ПРОЕКТ

УТВЕРЖДАЮ

Директор МБОУ СОШ №37

Грановская Н.И.

Программа производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий

Пояснительная записка

Наименование
юридического лица:

Грановская Н.И
8(86369)2-83-12

Юридический адрес:
346930, Ростовская обл,
Г.Новошахтинск,
Ул.Королева , 2-б

Фактический адрес: 346930,
Ростовская обл,
Г.Новошахтинск,
Ул.Королева , 2-б

Количество работников: 27

Количество обучающихся: 269

Свидетельство о
государственной
регистрации №962043 серия
61-АЖ

ОГРН 10261024784088

ИНН 6151009863

Лицензия на осуществление
образовательной
деятельности

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, основное общее и среднее общее образование;
- дополнительное образование детей;
- организация питания 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. Оценкаосвещения 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

№ п/п	Фамилия Имя Отчество	Занимаемая должность	Приказ о назначении
1	Грановская Н.И.	Директор	№108-к от 25.11.2021г.
2	Фомина Е.А	Зам.директора по АХР	№57/1 от 01.10.2026г.
3	Фомина Е.А.	Ответственный по питанию	№57/1 от 01.10.2026г

Дополнение - наглядные пособия в цехах

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
Микробиологические исследования проб готовых блюд на соответствие требованиям санитарного законодательства	Салаты, сладкие блюда, напитки, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные блюда	2-3 блюда исследуемого приема пищи	1 раз в квартал
Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре	Суточный рацион питания	1	1 раз в год
Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП)	Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала	10 смывов	1 раз в год
Микробиологические исследования смывов на наличие возбудителей иерсиниозов	Оборудование, инвентарь в овощехранилищах и складах хранения овощей, цехе обработки овощей	5-10 смывов	1 раз в год
Исследования смывов на наличие яиц гельминтов	Оборудование, инвентарь, тара, руки, спецодежда персонала, сырые пищевые продукты (рыба, мясо, зелень)	10 смывов	1 раз в год
Исследования питьевой воды на соответствие требованиям санитарных норм, правил и гигиенических нормативов по химическим и микробиологическим показателям	Питьевая вода из разводящей сети помещений: моечных столовой и кухонной посуды; цехах: овощном, холодном, горячем, доготовочном (выборочно)	2 пробы	По химическим показателям - 1 раз в год, микробиологическим показателям - 2 раза в год
Исследование параметров микроклимата производственных помещений	Рабочее место	2	2 раза в год (в холодный и теплый периоды)
Исследование уровня искусственной освещенности в производственных помещениях	Рабочее место	2	1 раз в год в темное время суток
Исследование уровня шума в	Рабочее место	2	1 раз в год, а

производственных помещениях			также после реконструкции систем вентиляции; ремонта оборудования, являющегося источником шума
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

N п/п	Профессия	Наименование вредных и (или) опасных производственных факторов <1>	Периодичность осмотров	Участие врачей-специалистов	Лабораторные и функциональные исследования
1	2	3	4	5	6
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	Исследование крови на сифилис Исследования на носительство возбудителей кишечных инфекций и серологическое обследование на брюшной тиф при поступлении на работу и в дальнейшем - по эпид.показаниям Исследования на гельминтозы при поступлении на работу и в дальнейшем - не реже 1 раза в год либо по эпид.показаниям 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. Технико-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 плодоовощные, 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 потрошеные - 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.

№п/п	Наименование пищевой продукции
1	Пищевая продукция без маркировки и (или) с истекшими сроками годности и (или) признаками недоброкачественности.
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	Непотрошеная 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 обрези, 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 рубленного 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
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 . Сертификаты	Каждая партия	медсестра	Декларации, свидетельства и другие документы о качестве и безопасности продукции. Сертификат
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	Ответственный по питанию	Сертификат
Контроль принадлежности продукции к партии, указанной в товаро-сопроводительной документации	Сравнение наименования продукции и товаро-сопроводительной документации	Каждая партия	Ответственный по питанию	Накладная, контракт
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	Ответственный по питанию	Контракт Сертификат
Визуальный контроль за отсутствием явных признаков недоброкачественности продукции	Осуществление контроля в соответствии с инструкцией по органолептической оценке доброкачественности поступающих продуктов	Каждая партия	Ответственный по питанию	Визуальный контроль

6.2. Производственный контроль на этапах технологического процесса.

Виды контроля	Реализация	Периодичность контроля	Лица, проводящие контроль	Формы учета (регистрации) результатов контроля
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.
Контроль за соблюдением поточности технологического процесса – блок-схемы	Плакаты и наглядные пособия в производственных помещениях	Ежедневно	Ответственный по питанию, Медсестра , директор	Визуальный контроль
Определение контрольных критических точек и нормируемых показателей				
Хранение скоропортящейся пищевой продукции и продовольственного сырья	Контроль сроков и условий хранения пищевой продукции	ежедневно	Ответственный по питанию, Медсестра , директор	Журнал учета
	Контроль температуры и влажности на складе	ежедневно	Ответственный по питанию, Медсестра , директор	Журнал учета температуры и относительной влажности
	Контроль температуры холодильного оборудования	ежедневно	Ответственный по питанию, Медсестра , директор	Журнал учеты температуры
Приготовление холодных закусок из сырых овощей	Соблюдение технологии приготовления блюд по технологическим картам	Каждый технологический цикл	Ответственный по питанию, Медсестра , директор	Визуальный контроль
	Контроль обработки сырых овощей		Повар	Визуальный контроль
Приготовление изделий из мяса и рыбы	Соблюдение технологии приготовления блюд по технологическим документам	Каждый технологический цикл	Ответственный по питанию, Медсестра , директор	Визуальный контроль
	Контроль достаточной термической обработки (контроль температуры в толще блюд)		Повар	Термощуп
Обработка посуды и инвентаря	Содержание действующих веществ дезинфицирующих средств в рабочих растворах	Ежедневно	Медработник	Журнал
	Обработка инвентаря для сырой готовой продукции	Ежедневно	Медсестра Повар,	Журнал

			кухонный работник	

Схемы производственных процессов.

6.3. Контроль качества и безопасности готовой продукции.

Виды контроля	Реализация	Периодичность контроля	Лица, проводящие контроль	Формы учета (регистрации) результатов контроля
Контроль органолептической показателей при каждой приемке продукции, не требующей кулинарной обработки	Соблюдение инструкции по органической оценке пищевых продуктов, не требующей кулинарной обработки	Каждая партия	Ответственный по питанию, Медсестра , директор	Журнал
Критерии готовности в технологической документации – температура внутри готовых изделий, общая температура при хранении и выдаче готовой продукции	Использование термометров с щупом для измерения температуры внутри блюд, а также наружной температуры готовой пищи	Каждый технологический цикл	Ответственный по питанию, Медсестра , директор	Журнал
Лабораторный контроль готовой продукции по микробиологическим показателям	Отбор проб для проведения микробиологического анализа в аккредитованной лаборатории	Ежеквартально	Медицинский работник	Журнал

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

Вид контроля	Реализация (особенности, варианты)
Наличие специально предназначенного или специально оборудованного транспортного средства.	Проверка условий содержания и эксплуатации специального транспорта.
Соблюдение правила товарного соседства при транспортировке пищевых продуктов.	Проверка соблюдение правил товарного соседства при приемке пищевых продуктов.
Санитарное содержание транспортного средства.	Обследование условий содержания транспортного средства.
Наличие личной медицинской книжки у водителя (экспедитора) с отметками о своевременном прохождении медицинских осмотров.	Проверка личных медицинских книжек.
Соблюдение условий транспортировки (температура, влажность) для каждого вида пищевых продуктов, для скоропортящихся продуктов – наличие охлаждаемого им изотермического транспорта.	Фотофиксация
Контроль за соблюдением сроков и условий хранения продуктов (температурный режим в складских помещениях).	Мониторинг температурного режима с фиксацией в специальном журнале.
Оценка загруженности складских помещений, объем работающего холодильного	Паспортизация складских помещений и учет поступающего пищевого сырья.

оборудования количеству принимаемых скоропортящихся, особо скоропортящиеся и замороженных продуктов.	
Контроль за соблюдением правила товарного соседства.	Визуальный контроль соблюдения правил товарного соседства при хранении пищевых продуктов.
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
Санитарно-техническое состояние помещений и оборудования	Контроль и приведение в соответствие требованиям нормативных правовых актов	2 раза в год	Ответственный по питанию, Медсестра , директор	Визуальный контроль журнал
Наличие санитарно-технического оборудования в достаточном количестве	Контроль и приведение в соответствие требованиям нормативных документов	1 раз в год	Ответственный по питанию, Медсестра , директор	Заявка
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.		Зам. директора по АХР	
Контроль санитарно-технического состояния систем водоснабжения и канализации.	В зоне ответственности учредителей и самих образовательных организаций.	В соответствии с правилами эксплуатации	Ответственный по питанию, Медсестра , директор	Журнал Акт готовности школы к началу уч.года
Техническое состояние технологического, холодильного и торгово-технологического оборудования.		В соответствии с правилами эксплуатации	Ответственный по питанию, Медсестра , директор	Журнал
Наличие условий для соблюдения правил личной гигиены (душевые, санузлы, раковины в цехах, мыло, полотенца и т.п.).		Ежедневно	Ответственный по питанию, Медсестра , директор	Журнал

6.6. Контроль за санитарным состоянием помещений и оборудования.

Виды контроля	Реализация	Периодичность контроля	Лица, проводящие контроль	Формы учета (регистрации) результатов контроля
Контроль за содержанием пищеблока: производственных, складских и подсобных помещений, оборудования и инвентаря.	Использование средств экспресс-диагностики качества уборки и дезинфекции.	Ежедневно	Медицинский работник	Журнал
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.				
Лабораторные исследования смывов с оборудования, инвентаря, посуды (кухонной и столовой), а также смывов с рук и спецодежды для объективной оценки санитарного содержания и эффективности проводимой дезинфекции – не реже 1 раза в год (МР 2.3.6.0233-21).	Договор с аккредитованной микробиологической лабораторией.	1 раз в год	Медицинский работник	Журнал
Инструментальный контроль температуры воды в моечных ваннах.	Наличие термометра для измерения температуры воды.	Ежедневно	Ответственный по питанию, Медсестра , директор	Журналы
Проверка обеспеченности уборочным инвентарем, моющими и дезинфицирующими средствами и условий хранения, наличия запаса дезинфицирующих средств, наличия	Нормы обеспечения инвентарем, централизованный выбор средств дезинфекции, моющих, инструкции.	Ежедневно	Медицинский работник	Журналы

разделения уборочного инвентаря по назначению и его маркировка, правильность учета дезинфекционных работ в профилактических целях на объект.				
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	Медработник	журнал

6.7. Контроль за состоянием производственной среды.

Виды контроля	Реализация	Периодичность контроля	Лица, проводящие контроль	Формы учета (регистрации) результатов контроля
Проведение лабораторных и инструментальных исследований и измерений вредных и опасных производственных факторов на рабочих местах с установленными санитарными правилами: – за содержанием вредных веществ в воздухе рабочей среды; – за микроклиматом производственных помещений; – за производственным шумом и вибрацией.	Учредителями образовательных организаций на основе централизованного заказа услуг по лабораторному и инструментальному исследованию параметров производственной среды.	1 раз в год	Зам. директора по АХР	Заявка

6.8. Контроль личной гигиены и обучения персонала.

Виды контроля	Реализация	Периодичность контроля	Лица, проводящие контроль	Формы учета (регистрации) результатов контроля
Контроль за наличием у персонала личных медицинских книжек.	Проверка личных медицинских книжек	1 раз в год	Медицинский работник	журнал
Контроль за своевременным прохождением предварительных, при поступлении, и периодических медицинских обследований, произведением гигиенического обучения персонала.	Учет прохождения медицинских осмотров на бумажном и/или электронном носителях	1 раз в год	Медицинский работник	журнал
Контроль за наличием достаточного количества чистой санитарной и (или) специальной одежды, средств для мытья и дезинфекции рук.	Учет специальной одежды и средств для мытья и дезинфекции рук. Нормы обеспечения, выбор эффективных средств, централизация заказа.	1 раз в год	Ответственный по питанию, Медсестра , директор	Заявка
Ежедневный осмотр работников на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний. Термометрия.	Регистрация ежедневных осмотров в гигиеническом журнале – п. 2.22. СанПиН 2.3/2.4.3590-20.	Ежедневно	Медицинский работник	Журнал
Обучение персонала.	Дополнительно: тестирование, онлайн инструктаж	По мере необходимости	Ответственный по питанию, Медсестра , директор	

6.9. В организации, в которой организуется питание детей, разрабатывается меню. Меню утверждается руководителем организации.

В случае привлечения предприятия общественного питания к организации питания детей в образовательной организации, меню должно утверждаться руководителем предприятия общественного питания, согласовываться руководителем организации, в которой организуется питание детей.

В случае если в организации питания детей принимает участие индивидуальный предприниматель, меню должно утверждаться индивидуальным предпринимателем, согласовываться руководителем организации, в которой организуется питание детей. Меню разрабатывается на период не менее двух недель (с учетом режима организации) для каждой возрастной группы детей.

Меню приготавливаемых блюд

Возрастная категория: от 1 года до 3 лет / 3-6 лет /7-11 лет /12 лет и старше

Прием пищи	Наименование	Вес	Пищевые вещества	Энергетическая	№

	блюда	блюда	Белки	Жиры	Углеводы	ценность	рецептуры
Неделя 1 День 1							
завтрак							
итого за завтрак							
обед							
итого за обед							
полдник							
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 необходимые 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, технологических 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, технологических 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
Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании	Ежедневно	Ответственный по питанию, Медсестра , директор
Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях	Ежедневно	Ответственный по питанию, Медсестра , директор
Журнал бракеража готовой пищевой продукции	Ежедневно	Ответственный по питанию, Медсестра , директор
Журнал бракеража скоропортящейся (сырой) пищевой продукции	Ежедневно	Ответственный по питанию, Медсестра , директор
Ведомость контроля за рационом питания	Ежедневно	Ответственный по питанию, Медсестра , директор

Журнал аварийных ситуаций	По факту	Ответственный по питанию, Медсестра , директор
Журнал учета прихода и расхода дезинфицирующих средств	По факту	Ответственный по питанию, Медсестра , директор
Журнал дезинфекции столовой посуды и столовых приборов	Ежедневно	Ответственный по питанию, Медсестра , директор
Журнал контроля исправности пищевого и холодильного оборудования на пищеблоке	По факту	Ответственный по питанию, Медсестра , директор
Журнал контроля санитарного состояния помещений, оборудования и кух.инвентаря	Ежедневно	Ответственный по питанию, Медсестра , директор
Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения	По факту	Медработник
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	Медработник
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
Сообщение о кишечном инфекционном заболевании, пищевом отравлении, связанном с употреблением	Сообщить в Центр гигиены и эпидемиологии	Директор	Территориальные органы федерального органа исполнительной власти, осуществляющего федеральный государственный

изготовленных блюд (пищи)			санитарно-эпидемиологический надзор
Перебои в подаче электроэнергии в работе систем водоснабжения, канализации, отопления, печи на пищеблоке	Сообщить в соответствующую службу	Зам. директора по АХР	Территориальные органы федерального органа исполнительной власти, осуществляющего федеральный государственный санитарно-эпидемиологический надзор
Нарушение изоляции, обрыв электропроводов	Сообщить в соответствующую службу, заменить электропроводку	Зам. директора по АХР	Аварийно-диспетчерская служба, городские электрические сети
Пожар	Сообщить в пожарную службу, вывести людей в безопасное место, использовать огнетушители	Первый обнаруживший	Пожарная служба, МЧС
Другие аварийные ситуации	Сообщить в соответствующую службу	Зам. директора по АХР	Служба, в соответствии с возникшей аварийной ситуацией
		Ответственный по питанию	
		Директор	
<...>			

Раздел 9. Другие мероприятия, проведение которых необходимо для осуществления эффективного контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических мероприятий).

Программу разработали:

Заместитель директора по АХР Фомина Е.А.

Ответственный по питанию

Согласовано:

Директор МБОУ СОШ №37 Грановская Н.И.