



УТВЕРЖДЕНО:

Программа производственного контроля за соблюдением санитарных противозидемических мероприятий в школьных столовых
МАОУ «Аромашевская СОШ им.В.Д.Карманцкого»

1. Характеристика объектов:

Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение «Аромашевская СОШ им.В.Д.Карманцкого»
Юридический адрес юридического лица: 627350 Тюменская область Аромашевский район с.Аромашево ул. Октябрьская, д. 35
Фактический адрес объекта: 627350 Тюменская область Аромашевский район с.Аромашево ул.Октябрьская,35
627376, Россия, Тюменская область, Аромашевский район, д.Карманца, ул.Мира, д.11А;
627365, Россия, Тюменская область, Аромашевский район, с.Куротово, ул.Советская, д.28;
627357, Россия, Тюменская область, Аромашевский район, с.Магиновка, ул.Школьная, д.4;
627368, Россия, Тюменская область, Аромашевский район, с.Новопетрово, ул.Школьная, д.3;
627374, Россия, Тюменская область, Аромашевский район, с.Русаково, ул.Береговая, д.4;
627375, Россия, Тюменская область, Аромашевский район, с.Сорочкино, ул.Молодежная,1;
627356, Россия, Тюменская область, Аромашевский район, д.Новоагтулда, ул.Сагавата Юлаева, д.77;
627354, Россия, Тюменская область, Аромашевский район, с.Слободички, пер.Школьный, д.4;
627360, Россия, Тюменская область, Аромашевский район, д.Юрминка, ул.Школьная, д.9А;
627350,Россия, Тюменская область, Аромашевский район, с.Аромашево, ул.Октябрьская 25 д25

Вид деятельности: Питание обучающихся в МАОУ «Аромашевская СОШ им. В.Д.Карманцкого»
Набор помещений:

- Столовая-10, кухня -10, санузлы -10.
• Канализация –централизованное

- Водоснабжение – централизованное
- Отопление – газовое, нефтяное
- Телефоны -сотовая связь
- Электроосвещение - соответствует норме
- Сигнализация – пожарная
- Вентиляция - естественная, за счет внутренних вентиляционных каналов
- Освещение - комбинированное, естественное за счет оконных проемов и искусственное за счет люминесцентных ламп, достаточное, соответствует требованиям СанПин.

2. Производственный контроль за соблюдением санитарных и противоэпидемических мероприятий осуществляется на основе следующих нормативно-правовых документов.

2.1. Санитарно - эпидемиологические требования к организации питания учащихся в ОУ, учреждениях начального и среднего профессионального образования санитарно - эпидемиологические правила и нормативы СанПин 2.4.5.2409 -08

3. Функции по осуществлению производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнении санитарных противоэпидемических мероприятий возложены на руководителя и заведующую столовыми.

4. Производственный контроль

Производственный лабораторный контроль осуществляется по договору с Филиалом ФГУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии»

Перечень лабораторных исследований в школьный столовых

№	Исследуемый материал (вид исследований)	Место отбора (объект исследования)	Нормативный документ	Срок	Ответственный
1.	Смывы на яйца гельминтов и цисты патогенных кишечных простейших; возбудителей иерсиниозов	в пищеблоках: с разделочных столов и досок для готовой пищи, овощей, с дверных ручек, рук персонала, в столовых: с посуды, клеенок, скатертей, столов	Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 28 января 2021 г. N 4 "Об утверждении санитарных правил и норм СанПин 3.3686-21 "Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней" МР 2.4.0179-20 «Рекомендации по	1 раз в год	Руководитель Заведующая столовыми

			организации питания обучающихся ОУ», приложение 5		
3.	Исследования холодной водопроводной воды; исследования горячей водопроводной воды	Пищевые блоки	СП 2.4.3648-20 п.2.6.2. СанПиН 1.2.3685-21 глава 3	1 раз в год по химическим показателям, 2 раза по микробиологическим показателям	Руководитель Заведующая столовыми
4.	Измерение температуры горячей воды по четырем точкам;	Пищевые блоки	СП 2.4.3648-20 п.2.6.2 СанПиН 2.1.3684-21, раздел 4	1 раз в год	Руководитель Заведующая столовыми
5.	Инструментальные измерения параметров микроклимата	Столовая Производственные цеха пищевых блоков	СП 2.4.3648-20 п.2.7 СанПиН 1.2.3685-21 глава 5 таблица 5.34	2 раза в год теплый и холодный периоды	Руководитель Заведующая столовыми
7.	Инструментальные замеры параметров шума	Производственные цеха пищевых блоков	СП 2.4.3648-20 СанПиН 1.2.3685-21 глава 5	1 раз в 2 года	Руководитель Заведующая столовыми
11.	Микробиологические исследования проб готовых блюд	Саляты, вторые блюда, гарниры, творожные, овощные блюда	МР 2.4.0179-20 «Рекомендации по организации питания обучающихся ОУ» Приложение 5	1 раз в квартал	Руководитель Заведующая столовыми
12.	Калорийность, выход блюд, соответствие химического состава блюд рецептуре	Саляты, вторые блюда, гарниры, творожные, овощные блюда	МР 2.4.0179-20 «Рекомендации по организации питания обучающихся ОУ» Приложение 5 СанПиН 2.3./2.4. 3570-20	1 раз в год	Руководитель Заведующая столовыми
13.	Микробиологические исследования сырой	Мясная продукция, мясо птицы, рыба, молочные	Технический регламент таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»	1 раз в год	Руководитель

	продукции	продукты			Заведующая столовыми
14.	Исследование плодовоовощной продукции на содержание нитратов	Фрукты, овощи	Технический регламент таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»	1 раза в год	Руководитель Заведующая столовыми
15.	Санитарно-химическое исследование сырой продукции	Мясная продукция Рыба Молочные продукты	Технический регламент таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»	1 раза в год	Руководитель Заведующая столовыми

5. Мероприятия по контролю

П.п.	Мероприятия	Срок	Где обсуждалось.
1	Организация питания	Январь, сентябрь	Производственное совещание
2	Охрана труда и соблюдение правил техники безопасности	сентябрь	Производственное совещание
3	Выполнение графика проветривания помещений	сентябрь	Производственное совещание
4	Своевременное прохождение сотрудниками мед. осмотров	январь	Производственное совещание

6. Перечень форм отчетности, связанный с осуществлением производственного контроля в лагере с дневным пребыванием

1. Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях.
2. Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции.
3. Гигиенический журнал.
4. Журнал учета температурного режима холодильного оборудования.

5. Журнал бракеража готовой пищевой продукции.

7. Перечень аварийных ситуаций и других ситуаций, связанных с приостановлением работы школьных столовых

Своевременное информирование Роспотребнадзора, органов местного самоуправления при возникновении перечисленных ситуаций:

- отключение электроэнергии;
- выхода из строя холодильного и технологического оборудования;
- отсутствия горячей воды;
- аварии канализационной системы;
- сообщение об инфекционном заболевании, отравлении и др.

8. Мероприятия, проведение которых необходимо для производственного контроля за соблюдением санитарных правил:

№	Мероприятия контроля	Сроки	Ответственный за проведение контроля
1	Наличие договора на вывоз ТБО	постоянно	Руководитель
2	Наличие договора с поставщиками продуктов питания	постоянно	Руководитель