

Утверждаю:  
директор МБОУ МО ГК «СОШ № 8»  
Л.Н. Шеремет  
приказ №90-ОД от 01.09.2022

**ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ,  
основанного на принципах ХАССП, за соблюдением санитарно-  
эпидемиологических требований и проведением санитарно-  
противоэпидемических (профилактических) мероприятий при оказании  
услуг при организации питания детей в организациях, осуществляющих  
образовательную деятельность  
Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения  
муниципального образования город Горячий Ключ  
«Средняя общеобразовательная школа № 8  
имени Горбунова Ильи Тимофеевича»  
на 2022-2026 годы**

г. Горячий Ключ, 2022 г.

Наименование юридического лица:

Муниципальное бюджетное  
общеобразовательное учреждение  
муниципального образования город  
Горячий Ключ  
«Средняя общеобразовательная школа № 8  
имени Горбунова Ильи Тимофеевича»

Ф И О руководителя, телефон:

Шеремет Людмила Николаевна,  
(86159) 5-89-87

Юридический адрес:

353284, Российская Федерация,  
Краснодарский край, городской округ город  
Горячий Ключ, станица Бакинская, улица  
Горбунова, здание 1

Фактический адрес:

353284, Российская Федерация,  
Краснодарский край, городской округ город  
Горячий Ключ, станица Бакинская, улица  
Горбунова, здание 1

Количество работников:

34 человека

Количество обучающихся:

284 человек

Свидетельство о государственной  
регистрации

№ 01654

от 07.04.2011 г.

ОГРН

1022301066061

ИНН

2305020333

Лицензия на осуществление  
образовательной деятельности

№ 09704

от 03.09.2020 г.

Настоящая программа разработана в соответствии с требованиями Федерального закона от 30.03.1999 г. № 52 «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий», СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», ГОСТ Р 51705.1-2001 «Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП».

Программа устанавливает основные требования к системе управления качеством и безопасностью пищевых продуктов на основе принципов ХАССП, организацию и осуществление производственного контроля за соблюдением санитарно-эпидемиологических требований и проведением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий в процессе приема, хранения, фасовки, упаковки, транспортировки, изготовления, реализации и утилизации пищевой продукции, отвечающих требованиям Технических регламентов Таможенного союза, а также определяет объем, сроки, методы, схемы, кратность, точки отбора, основные факторы риска, систему учета данных лабораторных исследований.

Использование принципов ХАССП заключается в разработке, внедрении и поддержании следующих процедур для обеспечения безопасности пищевой продукции в процессе ее производства (изготовления) (статья 10 ТР ТС 021/2011):

**Принцип 1.** Выбор необходимых для обеспечения безопасности пищевой продукции технологических процессов производства (изготовления) пищевой продукции.

**Принцип 2.** Выбор последовательности и поточности технологических операций производства (изготовления) пищевой продукции с целью исключения загрязнения продовольственного (пищевого) сырья и пищевой продукции.

**Принцип 3.** Определение контролируемых этапов технологических операций и пищевой продукции на этапах ее производства (изготовления) в программах производственного контроля.

**Принцип 4.** 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.

**Принцип 5.** Проведение контроля за функционированием технологического оборудования в порядке, обеспечивающем производство (изготовление) пищевой продукции, соответствующей требованиям технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой

продукции.

**Принцип 6.** Обеспечение документирования информации о контролируемых этапах технологических операций и результатов контроля пищевой продукции.

**Принцип 7.** Соблюдение условий хранения и перевозки (транспортирования) пищевой продукции.

**Принцип 8.** Содержание производственных помещений, технологического оборудования и инвентаря, используемых в процессе производства (изготовления) пищевой продукции, в состоянии, исключающем загрязнение пищевой продукции.

**Принцип 9.** Выбор способов и обеспечение соблюдения работниками правил личной гигиены в целях обеспечения безопасности пищевой продукции.

**Принцип 10.** 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.

**Принцип 11.** 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.

**Принцип 12.** Прослеживаемость пищевой продукции.

**Принципы ХАССП реализуются в разделах программы производственного контроля в соответствии с санитарными правилами СП 1.1.1058-01:**

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

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

3. Перечень химических веществ, биологических, физических и иных факторов, а также объектов производственного контроля, (контрольных критических точек), в отношении которых необходима организация лабораторных исследований и испытаний.

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

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.

6. Мероприятия, предусматривающие обоснование безопасности для человека и окружающей среды продукции и технологии ее производства, критериев безопасности и разработка методов контроля, в том числе при хранении, транспортировке, реализации и утилизации продукции, а также безопасности процесса выполнения работ, оказания услуг.

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

8. Перечень возможных аварийных ситуаций, при возникновении которых осуществляется информирование населения, органов местного самоуправления, органов Роспотребнадзора.

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

**Перечень официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью**

- Федеральный закон от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» - статья 32. Производственный контроль;

- Федеральный закон от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» - статья 22. Требования к организации и проведению производственного контроля за качеством и безопасностью пищевых продуктов, материалов и изделий;

- ТР ТС 021/2011. Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» - статья 10. Обеспечение безопасности пищевой продукции в процессе ее производства (изготовления), хранения, перевозки (транспортирования), реализации;

- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» – пункт 2.1.;

- СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»

- 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. «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением Санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»;

- ГОСТ Р 56671-2015 «Рекомендации по разработке и внедрению процедур, основанных на принципах ХАССП»;

- ГОСТ Р ИСО 22000-2019. «Системы менеджмента безопасности пищевой продукции. Требования к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции»;

- ГОСТ Р 51705.1-2001 «Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП».

*Приложение к Разделу № 2*

**Перечень должностных лиц (работников), на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля**

<b>№ п/п</b>	<b>Фамилия, имя, отчество</b>	<b>Занимаемая должность</b>	<b>Приказ о назначении</b>
1	Шеремет Людмила Николаевна	директор	№89 от 01.09.2022
2	Запорожец Надежда Александровна	заместитель директора по АХР	№89 от 01.09.2022
3	Буланая Людмила Викторовна	зам. директора по ВР	№89 от 01.09.2022
4	Логвинова Юлия Вячеславовна	ответственный по питанию	№89 от 01.09.2022
5	Малышко Светлана Николаевна	заведующая производством	№89 от 01.09.2022

*Приложения к Разделу № 2*

*Приложение «Приказ о назначении лиц, ответственных за осуществление производственного контроля»*

*Приложение к Разделу № 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 (проведения лабораторных исследований и испытаний)**

**Объем и номенклатура, периодичность лабораторных и инструментальных исследований в организации питания образовательного учреждения:**

п/н	Наименование исследования	Количество	Место замеров	Кратность
1	Бактериологическое исследование внешней среды методом смывов на БГКП	10	помещения	2 раза в год
2	Бактериологическое исследование питьевой воды централизованного и нецентрализованного водоснабжения методом мембранного фильтрации	2	помещения	2 раза в год
3	Продукты пищевые. Определение витамина «С»	2	пищеблок	2 раза в год
4	Вода. Определение мутности	1	помещения	1 раз в год
5	Вода. Определение цветности	1	помещения	1 раз в год
6	Бактериологическое исследование готовых кулинарных изделий в т.ч. продуктов общественного питания	8	пищеблок	1 раз в квартал (2 пробы)
7	Исследование смывов с поверхностей на яйца гельминтов и цисты простейших	10	пищеблок, помещения	2 раза в год
8	Определение искусственной освещенности (в одной точке измерения)	4	помещения	1 раз в год



9	Бактериологическое исследование материала объектов окружающей среды на иерсинии	4	помещения	2 раза в год
10	Определение энергетической ценности блюд (исследование одного блюда)	6	пищеблок	2 раза в год
11	Определение параметров метеорологических факторов	8	помещения	2 раза в год (теплый и холодный периоды)

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

№	профессия	количество	Характер производимых работ и вредный фактор	п.п.приказа и объем предварительного осмотра при поступлении на работу	Кратность периодического осмотра	Кратность профессионально-гигиенической подготовки
1	Педагоги : учителя, учитель-логопед, социальный педагог, педагог-психолог, заместитель директора по УВР, ВР, заведующий библиотекой		Работа в ОУ, перенапряжени е голосового аппарата, обусловленное профессиональ ной деятельностью	п.18 приложения №2 к приказу №302-н от 12.04.2011, п.4.3к приказу №302-н от 12.04.2011	1 раз в год	1 раз в 2 года
2	директор	1	Работа в ОУ	п.18 приложения №2 к приказу №302-н от 12.04.2011	1 раз в год	1 раз в 2 года
3	Заместит ель директор а по АХР	1	Работа в ОУ подъем и перемещение груза вручную Работа, связанная с мышечным напряжением	п.18 приложения №2 к приказу №302-н от 12.04.2011 п.4.1 приложения	1 раз в год	1 раз в 2 года

				№1 к приказу №302-н от 12.04.2011 п.4.1.2 приложения №1 к приказу №302-н от 12.04.2011		
4	Учитель технологий, библиотекарь	2 1	Пыль растительного происхождения	п.2.7 приложения №2 к приказу №302-н от 12.04.2011	1 раз в год	1 раз в 2 года
5	Секретарь, бухгалтер, учитель информатики	1 1	Работа в ОУ, зрительно-напряженная работа, связанная с непрерывным слежением за экраном видеотерминала, влияние электромагнитного поля широкополосного спектра частот от ПЭВМ	п.18 приложения №2 к приказу №302-н от 12.04.2011 п.4.4.3 приложения №1 к приказу №302-н от 12.04.2011 п.3.2.2.4 к приказу №302-н от 12.04.2011	1 раз в год	1 раз в 2 года
6	Уборщик служебных и производственных помещений	4	Работа в ОУ Синтетические моющие средства Хлор и его соединения Работа, связанная с мышечным напряжением	п.18 приложения №2 к приказу №302-н от 12.04.2011 п.1.3.3 приложения №1 к приказу №302-н от 12.04.2011 п.1.3.2.13	1 раз в год	1 раз в 2 года

				приложения №1 к приказу №302-н от 12.04.2011 п.4.1.2 приложения №1 к приказу №302-н от 12.04.2011		
7	лаборант	2	Работа с веществами и соединениями, объединенным и химической структурой Синтетические моющие средства	п.1.2 к приказу №302-н от 12.04.2011 п.1.3.3 приложения №1 к приказу №302-н от 12.04.2011	1 раз в год	1 раз в 2 года
8	Повар Кухонны й рабочий	1 1	Работа в ОУ Хлор и его соединения Работа, связанная с мышечным напряжением подъем и перемещение груза вручную Работы при повышенных температурах	п.18 приложения №2 к приказу №302-н от 12.04.2011 п.1.3.2.13 приложения №1 к приказу №302-н от 12.04.2011 п.4.1.2 приложения №1 к приказу №302-н от 12.04.2011 п.4.1 приложения №1 к приказу №302-н от 12.04.2011	1 раз в год	1 раз в 2 года



<p>Физические перегрузки опорно-двигательного аппарата</p>	<p>При подъеме и переносе тяжестей возможно развитие острых заболеваний пояснично-крестцового отдела позвоночника, острых миопатозов, периартритов.</p> <p>При работе с ручным инструментом возможно развитие хронических заболеваний мышечно-связочного аппарата кистей, предплечий, плеча.</p>	<p>Ограничение подъема и переноса тяжестей до 30 кг. – для мужчин, 10 кг. – для женщин, более 2 раз в течение каждого часа рабочей смены.</p>
--	--	---

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

Перечень услуг при организации питания детей:

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

**Мероприятия, предусматривающие обоснование безопасности для человека и окружающей среды продукции и технологии ее производства, критериев 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 процесса выполнения работ, оказания услуг**

**1.1. Контроль качества и безопасности поступающих пищевых продуктов, продовольственного сырья:**

а) контроль наличия и правильности оформления товаросопроводительной документации (декларация о соответствии, товарно-транспортная накладная; сертификат соответствия, ветеринарные сопроводительные документы);

б) контроль соответствия видов и наименований поступившей продукции (товара) маркировке на упаковке и товаросопроводительной документации;

в) контроль принадлежности продукции к партии, указанной в товаросопроводительной документации;

г) контроль соответствия упаковки и маркировки товара требованиям санитарных правил и технических регламентов;

д) визуальный контроль за отсутствием явных признаков недоброкачества продукции.

Вид контроля	Реализация
Контроль наличия и правильности оформления товаросопроводительной документации (декларации о соответствии, товарно-транспортные накладные; ветеринарные сопроводительные документы).	Проверка подлинности и действительности через внешние реестры – декларации о соответствии – реестр Росаккредитации <a href="https://fsa.gov.ru/">https://fsa.gov.ru/</a> , ветеринарные сопроводительные документы – ВЕТИС «Меркурий» <a href="https://mercury.vetrif.ru/pub/operatorui?_action=checkVetDocument">https://mercury.vetrif.ru/pub/operatorui?_action=checkVetDocument</a>
Контроль соответствия видов и наименований поступившей продукции (товара) маркировке на упаковке и	Сравнение маркировки и данных из товаросопроводительной документации и требованиями контракта.



товаросопроводительной документации.	
Контроль принадлежности продукции к партии, указанной в товаросопроводительной документации.	Сравнение наименования продукции и товаросопроводительной документации.
Контроль соответствия упаковки и маркировки товара требованиям санитарных правил и технических регламентов.	Сравнение состояния упаковки и маркировки товара требованиям санитарных правил и технических регламентов
Визуальный контроль за отсутствием явных признаков недоброкачества продукции.	Инструкция по органолептической оценке доброкачества поступающих пищевых продуктов.

***Приложение «Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции»»***

**1.2. Производственный контроль на этапах технологического процесса:**

- а) контроль за соответствием технологического процесса действующей нормативной и технической документации;
- б) контроль за соблюдением поточности технологического процесса – блок-схемы;
- в) определение контрольных критических точек и нормируемых показателей.

<b>Вид контроля</b>	<b>Реализация (особенности, варианты)</b>
Контроль за соответствием технологического процесса действующей нормативной и технической документации	Контроль заказчика и учредителей при разработке технических документов (техкарты, ТТК и т.п.)
Контроль за соблюдением поточности технологического процесса – блок-схемы	Плакаты в производственных помещениях
Определение контрольных критических точек и нормируемых показателей	Предельные значения параметров, контролируемых в критических контрольных точках– приложение

### 1.3. Контроль качества и безопасности готовой продукции:

а) контроль органолептических показателей при каждой приемке продукции, не требующей кулинарной обработки;

б) критерии готовности в технологической документации – температура внутри готовых изделий, общая температура при хранении и выдаче готовой пищи;

в) лабораторный контроль готовой продукции по микробиологическим показателям.

Вид контроля	Реализация (особенности, варианты)
Контроль органолептических показателей при каждой приемке продукции, не требующей кулинарной обработки	Инструкция по органолептической оценке пищевых продуктов, не требующих кулинарной обработки – бракераж готовой пищевой продукции с отметкой в бракеражном журнале.
Критерии готовности в технологической документации – температура внутри готовых изделий, общая температура при хранении и выдаче готовой пищи	Термометром с щупом – измерение температуры внутри изделий и блюд. Бесконтактным пирометром – наружная температура готовой пищи.
Лабораторный контроль готовой продукции по микробиологическим показателям	Отбор проб для проведения микробиологического анализа в аккредитованной лаборатории в соответствии с графиком из раздела 3

### *Приложение «Инструкция по отбору суточной пробы»*

#### 1.4. Контроль за хранением, транспортировкой, реализацией пищевых продуктов и продовольственного сырья:

а) наличие специально предназначенного или специально оборудованного транспортного средства;

б) соблюдение правила товарного соседства при транспортировке пищевых продуктов;

в) санитарное содержание транспортного средства;

г) наличие личной медицинской книжки у водителя (экспедитора) с отметками о своевременном прохождении медицинских осмотров;

д) соблюдение условий транспортировки (температура, влажность) для каждого вида пищевых продуктов, для скоропортящихся продуктов – наличие охлаждаемого или изотермического транспорта.

е) контроль за соблюдением сроков и условий хранения продуктов (температурный режим в складских помещениях);

ж) оценка загрузки складских помещений, объем работающего холодильного оборудования количеству принимаемых скоропортящихся, особо скоропортящихся и замороженных продуктов;

з) контроль за соблюдением правила товарного соседства;

и) наличие измерительных приборов (термометры, психрометры);

- к) контроль условий реализации готовой пищи;  
л) контроль сроков реализации пищи.

Вид контроля	Реализация (особенности, варианты)
Наличие специально предназначенного или специально оборудованного транспортного средства.	Проверка условий содержания и эксплуатации специального транспорта – Приложение «Инструкция по приему пищевой продукции на пищеблок», Приложение «Инструкция по фотофиксации мероприятий производственного контроля и размещении в групповом чате образовательной организации».
Соблюдение правила товарного соседства при транспортировке пищевых продуктов.	Проверка соблюдения правил товарного соседства при приемке пищевых продуктов – Приложение «Инструкция по приему пищевой продукции на пищеблок», Приложение «Инструкция по фотофиксации мероприятий производственного контроля и размещении в групповом чате образовательной организации».
Санитарное содержание транспортного средства.	Обследование условий содержания транспортного средства – Приложение «Инструкция по приему пищевой продукции на пищеблок», Приложение «Инструкция по фотофиксации мероприятий производственного контроля и размещении в групповом чате образовательной организации».
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 или изотермического транспорта.	Приложение «Инструкция по приему пищевой продукции на пищеблок», Приложение «Инструкция по фотофиксации мероприятий производственного контроля и размещении в групповом чате образовательной организации».
Контроль за соблюдением сроков и условий хранения продуктов (температурный режим в складских помещениях).	Мониторинг температурного режима с фиксацией в специальном журнале – Приложение «Инструкция по приему пищевой продукции на пищеблок», Приложение «Инструкция по фотофиксации мероприятий производственного контроля и

Вид контроля	Реализация (особенности, варианты)
	<i>размещении в групповом чате образовательной организации».</i>
Оценка загруженности складских помещений, объем работающего холодильного оборудования количеству принимаемых скоропортящихся, особо скоропортящихся и замороженных продуктов.	Паспорт пищеблока

**Приложение:**

*Приложение «Инструкция по приему пищевой продукции на пищеблок»*

*Приложение «Паспорт пищеблока»*

*Приложение «Инструкция по фотофиксации мероприятий производственного контроля и размещении в групповом чате образовательной организации».*

**1.5. Контроль за санитарно-техническим состоянием помещений и оборудования:**

а) санитарно-техническое состояние помещений и оборудования, наличие его в достаточном количестве, правильность расстановки;

б) контроль за соответствием объема и ассортимента вырабатываемой и реализуемой продукции расстановке технологического оборудования по ходу технологического процесса;

в) контроль санитарно-технического состояния систем водоснабжения и канализации;

г) техническое состояние технологического, холодильного и торгово-технологического оборудования;

д) наличие условий для соблюдения правил личной гигиены (душевые, санузлы, раковины в цехах, мыло, полотенца и т.п.).

Вид контроля	Реализация (особенности, варианты)
Санитарно-техническое состояние помещений и оборудования, наличие его в достаточном количестве, правильность расстановки	Контроль и приведение в соответствие требованиям нормативных правовых актов
Контроль за соответствием объема и ассортимента вырабатываемой и реализуемой продукции расстановке технологического оборудования по ходу технологического процесса	Контроль за оснащением пищеблока и соответствием его количеству питающихся и мощности столовой
Контроль санитарно-технического состояния систем водоснабжения и	Контроль и приведение в соответствие требованиям нормативных правовых актов

Вид контроля	Реализация (особенности, варианты)
канализации	
Техническое состояние технологического, холодильного и торгово-технологического оборудования	Контроль и приведение в соответствие требованиям нормативных правовых актов
Наличие условий для соблюдения правил личной гигиены (душевые, санузлы, раковины в цехах, мыло, полотенца и т.п.)	Контроль и приведение в соответствие требованиям нормативных правовых актов

### 1.6. Контроль за санитарным содержанием помещений и оборудования:

а) контроль за санитарным содержанием пищеблока: производственных, складских и подсобных помещений, оборудования, инвентаря;

б) контроль за соблюдением санитарно-противоэпидемического режима на производстве: режима мытья и дезинфекции (санитарная обработка) помещений, оборудования, инвентаря, условиями хранения и использования моющих и дезинфекционных средств;

в) 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;

г) инструментальный контроль температуры воды в моечных ваннах;

д) проверка обеспеченности уборочным инвентарем, моющими и дезинфицирующими средствами и условий их хранения, наличия запаса дезинфицирующих средств, наличия разделения уборочного инвентаря по назначению и его маркировка, правильность учета дезинфекционных работ в профилактических целях на объекте;

е) 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».

Вид контроля	Реализация (особенности, варианты)
Контроль за санитарным содержанием пищеблока: производственных, складских и подсобных помещений, оборудования, инвентаря	Использование средств экспресс-диагностики качества уборки и дезинфекции – Приложение

Вид контроля	Реализация (особенности, варианты)
Контроль за соблюдением санитарно-противоэпидемического режима на производстве: режима мытья и дезинфекции (санитарная обработка) помещений, оборудования, инвентаря, условиями хранения и использования моющих и дезинфекционных средств	<i>Инструкции по мытью и дезинфекции (санитарной обработке) помещений, оборудования, инвентаря, условиями хранения и использования моющих и дезинфекционных средств</i>
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
Инструментальный контроль температуры воды в моечных ваннах	Термометром для измерения температуры воды – <i>Приложение Инструкции по мытью столовой и кухонной посуды, инвентаря.</i>
Проверка обеспеченности уборочным инвентарем, моющими и дезинфицирующими средствами и условий их хранения, наличия запаса дезинфицирующих средств, наличия разделения уборочного инвентаря по назначению и его маркировка, правильность учета дезинфекционных работ в профилактических целях на объект	<i>Инструкции по дезинфекции и уборке производственных помещений, Журнал учета дезинфицирующих средств</i>

**Приложения:**

*Приложение «Договор с аккредитованной микробиологической лабораторией»;*

*Приложение «Инструкция по обработке кухонной посуды и инвентаря»*

*Приложение «Инструкция по обработке столовой посуды»*

*Приложение «Инструкции по дезинфекции и уборке производственных помещений»*

*Приложение «Журнал учета дезинфицирующих средств»*

**1.7. Контроль за состоянием производственной среды:** проведение лабораторных и инструментальных исследований и измерений вредных и опасных производственных факторов на рабочих местах с установленными санитарными правилами:

- а) за содержанием вредных веществ в воздухе рабочей зоны;
- б) за микроклиматом производственных помещений;
- в) за производственным шумом и вибрацией.

Вид контроля	Реализация (особенности, варианты)
<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"> <li>– за содержанием вредных веществ в воздухе рабочей зоны;</li> <li>– за микроклиматом производственных помещений;</li> <li>– за производственным шумом и вибрацией.</li> </ul>	<p>Учредителем... на основе централизованного заказа услуг по лабораторному и инструментальному исследованию параметров производственной среды</p>

**Приложения к разделу № 6.7.:**

*Приложение «Протоколы лабораторных и инструментальных исследований и измерений вредных и опасных производственных факторов на рабочих местах» (протокол аттестации рабочих мест).*

**1.8. Контроль личной гигиены и обучения персонала:**

- а) контроль за наличием у персонала личных медицинских книжек;
- б) контроль за своевременным прохождением предварительных, при поступлении, и периодических медицинских обследований, проведением гигиенического обучения персонала;
- в) контроль за наличием достаточного количества чистой санитарной и (или) специальной одежды, средств для мытья и дезинфекции рук, аптечки первой помощи;
- г) ежедневный осмотр 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.

Вид контроля	Реализация (особенности, варианты)
<p>Контроль за наличием у персонала личных медицинских книжек</p>	<p>Проверка личных медицинских книжек</p>
<p>Контроль за своевременным прохождением предварительных, при поступлении, и периодических медицинских обследований, проведением гигиенического обучения персонала</p>	<p>Учет прохождения медицинских осмотров на бумажном и/или электронном носителях.</p>
<p>Ежедневный осмотр работников на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний. Термометрия</p>	<p>Регистрация ежедневных осмотров в гигиеническом журнале – п. 2.22. СанПиН 2.3/2.4.3590-20</p>

Вид контроля	Реализация (особенности, варианты)
Обучение персонала	<i>Дополнительные мероприятия:</i> тестирование, онлайн-инструктаж и консультации, плакаты и инструкции в цехах.



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

**Перечень обязательных журналов для учета мероприятий производственного контроля:**

1. Гигиенический журнал – п. 2.22. СанПиН 2.3/2.4.3590-20
2. Журнал учета температурного режима холодильного оборудования – п. 8.6.4. СанПиН 2.3/2.4.3590-20
3. Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях – Прил. №3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20
4. Журнал бракеража готовой пищевой продукции – п. 7.1.3. СанПиН 2.3/2.4.3590-20
5. Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции – Прил. №5 СанПиН 2.3/2.4.3590-20
6. Ведомость контроля за рационом питания- Прил.№13 СанПиН 2.3/2.4.3590-20

**Журналы производственного контроля дополнительные, в целях реализации принципов ХАССП (статья 10 ТР ТС 021/2011):**

3. Журнал учета расходования дезинфицирующих средств.
4. Журнал учета проведения генеральных уборок.
5. Журнал контроля санитарного состояния помещений.
7. Журнал учета отбора суточных проб.

**Фотофиксация мероприятий производственного контроля с последующим размещением на сайте образовательного учреждения и в группах МБОУ МО ГК «СОШ № 8», в мессенджерах – Приложение «Инструкция по фотофиксации мероприятий производственного контроля и размещении в групповом чате образовательной организации»:**

- документы, подтверждающие качество и безопасность поступающих пищевых продуктов (декларации о соответствии, ветеринарно-сопроводительные документы);
- общий вид готовой пищи;
- результаты определения массы готовых блюд;
- результаты определения температуры готовых блюд на линии раздачи;
- результаты определения температуры в воде моечных ванн;
- общий вид производственных помещений после уборки по окончании работ.

**Отчетность по выполнению мероприятий производственного контроля, основанного на принципах ХАССП:**

Отчет о внутренней проверке эффективности выполнения обеспечения безопасности пищевой продукции с учетом внедрения принципов ХАССП – п. 4.9.2. ГОСТ Р 51705.1-2001 «Системы качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования»

***Приложения:***

*Приложение «Журнал учета температурного режима холодильного оборудования»*

*Приложение «Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях»*

*Приложение «Журнал бракеража готовой пищевой продукции»*

*Приложение «Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции»*

**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.**

1. Неудовлетворительные результаты лабораторного контроля пищевой продукции;
2. Получение сообщений о подозрении на массовое инфекционное, паразитарное заболевание, пищевое отравление, связанное с изготовлением блюд;
3. Отключение электроэнергии на срок более 4 часов с выходом из строя технологического и холодильного оборудования;
4. Отсутствие водоснабжения на пищеблоке;
5. Неисправность холодильного оборудования;
6. Выход из строя холодильного оборудования;
7. Авария канализационной системы с изливом сточных вод в складские, производственные помещения.

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

1. Комплексная программа МБОУ МО ГК «СОШ № 8» по оснащению столовой.
2. Текущий ремонт пищеблока образовательной организации.
3. Плакаты и наглядные пособия в МБОУ МО Гк «СОШ № 8».
4. Контроль соответствия технологических документов нормативным правовым актам.

*Приложение «Перечень пищевой продукции, которая не допускается при организации питания детей» приложение № 6 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20 – приложение № 9*