



УТВЕРЖДАЮ
Литвинов С.В./
«01» сентября 2025 г.

ПРОГРАММА
производственного контроля в соответствии с требованиями
ХАССП
за соблюдением требований санитарных правил и выполнением
санитарно-противоэпидемических (профилактических)
мероприятий
школьных столовых

Наименование: Индивидуальный предприниматель Литвинов Сергей Владимирович
ИНН 301507027384

Юридический адрес: 353915, Краснодарский край, г. Новороссийск, ул. Арского, д. 25А

Контактный телефон: + 7 964 901 33 77

Адрес производства (фактическое местонахождение):

МБОУ СОШ № 4 – г. Аксай, ул. Ленина, 39;

МБОУ СОШ №1 – г. Аксай, ул. Гулаева, 129;

МБОУ Александровская ООШ – п. Реконструктор, ул. Транспортная 28А;

МБОУ СОШ № 7 п. Реконструктор – ул. Ленина, 13;

МБОУ Большелогская СОШ - х. Большой Лог, ул. Советская, 73;

МБОУ Мишкинская СОШ - , ст. Мишкинская ул. Просвещения, 30-а;

Свидетельство о государственной регистрации

№	313302326700037	от	22 марта 2018 год
---	-----------------	----	-------------------

Количество работающих:

- МБОУ СОШ № 4 - 7 человек;
- МБОУ СОШ №1 - 3 человека;
- МБОУ Александровская ООШ – 1 человек;
- МБОУ СОШ № 7 п. Реконструктор – 2 человека;
- МБОУ Большелогская СОШ – 3 человека;

- МБОУ Мишкинская СОШ – 3 человека;
-

Ответственным лицом за осуществление производственного контроля назначен (а):

- МБОУ СОШ № 4, г. Аксай, ул. Ленина, д. 39 Зав. производством Матекин И. В.
 - МБОУ СОШ №1, ул. Гулаева, 129 Повар Сердюк Н.Ф.
 - МБОУ Александровская СОШ, ул. Ленина, 13 Зав. производством Солтанене С. М.
 - МБОУ СОШ № 7 п. Реконструктор – ул. Ленина, 13 Повар Боданина О.Г.
 - МБОУ Бальвельогская СОШ - х. Большой Лог, ул. Советская, 73 повар Борисова О.В.;
 - МБОУ Мишкинская СОШ - , ст. Мишкинская ул. Просвещения, 30-а повар Бобырева Н.В.
-

1. Общие положения

1.1. Настоящая программа разработана в соответствии с требованиями *Федерального закона № 52 от 30.03.99, «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»* (с изменениями от 30 декабря 2001 г., 10 января, 30 июня 2003 г., 22 августа 2004 г., 9 мая, 31 декабря 2005 г.) и санитарных правил СП 1.1.1058-01 «*Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий*».

1.2. Программа устанавливает порядок организации и осуществления производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических мероприятий, обязательных для выполнения всеми работниками.

1.3 Организация производственного контроля в школьных столовых возлагается на ИП Литвинов С.В.

1.4. Целью производственного контроля (ПК) является обеспечение безопасности и безвредности для человека и среды обитания вредного влияния факторов производственной среды, путем должного выполнения требований нормативно-правовых актов санитарного законодательства, осуществление санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий, организации и осуществления контроля за их соблюдением.

1.5. Общее руководство осуществлением производственного контроля за соблюдением санитарных правил, санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий возлагается на ИП Литвинов С.В.

1.6. К настоящей Программе относятся термины с соответствующими определениями:

Санитарно-эпидемиологическое благополучие населения – состояние здоровья населения, среды обитания человека, при котором отсутствует вредное воздействие факторов среды обитания на человека и обеспечиваются благоприятные условия его жизнедеятельности.

Среда обитания – совокупность объектов, явлений и факторов окружающей (естественной и искусственной) среды, определяющая условия жизнедеятельности человека.

Факторы среды обитания - биологические (вирусы, бактерии, паразиты и др.), химические и физические (шум, вибрация, ультразвук, инфразвук, ионизирующее, неионизирующее), социальные (питание, водоснабжение, условия труда, быта и отдыха), которые могут оказывать воздействие на человека и на состояние здоровья будущих поколений.

Вредные воздействия на человека – воздействие факторов среды обитания создающее угрозу жизни и здоровью будущих поколений.

Благоприятные условия жизнедеятельности человека – состояние среды обитания, при котором отсутствует вредное воздействие ее факторов на человека и имеются возможности для восстановления нарушенных функций организма человека.

Безопасные условия для человека – состояние среды обитания, при котором отсутствует вероятность вредного воздействия ее факторов на человека.

Санитарно-эпидемиологическая обстановка - состояние здоровья населения и среды обитания на определенной территории в конкретно указанное время.

Гигиенический норматив – установленное исследованиями допустимое максимальное или минимальное количественное или качественное значение показателя, характеризующее тот или иной фактор среды обитания с позиции его безопасности и безвредности для человека.

Государственные санитарно-эпидемиологические правила и нормативы (далее санитарные правила) - нормативные акты, устанавливающие санитарно-эпидемиологические требования, несоблюдение которых создает угрозу жизни и здоровью человека, а также угрозу возникновения и распространения заболеваний.

Санитарно-эпидемиологические (профилактические) мероприятия – организационные, административные, инженерно-технические, медико-санитарные, ветеринарные и иные меры, направленные на устранение или на уменьшение вредного воздействия на человека факторов среды обитания, предотвращения возникновения и распространения инфекционных и неинфекционных заболеваний (отравлений) и их ликвидации.

Профессиональные заболевания – заболевания человека, возникновение которых решающая роль принадлежит воздействию неблагоприятных факторов производственной среды и трудового процесса.

Инфекционные заболевания – инфекционные заболевания человека, возникновение и распространение которых, обусловлены воздействием на человека биологических факторов среды обитания (возбудителей инфекционных заболеваний) и возможностью передачи болезни от заболевшего человека, животного к здоровому человеку. Инфекционные заболевания представляют опасность для окружающих и характеризуются тяжелым течением, высоким уровнем смертности, распространением среди населения (эпидемии).

Массовые не инфекционные заболевания (отравления) – заболевания человека, возникновение которых обусловлено воздействием неблагоприятных физических, и (или) химических и (или) социальных факторов среды обитания.

2. Порядок организации и проведения производственного контроля

2.1. Производственный контроль за соблюдением санитарных правил и выполнением противоэпидемических (профилактических) мероприятий (далее производственный контроль) осуществляется юридическими лицами и индивидуальными предпринимателями в соответствии с осуществляемой ими деятельностью по обеспечению контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, выполнением противоэпидемических (профилактических) мероприятий).

2.2. Объектами производственного контроля являются: производственные, общественные помещения, рабочие места, готовая продукция, водопроводная вода, инженерные сети и системы, оборудование, учебно-воспитательный процесс.

2.3. Производственный контроль включает:

2.3.1. Наличие официально изданных санитарных правил, системы их внедрения и контроля их реализации, методов, методик контроля факторов в соответствии с осуществляемой деятельностью.

2.3.2. Организация медицинских осмотров.

2.3.3. Контроль за наличием сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений, иных документов, подтверждающих качество продукции.

2.3.4. Ведение учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с производственным контролем.

2.3.5. Своевременное информирование органов местного самоуправления, органов и учреждений государственной санитарно-эпидемиологической службы Российской Федерации.

2.3.6. Визуальный контроль специалистами за выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий, соблюдением санитарных правил, разработкой и реализацией мер, направленных на устранение выявленных нарушений.

2.3.7. Номенклатура, объем и периодичность лабораторных исследований определяются с учетом наличия вредных производственных факторов, степени их влияния на здоровье человека и среду его обитания. Лабораторные исследования и испытания осуществляются с привлечением лаборатории, аккредитованной в установленном порядке.

2.4. Необходимые изменения, дополнения в Программу вносятся при изменении вида деятельности, требованиях законодательства или других существенных изменениях.

2.4.1. Ответственность за организацию производственного контроля несет ИП Литвинов С.В.

3. Состав программы производственного контроля

Программа производственного контроля включает в себя следующие данные:

3.1. Перечень нормативных актов по санитарному законодательству, требуемых для осуществления деятельности (п.6).

3.2. Перечень химических веществ, физических и иных факторов, объектов производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для человека и среды его обитания (п.8).

3.3. Перечень контингента работников, подлежащих профилактическим медицинским осмотрам, профессионально-гигиенической подготовке в соответствии с установленными требованиями (п.9).

3.4. Перечень возможных аварийных ситуаций, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения (п.10).

- 3.5. Мероприятия, проводимые при осуществлении производственного контроля (п.11).
- 3.6. Перечень форм учета и отчетности по производственному контролю (п.12).
- 3.7. Объем и номенклатура, периодичность лабораторных и инструментальных исследований в организациях питания образовательных учреждений (п.13).
- 3.8. Программа производственного контроля за работой летнего оздоровительного лагеря с дневным пребыванием детей в период каникул (п.14).

4. Функции ответственных лиц за осуществление производственного контроля

- 4.1. Оказывать помощь в проведении контроля по соблюдению работниками и специалистами требований санитарных правил.
- 4.2. Принимать участие в разработке санитарно-противоэпидемических мероприятий.
- 4.3. Иметь в наличии санитарные правила и др. документы согласно перечню (п.6).
- 4.4. Оформлять всю необходимую документацию по производственному контролю и отвечать за ее сохранность.
- 4.5. Принимать участие в проведении проверок по соблюдению санитарных правил.
- 4.6. Контролировать критерии безопасности и безвредности условий обучения и воспитания и условий работ с источниками физических и химических факторов воздействия на человека.
- 4.7. Информировать Федеральную службу по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Ростовской области о мерах, принятых по устранению нарушений санитарных правил.
- 4.8. Поддерживать связь с медицинскими учреждениями по вопросам прохождения обучающимися и работниками учреждения обязательных медицинских осмотров.
- 4.9. Контролировать выполнение предписаний Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека.

5. Организация взаимодействия с Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Ростовской области

- 5.1. Надзорным органом по организации производственного контроля является Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Ростовской области.
- 5.2. В соответствии с санитарными правилами СП 1.1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно – эпидемиологических (профилактических) мероприятий» ИП Литвинов С.В. предоставляет всю необходимую информацию по организации производственного контроля, за исключением информации предоставляющей коммерческую тайну, определенную существующим законодательством Российской Федерации.

6. Перечень действующих санитарных правил, гигиенических нормативов и нормативно-правовых актов по вопросам санитарно-эпидемиологического благополучия в детских образовательных учреждениях и по вопросам условий труда работающих

Ст.11, ч.1,2,3,5,6 ст. 15, части 1,2 ст.17, части 1,2 ст.19, ч.2 ст. 21, часть 1 ст. 22, ст.24, части 1,3 ст.29, ст. 32, части 1,3,4,5 ст. 34, ст. 35, ст. 36 Федерального закона от 30.03.1999г. №52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»; части 2, 3 ст. 5, ч. 1 ст. 9, ч. 1 ст. 10, ст. 11, ст. 13, ст.17 Федерального закона от 17.09.1998г. №157-ФЗ «Об иммунопрофилактике инфекционных болезней»;ч. 4 ст. 8 Федерального закона от 18.06.2001г. № 77-ФЗ «О предупреждении распространения туберкулеза в РФ», ст. 12 Федерального закона от 23.02.2013 г. №15-ФЗ «Об охране здоровья граждан от воздействия окружающего табачного дыма и последствий потребления табака»; подпункт в) п.6 Постановления Правительства Российской Федерации от 25.12.01 №892 «О реализации Федерального закона «О

предупреждении распространения туберкулеза в Российской Федерации»; ст.3, ст.4, часть 1 ст.5, часть 4 ст.9, часть 1 ст. 17, ст.16, статьи 19, 20, 22, 23, часть 1 ст.24 Федерального закона от 02.01.2000г. №29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»; Постановление Правительства Российской Федерации от 9 марта 2010 г. № 132 «Об обязательных требованиях в отношении отдельных видов продукции и связанных с требованиями к ней процессов проектирования (включая изыскания), производства, строительства, монтажа, наладки, эксплуатации, хранения, перевозки, реализации и утилизации, содержащихся в технических регламентах Республики Казахстан, являющейся государством – участником таможенного союза»: пункт 5-16, пункты 32,33,35-41,44-48 технического регламента «Требования к безопасности синтетических моющих средств и товаров бытовой химии», утвержденного Постановлением Правительства Республики Казахстан от 4 марта 2008 г. № 217, приложение № 2; пункты 7,9,17, абзац первый пункта 28, пункты 46-51, 54-60, 62-77 технического регламента «Требования к безопасности продуктов мукомольно-крупяной промышленности, крахмальной продукции», утвержденного Постановлением Правительства Республики Казахстан от 26 апреля 2008 г. № 392, приложение № 5; пункты 34,35,36,37,38, 84-88, 111-113 технического регламента «Требования к безопасности хлеба и хлебобулочных, кондитерских изделий», утвержденного Постановлением Правительства Республики Казахстан от 26 мая 2008 г. № 496, приложение № 8; Пункты 28, 29, 34-40 Технического регламента «Требования к безопасности плодов, овощей, корнеплодов и продуктов их переработки». Утвержденного Постановлением Правительства Республики Казахстан от 6 июня 2008 г. № 541, приложение № 10; пункты 14, 57-59, 62-64 технического регламента «Требования к безопасности рыбы и рыбной продукции», утвержденного Постановлением Правительства Республики Казахстан от 19 мая 2009 г. № 743, приложение № 13; глава II «Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенических требований к товарам, подлежащих санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)», утвержденные Решением комиссии таможенного союза от 28.05.2010 г. № 299; ст.ст. 3-8 технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции»; статьи 1-5 Технического регламента Таможенного «О безопасности упаковки» (ТР ТС 005/2011), утвержденного решением комиссии Таможенного союза от 16 августа 2011 г. №769 «О принятии технического регламента таможенного союза «О безопасности упаковки»; статьи 1-8, часть 1 ст.10, статьи 11-16, части 7-11 статьи 17, ст.18, 20-21, часть 1 ст.23, части 1, 2 статьи 24 Технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» ТР ТС 021/2011, утвержденного решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011№880 «О принятии Технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции»; статьи 1-5 Технического регламента Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки» ТР ТС 022/2011, утвержденного решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 №881 «О принятии Технического регламента Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки»; статьи 1-5. Части 1,4,9,11012 статьи 8 Технического регламента Таможенного союза «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей» ТР ТС 023/2011, утвержденного решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 №882 «О принятии Технического регламента Таможенного союза «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей»; ст.1 главы 1, статьи 2,4,5 главы 2, части 1,2 главы 3, глава 4, статьи 6-8 главы 4, статья 14 главы 5, ст.18, часть 1 ст.20 главы 6, глава 7 Технического регламента Таможенного союза «Технический регламент на масложировую продукцию» ТР ТС 024/2011, утвержденного решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011г. №883 «О принятии Технического регламента Таможенного союза «Технический регламент на масложировую продукцию»; статьи 1-9, статьи 1-3 ст.0, статьи 11,12, Технического регламента Таможенного союза «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технических вспомогательных средств» ТР ТС 029/2012, утвержденного решением Комиссии Таможенного союза от 20.07.2012 №58 «О принятии Технического регламента Таможенного союза «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технических вспомогательных средств»; раздел II, пункты 7,8,9,13 раздела IV, пункты 30,32,33,35,36 раздела VII, пункт 47 раздела IX, пункты 48-55 раздела X, пункты 60-62,65 раздела XI, пункты 66-83,86-96 раздела XII, раздел XIII, пункты 99-101, 103 раздела XIV,

пункты 111-113 раздела XV Технического регламента Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции» ТР ТС 033/213, принятого решением Совета Евразийской экономической комиссии от 9 октября 2013г. №67 «О техническом регламенте Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции»; пункты 2,3 раздела I, разделы II, III, пункты 9-12 раздела IV, пункты 13-17, 19 раздела V; пункты 104,105 раздела X, пункты 106-121,126 раздела XI, раздела XII, пункты 129,130,132,133,144 раздела XIII, раздел XIV, раздел XV Технического регламента Таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции» ТР ТС 034/2013, принятого решением Совета Евразийской экономической комиссии от 9 октября 2013г., №68 «О техническом регламенте Таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции»; разделы 1,2,3 СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов» (в ред. от 06.07.2011 г.), разделы 1,3 СанПиН 2.3.21324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»; СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», СанПиН 3.3686-21 «Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней», СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания населения», СП 2.2.3670-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям труда», 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», СанПиН 2.1.3684-21 «Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию территорий городских и сельских поселений, к водным объектам, питьевой воде и питьевому водоснабжению, атмосферному воздуху, почвам, жилым помещениям, эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий».

7. Постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации по COVID-19

1. Постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 22.05.2020 № 15 "Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил СП 3.1.3597-20 "Профилактика новой коронавирусной инфекции (COVID-19)";
2. Постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 13.04.2020 № 11 "О внесении изменения в постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 30.03.2020 № 9 "О дополнительных мерах по недопущению распространения COVID-2019"
3. Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 30 марта 2020 г. № 9 "О дополнительных мерах по недопущению распространения COVID-2019";
4. Разъяснение Главного государственного санитарного врача РФ от 23.03.2020 г. № 02/4745-2020-32 «О порядке реализации постановления от 18.03.2020 г.»;
5. Разъяснение Главного государственного санитарного врача РФ от 22.03.2020 г. № 02/4709-2020-27 «О порядке реализации постановления от 18.03.2020 г. № 7»;
6. Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 18.03.2020 № 7 «Об обеспечении режима изоляции в целях предотвращения COVID-19»;
7. Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13.03.2020 № 6 «О дополнительных мерах по снижению рисков распространения COVID-19»;
8. МР 3.1/2.3.6.0190-20 «Рекомендации по организации работы предприятий общественного питания в условиях сохранения рисков распространения COVID-19»;
9. Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 09.04.2021 № 12 «О внесении изменений в постановление Главного санитарного врача РФ от 18.03.2020 № 7 «Об обеспечении режима изоляции в целях предотвращения COVID-19»»;
10. Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 29.03.2021 № 10 «О внесении изменений в санитарно-эпидемиологические правила 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)», утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 30.06.2020 № 16»;

11. Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13.11.2020 № 34 «О внесении изменения в постановление Главного санитарного врача РФ от 16.10.2020 № 31 «О дополнительных мерах по снижению рисков распространения COVID-19 в период сезонного подъема заболеваемости острыми респираторными вирусными инфекциями и гриппом»;

12. Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 16.10.2020 № 31 «О дополнительных мерах по снижению рисков распространения COVID-19 в период сезонного подъема заболеваемости острыми респираторными вирусными инфекциями и гриппом»;

13. Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 18.09.2020 № 27 «О внесении изменений в постановление Главного санитарного врача РФ от 18.03.2020 № 7 «Об обеспечении режима изоляции в целях предотвращения COVID-19»;

14. Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 27.07.2020 № 22 «О внесении изменений в постановления Главного государственного санитарного врача РФ от 18.03.2020 № 7 и от 30.03.2020 № 9»;

15. Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 15.07.2020 № 21 «О внесении изменений в постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 30.03.2020 № 9»;

16. Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 07.07.2020 № 18 «О внесении изменений в постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 18.03.2020 № 7»;

17. Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 30.06.2020 № 16 «Об утверждении санитарно-эпидемиологические правила 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)»;

18. Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 02.03.2020 № 5 «О дополнительных мерах по снижению рисков завоза коронавирусной инфекции»;

19. Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 31.01.2020 № 3 «О проведении дополнительных санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий по недопущению завоза и распространения новой коронавирусной инфекции, вызванной 2019-nCov»;

20. Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 24.01.2020 № 2 «О дополнительных мероприятиях по недопущению завоза и распространения новой коронавирусной инфекции, вызванной 2019-nCov».

8. Рекомендации по организации работы предприятия общественного питания с целью недопущения заноса и распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)

1. Перед открытием предприятия провести генеральную уборку помещений с применением дезинфицирующих средств по вирусному режиму;
2. Организовать ежедневный (перед началом рабочей смены) «входной фильтр» с проведением бесконтактного контроля температуры тела сотрудников;
3. Отстранять от работы лиц с повышенной температурой тела и (или) с симптомами респираторных инфекций (кашель, насморк и пр.);
4. Организовать контроль за состоянием здоровья сотрудников в течение рабочего дня (визуальный контроль и термометрия);
5. Руководству предприятия уточнять состояние здоровья сотрудников и лиц, проживающих вместе с ними, информацию о возможных контактах с больными COVID-19

- лицами и лицами, вернувшимися из другой страны или субъекта Российской Федерации, путем опроса или анкетирования;
6. Допускать к работе сотрудников только с актуальными результатами предварительных и периодических медицинских осмотров, гигиенического обучения, наличием профилактических прививок;
 7. Временно отстранять от работы лиц из групп риска (старше 65 лет, имеющих хронические заболевания, сниженный иммунитет, беременных);
 8. Организовать для сотрудников при входе на предприятие место для обработки рук с оснащением:
 - кожными антисептиками, предназначенными для этих целей, с помощью установленных дозаторов (с содержанием этилового спирта не менее 70 % по массе, изопропилового – не менее 60 % по массе);
 - или парфюмерно-косметической продукцией (жидкости, лосьоны, гели) с содержанием этилового спирта не менее 70 % по массе, изопропилового – не менее 60 % по массе);
 - или дезинфицирующими салфетками.
 9. Обеспечить персонал для работы с посетителями:
 - одноразовыми масками (смена – не реже 1 раза в 3 часа) или многоразовыми масками со сменными фильтрами (смена фильтров – в соответствии с инструкциями);
 - дезинфицирующими салфетками;
 - кожными антисептиками для обработки рук.
 10. Исключить повторное использование одноразовых масок, использование увлажненных масок;
 11. Организовать контроль за использованием сотрудниками средств индивидуальной защиты;
 12. Организовать централизованный сбор использованных одноразовых масок (герметичная упаковка в 2 полиэтиленовых пакета);
 13. Ограничить доступ на предприятие лиц, не связанных с его деятельностью, кроме работ по обслуживанию производственного процесса (ремонт, обслуживание оборудования, и т. п.);
 14. Организовать посменную работу сотрудников;
 15. Разместить обеденные столы с соблюдением дистанцирования (1,5 м);
 16. Организовать для посетителей при входе места для обработки рук кожными антисептиками или дезинфицирующими салфетками;
 17. Обеспечить наличие условий для соблюдения правил личной гигиены посетителями: оборудование мест общего пользования дозаторами для мытья рук с мылом и для обработки рук кожными антисептиками (с содержанием этилового спирта не менее 70 % по массе, изопропилового – не менее 60 % по массе);
 18. Обеспечить обеззараживание воздуха в закрытых помещениях с постоянным нахождением в них сотрудников с помощью установки устройств для обеззараживания воздуха (бактерицидные облучатели-рециркуляторы, разрешенные для использования в присутствии людей в соответствии с паспортом на оборудование);
 19. Проветривать закрытые помещения с постоянным нахождением сотрудников каждые 2 часа;
 20. Проводить ежедневно (ежесменно) влажную уборку служебных помещений и мест общего пользования (комнаты приема пищи, отдыха, санитарных узлов) с применением дезинфицирующих средств вирулицидного действия;
 21. Проводить дезинфекцию с кратностью обработки каждые 2-4 часа всех контактных поверхностей (дверных ручек, выключателей, поручней, перил, поверхностей столов и пр.) с применением дезинфицирующих средств вирулицидного действия;
 22. Обеспечить наличие не менее 5-дневного запаса моющих и дезинфицирующих средств, средств индивидуальной защиты: масок, перчаток;
 23. Соблюдать режим использования и обработки столовой посуды:
 - обеспечить наличие достаточного количества одновременно используемой столовой посуды и столовых приборов в соответствии с потребностью предприятия;

- не допускать использование посуды с трещинами, сколами, отбитыми краями, деформированной, с поврежденной эмалью;
- рекомендуется оснастить предприятия посудомоечными машинами с дезинфицирующим эффектом;
- обеспечить механическую мойку посуды в моечной машине с применением режимов обработки, обеспечивающих дезинфекцию посуды и столовых приборов при максимальных температурных режимах;
- при выходе из строя посудомоечной машины и отсутствия условий для соблюдения режима мытья и дезинфекции посуды, обеспечить использование одноразовой посуды и столовых приборов;
- сбор использованной одноразовой посуды осуществлять в одноразовые плотнозакрываемые пластиковые пакеты с последующим удалением;
- при мытье столовой посуды и приборов ручным способом обеспечить обработку дезинфицирующими средствами в соответствии с инструкциями по применению.

9. Перечень должностных лиц, на которых возлагаются функции по осуществлению производственного контроля

Должностные лица (заведующие столовыми) ИП Литвинов С.В.:

- за соблюдением санитарно-гигиенических и противоэпидемических мероприятий, соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, за организацию производственного контроля.
- за своевременным прохождением медосмотров, флюорографии;
- за состоянием территории, своевременную дератизацию и дезинсекцию помещений, проведение лабораторных исследований по программе производственного контроля;
- за температурой воздуха в помещениях в холодное время года.
- за организацией питания и качественного приготовления пищи; проведение лабораторных исследований по программе производственного контроля;

10. Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам, профессиональной гигиенической подготовке и аттестации

№ п/п	Наименование должностей
1	Заведующая производством столовой
2	Старший повар
3	Повар
4	Кухонный работник
5	Раздатчик
6	Администратор зала

11. 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 местного самоуправления, Федеральную службу по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Ростовской области

№	Ситуации	Мероприятия
---	----------	-------------

п/п		
1	Отсутствие электроэнергии	- сообщение в администрацию и отдел образования, - организация ремонтных работ.
2	Отсутствие водоснабжения	- сообщение в администрацию и отдел образования, - доставка воды в нужном количестве, - остановка работы пищеблока.
3	Выход из строя технологического и холодильного оборудования	- сообщение в администрацию и отдел образования, - ограничение ассортимента блюд, - организация ремонта оборудования.
4	Аварийные ситуации на отопительных системах, отсутствие отопления	- сообщение в администрацию и отдел образования, - остановка работы гимназии, - организация ремонта отопительных систем.

12. Лицами, ответственными за осуществление производственного контроля, производятся следующие мероприятия

№ п/п	Наименование мероприятий	Периодичность
1.	Контроль за соблюдением санитарно-гигиенических требований	постоянно
2.	Организация и проведение профилактических медицинских осмотров работников	при приемке на работу и в соответствии с перечнем согласно п.9
3.	Проверка качества и своевременности уборки помещений, территории.	постоянно
4.	Контроль за качеством поступающих продуктов питания, соблюдение условий транспортировки, хранения и реализации пищевых продуктов.	постоянно
5.	Контроль за организацией рационального питания детей, качественным приготовлением пищи, организацией питьевого режима воспитанников, проведения витаминизации, хранением суточных проб.	постоянно
6.	Контроль за температурным режимом помещений для пребывания детей и режимом проветривания.	постоянно
7.	Обеспечение СИЗ, спецодеждой персонал образовательного учреждения.	постоянно
8.	Санпросветработа	постоянно
9.	Профилактика травматизма и несчастных случаев	постоянно

13. Перечень форм учета и отчетности по производственному контролю

1. Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья.
2. Журнал бракеража готовой кулинарной продукции.
3. Журнал здоровья.

4. Журнал учета температурного режима холодильного оборудования.
5. Журнал учета проведения уборок.

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

Вид исследований	Объект исследования (обследования)	Количество проб (исследований)	Кратность
Микробиологические исследования проб готовых блюд на соответствие требованиям санитарного законодательства (кроме МБОУ Александровская ООШ)	Салаты, сладкие блюда, напитки, вторые блюда, соусы, твороженные, яичные, овощные блюда	1 блюдо исследуемого приема пищи	1 раз в 12 месяцев
Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП)	Объекты производственного окружения, руки и санитарная одежда персонала	2 смыва	1 раз в год
Микробиологические исследования смывов на наличие возбудителей иерсиниозов (кроме МБОУ Александровская ООШ)	Оборудование, инвентарь в овощехранилищах и складах хранения овощей, цехе обработки овощей	2 смыва	1 раз в год
Исследование смыва на яйца гельминтов (кроме МБОУ Александровская ООШ)	Оборудование, инвентарь, тара, руки, спецодежда персонала, сырые пищевые продукты (рыба, мясо, зелень)	3 смыва	1 раз в год
Исследования питьевой воды на соответствие требованиям санитарных норм, правил и гигиенических нормативов по химическим и микробиологическим показателям	Вода питьевая водопроводная из разводящей сети помещений: моечных столовой и кухонной посуды; цехах: овощном, холодном, горячем.	1 проба	По органолептическим показателям – 1 раза в год, по микробиологическим – 1 раз в год

15. Программа производственного контроля за работой летней оздоровительной площадки с дневным пребыванием

1. Ответственным за осуществление производственного контроля является ИП Литвинов С.В.

2. Функции по осуществлению производственного контроля возложены на:

- МБОУ СОШ № 4, г. Аксай, ул. Ленина, д. 39 Зав. Производством Матеекин И. В.
- МБОУ СОШ №1, г. Аксай, ул. Гулаева, 129 Повар Сердюк Н. Ф.
- МБОУ Александровская ООШ, ул. Ленина, 13 Зав.Производством Солтанене С. М.
- МБОУ СОШ № 7 п. Реконструктор – ул. Ленина, 13 Повар Баданина О. Г.

- МБОУ Большелогская СОШ - х. Большой Лог, ул. Советская, 73 повар Борисова О.В.;
- МБОУ Мишкинская СОШ - , ст. Мишкинская ул. Просвещения, 30-а повар Бобырева И.В.;

3. Периодическим медицинским осмотрам, а также профессиональной гигиенической подготовке подлежат:

- МБОУ СОШ № 4 - 4 человека
- МБОУ СОШ № 1 - 2 человека
- МБОУ Александровская ООШ – 1 человек
- МБОУ СОШ № 7 п. Реконструктор – 2 человека
- МБОУ Большелогская СОШ – 2 человека;
- МБОУ Мишкинская СОШ – 2 человека;

4. Лицом, ответственным за осуществление производственного контроля, осуществляются следующие мероприятия:

№ п/п	Наименование мероприятий	Периодичность	Исполнитель
1.	Проверка сроков прохождения сотрудниками гигиенической подготовки и медицинских осмотров.	перед открытием смены	Зав. производством
2.	Проверка качества и своевременности уборки помещений, соблюдения режима дезинфекции, соблюдения правил личной гигиены.	ежедневно	Зав. производством
3.	Контроль за соответствием мебели росту и возрасту детей, правильностью ее расстановки.	перед открытием смены	Зав. производством
4.	Контроль за использованием помещений учреждения в соответствии с их назначением.	ежедневно	Зав. производством
5	Контроль за соблюдением гигиенических требований к естественному и искусственному освещению, световому режиму помещений.	ежедневно	Зав. производством
6	Контроль за состоянием источников водоснабжения.	ежедневно	Зав. производством

7.	Контроль за соблюдением гигиенических требований к воздушно-тепловому режиму, проветриванию помещений.	ежедневно	Зав. производством
8.	Контроль за состоянием оборудования, вывозом мусора	ежедневно	Зав. производством
9.	Проверка качества поступающей на реализацию продукции - документальная, а также сроков и условий ее транспортировки, хранения и реализации.	ежедневно	Зав. производством
10.	Проверка температуры воздуха внутри холодильных камер, другого холодильного оборудования.	ежедневно	Зав. производством
11.	Контроль за соблюдением гигиенических требований при организации питания, выполнением натуральных норм продуктов.	1 раз в 10 дней	Зав. производством
12.	Контроль за состоянием столовой и кухонной посуды и инвентаря	ежедневно	Зав. производством
13.	Контроль за приобретением моющих средств и уборочного инвентаря.	ежедневно	Зав. производством
14.	Отбор суточной пробы на пищеблоке. Контроль за ее хранением.	ежедневно	Зав. производством
15.	Контроль за технологией приготовления и качеством готовой пищи. Бракераж готовой пищи.	ежедневно перед раздачей пищи.	Зав. производством
16.	Контроль за обеспечением дезинфекционными средствами в достаточном количестве	ежедневно	Зав. производством