

**Программа производственного контроля
за соблюдением санитарных правил и выполнением
санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий
в МБОУ Михайловской СОШ**

Пояснительная записка

| | | | |
|--|---|--------|---------------|
| Наименование юридического лица: | муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение Михайловская средняя общеобразовательная школа | | |
| Ф. И. О. директора, телефон: | Галацан Ольга Владимировна, 8-929-819-51-73 | | |
| Юридический адрес: | 347071, Ростовская область, Тагинский район, х. Михайлов, ул. 40 лет Пионерии, 25, тел/факс (86397) 2-51-21 | | |
| Фактический адрес: | 347071, Ростовская область, Тагинский район, х. Михайлов, ул. 40 лет Пионерии, 25, тел/факс (86397) 2-51-21 | | |
| Количество работников: | 46 | | |
| Количество обучающихся: | 234 | | |
| Свидетельство о государственной регистрации | 61- А3 | 309524 | от 25.04.2013 |
| ОГРН | 1026101644546 | | |
| ИНН | 6134007880 | | |
| Лицензия осуществление образовательной деятельности | на | № 3540 | от 10.07.2013 |

1. Настоящая Программа за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемических (профилактических) мероприятий разработана на основании требований статьи 32 Федерального закона от 30.03.1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» и постановлением главного государственного санитарного врача РФ от 13.07.2001 г. № 18 «О введении в действие Санитарных правил – СП 1.1.1058-01».
2. Необходимые изменения, дополнения в программу производственного контроля вносятся при изменении вида деятельности, вводе в эксплуатацию новых помещений, реконструкции старых, других существенных изменениях деятельности юридического лица.

3. Виды деятельности, которые осуществляет образовательная организация:

- начальное общее образование,
- основное общее образование;
- среднее общее образование;
- дополнительное образование детей.

Раздел 1. Перечень официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью:

- Федеральный закон от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- Федеральный закон от 2 января 2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
- ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» - статья 22. Требования к организации и проведению производственного контроля за качеством и безопасностью пищевых продуктов, материалов и изделий;
- ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» - статья 10. Обеспечение безопасности пищевой продукции в процессе ее производства (изготовления), хранения, перевозки (транспортирования), реализации;
- СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», п.2.1.;
 - СанПиН 1.2.3685-21. Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания
- СП 1.1.1058-01. 1.1 Общие вопросы. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением Санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий. Санитарные правила;
- ГОСТ Р 56671-2015 «Рекомендации по разработке и внедрению процедур, основанных на принципах ХАССП»;
- ГОСТ Р ИСО 22000-2019. «Система менеджмента безопасности пищевой продукции. Требования к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции»;
- ГОСТ Р 56237-2014 (ИСО 5667-5:2006). Национальный стандарт Российской Федерации. Вода питьевая. Отбор проб на станциях водоподготовки и в трубопроводных распределительных системах;
- Р 2.2.2006-05. 2.2. Гигиена труда. Руководство по гигиенической оценке факторов рабочей среды и трудового процесса. Критерии и классификация условий труда;
- СанПиН 2.3.2.1324-03. 2.3.2. Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы;
- СП 60.13330.2016. Свод правил. Отопление, вентиляция и кондиционирование воздуха. Актуализированная редакция СНиП 41-01-2003;
- МУ № 4425-87 «Санитарно-гигиенический контроль систем вентиляции производственных помещений»;
- МУ 2.2.4.706-98/МУ ОТ РМ 01-98. 2.2.4. Физические факторы производственной среды. Оценка освещения рабочих мест. Методические указания;
- НРБ-99/2009. СанПиН 2.6.1.2523-09. Нормы радиационной безопасности. Санитарные правила и нормативы;
- МР 2.3.6.0233-21 «Методические рекомендации к организации общественного питания населения»;
- МР 2.4.0179-20 «Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций»;

- МР 2.4.0180-20 «Родительский контроль за организацией горячего питания в общеобразовательных организациях»;
- Приказ Министерства здравоохранения РФ от 28.01.2021 №29н «Об утверждении Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников, предусмотренных частью четвертой статьи 213 Трудового кодекса Российской Федерации, Перечня медицинских противопоказаний к осуществлению работ с вредными и (или) опасными производственными факторами, а также работам, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры».

Раздел 2. Перечень должностных лиц (работников), на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля

| № | Ф.И.О. | Занимаемая должность | Приказ о назначении |
|---|---------------------------------|-----------------------------|---------------------------------|
| 1 | Галацан Ольга Владимировна | Директор | Приказ от 01.09.2022 года № 161 |
| 2 | Левченко Вера Николаевна | Завхоз | Приказ от 01.09.2022 года № 161 |
| 3 | Карпова Янина Валерьевна | Заместитель директора по ВР | Приказ от 01.09.2022 года № 161 |
| 4 | Сульженко Людмила Александровна | Заведующий производством | Приказ от 01.09.2022 года № 161 |
| 5 | Иванова Ирина Александровна | Ответственный по питанию | Приказ от 01.09.2022 года № 161 |
| 6 | Машкова Галина Валентиновна | Медицинская сестра | Приказ от 01.09.2022 года № 161 |

Раздел 3. Перечень химических веществ, биологических, физических и иных факторов, а также объектов производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для человека и среды его обитания (контрольных критических точек) в отношении которых необходима организация лабораторных исследований и испытаний, с указанием точек, в которых осуществляется отбор проб (проводятся лабораторные исследования и испытания), и периодичности отбора проб (проведение лабораторных исследований и испытаний)

| № | Вид исследований | Объект исследования (обследования) | Количество, не менее | Кратность, не реже |
|---|---|---|----------------------|--------------------|
| 1 | Контроль за содержанием действующих веществ дезинфицирующих средств | Дезинфицирующие, моющие средства (при отсутствии оригинальной маркировки на емкости со средством) | 1 | Ежедневно |

Раздел 4. Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам, профессиональной гигиенической подготовке и аттестации

| № | Профессия | Наименование вредных и (или) опасных производственных | Периодичность осмотров | Участие врачей-специалистов | Лабораторные и функциональные исследования |
|---|-----------|---|------------------------|-----------------------------|--|
| | | | | | |

| | | | | | |
|---|---------------------|--|-------------|--|---|
| | | факторов | | | |
| 1 | Работники пищеблока | Работы, где имеется контакт с пищевыми продуктами в процессе их производства, хранения, транспортировки и реализации (в организациях пищевых и перерабатывающих отраслей промышленности, сельского хозяйства, пунктах, базах, складах хранения и реализации, в транспортных организациях, организациях торговли, общественного питания, на пищеблоках всех учреждений и организаций) | 1 раз в год | Врач-оториноларинголог Врач-дерматовенеролог Врач-стоматолог | 1. Исследование крови на сифилис. 2. Исследования на носительство возбудителей кишечных инфекций и серологическое обследование на брюшной тиф при поступлении на работу и в дальнейшем – по эпид.показаниям. 3. Исследования на гельминтозы при поступлении на работу и в дальнейшем - не реже 1 раза в год либо по эпид.показаниям. 4. Мазок из зева и носа на наличие патогенного стафилококка при поступлении на работу, в дальнейшем – по медицинским и эпид.показаниям. |

Раздел 5. Перечень осуществляемых юридическим лицом работ и услуг, выпускаемой продукции, а также видов деятельности, представляющих потенциальную опасность для человека и подлежащих санитарно-эпидемиологической оценке, сертификации, лицензированию.

5.1. Перечень услуг при организации питания детей:

- организация горячего питания;
- питание детей с ограниченными возможностями здоровья;
- организация дополнительного питания.

5.2. Техничко-технологические карты.

5.3. Среднесуточные наборы пищевой продукции для организации питания детей от 7 до 18 лет (в нетто г, мл, на 1 ребенка в сутки)

| № | Наименование пищевой продукции или группы пищевой продукции | Итого за сутки | |
|---|---|----------------|-----------------|
| | | 7-11 лет | 12 лет и старше |

| | | | |
|----|---|-----|-----|
| 1 | Хлеб ржаной | 80 | 120 |
| 2 | Хлеб пшеничный | 150 | 200 |
| 3 | Мука пшеничная | 15 | 20 |
| 4 | Крупы, бобовые | 45 | 50 |
| 5 | Макаронные изделия | 15 | 20 |
| 6 | Картофель | 187 | 187 |
| 7 | Овощи (свежие, мороженые, консервированные), включая соленые и квашеные (не более 10% от общего количества овощей), в т.ч. томат-пюре, зелень, г | 280 | 320 |
| 8 | Фрукты свежие | 185 | 185 |
| 9 | Сухофрукты | 15 | 20 |
| 10 | Соки плодовоовощные, напитки витаминизированные, в т.ч. инстантные | 200 | 200 |
| 11 | Мясо 1-й категории | 70 | 78 |
| 12 | Субпродукты (печень, язык, сердце) | 30 | 40 |
| 13 | Птица (цыплята-бройлеры потрошенные - 1 кат) | 35 | 53 |
| 14 | Рыба (филе), в т.ч. филе слабо или малосоленое | 58 | 77 |
| 15 | Молоко | 300 | 350 |
| 16 | Кисломолочная пищевая продукция | 150 | 180 |
| 17 | Творог (5% - 9% м.д.ж.) | 50 | 60 |
| 18 | Сыр | 10 | 15 |
| 19 | Сметана | 10 | 10 |
| 20 | Масло сливочное | 30 | 35 |
| 21 | Масло растительное | 15 | 18 |
| 22 | Яйцо, шт. | 1 | 1 |
| 23 | Сахар (в том числе для приготовления блюд и напитков, в случае использования пищевой продукции промышленного выпуска, содержащих сахар, выдача сахара должна быть уменьшена в зависимости от его содержания в используемом готовой пищевой продукции) | 30 | 35 |
| 24 | Кондитерские изделия | 10 | 15 |
| 25 | Чай | 1 | 2 |
| 26 | Какао-порошок | 1 | 1,2 |
| 27 | Кофейный напиток | 2 | 2 |
| 28 | Дрожжи хлебопекарные | 0,2 | 0,3 |
| 29 | Крахмал | 3 | 4 |
| 30 | Соль пищевая поваренная йодированная | 3 | 5 |
| 31 | Специи | 2 | 2 |

5.4. Перечень пищевой продукции, которая не допускается при организации питания детей.

| № | Наименование пищевой продукции |
|---|---|
| 1 | Пищевая продукция без маркировки и (или) с истекшими сроками годности и (или) признаками недоброкачества. |
| 2 | Пищевая продукция, не соответствующая требованиям технических регламентов Таможенного союза. |
| 3 | Мясо сельскохозяйственных животных и птицы, рыба, не прошедшие ветеринарно-санитарную экспертизу. |
| 4 | Субпродукты, кроме говяжьих печени, языка, сердца. |
| 5 | Непотрошенная птица. |
| 6 | Мясо диких животных. |

| | |
|----|---|
| 7 | Яйца и мясо водоплавающих птиц. |
| 8 | Яйца с загрязненной и (или) поврежденной скорлупой, а также яйца из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам. |
| 9 | Консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные, "хлопуши", банки с ржавчиной, деформированные. |
| 10 | Крупа, мука, сухофрукты, загрязненные различными примесями или зараженные амбарными вредителями. |
| 11 | Пищевая продукция домашнего (не промышленного) изготовления. |
| 12 | Кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты). |
| 13 | Зельцы, изделия из мясной обрезки, диафрагмы; рулеты из мякоти голов, кровяные и ливерные колбасы, заливные блюда (мясные и рыбные), студни, форшмак из сельди. |
| 14 | Макароны по-флотски (с фаршем), макароны с рубленым яйцом. |
| 15 | Творог из непастеризованного молока, фляжный творог, фляжную сметану без термической обработки. |
| 16 | Простокваша - "самоквас". |
| 17 | Грибы и продукты (кулинарные изделия), из них приготовленные. |
| 18 | Квас. |
| 19 | Соки концентрированные диффузионные. |
| 20 | Молоко и молочная продукция из хозяйств, неблагополучных по заболеваемости продуктивных сельскохозяйственных животных, а также не прошедшая первичную обработку и пастеризацию. |
| 21 | Сырокопченые мясные гастрономические изделия и колбасы. |
| 22 | Блюда, изготовленные из мяса, птицы, рыбы (кроме соленой), не прошедших тепловую обработку. |
| 23 | Масло растительное пальмовое, рапсовое, кокосовое, хлопковое. |
| 24 | Жареные во фритюре пищевая продукция и продукция общественного питания. |
| 25 | Уксус, горчица, хрен, перец острый (красный, черный). |
| 26 | Острые соусы, кетчупы, майонез. |
| 27 | Овощи и фрукты консервированные, содержащие уксус. |
| 28 | Кофе натуральный; тонизирующие напитки (в том числе энергетические). |
| 29 | Кулинарные, гидрогенизированные масла и жиры, маргарин (кроме выпечки). |
| 30 | Ядро абрикосовой косточки, арахис. |
| 31 | Газированные напитки; газированная вода питьевая. |
| 32 | Молочная продукция и мороженое на основе растительных жиров. |
| 33 | Жевательная резинка. |
| 34 | Кумыс, кисломолочная продукция с содержанием этанола (более 0,5%). |
| 35 | Карамель, в том числе леденцовая. |
| 36 | Холодные напитки и морсы (без термической обработки) из плодово-ягодного сырья. |
| 37 | Окрошки и холодные супы. |
| 38 | Яичница-глазунья. |
| 39 | Паштеты, блинчики с мясом и с творогом. |
| 40 | Блюда из (или на основе) сухих пищевых концентратов, в том числе быстрого приготовления. |
| 41 | Картофельные и кукурузные чипсы, снеки. |
| 42 | Изделия из рубленого мяса и рыбы, салаты, блины и оладьи, приготовленные в условиях палаточного лагеря. |
| 43 | Сырки творожные; изделия творожные более 9% жирности. |
| 44 | Молоко и молочные напитки стерилизованные менее 2,5% и более 3,5% жирности; кисломолочные напитки менее 2,5% и более 3,5% жирности. |
| 45 | Готовые кулинарные блюда, не входящие в меню текущего дня, реализуемые через буфеты. |

Раздел 6. Мероприятие, предусматривающие обоснование безопасности для человека и окружающей среды продукции и технологии ее производства, критериев ее безопасности и (или) безвредности факторов производственной и окружающей среды и разработка методов контроля, в том числе при хранении, транспортировке, реализации и утилизации продукции, а также безопасности выполнения работ, оказания услуг.

6.1. Контроль качества и безопасности поступающих пищевых продуктов, продовольственного сырья.

| № | Виды контроля | Реализация | Периодичность контроля | Лица, проводящие контроль | Формы учета (регистрации) результатов контроля |
|----------|--|--|-------------------------------|----------------------------------|---|
| 1 | Контроль за соответствием технологического процесса действующей нормативной и технической документации | Проверка подлинности и действительности через внешние реестры – декларация о соответствии - реестр Росаккредитации – ветеринарные сопроводительные документы – ВЕТИС «Меркурий». Сертификаты | Каждая партия | Завхоз | Декларации, свидетельства и другие документы о качестве и безопасности продукции. Сертификат |
| 2 | Контроль соответствия видов и наименований поступившей продукции к партии, указанной в товаросопроводительной документации | Сравнение маркировки и данных из товаросопроводительной документации и требованиями контракта | Каждая партия | Завхоз | Сертификат |
| 3 | Контроль принадлежности продукции к партии, указанной в товаросопроводительной документации | Сравнение наименования продукции и товаросопроводительной документации | Каждая партия | Завхоз | Накладная, контракт |
| 4 | Контроль соответствия упаковки и маркировки товара требованиям санитарных правил и технических регламентов | Сравнение состояния упаковки и маркировки товара требованиям санитарных правил и технических регламентов в соответствии с инструкцией | Каждая партия | Завхоз | Контракт Сертификат |
| 5 | Визуальный контроль за отсутствием явных признаков | Осуществление контроля в соответствии с инструкцией по | Каждая партия | Заведующий производством | Визуальный контроль |

| | | | | |
|---------------------------------|--|--|--|--|
| недоброкачественности продукции | органолептической оценке доброкачественности поступающих продуктов | | | |
|---------------------------------|--|--|--|--|

6.2. Производственный контроль на этапах технологического процесса.

| № | Виды контроля | Реализация | Периодичность контроля | Лица, проводящие контроль | Формы учета (регистрации) результатов контроля |
|--|--|--|-----------------------------|--|--|
| 1 | Контроль за соответствием технологического процесса действующей нормативной и технической документации | Контроль заказчика и учредителя при разработке технических документов | При составлении документов | Директор | Техкарты, ТТК и т.п. |
| 2 | Контроль за соблюдением поточности технологического процесса – блок-схемы | Плакаты и наглядные пособия в производственных помещениях | Ежедневно | Ответственный по питанию, Медицинская сестра | Визуальный контроль |
| Определение контрольных критических точек и нормируемых показателей | | | | | |
| 3 | Хранение скоропортящейся пищевой продукции и продовольственного сырья | Контроль сроков и условий хранения пищевой продукции | ежедневно | Завхоз | Журнал учета |
| 4 | | Контроль температуры и влажности на складе | ежедневно | Завхоз | Журнал учета температуры и относительной влажности |
| 5 | | Контроль температуры холодильного оборудования | ежедневно | Ответственный по питанию Медицинская сестра | Журнал учета температуры |
| 6 | Приготовление холодных закусок из сырых овощей | Соблюдение технологии приготовления блюд по технологическим картам | Каждый технологический цикл | Ответственный по питанию | Визуальный контроль |
| 7 | | Контроль обработки сырых овощей | | Повар | Визуальный контроль |
| 8 | Приготовление изделий из мяса и рыбы | Соблюдение технологии приготовления блюд по технологическим документам | Каждый технологический цикл | Ответственный по питанию Повар | Визуальный контроль |
| 9 | | Контроль достаточной термической обработки (контроль | | Повар | Термощуп |

| | | | | | |
|----|------------------------------|--|-----------|------------------------------|--------|
| | | температуры в толще блюд) | | | |
| 10 | Обработка посуды и инвентаря | Содержание действующих веществ дезинфицирующих средств в рабочих растворах | Ежедневно | Завхоз Медицинская сестра | Журнал |
| 11 | | Обработка инвентаря для сырой готовой продукции | Ежедневно | Медицинская сестра Повар | Журнал |

6.3. Контроль качества и безопасности готовой продукции.

| № | Виды контроля | Реализация | Периодичность контроля | Лица, проводящие контроль | Формы учета (регистрации) результатов контроля |
|---|--|--|-----------------------------|---------------------------|--|
| 1 | Контроль органолептической показателей при каждой приемке продукции, не требующей кулинарной обработки | Соблюдение инструкции по органической оценке пищевых продуктов, не требующей кулинарной обработки | Каждая партия | Завхоз | Журнал |
| 2 | Критерии готовности в технологической документации – температура внутри готовых изделий, общая температура при хранении и выдаче готовой продукции | Использование термометров с шупом для измерения температуры внутри блюд, а также наружной температуры готовой пищи | Каждый технологический цикл | Ответственный по питанию | Журнал |

6.4. Контроль за хранением транспортировкой, реализацией пищевых продуктов и продовольственного сырья.

| № | Вид контроля | Реализация (особенности, варианты) |
|---|--|---|
| 1 | Наличие специально предназначенного или специально оборудованного транспортного средства. | Проверка условий содержания и эксплуатации специального транспорта. |
| 2 | Соблюдение правила товарного соседства при транспортировке пищевых продуктов. | Проверка соблюдения правил товарного соседства при приемке пищевых продуктов. |
| 3 | Санитарное содержание транспортного средства. | Обследование условий содержания транспортного средства. |
| 4 | Наличие личной медицинской книжки у водителя (экспедитора) с отметками о своевременном прохождении медицинских осмотров. | Проверка личных медицинских книжек. |
| 5 | Соблюдение условий транспортировки (температура, влажность) для каждого вида пищевых продуктов, для скоропортящихся | Фотофиксация |

| | | |
|---|---|---|
| | продуктов – наличие охлаждаемого им изотермического транспорта. | |
| 6 | Контроль за соблюдением сроков и условий хранения продуктов (температурный режим в складских помещениях). | Мониторинг температурного режима с фиксацией в специальном журнале. |
| 7 | Оценка загруженности складских помещений, объем работающего холодильного оборудования количеству принимаемых скоропортящихся, особо скоропортящиеся и замороженных продуктов. | Паспортизация складских помещений и учет поступающего пищевого сырья. |
| 8 | Контроль за соблюдением правила товарного соседства. | Визуальный контроль соблюдения правил товарного соседства при хранении пищевых продуктов. |
| 9 | Наличие измерительных приборов (термометры, психометры). | Оснащение за счет учредителей образовательной организации. |

6.5. Контроль за санитарно-техническим состоянием помещений и оборудования.

| № | Виды контроля | Реализация | Периодичность контроля | Лица, проводящие контроль | Формы учета (регистрации) результатов контроля |
|---|---|--|---|------------------------------------|---|
| 1 | Санитарно-техническое состояние помещений и оборудования | Контроль и приведение в соответствие требованиям нормативных правовых актов | 2 раза в год | Завхоз Ответственный по питанию | Визуальный контроль, журнал |
| 2 | Наличие санитарно-технического оборудования в достаточном количестве | Контроль и приведение в соответствие требованиям нормативных документов | 1 раз в год | Завхоз Ответственный по питанию | Заявка |
| 3 | Контроль за соответствием объема и ассортимента вырабатываемой и реализуемой продукции расстановке технологического оборудования по ходу технологического процесса. | Контроль учредителями за оснащением пищеблока и соответствием его количеству питающихся и мощности столовой. | | Завхоз | |
| 4 | Контроль санитарно-технического состояния систем водоснабжения и канализации. | В зоне ответственности учредителей и самих образовательных организаций. | В соответствии с правилами эксплуатации | Завхоз | Журнал Акт готовности школы к началу учебного года |
| 5 | Техническое | | В | Завхоз | Журнал |

| | | | | | |
|---|--|--|---------------------------------------|--------|--------|
| | состояние технологического, холодильного и торгово-технологического оборудования. | | соответствию с правилами эксплуатации | | |
| 6 | Наличие условий для соблюдения правил личной гигиены (душевые, санузлы, раковины в цехах, мыло, полотенца и т.п.). | | Ежедневно | Завхоз | Журнал |

6.6. Контроль за санитарным состоянием помещений и оборудования.

| № | Виды контроля | Реализация | Периодичность контроля | Лица, проводящие контроль | Формы учета (регистрации) результатов контроля |
|---|--|---|------------------------|--|--|
| 1 | Контроль за содержанием пищеблока: производственных, складских и подсобных помещений, оборудования и инвентаря. | Использование средств экспресс-диагностики качества уборки и дезинфекции. | Ежедневно | Медицинская сестра Ответственный по питанию | Журнал |
| 2 | Контроль за соблюдением санитарно-противоэпидемического режима на производстве: режима мытья и дезинфекции (санитарная обработка) помещений, оборудования, инвентаря, условия хранения и использования моющих и дезинфекционных средств. | | | | |
| 3 | Лабораторные исследования смывов с оборудования, инвентаря, посуды (кухонной и столовой), а также смывов с рук и | Договор с аккредитованной микробиологической лабораторией. | 1 раз в год | Медицинская сестра | Журнал |

| | | | | | |
|---|--|---|--|--|---------|
| | спецодежды для объективной оценки санитарного содержания и эффективности проводимой дезинфекции – не реже 1 раза в год (МР 2.3.6.0233-21). | | | | |
| 4 | Инструментальный контроль температуры воды в моечных ваннах. | Наличие термометра для измерения температуры воды. | Ежедневно | Ответственный за питание | Журналы |
| 5 | Проверка обеспеченности уборочным инвентарем, моющими и дезинфицирующими средствами и условий хранения, наличия запаса дезинфицирующих средств, наличия разделения уборочного инвентаря по назначению и его маркировка, правильность учета дезинфекционных работ в профилактических целях на объект. | Нормы обеспечения инвентарем, централизованный выбор средств дезинфекции, моющих, инструкции. | Ежедневно | Медицинская сестра Ответственный по питанию | Журналы |
| 6 | Контроль за их эксплуатацией бактерицидных ламп – порядок и периодичность в МУ 2.3.975-00 «Применение ультрафиолетового бактерицидного излучения для обеззараживания воздушной среды помещений организаций пищевой промышленности, общественного питания и торговли продовольственными товарами». | Акт ввода в эксплуатацию бактерицидной установки или облучателя в журнале «Регистрации и контроля бактерицидной установки». | В соответствии со сроками эксплуатации | Медицинская сестра | журнал |

6.7. Контроль за состоянием производственной среды.

| № | Виды контроля | Реализация | Периодичность контроля | Лица, проводящие контроль | Формы учета (регистрации) результатов контроля |
|----------|--|---|-------------------------------|----------------------------------|---|
| 1 | <p>Проведение лабораторных и инструментальных исследований и измерений вредных и опасных производственных факторов на рабочих местах с установленными санитарными правилами:</p> <ul style="list-style-type: none"> – за содержанием вредных веществ в воздухе рабочей среды; – за микроклиматом производственных помещений; – за производственным шумом и вибрацией. | <p>Учредителями образовательных организаций на основе централизованного заказа услуг по лабораторному и инструментальному исследованию параметров производственной среды.</p> | 1 раз в год | Завхоз | Заявка |

6.8. Контроль личной гигиены и обучения персонала.

| № | Виды контроля | Реализация | Периодичность контроля | Лица, проводящие контроль | Формы учета (регистрации) результатов контроля |
|----------|---|---|-------------------------------|----------------------------------|---|
| 1 | Контроль за наличием у персонала личных медицинских книжек. | Проверка личных медицинских книжек | 1 раз в год | Медицинская сестра | Журнал |
| 2 | Контроль за своевременным прохождением предварительных, при поступлении, и периодических медицинских обследований, производением гигиенического обучения персонала. | Учет прохождения медицинских осмотров на бумажном и/или электронном носителях | 1 раз в год | Медицинская сестра | Журнал |
| 3 | Контроль за наличием | Учет специальной одежды и средств | 1 раз в год | Завхоз Ответственны | Заявка |

| | | | | | | | |
|-----------------------------|--|--|--|--|--|--|--|
| итого за полдник | | | | | | | |
| ужин | | | | | | | |
| итого за ужин | | | | | | | |
| Итого за день: | | | | | | | |
| День 2 | | | | | | | |
| завтрак | | | | | | | |
| итого за завтрак | | | | | | | |
| обед | | | | | | | |
| итого за обед | | | | | | | |
| полдник | | | | | | | |
| итого за полдник | | | | | | | |
| ужин | | | | | | | |
| итого за ужин | | | | | | | |
| Итого за день: | | | | | | | |
| ... | | | | | | | |
| Среднее значение за период: | | | | | | | |

6.10. Контроль наличия технологических документов

| Вид контроля | Реализация (особенности, варианты) |
|--|---|
| Наличие технологических карт, разработанных и утвержденных руководителем организации | Проверка 1 раз в год технологических карт. Проверка соответствия наименования блюд и кулинарных изделий, указываемых в меню их наименованиям, указанным в технологических документах. |

6.11. Перечень процедур, необходимых для обеспечения безопасности пищевой продукции в процессе ее производства (изготовления).

- выбор последовательности и поточности технологических операций производства (изготовления) пищевой продукции с целью исключения загрязнения продовольственного (пищевого) сырья и пищевой продукции;
- определение контролируемых этапов технологических операций и пищевой продукции на этапах ее производства (изготовления) в программах производственного контроля;
- проведение контроля за продовольственным (пищевым) сырьем, технологическими средствами, упаковочными материалами, изделиями, используемыми при производстве

- (изготовлении) пищевой продукции, а также за пищевой продукцией средствами, обеспечивающими необходимую достоверность и полноту контроля;
- проведение контроля за функционированием технологического оборудования в порядке, обеспечивающем производство (изготовление) пищевой продукции;
 - обеспечение документирования информации о контролируемых этапах технологических операций и результатов контроля пищевой продукции;
 - соблюдение условий хранения и перевозки (транспортирования) пищевой продукции;
 - содержание производственных помещений, технологического оборудования и инвентаря, используемых в процессе производства (изготовления) пищевой продукции, в состоянии, исключающим загрязнение пищевой продукции;
 - выбор способов и обеспечение соблюдения работниками правил личной гигиены в целях обеспечения безопасности пищевой продукции.
 - выбор обеспечивающих безопасность пищевой продукции способов, установление периодичности и проведение уборки, мойки, дезинфекции, дезинсекции и дератизации производственных помещений, технологического оборудования и инвентаря, используемых в процессе производства (изготовления) пищевой продукции;
 - ведение и хранение документации на бумажных и (или) электронных носителях, подтверждающей соответствие произведенной пищевой продукции требованиям, установленным настоящим техническим регламентом и (или) техническими регламентами Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции;
 - прослеживаемость пищевой продукции.

Раздел 7. Перечень форм учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля.

| № | Наименование форм учета и отчетности | Периодичность заполнения | Ответственное лицо |
|----------|---|---------------------------------|---------------------------|
| 1 | Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании | Ежедневно | Ответственный по питанию |
| 2 | Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях | Ежедневно | Заведующий производством |
| 3 | Журнал бракеража готовой пищевой продукции | Ежедневно | Ответственный по питанию |
| 4 | Журнал бракеража скоропортящейся (сырой) пищевой продукции | Ежедневно | Кладовщик |
| 5 | Ведомость контроля за рационом питания | Ежедневно | Ответственный по питанию |
| 6 | Журнал аварийных ситуаций | По факту | Завхоз |
| 7 | Журнал учета прихода и расхода дезинфицирующих средств | По факту | Завхоз |
| 8 | Журнал дезинфекции столовой посуды и столовых приборов | Ежедневно | Ответственный по питанию |
| 9 | Журнал контроля исправности пищевого и холодильного оборудования на пищеблоке | По факту | Завхоз |
| 10 | Журнал контроля санитарного состояния помещений, оборудования и кух.инвентаря | Ежедневно | Ответственный по питанию |

| | | | |
|----|--|-------------|--------------------|
| 11 | Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения | По факту | Медицинская сестра |
| 12 | Журнал ежедневного осмотра работников, занятых изготовлением продукции общественного питания и работников, непосредственно контактирующих с пищевой продукцией, в том числе с продовольственным сырьем, на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний (гигиенический журнал) | Ежедневно | Медицинская сестра |
| 13 | Отчет о внутренней проверке эффективности выполнения обеспечения безопасности пищевой продукции с учетом внедрения принципов ХАССП | 1 раз в год | Директор |

Раздел 8. 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, органов, уполномоченных осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор

| № | Перечень возможных аварийных ситуаций | Первоочередные мероприятия, направленные на ликвидацию | Ответственное должностное лицо | Органы и структуры, которые необходимо оповестить |
|---|--|--|--------------------------------|---|
| 1 | Сообщение о кишечном инфекционном заболевании, пищевом отравлении, связанном с употреблением изготовленных блюд (пищи) | Сообщить в Центр гигиены и эпидемиологии | Директор | Территориальные органы федерального органа исполнительной власти, осуществляющего федеральный государственный санитарно-эпидемиологический надзор |
| 2 | Перебои в подаче электроэнергии в работе систем водоснабжения, канализации, отопления, печи на пищеблоке | Сообщить в соответствующую службу | Завхоз | Территориальные органы федерального органа исполнительной власти, осуществляющего федеральный государственный санитарно-эпидемиологический надзор |
| 3 | Нарушение изоляции, обрыв электропроводов | Сообщить в соответствующую службу, заменить | Завхоз | Аварийно-диспетчерская служба, городские |

| | | | | |
|---|---------------------------|---|--------------------------|--|
| | | электропроводку | | электрические сети |
| 4 | Пожар | Сообщить в пожарную службу, вывести людей в безопасное место, использовать огнетушители | Первый обнаруживший | Пожарная служба, МЧС |
| 5 | Другие аварийные ситуации | Сообщить в соответствующую службу | Завхоз | Служба, в соответствии с возникшей аварийной ситуацией |
| 6 | | | Ответственный по питанию | |
| 7 | | | Директор | |

Программу разработали:

Завхоз: _____ Левченко В.Н.

Ответственный по питанию: _____ Карпова Я.В.