	Чуйская область, Ысык-Атинский район, г.Кант, ул.Пушкина 53
Фактический адрес	г.Кант, ул.Пушкина 53
Номера контактных телефонов	И.о.директор: Аширбекова В.Ш 0559311531 Завуч: Абдрахманова З.Н 0550360361, ответ за организацию питания: Белозерова З.И 0706611874.
Вид осуществляемой деятельности	Организация и предоставление горячего питания
Наличие санитарно-эпидемиологического заключения о соответствии санитарным правилам, представляющих потенциальную опасность для здоровья человека видов деятельности, работ, услуг, с указанием дат, номеров и центров госсанэпиднадзора, выдавших их	Да, от 2 сентября 2022 года за № 149
Наличие лицензии на осуществление деятельности, сертификата соответствия работ, услуг и продукции с указанием дат, номеров и органов, выдавших их	Сертификаты поваров (нет)

Номер, дату приказа о назначении ответственного лица за осуществление производственного контроля	№148-6 от 02.09.2022
Сведения о лице, ответственном за организацию и проведение производственного контроля	Абдрахманова Замира Намазалиевна, учебный завуч начальной школы, № телефона 0550360361.

## 2. Характеристика предприятия

Наименование	Показатели
Общая площадь объекта (кв.м), здание (этажность, материал)	2204.78
Наличие оборудованной площадки для мусоросборника, удаленность, м	Да, 30 м2
Канализационное оборудование объекта - централизованное (или другое)	Индивидуальная, септик
Водоснабжение - централизованное (или другое)	Централизованное
Горячее водоснабжение (централизованное, автономное за счет бойлера, работающего на жидком топливе, электроводонагреватель и т.д.)	За счет электро водонагревателя
Теплоснабжение (центральное, автономное за счет бойлера, работающего на жидком топливе)	Котельная, уголь.
Вентиляция (вид)	Естественная за счет оконных проемов, оконный вентилятор
Наличие лифтов, подъемников, количество (2/л, 1/п)	
Освещение (совмещенное, естественное за счет оконных проемов, искусственное за счет люминесцентных ламп и ламп накаливания)	Естественное за счет оконных проемов, искусственное за счет ламп накаливания
Наличие холодильного оборудования, с указанием типов и моделей, количество единиц	3: 1-бытовой, 2- производственные
Сведения о производственных мощностях объекта (фактических/проектных)	
Наличие помещений с указанием площади (кв.м), в том числе:	
Обеденный зал (кв.м/пос.мест)	М2 79.65
Варочный цех (кв.м)	М2 15.1
Подсобные помещения (кв.м)	М2 49.0
Складские помещения (кв.м)	№1 М2, №2 М2
Помещение для приема, хранения и подготовки товаров к реализации (кв.м.)	6.2
Технические помещения (кв.м)	3,5М2
Административно-бытовые помещения (кв.м)	

## 3. Область применения

3.1. Настоящая Программа направлена на обеспечение безопасности и (или) безвредности для человека и среды обитания объектов производственного контроля, обеспечения безопасности для здоровья человека выполняемых работ и оказываемых услуг, а также продукции производственно-технического назначения, пищевых продуктов и товаров для личных и бытовых нужд при их производстве, транспортировке, хранении и реализации населению и предназначены для всех организаций независимо от ведомственной принадлежности и форм собственности и разработана в соответствии с СанПиН Санитарные правила «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий утвержденный ППКР №201 от 11.04.2016г.

3.2. Программа распространяется на производственные, здания, сооружения, водоснабжение, транспорт, технологические процессы и оборудование, сырье, производимую продукцию (товары), условия хранения, транспортировки и реализации, отходы производства и потребления, рабочие места, используемые для выполнения работ.

3.3. Программа устанавливает единую систему организации и осуществления производственного контроля с учетом функций должностных лиц предприятия и организаций государственного санитарно-эпидемиологического надзора.

Внедрение и соблюдение требований Программы обеспечивает руководитель на всех уровнях управления деятельностью.

#### **4. Задачи производственного контроля:**

4.1. реализация мероприятий, предусмотренных в программе производственного контроля;

4.2. осуществление (организация) лабораторных исследований и испытаний: сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и технологий их производства, хранения, транспортировки, реализации и утилизации;

4.3. организация медицинских осмотров, профессиональной гигиенической подготовки и аттестации должностных лиц и работников организаций, деятельность которых связана с производством, хранением, транспортировкой и реализацией пищевых продуктов и питьевой воды, воспитанием и обучением детей;

4.4. контроль за наличием личных медицинских книжек, санитарных паспортов на транспорт, документов, подтверждающих качество, безопасность сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и технологий их производства, хранением, транспортировкой, реализацией и утилизацией в случаях, предусмотренных нормативными правовыми актами;

4.5. визуальный контроль должностными лицами (работниками) организации за выполнением санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий, соблюдением, разработку и реализацию мер, направленных на устранение выявленных нарушений.

#### **5. Перечень официально изданных нормативных документов, в том числе санитарных норм и правил для осуществления производственного контроля( имеются в наличии):**

- Закон Кыргызской Республики Технический регламент "О безопасности питьевой воды от 30 мая 2011 года № 34;
- Закон Кыргызской Республики от 12 марта 2015 года № 54 о внесении изменений и дополнений в Закон Кыргызской Республики "Об обогащении муки хлебопекарной";
- Закон об Организации питания в общеобразовательных организациях КР № 135 от 04.12.2019 г,
- СанПин КР ПП КР№ 201 от 2016 г. Санитарные правила «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий" Постановление Правительства Кыргызской Республики «Об утверждении актов в области общественного здравоохранения»
- ПП КР№ 201 от 2016 г приложение №6 Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных организациях»
- ППКР №500 от 22.09.2020Г "Об утверждении Положения об организации питания учащихся 1-4 классов общеобразовательных организаций Кыргызской Республики".
- ППКР №225 от 16.05.2011г "Об утверждении нормативно правовых актов Кыргызской Республики в области общественного здравоохранения".

- Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011);
- ТР ТС "Пищевая продукция в части ее маркировки" (ТР ТС 022/2011)
- ТР ТС "О безопасности упаковки" (ТР ТС 005/2011)
- Действующие НПА в области организации питания в школах(приказы, метод инструкции, техно карты):
  - ПП КР №158 от 09.2021 года О внесении дополнений в ПП КР № 201 от 2016 г
  - «Концепция здорового питания населения КР» от декабря 2020 г
  - Инструкция по составлению меню, согласованная с Д РЗ ГСЭН. 2022 год
  - Положение и бракеражной комиссии, комиссии по контролю за организацией питания
  - Приказы МОН, РОО/ГорОО
  - ПП КР № 670 – по штатам

**6. Перечень должностных лиц (работников), на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля и ответственности за его проведения:**

1. Директор: Аширбекова В.Ш
2. Ответственный за организацию питания: Абдрахманова З.Н
3. Старшие повара: Керуенбаева А.Е
4. Кладовщик: Белазерова З.И

**7. Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам, профессиональной гигиенической подготовке и аттестации:**

№ п/п	Наименование должностей	Отметка о прохождении
1.	Повар Керуенбаева Анара Ергуловна	15.08.2022
2.	Помощник повара: Токсоева Гулназ Эшмамбетовна	15.08.2022
3.	Посудомойщица: Кенченбаева Сауле Айнабековна	15.08.2022
4.		
5.		
6.		
...		

Работники объекташкольного питания, занимающие должности, указанные в п. 7. проходят следующие медицинские осмотры, обследования:

Наименование осмотров, обследований:	Кратность обследований:
Осмотр терапевтом	При поступлении на работу, в дальнейшем - 1 раз в год
Осмотр дерматовенерологом	При поступлении на работу, в дальнейшем - 2 раза в год <sup>1</sup>

Исследование крови на сифилис	При поступлении на работу, в дальнейшем - 1 раз в год <sup>2</sup>
Мазки на гонорею	При поступлении на работу, в дальнейшем - 1 раз в год <sup>3</sup>
Флюорография	При поступлении на работу, в дальнейшем - 1 раз в год
Серологическое обследование на брюшной тиф	При поступлении на работу, в дальнейшем по эпидпоказаниям
Исследования на носительство кишечных инфекций	При поступлении на работу, в дальнейшем по эпидпоказаниям
Исследование на носительство яиц гельминтов	При поступлении на работу, в дальнейшем - 1 раз в год
Мазок из зева и носа на наличие патогенного стафилококка	При поступлении на работу, в дальнейшем по эпидпоказаниям

<sup>1</sup> Кратность осмотра может быть увеличена с учетом складывающейся эпидемиологической ситуации и действующих местных нормативных актов

<sup>2</sup> Кратность обследований может быть увеличена с учетом складывающейся эпидемиологической ситуации и действующих местных нормативных актов

<sup>3</sup> Кратность обследований может быть увеличена с учетом складывающейся эпидемиологической ситуации и действующих местных нормативных актов

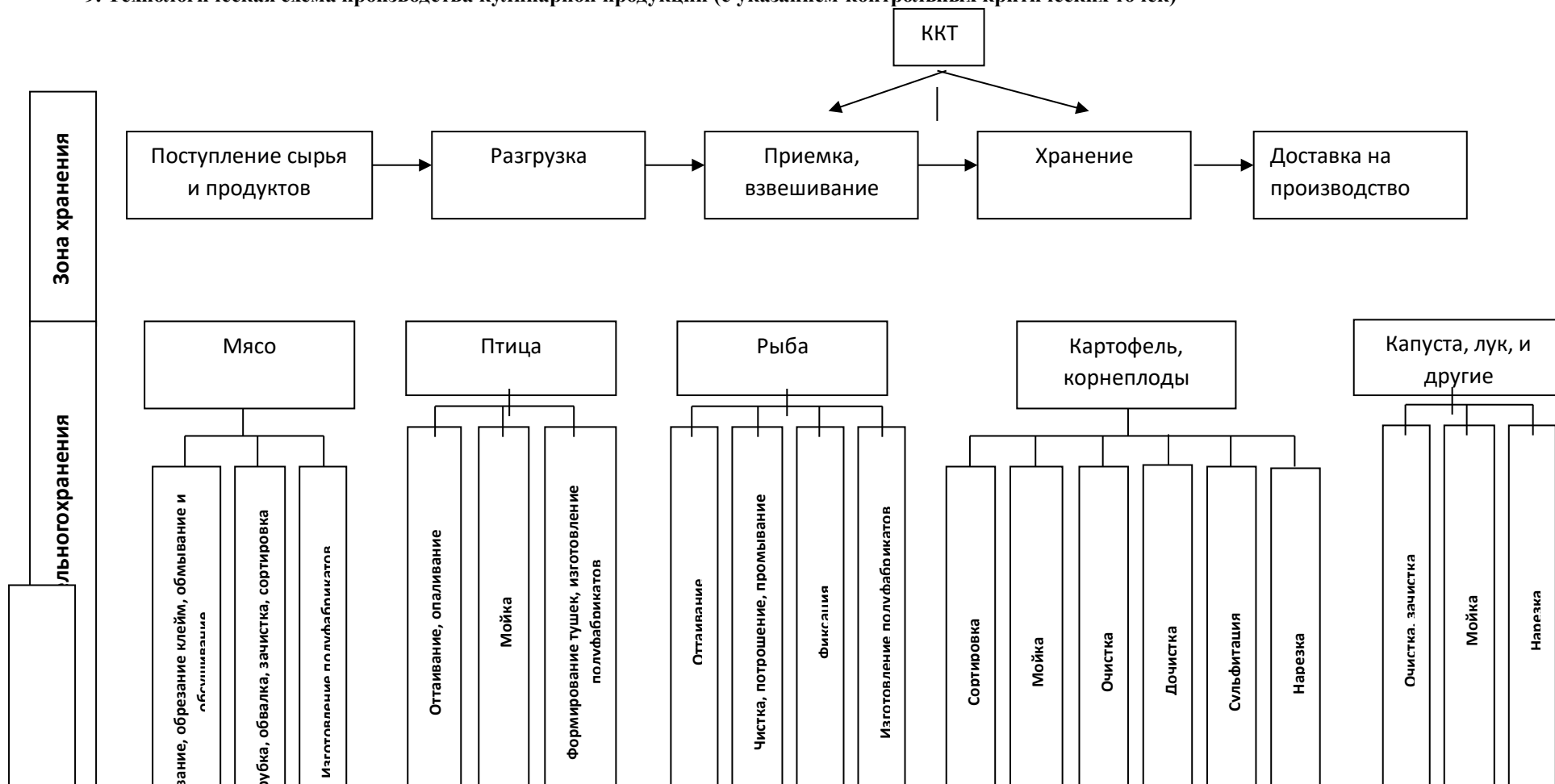
Работники объекта школьного питания проходят профессиональное гигиеническое обучение и аттестацию/сдачу экзамена при поступлении на работу, далее - 1 раза в год. Допуск к работе предоставляется в организациях первичного звена здравоохранения – ЦСМ/ЦОВП только после прохождения профессионального гигиенического обучения и успешной аттестации/сдачи экзамена!

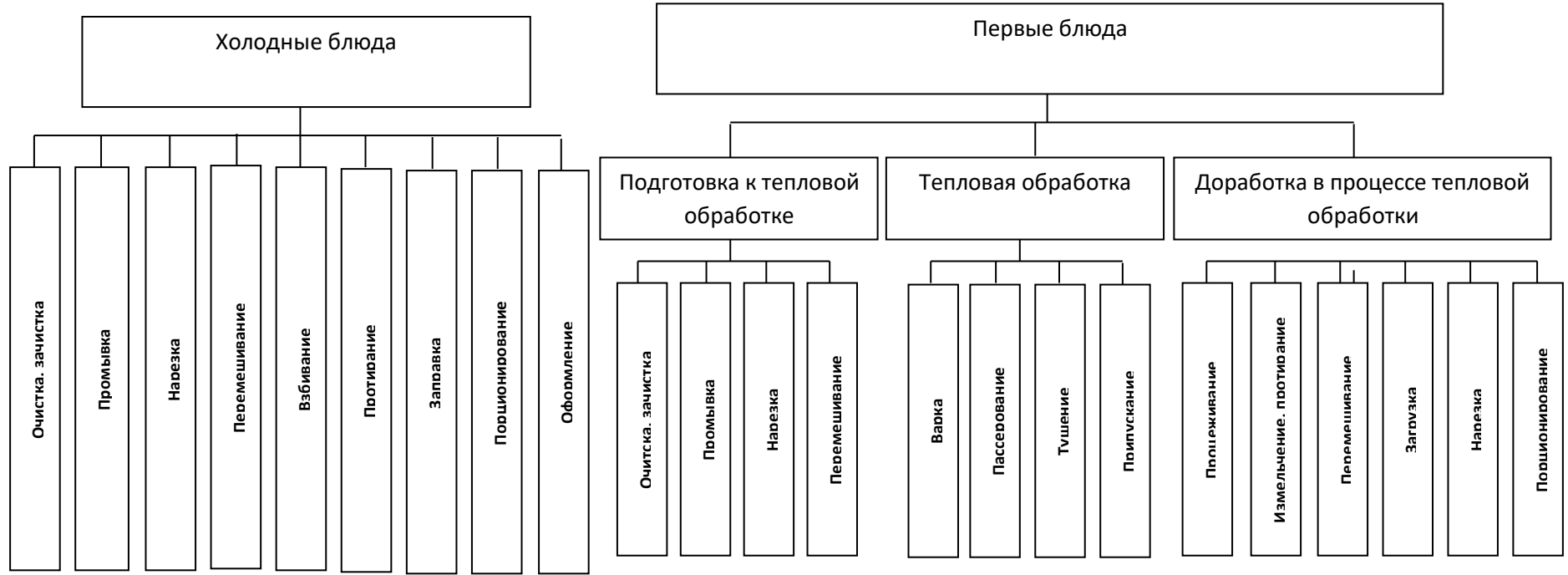
#### 8. Спецификация имеющегося технологического и холодильного оборудования

Наименование	Количество	Год ввода в эксплуатацию	Техническое состояние
<b>Тестомес</b>	<b>1</b>	<b>30.10.2019</b>	<b>Рабочее</b>
<b>Холодильник бытовой</b>	<b>1</b>	<b>30.10.2019</b>	<b>рабочее</b>
<b>Холодильник производственный</b>	<b>2</b>	<b>30.10.2019</b>	<b>Рабочее</b>
<b>Жарочный шкаф</b>	<b>1</b>	<b>30.10.2019</b>	<b>Рабочее</b>
<b>Электрическая плита 4 комфортный</b>	<b>2</b>	<b>30.10.2019</b>	<b>Рабочее</b>
<b>Электроводонагреватели(Аристон)</b>	<b>2</b>	<b>30.10.2019</b>	<b>Рабочее</b>
<b>Электроводонагреватели - термопоты</b>	<b>1</b>	<b>30.10.2019</b>	<b>Рабочее</b>
<b>Мясорубка</b>	<b>1</b>	<b>30.10.2019</b>	<b>Рабочее</b>

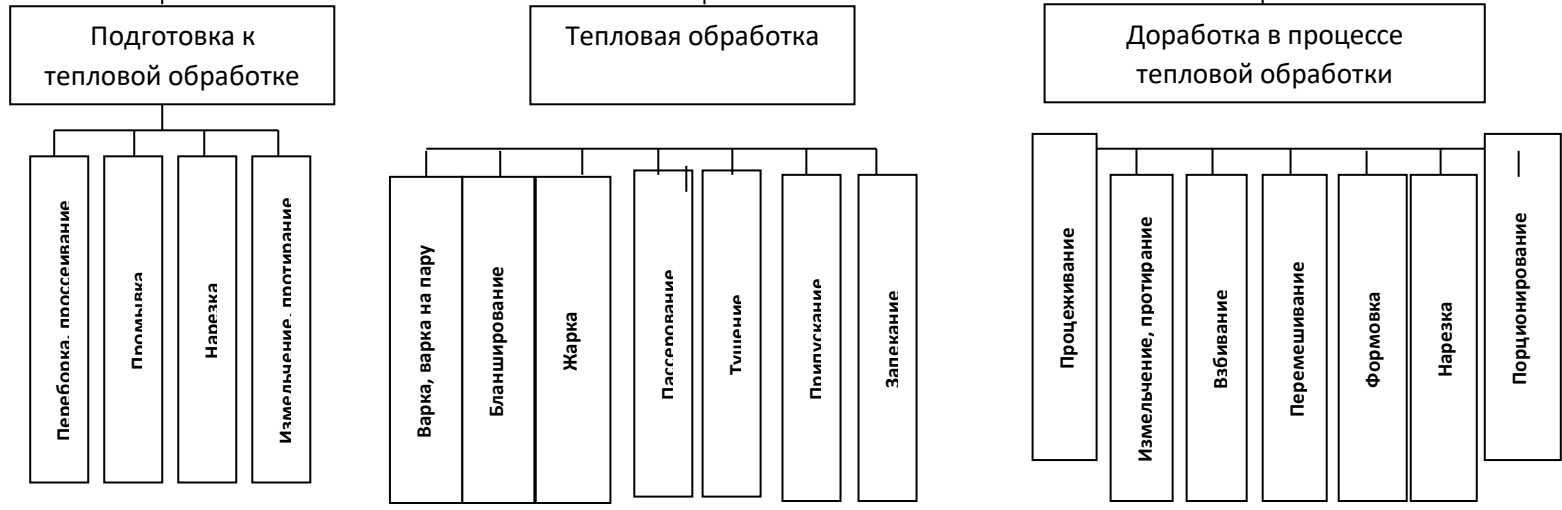
Сковорода электрическое	1	30.10.2019	Рабочее
Ванна моечное 2 секционный	2	30.10.2019	Рабочее
Картофель чистка	1	30.10.2019	Рабочее
Столы разделочные	3	30.10.2019	Рабочее
Стол для отходов	1	30.10.2019	Рабочее
Стеллаж кухонный	3	30.10.2019	Рабочее
Жируловитель	1	30.10.2019	Рабочее
Весы порционные	1	30.10.2019	Рабочее
Весы товарные	1	30.10.2019	

9. Технологическая схема производства кулинарной продукции (с указанием контрольных критических точек)

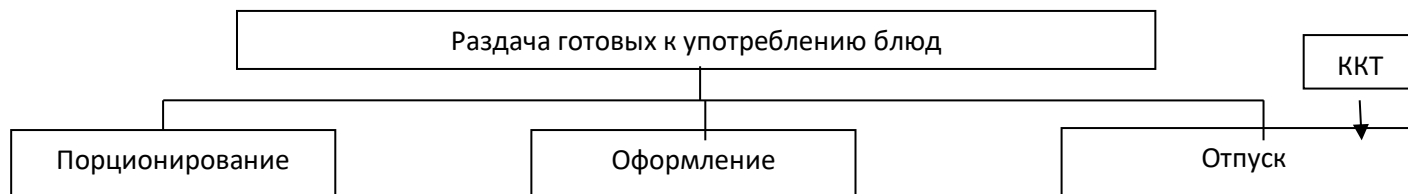




**Вторые блюда**



Зона реализации блюд



**10. Номенклатура вырабатываемой продукции.**

№ п.п.	Наименование продукции	Нормативная и техническая документация
1.	Каша молочная и рисовая	Меню, технологическая карта №84
2.	Лепешка	№122
3.	Компот сухофруктов	№92
4.	Рагу из овощей	№71
5.	Лепешка	№122
6.	Компот из сухофруктов	№92
7.	Суп картофельный с горохом	№29
8.	Лепешка	№122
9.	Чай с сахаром	№96
10.	Плов из отварной говядины	№48
11.	Лепешка	№122
12.	Компот из сухофруктов	№92
13.	Пирожок с картошкой	№113
14.	Компот из сухофруктов	№92
15.	Молочная каша из пшено	№82
16.	Лепешка	№122
17.	Чай с сахаром	№96
18.	Суп картофельный с горохом	№29
19.	Лепешка	№122
20.	Компот из сухофруктов	№92
21.	Макаронны отварные с овощами	№80



22.	Лепешка	№122
23.	Компот из сухофруктов	№92
24.	Гречневый суп	№27
25.	Лепешка	№122
26.	Чай с сахаром	№96
27.	Пирожок скапустой	№113
28.	Компот из сухофруктов	№92
29.	Каша молочная гречневая	№83
30.	Лепешка	№122
31.	Чай с сахаром	№96
32.	Лагман	№465
33.	Лепешка	№122
34.	Компот из сухофруктов	№92
35.	Суп картофельный с горохом	№29
36.	Лепешка	№122
37.	Чай с сахаром	№96
38.	Рис отварной с подливом	№73
39.	Лепешка	№122
40.	Компот из сухофруктов	№92
41.	Пицца школьная	№108
42.	Компот из сухофруктов	№92
43.	Суп молочный с макаронами	№40
44.	Лепешка	№122
45.	Чай с сахаром	№96
46.	Дымдама с овощами	№53
47.	Лепешка	№122
48.	Компот из сухофруктов	№92
49.	Кесме с курицей	№36
50.	Лепешка	№122
51.	Компот из сухофруктов	№92
52.	Суп картофельный с горохом	№29
53.	Лепешка	№122
54.	Чай с сахаром	№96
55.	Булочка школьная	№106
56.	Компот из сухофруктов	№92

### 11. Сведения о транспортном обеспечении производства

№ п.п.	Наименование транспорта	Оборудование транспорта	Сведения о санитарной обработке
	-	-	-

### 12. Перечень мероприятий по визуальному (документальному) контролю, проведение которых необходимо для контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, выполнением санитарно-гигиенических (профилактических) мероприятий:

№ п/п	Наименование мероприятия	Периодичность	Лицо, ответственное за проведение контроля
1	Контроль <u>качества</u> и <u>безопасности</u> поступающих пищевых продуктов, продовольственного сырья:		Кладовщик: Белазерова З.И.
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- контроль наличия и правильности оформления товарно-сопроводительной документации (на отечественную продукцию: <u>удостоверение</u> о <u>качестве</u>изготовителя, <u>сертификат соответствия</u> с отметкой о наличии санитарно-эпидемиологического заключения, товарно-транспортная <u>накладная</u>; для импортной продукции: <u>сертификат/декларация о соответствии</u> с отметкой о наличии санитарно-эпидемиологического заключения, товарно-транспортная <u>накладная</u>; на сельскохозяйственное сырье: ветеринарное <u>свидетельство КР</u> (форма N 04),</li> <li>- контроль соответствия видов и наименований поступившей продукции (<u>товара</u>) <u>маркировке</u> на упаковке и товарно-сопроводительной документации;</li> <li>- контроль <u>принадлежности</u> продукции к <u>партии</u>, указанной в сопроводительной документации;</li> <li>- контроль соответствия упаковки и <u>маркировки</u>товара требованиям <u>санитарных правил</u> и государственных <u>стандартов</u>;</li> <li>- визуальный контроль за отсутствием признаков порчи продукции.</li> </ul>	При каждом поступлении продовольственного сырья ведется бракеражный журнал сырой продукции.	Повар: Керуенбаева А.Е И.о.директор: Аширбекова В.Ш Завуч нач.школы: Абдрахманова З.Н
2	<u>Производственный контроль на этапах технологического процесса:</u>		
	- контроль за соответствием технологического процесса действующей нормативной и <u>технической документации</u> ;	постоянно	Повар: Керуенбаева А.Е И.о.директор: Аширбекова В.Ш
	- контроль за соблюдением поточности технологического процесса;	постоянно	Повар: Керуенбаева А.Е

№ п/п	Наименование мероприятия	Периодичность	Лицо, ответственное за проведение контроля
			И.о.директор: Аширбекова В.Ш
	- <u>определение</u> контрольных критических точек и нормируемых показателей.	по мере необходимости	Завуч нач.школы: Абдрахманова З.Н
3	Контроль <u>качества</u> и <u>безопасности</u> готовой продукции:		Завуч нач.школы: Абдрахманова З.Н
	- контроль органолептических показателей при каждой приемке продукции с указанием критериев готовности в технологической документации.	постоянно	заведующий производством - повар ответ за орг питания, члены бракеражной комиссии, ежедневно, род комитет.
4	Контроль за <u>хранением</u> , транспортировкой, <u>реализацией</u> пищевых продуктов и продовольственного сырья:		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- наличие специально предназначенного или специально оборудованного транспортного средства;</li> <li>- соблюдение правила товарного соседства при транспортировке пищевых продуктов;</li> <li>- наличие санитарного <u>паспорта</u> на транспорт, выданного в установленном порядке;</li> <li>- санитарное содержание транспортного средства - наличие гигиенического покрытия кузова, чистота;</li> <li>- наличие личной медицинской книжки у водителя (<u>экспедитора</u>) с отметками о своевременном прохождении <u>медицинских осмотров</u>;</li> <li>- соблюдение условий транспортировки (температура, влажность) для каждого вида пищевых продуктов, для скоропортящихся продуктов - наличие охлаждаемого или изотермического транспорта.</li> </ul>	постоянно	кладовщик бухгалтер РайОО/ГорОО не реже 1 раз в месяц директор - ежемесячно
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- контроль за соблюдением <u>сроков</u> и условий <u>хранения</u> продуктов (температурный режим в складских помещениях контролируется ответственным лицом (кладовщик) ежедневно, а также при каждой контрольной проверке объекта);</li> <li>- оценка загруженности складских помещений, объем работающего холодильного оборудования количеству принимаемых скоропортящихся, особо скоропортящихся и замороженных продуктов;</li> <li>- контроль за соблюдением правила товарного соседства;</li> <li>- наличие измерительных приборов (термометры, психрометры).</li> </ul>	постоянно	Кладовщик/завхоз: Белозерова З.И /повар: Керубаева А.Е  И.о.директор – ежемесячно: Аширбекова В.Ш
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- контроль условий <u>реализации</u> пищевых продуктов: соблюдения правила товарного соседства, температурно-влажностного режима, использования инвентаря (щипцы, лопатки, ложки, совки и т.д.), <u>маркировки</u> инвентаря и разделочных <u>досок</u> и т.д.;</li> <li>- контроль <u>сроковреализации</u> продукции;</li> <li>- контроль сопроводительной документации: наличие <u>качественного удостоверения</u> (для продукции отечественного производства), товарно-</li> </ul>	постоянно	Кладовщик/завхоз: Белозерова З.И /повар: Керубаева А.Е  И.о.директор – ежемесячно: Аширбекова В.Ш

№ п/п	Наименование мероприятия	Периодичность	Лицо, ответственное за проведение контроля
	транспортной <u>накладной</u> , <u>сертификата/декларации о соответствии</u> , санитарно-эпидемиологического заключения на продукцию.		
5	Контроль за санитарно-техническим состоянием помещений и оборудования:		
	- контроль за соответствием объема и <u>ассортимента</u> вырабатываемой и реализуемой продукции расстановке технологического оборудования по ходу технологического процесса.	ежегодно, а также при каждом изменении <u>ассортимента</u> (меню) или объема вырабатываемой продукции	И.о.директор: Аширбекова В.Ш
	- контроль санитарно-технического состояния систем водоснабжения и канализации;	не реже 1 раза в 6 месяцев	Завхоз: Белозерова З.И
	- контроль технического состояния технологического, холодильного и торгово-технологического оборудования;	при каждой контрольной проверке, но не реже 1 раз в год, а также <u>после</u> проведения ремонтных <u>работ</u> и технического обслуживания	Завхоз: Белозерова З.И
6	<u>Производственный контроль</u> за выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий:		
	- выполнение мероприятий в соответствии с предложениями, предписаниями или <u>постановлениями органов</u> и <u>учреждений</u> государственной санитарно-эпидемиологической <u>службы</u> ;	постоянно	И.о.директор: Аширбекова В.Ш
	- контроль за санитарным содержанием <u>предприятия</u> : производственных, складских и подсобных помещений, оборудования, инвентаря; в частности жируловителя	постоянно	Кладовщик/завхоз: Белозерова З.И /повар: Керубаева А.Е  И.о.директор – ежемесячно: Аширбекова В.Ш Завуч нач.школы: Абдрахманова З.Н
	- контроль за соблюдением санитарно-противоэпидемического режима на производстве: режима мытья и дезинфекции (санитарная обработка) помещений, оборудования, инвентаря; условиями <u>хранения</u> и использования моющих и дезинфекционных средств.	постоянно	Кладовщик/завхоз: Белозерова З.И /повар: Керубаева А.Е  И.о.директор – ежемесячно: Аширбекова В.Ш Завуч нач.школы: Абдрахманова З.Н
	- проверка качества мытья столовой и кухонной посуды, инвентаря	ежедневно	Кладовщик/завхоз: Белозерова З.И /повар: Керубаева А.Е

№ п/п	Наименование мероприятия	Периодичность	Лицо, ответственное за проведение контроля
			И.о.директор – ежемесячно: Аширбекова В.Ш Завуч нач.школы: Абдрахманова З.Н
	- контроль температуры воды в моечных ваннах	постоянно	кухонный работник (мойщик): Кенченбаева С.А. заведующий производством - повар – еженедельно: Керуенбаева А.Е
	- контроль своевременности проведения генеральной уборки (санитарный день согласно графика)	1 раз в месяц, согласно графику	заведующий производством:Абдрахманова З.Н – повар:Керуенбаева А.Е. кладовщик:Белозерова З.И.
	- контроль своевременности протирки стекол оконных рам	постоянно	заведующий производством:Абдрахманова З.Н – повар:Керуенбаева А.Е. кладовщик:Белозерова З.И.
	- контроль обеспеченности уборочным инвентарем, моющими и дезинфицирующими средствами и условия их хранения, наличие запаса дезинфицирующих средств, наличие разделения уборочного инвентаря по назначению и его маркировка, правильность учета дезинфекционных работ в профилактических целях на объекте;	постоянно	Кладовщик/завхоз: Белозерова З.И /повар: Керуебаева А.Е  И.о.директор – ежемесячно: Аширбекова В.Ш
	- контроль за эксплуатацией и использованием бактерицидных ламп.	Ежемесячно	Завхоз:Белозерова З.И.
7	Содержание территории, прилегающей к объекту, благоустройство и санитарное содержание территории. Оборудование площадки для сбора мусора. Вывоза мусора и др. видов отходов Контроль за сбором, хранением и вывозом пищевых и бытовых отходов.	Ежедневно	И.о.директор:Аширбекова В.Ш
8	Контроль заступающего на смену персонала. Осмотр на наличие гнойничковых заболеваний. Опрос на наличие инфекционных заболеваний у работников и членов их семей. Проверка внешнего вида работника, наличия чистой санитарной одежды, соблюдения правил личной гигиены. Запись в журнале.	Ежедневно	Старший повар:Керуебаева А.Е. Завхоз:Белозерова З.И.
9	Контроль за проведением профилактической дератизации и дезинсекции. Контроль за ее проведением.	В сроки указанные в заключенных договорах, в	И.о.директор:Аширбекова В.Ш.

№ п/п	Наименование мероприятия	Периодичность	Лицо, ответственное за проведение контроля
		общеобразовательных учреждениях.	
10	Контроль состояния гардероба для верхней одежды, шкафов для спецодежды, санузлов, душевых комнат, санитарных комнат, комнат персонала. Наличие специально выделенного времени и помещения для приёма пищи и его состояние. Аптечка и ее комплектность.	Ежедневно	повар: Керубаева А.Е И.о.директор – ежемесячно: Аширбекова В.Ш

№ п/п	Наименование мероприятия	Периодичность	Лицо, ответственное за проведение контроля
11	Контроль за организацией курсовой гигиенической подготовки/переподготовки персонала по программе гигиенического 15бучения – сан минимум.	1раз в год	И.о.директор:Аширбекова В.Ш
12	Организация регулярной стирки и починки специальной одежды.	Постоянно	заведующий производством (старший повар): Керубаева А.Е.
13	Заключение договоров с Комхозом/А/О – по вывозу мусора; с ГСЭН – лабораторный контроль качества воды, проведение дезинсекции и дератизация	1 раз в год	директор
14	Контроль за прохождением обучения, инструктажа при работе с тепловым оборудованием, оборудованием, работающим под давлением. Контроль наличия допуска к работе такого вида оборудования	Не реже 1 раз в году	И.о.директор:Аширбекова В.Ш

**13. Перечень показателей производственного контроля с указанием точек и периодичности лабораторно-инструментальных исследований и измерений, выполняемых на базе аккредитованной лаборатории в рамках производственного контроля**

№ п/п	Наименование объекта производственного контроля	Объект исследования и (или) исследуемый материал	Определяемые показатели	Периодичность производственного контроля (ответственный за проведение)	Нормативная, нормативно-техническая и методическая документация, регламентирующая проведение исследований, испытаний и т.п.
1	Производственная среда	Рабочее место	- микроклимат: (температура, влажность воздуха, скорость движения воздуха);	2 пробы. 2 раза в год (в холодный и теплый период) руководитель общеобразовательного учреждения	
2	Уровень освещенности	Рабочее место	Степень освещенности	1 раз в год в темное время суток руководитель общеобразовательного учреждения	
3	Уровень шума и вибрации	Рабочее место	«Шум на рабочих местах, в помещениях жилых, общественных зданий и на территории жилой застройки» «Производственная вибрация в помещениях жилых и общественных зданий»	2 пробы. 1 раз в год а так же после реконструкции систем вентиляции, ремонта оборудования руководитель общеобразовательного учреждения	
4	Контроль на этапе технологических процессов	Салаты, сладкие блюда, напитки, вторые блюда, гарниры, соусы, твороженные, яичные, овощные блюда	Лабораторный и инструментальный контроль готовой продукции: микробиологические исследования готовых блюд на соответствие требований санитарного законодательства показатели.  Лабораторные исследования воды питьевой по химическим и микробиологическим показателям.	2-3 блюда - исследуемого приема пищи 1 раз в квартал.  2 пробы по химическим показателям- 1 раз в год, микробиологическим -2 раза в год.	



№ п/п	Наименование объекта производственного контроля	Объект исследования и (или) исследуемый материал	Определяемые показатели	Периодичность производственного контроля (ответственный за проведение)	Нормативная, нормативно-техническая и методическая документация, регламентирующая проведение исследований, испытаний и т.п.
5	Санитарно-эпидемиологический режим	Объекты производственного окружения, руки и спец. одежда персонала оборудования, инвентаря	Смывы с объектов производственного оборудования, инвентаря, резервуаров, тары, рук и спецодежды персонала на БГКП	1 раз в год (10 смывов) на основании договора между школой и ГСЭН	

**14. Перечень объектов производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для человека и среды его обитания, в отношении которых необходима организация лабораторных исследований, испытаний:**

1. Производственные помещения организации;
2. Технологическое оборудование;
3. Сырье, полуфабрикаты;
4. Готовая продукция; отходы производства;
5. Технологические процессы;
6. Рабочие места;
7. Распределительная система питьевого водоснабжения;
8. Персонал столовой (оценка личной гигиены персонала).

На проведение лабораторного и инструментального контроля договор заключен с (территориальными ЦПЗиГСЭН)

**15. Перечень аварийных ситуаций, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения, при возникновении которых при возникновении которых осуществляется информирование населения, органов местного самоуправления, органов и учреждений государственной санитарно-эпидемиологической службы**

Перечень аварийных ситуаций, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения:	Принимаемые меры
Получение сообщений об инфекционном, паразитарном заболевании; получение информации об отравлении, предположительно связанном с употреблением готовых блюд.	Информирование органов и учреждений государственной санитарно-эпидемиологической службы. Действия согласно алгоритму экстренных

	мероприятий в случае возникновения острых кишечных инфекций (подозрений на возникновение острых кишечных инфекций)
Отключение холодной воды	Приостановка работы столовой, письменное уведомление руководителя образовательного учреждения. С последующим оповещением заведующего РОО/ГорОО, регионального Ц ПЗ ГСЭН, при необходимости руководство МСУ.
Отключение отопления в отопительный сезон	Приостановка эксплуатации столовой, письменное уведомление руководителя образовательного учреждения. С последующим оповещением заведующего РОО/ГорОО, регионального Ц ПЗ ГСЭН, при необходимости руководство МСУ.
Отключение горячей воды	Организовать подогрев воды. С последующим оповещением заведующего РОО/ГорОО, регионального Ц ПЗ ГСЭН, при необходимости руководство МСУ.
Отключение электроэнергии	Приостановить эксплуатацию столовой. Обеспечить вывоз и размещение продуктов, требующих охлаждения. С последующим оповещением заведующего РОО/ГорОО, регионального Ц ПЗ ГСЭН, при необходимости руководство МСУ
Выход из строя холодильного и технологического оборудования.	Распредоточение продуктов требующих охлаждения по работающим холодильникам.. С последующим оповещением заведующего РОО/ГорОО, регионального Ц ПЗ ГСЭН, при необходимости руководство МСУ
Авария канализационной системы с поступлением сточных вод в складские, производственные помещения	Приостановить эксплуатацию столовой, вызвать аварийную службу. Обеспечить сохранность продуктов питания, письменное уведомление руководителя образовательного учреждения. С последующим оповещением заведующего РОО/ГорОО, регионального Ц ПЗ ГСЭН, при необходимости руководство МСУ.
Неисправность вентиляционных систем	Вызвать специалиста для устранения неисправностей С последующим оповещением заведующего РОО/ГорОО, регионального Ц ПЗ ГСЭН, при необходимости руководство МСУ.
Обнаружение неспецифических запахов	Выявить источник, по возможности устранить. При необходимости вызвать специалиста для устранения неисправности. С последующим оповещением заведующего РОО/ГорОО, регионального Ц ПЗ ГСЭН, при необходимости руководство МСУ.

**16. Перечень форм учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля:**

1. Журнал учета результатов медицинских осмотров работников (движения личных медицинских книжек) (приложение 1).
2. Журнал контроля за состоянием здоровья персонала (Журнал здоровья). Заполняется ежедневно до преступления сотрудников к работе (приложение 2).
3. Журнал бракеража готовой кулинарной продукции (приложение 3).
4. Журнал бракеража продовольственного сырья и пищевых продуктов (приложение 4).
5. Журнал контроля температуры в холодильных камерах (приложение 5).
6. Журнал учета мероприятий по производственному контролю (приложение 6).
7. Журнал витаминизации блюд (Приложение №7)
8. Личные медицинские книжки работников; развернутый лист прохождения медицинских осмотров.
9. Санитарные паспорта на транспорт (при наличии транспорта).

10. Протоколы лабораторных исследований аккредитованных лабораторий.

11. Договоры (вывоз отходов № \_\_\_\_\_, стирка санитарной одежды № \_\_\_\_\_, дератизация и дезинсекция № \_\_\_\_\_, проведение медицинского осмотра № \_\_\_\_\_, проведение лабораторных исследований № \_\_\_\_\_).

### Формы журналов, ведущихся согласно программе производственного контроля

#### 1. Журнал учета результатов медицинских осмотров работников (движения личных медицинских книжек)

№ п.п	Ф.И.О. сотрудника	Должность	Дата предоставления личной мед. Книжки (Допуск)	Дата выдачи личной мед. книжки	Роспись должностного лица	Роспись о получении на руки	Примечание
1	Керуенбаева Анара Ергуловна	повар	До 01.09.2022	15 сентября 2020 года			

#### 2. Журнал контроля за состоянием здоровья персонала (Журнал здоровья)

№ п/п	Ф.И.О.	Должность	Дата	Отметка об отсутствии заболеваний верхних дыхательных путей и гнойничковых заболеваний кожи и слизистых	Дата	Контроль за больничными листами по уходу (диагноз)	Дата	Подпись работника
1	Токсоева Гулназ Эсманбетовна	Повар 0.75 Кух.раб.0.75						
2	Кенченбаева Сауле Ашыралиевна	посудомойщица						

#### 3. Журнал бракеража по оценке качества полуфабрикатов, блюд и кулинарных изделий

Дата и час изготовления блюда	Время снятия бракеража	Наименования блюда, кулинарного изделия	Органолептическая оценка блюд	Разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия	Подписи членов бракеражной комиссии	Примечание

--	--	--	--	--	--	--

#### 4. Журнал, бракеража продовольственного сырья и пищевых продуктов

Дата и час поступления продовольственного сырья и пищевых продуктов	Наименование пищевых продуктов	Количество поступающего продовольственного сырья и пищевых продуктов (в килограммах, литрах, штуках)	Номер документа подтверждающего безопасность принятого пищевого продукта	Результаты органолептической оценки поступившего продовольственного сырья и пищевых продуктов	Конечный срок реализации продовольственного сырья и пищевых продуктов	Дата и час фактической реализации продовольственного сырья и пищевых продуктов	Подпись ответственных лиц

#### 5. Журнал контроля температуры холодильного оборудования

Наименование производственного помещения	Наименование холодильного оборудования	Температура							
		Месяц/дни: _____							
		1	2	3	4	5	6	...	31

\*Допускается ведение отдельного листа учета температурного режима.

#### 6. Журнал учета мероприятий по производственному контролю

Дата	Выполненные мероприятия(объекты наблюдения)	Ф.И.О., должность и подпись ответственного лица

**7. Журнал витаминизации третьих блюд**

<b>Дата</b>	<b>Наименование блюда</b>	<b>Кол-во учащихся</b>	<b>Норма вит «С» на одного учащегося</b>	<b>Вид/название и кол-во препарата</b>	<b>Подпись ответственного лица</b>

**!Внимание: все журналы должны быть прошнурованы, пронумерованы, заверены печатью юридического лица.**

«Согласовано»

Главный врач Ысык-Атнинский ЦПЗ и ГСЭН с ФК/ССО  
по Чуйской области  
Байганаев Н.Ш.

« \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2022г.

«Утверждаю»

И.о.директор: Аширбекова В.Ш

«02» ноябрь 2022 года

**ПРОГРАММА**  
организации и проведения производственного контроля за соблюдением санитарных правил  
и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий при организации школьного питания.

**I. Общие сведения о предприятии**

Полное наименование юридического лица (индивидуального предпринимателя)	СОШП №3
Юридический адрес	Чуйская область, Ысык-Атнинский район, г. Кант, ул. Пушкина 53
Фактический адрес	г. Кант, ул. Пушкина 53
Номера контактных телефонов	И.о.директор: Аширбекова В.Ш 0559311531 Завуч: Абдрахманова З.Н 0550360361, ответ за организацию питания: Белозерова З.И 0706611874.
Вид осуществляемой деятельности	Организация и предоставление горячего питания
Наличие санитарно-эпидемиологического заключения о соответствии санитарным правилам, представляющих потенциальную опасность для здоровья человека видов деятельности, работ, услуг, с указанием дат, номеров и центров госсанэпиднадзора, выдавших их	Да, от 2 сентября 2022 года за № 149
Наличие лицензии на осуществление деятельности, сертификата соответствия работ, услуг и продукции с указанием дат, номеров и органов, выдавших их	Сертификаты поваров (нет)