



Ж.А.Котова
2022г

**ПРОГРАММА
ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО
КОНТРОЛЯ
ЗА СОБЛЮДЕНИЕМ САНИТАРНЫХ ПРАВИЛ И ВЫПОЛНЕНИЕМ
САНИТАРНО-ПРОТИВОЭПИДЕМИЧЕСКИХ
(ПРОФИЛАКТИЧЕСКИХ) МЕРОПРИЯТИЙ
В МБОУ ОТРАДОВСКОЙ СОШ**

Пояснительная записка

Наименование юридического лица: **Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение Отрадовская средняя общеобразовательная школа Азовского района (МБОУ Отрадовская СОШ)**

Ф. И. О. директора, телефон Котова Жанна Александровна, (8863)4297758

Юридический адрес: **346768, Ростовская область, Азовский район, с.Отрадовка, ул.Строительная, 21**

Фактический адрес: **346768, Ростовская область, Азовский район, с.Отрадовка, ул.Строительная, 21**

Количество работников: 1 Количество обучающихся: 76

Свидетельство о государственной регистрации № **1026100513702** от **04.10.2011** г выдано

Межрайонная инспекция Федеральной налоговой службы №18 по Ростовской обл.

ОГРН 1026100508720

ИНН 6101028853

Лицензия на осуществление образовательной деятельности №3839 от 18.03.2014 г

Региональной службой по надзору и контролю в сфере образования Ростовской области

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»;
- анПиН 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».

С

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 | Котова Ж.А. | Директор | |
| 2 | Цымбал Р.А. | Замдиректора по ВР | |

| | | | |
|---|-----------|--------------------------|--|
| 3 | Швед Н.А. | Ответственный по питанию | |
|---|-----------|--------------------------|--|

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 |
|--|---|----------------------|--|
| 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 | 1 | 1 раза в год |
| Исследование уровня искусственной освещенности в производственных помещениях | Рабочее место | 2 | 1 раз в год в темное время суток |
| Контроль за содержанием действующих веществ дезинфицирующих средств | Дезинфицирующие, моющие средства (при отсутствии оригинальной маркировки на емкости со средством) | 1 | 1 раз в год |

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

| N | Профессия Наименование вредных п/и (или) опасных п | Наименование вредных п/и (или) опасных п | Периодичность осмотров | Участие врачей- специалистов | Лабораторные и функциональные исследования |
|---|---|--|---------------------------|--|--|
| | 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 | 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 |

хозяйства, пунктах,
базах, складах
хранения и реализации.
в транспортных
организациях,
организациях торговли,
общественного
питания, на
пищеблоках всех
учреждений и
организаций)

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. 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 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 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.

| | |
|------|---|
| №п/п | 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 обрести, диафрагмы; рулеты из мякоти голов, кровяные и ливерные колбасы, заливные блюда (мясные и рыбные), студни, форшмак из сельди. |
| 14 | Макаронные изделия по-флотски (с фаршем), макаронные изделия с рубленным 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, предусматривающее 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 - ВЕТИС «Меркурий». Сертификаты | Каждая партия | Завхоз, ответственный за работу в ФГИС «Меркурий» | 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 | Завхоз | Сертификат |
| Контроль принадлежности продукции к партии, указанной в товаросопроводительной документации | Сравнение наименования продукции и товаросопроводительной документации | Каждая партия | Завхоз | 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 | Завхоз | Контракт Сертификат |
| Визуальный контроль за отсутствием явных признаков недоброкачества продукции | Осуществление контроля в соответствии с инструкцией по органолептической оценке доброкачества поступающих продуктов | Каждая партия | Завхоз | 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 | Визуальный контроль |
| Определение контрольных критических точек и нормируемых показателей | | | | |
| Хранение скоропортящейся пищевой продукции и продовольственного сырья | Контроль сроков и условий хранения пищевой продукции | ежедневно | Завхоз | Журнал учета |
| | Контроль температуры и влажности на складе | ежедневно | Завхоз | Журнал учета температуры и относительной влажности |

| | | | | |
|--|--|-----------------------------|----------------------------------|--------------------------|
| | Контроль температуры холодильного оборудования | ежедневно | Ответственный по питанию, завхоз | Журнал учета температуры |
| Приготовление холодных закусок из сырых овощей | Соблюдение технологии приготовления блюд по технологическим картам | Каждый технологический цикл | Ответственный по питанию | 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 | 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 | Завхоз | Журнал |
| | Обработка инвентаря для сырой готовой продукции | Ежедневно | Завхоз, повар | Журнал |

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 | Завхоз | 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, завхоз | Журнал |
| Лабораторный контроль готовой продукции по микробиологическим показателям | Отбор проб для проведения микробиологического анализа в аккредитованной лаборатории | Ежеквартально | Завхоз | 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 оборудования количеству принимаемых скоропортящихся, особо скоропортящиеся и замороженных продуктов. | Паспортизация складских помещений и учет поступающего пищевого сырья. |
| 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 | Завхоз Ответственный по питанию | Визуальный контроль журнал |
| Наличие санитарно-технического оборудования в достаточном количестве | Контроль и приведение в соответствие требованиям нормативных документов | 1 раз в год | Завхоз Ответственный по питанию | Заявка |
| Контроль за соответствием объема и ассортимента вырабатываемой и реализуемой продукции расстановке | Контроль учредителями за оснащением пищеблока и соответствием его количеству питающихся и мощности столовой. | | Завхоз Ответственный по питанию | |

| | | | | |
|--|---|---|--------|--|
| технологического оборудования по ходу технологического процесса. | | | | |
| 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 уч.года |
| Техническое состояние технологического, холодильного и торгово-технологического оборудования. | | В соответствии с правилами эксплуатации | Завхоз | Журнал |
| 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 |
|--|---|------------------------|--|--|
| Контроль за содержанием пищеблока: производственных, складских и подсобных помещений, оборудования и инвентаря. | Использование средств экспресс-диагностики качества уборки и дезинфекции. | Ежедневно | Завхоз Ответственный по питанию | 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), | Договор с аккредитованной микробиологической лабораторией. | 1 раз в год | Завхоз | Журнал |

| | | | | |
|--|---|--|--|---------|
| 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). | | | | |
| Инструментальный контроль температуры воды в моечных ваннах. | Наличие термометра для измерения температуры воды. | Ежедневно | Ответственный за питание Завхоз | Журналы |
| 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 | Завхоз Ответственный по питанию | Журналы |
| 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 и со сроками эксплуатации | Завхоз | журнал |

6.7. Контроль за состоянием производственной среды.

| Виды контроля | Реализация | Периодичность | Лица, проводящие | Формы учета (регистрации) |
|---------------|------------|---------------|------------------|---------------------------|
|---------------|------------|---------------|------------------|---------------------------|

| | | | | |
|--|--|-------------|----------|----------------------|
| | | контроля | контроль | 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 | Завхоз | 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 | Директор Завхоз | 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 | Директор Завхоз | 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 | Завхоз Ответственный по питанию | Заявка |
| Ежедневный осмотр работников на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных | Регистрация ежедневных осмотров в гигиеническом журнале - п. 2.22. СанПиН 2.3/2.4.3590-20. | Ежедневно | Завхоз Ответственный по питанию | Журнал |

| | | | | |
|------------------------------|--|------------------------------|---|--|
| заболеваний. Термометрия. | | | | |
| Обучение персонала. | Дополнительно: тестирование, онлайн инструктаж | По мере необходимо сти | Завхоз Ответственный по питанию | |

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: 7-11 лет /12 лет и старше

| Прием пищи | Наименование блюда | Вес блюда | Пищевые вещества | | | Энергетическая ценность | № рецептуры |
|---------------------|-----------------------|--------------|------------------|------|----------|----------------------------|----------------|
| | | | Белки | Жиры | Углеводы | | |
| 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, 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 |
|---|--------------------------|--------------------|
| Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании | Ежедневно | Завхоз |
| Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях | Ежедневно | Завхоз |

| | | |
|--|-------------|------------------------------------|
| Журнал бракеража готовой пищевой продукции | Ежедневно | Завхоз |
| Журнал бракеража скоропортящейся (сырой) пищевой продукции | Ежедневно | Завхоз |
| Ведомость контроля за рационом питания | Ежедневно | Ответственный по питанию Завхоз |
| Журнал аварийных ситуаций | По факту | Завхоз |
| Журнал учета прихода и расхода дезинфицирующих средств | По факту | Завхоз |
| Журнал дезинфекции столовой посуды и столовых приборов | Ежедневно | Завхоз |
| Журнал контроля исправности пищевого и холодильного оборудования на пищеблоке | По факту | Завхоз |
| Журнал контроля санитарного состояния помещений, оборудования и кух.инвентаря | Ежедневно | Завхоз |
| Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения | По факту | Завхоз |
| 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 | Завхоз |
| 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 изготовленных блюд (пищи) | Сообщить в Центр гигиены и эпидемиологии | Директор | Территориальные органы федерального органа исполнительной власти, осуществляющего федеральный государственный санитарно-эпидемиологический надзор |

| | | | |
|--|---|--------------------------|---|
| 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 |
| Нарушение изоляции, обрыв электропроводов | Сообщить в соответствующую службу, заменить электропроводку | Завхоз | Аварийнодиспетчерская 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 | Завхоз | 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).

9.1. Оценка эффективности оздоровительных мероприятий:

| № п/п | Наименование обследования: | периодичность контроля | Ответственный: | Форма контроля и отчетности |
|-------|---|--|---------------------------|--|
| 1 | Оценка динамики показателей физического развития: -длина тела; - масса тела. | в начале и в конце оздоровительной смены | врач-педиатр, медработник | Карта осмотра ребенка |
| 2 | Оценка показателей функционального состояния: - артериальное давление; - частота сердечных сокращений; - жизненная емкость легких. | в начале и в конце оздоровительной смены | врач-педиатр, медработник | Журнал комплексной оценки эффективности и отряда, учреждения |
| 3 | Оценка показателей физической подготовленности: - кистевая динамометрия; - прыжок в длину с места; - бег на 30 метров; | в начале и в конце оздоровительной смены | врач-педиатр, медработник | Журнал комплексной оценки эффективности и отряда, |

| | | | | |
|---|---|--|---------------------------|--|
| | - подтягивание на перекладине (мальчики); - подъем туловища в сед на 30 секунд (девочки) | | | учреждения |
| 4 | Оценка показателей заболеваемости за период смены: - острая заболеваемость; - хроническая заболеваемость. | в начале и в конце оздоровительной смены | врач-педиатр, медработник | Журнал комплексной оценки эффективности отряда, учреждения |
| 5 | Комплексная оценка оздоровления детей | в начале и в конце оздоровительной смены | врач-педиатр, медработник | Журнал комплексной оценки эффективности отряда, учреждения |

9.2. Контроль за выполнением комплекса санитарно-эпидемиологических мероприятий (визуальный)

| № п\п | Мероприятия по осуществлению визуального контроля | Периодичность |
|-------|---|-----------------------------------|
| 1 | 2 | 3 |
| 1 | Наличие документа, подтверждающего соответствие оздоровительного учреждения действующим санитарным правилам. | На каждую смену |
| 2. | Проведение акарицидной обработки территорий оздоровительного учреждения и прилегающих территорий; мероприятий по дезинфекции, дезинсекции, дератизации. | За 20 дней до открытия учреждения |
| 3. | Наличие медицинских документов о прохождении обслуживающим персоналом обязательных предварительных при поступлении на работу и периодических профилактических медицинских осмотров, гигиенического обучения с аттестацией, прививок (в соответствии с представленным списком). | При поступлении на работу |
| 4. | Наличие медицинских документов на детей: сведений о профилактических прививках, сведений об отсутствии контакта с инфекционными больными, сведения об осмотре на наличие кожных заболеваний, чесотки, педикулеза, результатов исследований на гельминты (в соответствии с представленным списком). | Перед заездом |
| 5. | Проверка санитарно-технического состояния оздоровительного учреждения: исправность и эффективная работа отопительной (при круглогодичном функционировании), вентиляционных систем, систем холодного и горячего водоснабжения, канализации (дворовых туалетов); системы освещения, технологического и холодильного оборудования их своевременный ремонт. | Постоянно |
| 6. | Составление ежедневного меню-требования | Ежедневно |
| 7. | Наличие достаточного количества маркированного производственного оборудования, инвентаря, кухонной посуды, тары; столовой посуды, соблюдение правил мытья столовой и кухонной посуды. | Постоянно |

| | | |
|-----|--|---|
| 8. | Контроль за соблюдением санитарно-эпидемиологического режима: наличие достаточного количества моющих и дезинфицирующих средств, методических указаний по его применению; соблюдение режима профилактической и генеральной уборки помещений, маркировки и хранения уборочного инвентаря, проведение банных дней и смены постельного белья, полотенец. | Постоянно 1 раз в 7 дней |
| 9. | Контроль за вывозом твердых бытовых отходов | 2 раза в неделю и по мере необходимости |
| 10. | Ведение учетной документации в соответствии с перечнем форм учета, указанных в разделе 6. | Ежедневно |
| 11. | Контроль за выполнением режима дня, утвержденного руководителем оздоровительного учреждения. | Ежедневно |
| 12. | Контроль за санитарным состоянием и содержанием всех помещений и территории учреждения, соблюдение правил личной гигиены детьми и персоналом. | Ежедневно |
| 13. | Контроль за зоной рекреации (санитарное состояние пляжа). | Ежедневно |
| 14. | Контроль за наличием и исправностью оборудования медицинского кабинета и изолятора, обеспеченностью необходимым набором медикаментов и перевязочного материала. | Ежедневно |
| 15. | Направление в Управление Роспотребнадзора по Ростовской области информации о принятых мерах по устранению нарушений, выявленных должностными лицами Управления Роспотребнадзора по Ростовской области при проведении плановых и внеплановых проверок | В соответствии со сроками устранения выявленных нарушений |

9.3. Контроль за выполнением комплекса санитарно-эпидемиологических мероприятий на пищеблоке

| № п/п | Наименование мероприятий | Периодичность |
|-------|---|---------------|
| 1 | 2 | 3 |
| 1. | Проверка санитарно-технического состояния столовой: исправность и эффективная работа отопительной, вентиляционных систем и систем хозяйственно питьевого холодного и горячего водоснабжения, канализации (дворовых туалетов); технологического и холодильного оборудования, осветительных приборов их своевременный ремонт. | Постоянно |
| 2. | Проведение технического контроля соответствия оборудования паспортным характеристикам. | ежегодно |
| 3. | Проверка температурного режима внутри холодильного оборудования с использованием термометров. | ежедневно |
| 4. | Проверка наличия дезинфицирующих и моющих средств для обработки инвентаря и правильности их использования. | постоянно |
| 5. | Проверка сроков прохождения сотрудниками гигиенической подготовки, аттестации, медицинских осмотров и исследований, проведения профилактических прививок. | постоянно |
| 6. | Осмотр сотрудников на наличие гнойничковых заболеваний | ежедневно |

| | | |
|------|---|---------------------------------------|
| | кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангин, катаральных явлений верхних дыхательных путей, своевременное их отстранение от работы. | |
| 7. | Наличие санитарного паспорта на автотранспорт. | Постоянно |
| 8. | Проверка наличия соответствующих документов (удостоверение качества и безопасности пищевых продуктов, документов ветеринарно-санитарной экспертизы и др.), подтверждающих безопасность и качество поступающих на предприятие пищевых продуктов и продовольственного сырья, инвентаря, оборудования, тары, моющих и дезинфицирующих средств и т.д. | постоянно |
| 9. | Проверка соблюдения сроков годности и условий хранения пищевых продуктов. | ежедневно |
| 10. | Организация проведения лабораторных исследований блюд и кулинарных изделий в аккредитованной лаборатории. | В соответствии с разделом 7 программы |
| 11. | Проверка качества и своевременности уборки помещений, соблюдения режима дезинфекции, соблюдения правил личной гигиены. | постоянно |
| 12. | Организация работ по дератизации, дезинсекции и дезинфекции. | ежемесячно |
| 13. | Контроль за организацией питания: | ежедневно |
| 13.1 | Контроль за выполнением согласованного с Управлением Роспотребнадзора по Ростовской области (ТО) примерного меню. | ежемесячно |
| 13.2 | Наличие достаточного количества маркированного производственного оборудования, инвентаря, кухонной посуды, тары; столовой посуды, соблюдение правил мытья столовой и кухонной посуды. | ежедневно |
| 13.3 | Наличие нормативно-технологической документации, соблюдение питьевого режима, объема порций и выполнение норм питания с учетом возраста детей, проведение искусственной «С» витаминизации, использование обогащенных микронутриентами продуктов питания. | ежедневно |
| 13.4 | Подготовка сведений о качественном и количественном составе рациона питания: калорийность, содержание белков, жиров, углеводов, витаминов, макро- и микроэлементов. | 1 раз за 10 дней |
| 13.5 | Снятие пробы готовой продукции бракеражной комиссией (медицинский работник, работник пищеблока, представитель администрации образовательного учреждения) и оценка качества блюд по органолептическим показателям. | перед выдачей |
| 13.6 | Отбор суточных проб, соблюдение сроков их хранения. | ежедневно |
| 13.7 | Контроль за ведением учетной документации | ежедневно |

Программу разработали:
Заместитель директора по ВР

Цымбал Р.А.

Согласовано:
Председатель ППО

Хитрова Г.П.

