

Министерство образования и науки Российской Федерации
Администрация Спировского района Тверской области
МУНИЦИПАЛЬНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 8» п. СПИРОВО
(МОУ СОШ № 8 п. Спирово)

171170, Тверская обл., Спировский р-он, п. Спирово, ул. Клубная, д.3 e-mail: spirovshkola8@yandex.ru
ОГРН 1026901917558 ИНН/КПП 6941003460 / 694101001 ■ (276) 2-19-68 (факс), (276)2-45-01



УТВЕРЖДАЮ

Директор школы:

Е. В. Хисматулина

49/1-р от 22.04. 2016 г.

**Программа производственного контроля
за качеством и безопасностью приготовляемых блюд
в МОУ СОШ № 8 п. Спирово, организующем
питание детей в летнем оздоровительном лагере с
дневным пребыванием детей при школе**

Функции по осуществлению производственного контроля возложены на:

1. Хисматулину Елену Валерьевну, директора школы
2. Начальников смен летнего оздоровительного лагеря с дневным пребыванием детей

Наименование и адрес организации, осуществляющей исследования по производственному контролю:

Филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Тверской области» в г. Вышнем Волочке. 171160, Вышний Волочёк, ул. Степана Разина, д. 39, тел (08233) 2-25-56, 5-84-84

Наличие официально изданных законов, постановлений:

1. Постановление Правительства РФ от 20.01.2011 № 13 «О внесении изменений в перечень видов деятельности в сфере здравоохранения, сфере образования и социальной сфере, осуществляемых юридическими лицами и индивидуальными предпринимателями, в отношении которых плановые проверки проводятся с установленной периодичностью»
2. Федеральный закон от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»
3. Федеральный закон от 2 января 2000 г. №29-ФЗ "О качестве и безопасности пищевых продуктов"
4. Федеральный закон от 17 сентября 1998 г. №157-ФЗ "Об иммунопрофилактике инфекционных болезней"
5. Закон Российской Федерации от 7 февраля 1992 г. № 2300-1 «О защите прав потребителей»
6. Правила оказания услуг общественного питания (утв. постановлением Правительства Российской Федерации от 15 августа 1997 г. №1036)
7. Правила продажи отдельных видов товаров (утвержденные Постановлением Правительством РФ от 19.01.1998 № 55)
8. Федеральный закон от 12 июня 2008 г. №88-ФЗ «Технический регламент на молоко и молочную продукцию»
9. Федеральный закон от 24 июня 2008 г. №90-ФЗ «Технический регламент на масложировую продукцию» >
10. Федеральный закон от 27.10.2008г №178-ФЗ Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей» .
11. Приказ от 29.09.1989 г. № 555 «О совершенствовании системы медицинских осмотров трудящихся и водителей индивидуальных транспортных средств»
12. Приказ МЗ и СР РФ от 16.08.2004 г. № 83 «Об утверждении перечней вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования), и порядка проведения этих осмотров (обследований)»

Наличие официально изданных правил, норм и гигиенических нормативов:

Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы.		
Раздел 1. Гигиена		
№ п/п	Наименование документа	Регистрационный номер
1.	«Гигиенические требования к устройству, содержанию и организации режима в оздоровительных учреждениях с дневным пребыванием детей в период	СП 2.4.4.2599-10

	каникул»	
2.	«Санитарно-эпидемиологические требования к безопасности условий труда работников, не достигших 18-летнего возраста»	СанПиН 2.4.6.2553-09
3.	«Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества. Гигиенические требования к обеспечению безопасности систем горячего водоснабжения »	СанПиН 2.1.4.1074-01
4.	«Зоны санитарной охраны источников водоснабжения и водопроводов питьевого назначения»	СанПиН 2.1.4.1110-02
5.	«Гигиенические требования к охране подземных вод от загрязнения»	СП 2.1.5.1059-01
6.	«Гигиенические требования к охране поверхностных вод»	СанПиН 2.1.5.980-00
7.	«Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья»	СП 2.3.6.1079-01
8.	«Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»	СанПин 2.3.2.1078-01
9.	«Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»	СанПиН 2.4.5.2409-08
10.	«Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»	СанПиН 2.3.2.1324-03
11.	«Санитарные правила содержания территорий населенных мест»	СанПиН 42-128-4690-88
12.	«Санитарно-эпидемиологические требования к качеству почвы»	СанПиН 2.1.7.1287-03
13.	«Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»	СП 1.1.1058-01
Раздел 2. Эпидемиология		
№ п/п	Наименование документа	Регистрационный номер
22.	Профилактика клещевого энцефалита»	СП 3.1.3.2352-08
23.	«Профилактика кори, краснухи и эпидемического паротита»	СП 3.1.2.1176-02
24.	«Профилактика дифтерии»	СП 3.1.2.1108-02
25.	«Профилактика острых кишечных инфекций»	СП 3.1.1.1117-02
26.	Профилактика туберкулеза	СП 3.1.1295-03

27.	Профилактика энтеробиоза	СП 3.2.1317-03
28.	Профилактика иерсиниоза	СП 3.1.7.2615-10
29.	Профилактика сальмонеллеза	СП 3.1.7.2616-10
30.	Профилактика вирусных гепатитов. Общие требования к эпидемиологическому надзору за вирусными гепатитами	СП 3.1.958-00
31.	Профилактика менингококковой инфекции	СП 3.1.2.2156-06
32.	Профилактика стрептококковой (группы А) инфекции	СП 3.1.2.1203
33.	Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней	СП 3.1/3.2.1379-03
34.	Профилактика паразитарных болезней на территории РФ	СанПиН 3.2.1333-03
35.	Санитарно-эпидемиологические требования к проведению дератизации	СП 3.5.3.1129-02
36.	Санитарно-эпидемиологические требования к организации и осуществлению дезинфекционной деятельности	СП 3.5.1378-03
37.	Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дезинсекционных мероприятий против синантропных членистоногих	СанПиН 3.5.2.1376-03
Методические рекомендации		
№ п/п	Наименование документа	Регистрационный номер
38.	«Методика оценки эффективности оздоровления в загородных стационарных учреждениях отдыха и оздоровления детей»	МР 2.4.4.0011-10
39.	«Оценка эффективности оздоровления детей и подростков в летних оздоровительных учреждениях»	МР от 22.05.2009
40.	Методические рекомендации по обеспечению санитарно-эпидемиологического благополучия и безопасности перевозок организованных групп детей автомобильным транспортом.	МР от 21.09.2006

Перечень должностей работников, подлежащих предварительным и периодическим медицинским осмотрам, гигиенической подготовке и аттестации:

Характер производимых работ	Участие врачей-специалистов, периодичность осмотров. Характер лабораторных и функциональных исследований.	Санитарно-гигиеническое обучение и аттестация
Начальник лагеря Воспитатель Гардеробщик Заведующий столовой Повар Рабочий по кухне Медработник	Флюорография – 1 раз в год Кровь на RW, мази на Gp, Терапевт, дерматовенеролог, ЛОР, стоматолог - 1 раз в год. Исследование на гельминты - при поступлении на работу. Исследование на возбудителей кишечных инфекций и серологическое обследование на брюшной тиф - при поступлении и по эпидпоказаниям.	1 раз в два года

Перечень мероприятий, проведение которых необходимо для контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, выполнением санитарно-гигиенических (профилактических) мероприятий:

№ п/п	Наименование мероприятий	Периодичность	Исполнитель
1.	Проверка сроков прохождения сотрудниками гигиенической подготовки и медицинских осмотров.	перед открытием смены	Директор
2.	Проверка качества и своевременности уборки помещений, соблюдения режима дезинфекции, соблюдения правил личной гигиены.	ежедневно	Начальник лагеря
3.	Контроль за рациональной организацией режима дня, прогулок, занятий по интересам и желанию.	1 раз в неделю	Начальник лагеря
4.	Контроль за использованием помещений учреждения в соответствии с их назначением.	ежедневно	Начальник лагеря
5.	Контроль за соблюдением гигиенических требований к естественному и искусственному освещению, световому режиму помещений.	ежедневно	Директор Начальник лагеря
6.	Контроль за состоянием источников водоснабжения, ёмкостей для питьевой воды	ежедневно	Начальник лагеря
7.	Контроль за соблюдением гигиенических требований к воздушно-тепловому режиму, проветриванию помещений.	ежедневно	Начальник лагеря
8.	Контроль за вывозом мусора	ежедневно	Начальник лагеря
9.	Контроль за соблюдением техники безопасности при организации видов деятельности	перед началом работ	Начальник лагеря
10.	Проверка качества поступающей на реализацию продукции - документальная, а также сроков и условий ее транспортировки, хранения и реализации.	ежедневно	Начальник лагеря Заведующий столовой
11.	Проверка температуры воздуха внутри холодильных камер, другого холодильного оборудования.	ежедневно	Начальник лагеря
12.	Контроль за соблюдением гигиенических требований при организации питания, выполнением натуральных норм продуктов.	1 раз в 10 дней	Начальник лагеря
13.	Контроль за состоянием столовой и кухонной посуды и инвентаря, технологического и холодильного оборудования внутри производственных цехов, мытьем посуды и оборудования.	ежедневно	Начальник лагеря Заведующий столовой
14.	Контроль за приобретением моющих средств и уборочного инвентаря.		Начальник лагеря
15.	Отбор суточной пробы на пищеблоке. Контроль за ее хранением.	ежедневно	Заведующий столовой
16.	Контроль за технологией приготовления и качеством готовой пищи. Бракераж готовой пищи.	ежедневно перед раздачей пищи.	Начальник лагеря
17.	Ежедневный осмотр персонала пищеблока и дежурных детей на гнойничковые заболевания.	ежедневно	Начальник лагеря
18.	Контроль за организацией питьевого режима	ежедневно	Начальник лагеря
19.	Систематический контроль за состоянием здоровья детей, особенно имеющих отклонения, активное	ежедневно	Начальник лагеря, воспитатели

	выявление заболевших.		
20.	Контроль за обеспечением дезинфекционными средствами в достаточном количестве	ежедневно	Фельдшер

План производственного контроля организации питания

№ п/п	Объект контроля	Периодичность контроля	Ответственный исполнитель	Учетно-отчетная документация
1	2	3	4	5
<i>1. Входной контроль качества и безопасности поступающего на пищеблок продовольственного сырья и пищевых продуктов</i>				
1.1.	Документация поставщика на право поставок продовольствия .	При заключении договоров	Директор школы Начальник лагеря	Договор
1.2.	Сопроводительная документация на пищевые продукты	Каждая поступающая партия	Заведующий столовой Директор школы	Товарно-транспортные накладные. Журнал бракеража сырой продукции
1.3.	Условия транспортировки	Каждая поступающая партия	Заведующий столовой Начальник лагеря	Акт (при выявлении нарушений условий транспортировки)
<i>2. Контроль качества и безопасности выпускаемой готовой продукции</i>				
2.1.	Качество готовой продукции	Ежемесячно	Начальник лагеря	Журнал бракеража готовой продукции.
2.2.	Суточная проба	Ежедневно	Заведующий столовой	Журнал бракеража готовой продукции.
<i>3. Контроль рациона питания учащихся.</i>				
3.1.	Рацион питания	1 раз в 10 дней	Начальник лагеря Директор школы	Примерное меню, согласованное с Роспотребнадзором
3.2.	Наличие нормативно технической и технологической документации.	Перед началом сезона	Начальник лагеря Директор школы	Сборник рецептур. Технологические и калькуляционные карты, ГОСТы.
<i>4. Контроль за соблюдением условий и сроков хранения продуктов (сырья, полуфабрикатов и готовой кулинарной продукции).</i>				
4.1.	Помещение для хранения продуктов, соблюдение условий и сроков хранения продуктов.	Ежедневно	Начальник лагеря Заведующий столовой	Санитарный журнал пищеблока. Журнал температурного режима и относительной влажности.
4.2.	Холодильное оборудование (холодильные и морозильные камеры).	Ежедневно	Начальник лагеря Заведующий столовой	Журнал температурного режима и относительной влажности.
<i>5. Контроль за условиями труда сотрудников и состоянием производственной среды пищеблоков.</i>				
5.1.	Условия труда. Производственная среда пищеблоков.	Ежедневно	Директор школы	Визуальный контроль

<i>6. Контроль за состоянием помещений пищеблоков (производственных, складских, подсобных), инвентаря и оборудования</i>				
6.1.	Производственные, складские, подсобные помещения и оборудования в них.	Ежедневно	Начальник лагеря Директор школы	Визуальный контроль
6.2.	Инвентарь и оборудование пищеблока.	1 раз в неделю.	Директор школы Заведующий столовой	Визуальный контроль
<i>7. Контроль за выполнением санитарно-противоэпидемических мероприятий на пищеблоке</i>				
7.1.	Сотрудники пищеблоков	Ежедневно	Начальник лагеря	Медицинские книжки сотрудников. Журнал осмотра на гнойничковые заболевания.
7.2.	Санитарно-противоэпидемический режим.	1 раз в неделю	Заведующий столовой	Инструкции режима обработки оборудования инвентаря, тары, столовой посуды.
<i>8. Контроль за контингентом питающихся режимом питания и гигиеной приема пищи обучающихся.,</i>				
8.1.	Контингент питающихся детей	Ежедневно	Начальник лагеря Воспитатели	Приказ о комплектовании смен лагеря
8.2.	Режим питания, гигиена приёма пищи	Ежедневно	Начальник лагеря Воспитатели	График приема пищи. Визуальный осмотр

Лабораторный контроль

№	Вид исследований	Количество, не менее	Учетно-отчетная форма
1	Бактериологическое исследование продуктов питания на <i>Esherichia coli</i> , <i>Esherichia coli</i> O 157	1 проба	Акт проверки
2	Бактериологическое исследование продуктов питания на патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы	2 пробы	
3	Бактериологическое исследование продуктов питания на протей	2 пробы	
4	Бактериологическое исследование продуктов питания на КМАФА и М	2 пробы	
5	Бактериологическое исследование продуктов питания на БГКП	2 пробы	
6	Бактериологическое исследование продуктов питания на <i>St. Aureus</i>	2 пробы	
7	Санитарно-бактериологическое исследование объектов внешней среды: смывы на БГКП с использованием среды Кода	5 проб	
8	Калорийность готовой продукции (обед)	1 блюдо	

9	Санитарно-бактериологическое исследование объектов внешней среды: вода питьевая – метод мембр.фильтрации – ОМЧ, ОКБ, ТКБ	1 проба	
10	Лабораторное исследование питьевой воды на запах при 20 °С	1 проба	
11	Лабораторное исследование питьевой воды на вкус	1 проба	
12	Лабораторное исследование питьевой воды на мутность	1 проба	

Потенциальную опасность представляют:

- Вода питьевая из источника централизованного водоснабжения и разводящей сети;
- Реализуемые особо скоропортящиеся продукты;
- Грызуны, клещи в районе размещения учреждения.

Мероприятия, предусматривающие безопасность пребывания, воспитания, отдыха и оздоровления обучающихся:

- 1) Соблюдение инструкций по охране труда и пожарной безопасности
- 2) Соблюдение режима дня:

Элементы режима дня	Пребывание детей
	с 8.30 до 14.30 часов
Сбор детей, зарядка	8.30 - 9.00
Утренняя линейка	9.00 - 9.30
Завтрак	9.30 - 10.00
Игры, прогулки, занятия по интересам	10.00 – 13.00
Обед	13.00 - 13.30
Занятия по интересам	13.30-14.30
Уход домой	14.30

- 3) Соблюдение питьевого режима
 - Кулер, бутилированная вода
- 4) Соблюдение гигиенических требований
 - использование туалетной бумаги
 - мыла
 - наличие умывальных раковин
 - влажная уборка коридоров (4 раза в день)
 - влажная уборка с дезинфицирующими средствами туалетов
 - ежедневная влажная уборка учебных и вспомогательных помещений
 - проветривание помещений
- 5) Соблюдение температурного режима
- 6) Соблюдение норм освещенности в помещениях

Перечень возможных аварийных и иных угрожающих санитарно-эпидемическому благополучию ситуаций:

№	Наименование ситуации	Мероприятия	Ответственный исполнитель
1	Отключение электроэнергии	Сообщить директору школы, позвонить по телефону 2-45-11	Начальник лагеря
2	Отключение водоснабжения	Сообщить в МУП «Коммунальные Спировского района» 8(48276) 2-13-63	Начальник лагеря

3	Пожар	<p>1. Сообщить:</p> <ul style="list-style-type: none"> - в пожарную часть 01, 112, 2-11-36 -отдел образования 2-11-40 - отдел ГО и ЧС при администрации района 2-11-39 <p>2. Провести эвакуацию детей и работников</p> <p>3. Приступить к тушению</p>	Начальник лагеря Директор школы
4	Вспышка пищевого отравления	<p>1. Сообщить в:</p> <ul style="list-style-type: none"> - филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии» (848233)2-25-56, 5-84-84 - отдел образования 2-11-40 - отдел ГО и ЧС при администрации района 2-11-39 <p>2. Дезинфекция</p> <ul style="list-style-type: none"> - посуды - помещений - туалетов <p>3. Изоляция больных</p>	Начальник лагеря, работники
5	Вспышка гриппа	<p>1. Сообщить в:</p> <ul style="list-style-type: none"> - филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии» (848233)2-25-56, 5-84-84 - отдел образования 2-11-40 - отдел ГО и ЧС при администрации района 2-11-39 <p>2. Дезинфекция</p> <ul style="list-style-type: none"> - посуды - помещений - туалетов <p>3. Изоляция больных</p> <p>4. Объявление карантина (при 50% больных)</p>	Начальник лагеря, работники
6	Прочие инфекционные заболевания	<p>2. Сообщить в:</p> <ul style="list-style-type: none"> - филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии» (848233)2-25-56, 5-84-84 - отдел образования 2-11-40 - отдел ГО и ЧС при администрации района 2-11-39 <p>2. Дезинфекция</p> <ul style="list-style-type: none"> - посуды - помещений - туалетов <p>3. Изоляция больных</p>	Начальник лагеря, работники
7	Угроза террористического акта	<p>Сообщить в:</p> <ul style="list-style-type: none"> - ОП МО МВД России «Вышневолоцкий» - 02, (48276) 2-13-02 - отдел образования 2-11-40 	Начальник лагеря Директор школы