

«Утверждаю»

Директор МБОУ СОШ №11

_____ Османова А.С.

«17» октября 2023 г.

ПРОГРАММА
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 МБОУ СОШ №11,
осуществляющих образовательную деятельность

МАОУ СОШ №11

1.	Наименование юридического лица или физического и их объектов	Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение средняя общеобразовательная школа №11
2.	Юридический адрес	353365, Краснодарский край, Крымский район, ст. Нижнебаканская, ул. Октябрьская, д 5
3.	Фактический адрес	353365, Краснодарский край, Крымский район, ст. Нижнебаканская, ул. Октябрьская, д 5
4.	телефон	8(861)31-2-82-24
5.	ИНН	2337016731
6.	Фамилия, имя, отчество руководителя, заместителя	Османова Алина Сергеевна
7.	Телефоны руководителя	89615108164
8.	Численность работающих	93 человека
9.	Вид деятельности, работ, услуг	Организация питания
10.	Организация питания осуществляется по адресу	

1. Перечень видов деятельности:

- 1.1 ИП Орлов А.О. осуществляет поставку продуктов питания и полуфабрикатов в школу МБОУ СОШ №11.
- 1.2 Семина Л.А. шеф повар- осуществляет хранение продуктов на складе, приготовление и реализацию готовых блюд;

2. Перечень должностных лиц (работников), на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля и ответственности за его проведением:

№ п/п	Фамилия, имя, отчество	Занимаемая должность	Приказ о назначении
1.	Кофлюк Лада Васильевна	Директор	№280 от 13.08.2021
2.	Кириченко Светлана Ивановна	Зам. директора по АХЧ и ответственная по питанию	№689 от 13.12.2016

№ п/п	Фамилия, имя, отчество	Занимаемая должность	Приказ о назначении
3.	Шипилова Наталья Анатольевна	Зам. директора по УВР	№157 от 02.09.2019

3. Перечень официально изданных нормативных документов, в том числе санитарных правил в соответствии с осуществляемой деятельностью:

- ст. 15, п.1 ст. 17, п.1 ст.19, п.1 ст.22, ст.24, ст.32, ст. 34, ст. 35, ст.36 Федерального закона от 30.03.1999 № 52-ФЗ « О санитарно-эпидемиологическом благополучии»;
- Федеральный закон от 20.01.2000 № 29-ФЗ « О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
- Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 « О безопасности пищевой продукции», утв. Решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 № 880 ;
- Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 022/2011 « Пищевая продукция в части ее маркировки », утв. Решением комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 № 881 ;
- Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 023/2011 « Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей» утв. Решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 № 882 ;
- Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 024/2011 « Технический регламент на масложировую продукцию», утв. Решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 № 883 ;
- Технический регламент Таможенного союза « О безопасности молока и молочной продукции » ТР ТС 033/2013, принят Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 09.10.2013 № 67 ;
- Технический регламент Таможенного союза « О безопасности мяса и мясной продукции» ТР ТС 034/2013, принят Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 09.10.2013 № 68 ;
- Технический регламент Евразийского экономического союза « О безопасности рыбы и рыбной продукции» ТР ЕАЭС 040/2016, принят Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 18.10.2016 № 162 ;
- Технический регламент Евразийского экономического союза « О безопасности упакованной питьевой воды, включая природную минеральную воду» ТР ЕАЭС 044/2017, принят Решением Совета экономической комиссии от 23.06.2017 № 45 ;
- СанПин 1.2.3. 3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания» ;
- СП 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания....»;

- СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий», утв. Главным государственным врачом Российской Федерации 10.07.2001 ;
- СП 2.1. 3678-20 « Санитарно-эпидемиологические требования к эксплуатации помещений, зданий, сооружений, оборудования и транспорта, а также условиям деятельности хозяйствующих субъектов, осуществляющих продажу товаров, выполнение работ или оказание услуг.;
- СП 2.1. 3684-21 «Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию территорий городских и сельских поселений к водным объектам, питьевой воде и питьевому водоснабжению.

4. Работники столовой проходят следующие медицинские осмотры, обследования:

Таблица № 1

№ п/п	Наименование должности	Осмотр врача-специалиста	Лабораторные и функциональные исследования
1	2	3	4
1	Технолог	Терапевт – при поступлении на работу, в дальнейшем 1 раз в год. Дерматовенеролог - при поступлении на работу, в дальнейшем 1 раз в год. ЛОР – Врач – 1 раз в год Стоматолог – 1 раз в год	Флюорография – 1 раз в год. Исследование крови на сифилис - при поступлении на работу, в дальнейшем 1 раз в год. Мазки на гонорею - при поступлении на работу, в дальнейшем 1 раз в год. Исследования на носительство возбудителей кишечных инфекций - при поступлении на работу, в дальнейшем по эпидпоказаниям. Серологическое обследование на брюшной тиф - при поступлении на работу, в дальнейшем по эпидпоказаниям. Исследования на гельминтозы - при поступлении на работу, в дальнейшем 1 раз в год. Мазок из носа и зева 1 раз в год УЗИ-молочных желез или маммография (для женщин старше 40 лет 1 раз в 2 года) Общий анализ крови, мочи (1 раз в год) ЭКГ(1 раз в год) Биохимический анализ крови(холестерин) 1 раз в год Анализ крови на сахар 1 раз в год
2	Заведующий складом		
3	Кладовщик		
4	Повар-бригадир		
5	Уборщица производственных помещений		
6	Грузчик		
7	Водитель-экспедитор		
8			
9			
10			

--	--	--	--

Кроме того, работники подлежат прививкам:

- против дифтерии 1 раз в 10 лет;
- против кори - лица до 35 лет, не болевшие корью, не привитые против кори, не имеющие сведений о прививках против кори;

- против дизентерии Зонне (вакцина Шигеллвак) – 1 раз в год;

Работники проходят профессиональное гигиеническое обучение и аттестацию при поступлении на работу, далее - 1 раз в год

5. Перечень мероприятий, проведение которых необходимо для контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, выполнением санитарно-гигиенических (профилактических) мероприятий:

Таблица № 2

№ п/п	Наименование мероприятия	Периодичность	Лицо, ответственное за проведение контроля
1	2	3	4
1	Санитарно-техническое состояние производственных, складских, подсобных помещений (состояние отделки поверхностей, внутридомовых инженерных сетей, поддержание необходимой чистоты).	ежедневно	Повар столовой
2	Санитарное состояние используемого оборудования и производственного инвентаря, соответствие маркировки производственного инвентаря требованиям санитарных норм и правил. Использование производственного инвентаря по назначению	ежедневно	
	Состояние обеспеченности моющими и дез. средствами, условия их применения и хранения. Наличие инструкций по использованию моющих и дезинфицирующих средств, наличие инструкций по приготовлению и использованию дез. растворов.	ежедневно	
	Наличие маркированного уборочного инвентаря отдельного для различных помещений, использования его по назначению, правильность	ежедневно	

	хранения и обработки. Состояние уборочного инвентаря.		
	Контроль за качеством мытья столовой посуды и инвентаря, кухонной посуды и инвентаря.	Ежедневно (не реже 2 раз в смену)	
3	<p>Входной контроль показателей качества и безопасности поступающего сырья и пищевой продукции</p> <ul style="list-style-type: none"> - соответствие видов и наименований поступившей продукции маркировке на упаковке и товарно-сопроводительной документации; - соответствие принадлежности продукции к партии, указанной в сопроводительной документации; - соответствие упаковки и маркировки товара требованиям действующего законодательства и нормативов (объем информации, наличие текста на русском языке и т.д.); 	Сырье и пищевая продукция	Технолог Повар столовой
4	Контроль качества готовой продукции.	Ежедневно по мере приготовления готовой продукции. Каждую партию готовой продукции. Результаты фиксируются в бракеражном журнале.	Технолог Повар столовой
5	Санитарное состояние используемого холодильного оборудования, контроль температурных и влажностных режимов хранения пищевых продуктов	Ежедневно утром и вечером. Регистрация результатов в журнале контроля температуры холодильного оборудования.	Повар столовой
6	Содержание территории, прилегающей к объекту, благоустройство и санитарное содержание территории. Оборудование площадки для сбора мусора. Вывоз мусора и других видов отходов.	1 раз в месяц	Повар столовой
7	Запас дез. средств на месяц работы. Наличие сертификатов на применяемые препараты и методических указаний по их использованию.	1 раз в месяц	Повар столовой
8	Состояние гардероба для верхней одежды, шкафов для спецодежды, санузлов, душевых комнат, санитарных комнат, комнат персонала. Наличие специально выделенного времени и помещения для приёма пищи и его состояние. Аптечка и ее комплектность.	1 раз в месяц	Повар столовой

9	Проверка поступающего сырья по количеству и качеству, наличие необходимых сопроводительных документов.	При поступлении новых партий сырья	Повар столовой
10	Соблюдение условий хранения и товарного соседства продуктов питания.	Ежедневно	Повар столовой
11	Наличие личных медицинских книжек с отметками обязательного медицинского осмотра, график прохождения обязательного медицинского осмотра сотрудников организации.	Постоянно	Технолог
12	Контроль заступающего на смену персонала. Осмотр на наличие гнойничковых заболеваний. Опрос на наличие инфекционных заболеваний у работников и членов их семей. Проверка внешнего вида работника, наличия чистой санитарной одежды, соблюдения правил личной гигиены.	Ежедневно, с регистрацией в журнале.	Повар столовой

6. Программа лабораторно-инструментальных исследований, выполняемых на базе аккредитованной лаборатории в рамках производственного контроля питания детей ,в соответствии с номенклатурой, объемом и периодичностью проведения лабораторных и инструментальных исследований)

Таблица № 3

№ п/п	Наименование объекта производственного контроля	Объект исследования и (или) исследуемый материал	Определяемые показатели	Периодичность производственного контроля (ответственный за проведение)	Нормативная, нормативно-техническая и методическая документация, регламентирующая проведение исследований, испытаний и т.п.
1	2	3	4	5	6
1	Контроль на этапе технологических процессов	<p>Внутренние водопроводные сети</p> <hr/> <p>Готовая продукция</p> <hr/>	<p>Качество питьевой воды: Микробиологические показатели</p> <hr/> <p>Санитарно-химические показатели</p> <hr/> <p>Микробиологические показатели</p> <hr/> <p>Лабораторные исследования готовой продукции на калорийность, химический состав.</p> <hr/>	<p>Не реже 1 раза в полугодие</p> <hr/> <p>1 проба в год</p> <hr/> <p>Не реже 2 раза в год</p> <hr/> <p>Не реже 2 раза в год</p> <hr/>	<p>Сан Пин 1.2.3.3685-20</p> <hr/> <p>ТР/ТС 021/2011</p> <hr/>

4	Санитарно-эпидемиологический режим	Санитарная обработка помещений, оборудования, инвентаря	Смывы с объектов производственного оборудования, инвентаря, резервуаров, тары, рук и спецодежды персонала на БГКП	Не реже 1 раза в год. Не менее 10 проб	
5	Производственная среда	Условия труда на рабочем месте	Проведение инструментальных исследований и измерений вредных и опасных производственных факторов на рабочем месте: Физические факторы: - микроклимат: (температура, влажность воздуха; скорость движения воздуха); - освещенность, тепловое излучение, шум, вибрация;	2 раза в год (холодный и теплый периоды года) по 2 рабочих места Один раз в год Один раз в год (2 раб. места)	С.П. 1.2.3. 3685-21
6	Дератизация		Крысы, мыши	1 раз в год (внепланово, по показателям)	С.П.2.1. 3678-20
7	Дезинсекция		Тараканы	1 раз в год (внепланово, по показателям)	С.П.2.1. 3678-20
8	Дезинсекция		Насекомые	1 раз в год (внепланово, по показателям)	С.П.2.1. 3678-20

На проведение лабораторного и инструментального контроля заключен договор с ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае в станице Северской»

7. Перечень ситуаций, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения, при возникновении которых при возникновении которых осуществляется информирование населения, органов местного самоуправления, органов и учреждений государственной санитарно-эпидемиологической службы

Таблица №4

Перечень ситуаций, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения:	Принимаемые меры
Получение сообщений об инфекционном, паразитарном заболевании; получение информации об отравлении, предположительно связанном с употреблением готовых блюд.	Информирование органов и учреждений государственной санитарно-эпидемиологической службы. Действия согласно алгоритму экстренных мероприятий в случае возникновения острых кишечных инфекций (подозрений на возникновение острых кишечных инфекций)
Отключение холодной воды	Приостановка работы производственного цеха
Отключение отопления в отопительный сезон	Приостановка работы производственного цеха
Отключение горячей воды	Организовать подогрев воды
Отключение электроэнергии	Приостановить эксплуатацию производственного цеха, склада. Обеспечить вывоз и размещение продуктов, требующих охлаждения
Выход из строя холодильного и технологического оборудования.	Рассредоточение продуктов требующих охлаждения по работающим холодильникам.
Авария канализационной системы с поступлением сточных вод в складские, производственные помещения	Приостановить эксплуатацию производственного цеха, склада, вызвать аварийную службу. Обеспечить сохранность продуктов питания
Неисправность вентиляционных систем	Вызвать специалиста для устранения неисправностей
Обнаружение неспецифических запахов	Выявить источник, по возможности устранить. При необходимости вызвать специалиста для устранения неисправности.

8. Перечень объектов производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для человека и среды его обитания, в отношении которых необходима организация лабораторных исследований, испытаний:

- 8.1. Производственные помещения организации;
- 8.2. Технологическое оборудование;
- 8.3. Сырье, полуфабрикаты;
- 8.4. Отходы производства;
- 8.5. Технологические процессы;
- 8.6. Рабочие места;
- 8.7. Распределительная система питьевого водоснабжения.
- 8.8. Персонал (оценка личной гигиены персонала).

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

- 9.1. Журнал учета результатов медицинских осмотров работников (движения личных мед. книжек) (приложение 1);
- 9.2. Журнал контроля за состоянием здоровья «Гигиенический журнал». Заполняется ежедневно до преступления сотрудников к работе.
- 9.3. Журнал органолептической оценки качества полуфабрикатов, блюд и кулинарных изделий (приложение 3) «Журнал бракеража готовой пищевой продукции» Записывается каждая партия готовой продукции.
- 9.4. Журнал учета температурного режима холодильного оборудования. Заполняется ежедневно утром и вечером.
- 9.5. Санитарный журнал.
- 9.6. Журнал учета мероприятий по производственному контролю
- 9.7. Журнал учета поступающей продукции «Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции»
- 9.8. Личные медицинские книжки работников; развернутый лист прохождения медицинских осмотров.
- 9.9. Протоколы лабораторных исследований аккредитованных лабораторий;

9.10. Дезинфекция и дератизация № 01/21-40 от 11.01.2021, проведение лабораторных исследований №31 от 11.01.2019 (продолжен на 2021 год), обработка транспорта № 01/19-19 от 09.01.2019 (продолжен на 2021 год), стирка белья № 01/21-43 от 11.01.2021.)

9.12. Сопроводительная документация на пищевое сырье.

Приложения к разделу № 9:

Приложение № 42 «Комплексная программа по ремонту и оснащению столовой в МАОУ СОШ №11»;

Приложение № 43 «Результаты экспертизы услуг по организации питания силами учредителя школы.»;

Приложение № 44 «Наглядные пособия (плакаты) в цехах (на участках) с наглядным изображением процедур обеспечения безопасности при изготовлении пищевой продукции»;

Приложение № 45 «Результаты контроля соответствия технологических документов нормативным правовым актам».

10. Формы журналов, ведущихся согласно программе производственного контроля

Гигиенический журнал (сотрудники)

№ п/п	Дата	Ф. И. О. работника (последнее при наличии)	Должность	Подпись сотрудника об отсутствии признаков инфекционных заболеваний у сотрудника и членов семьи	Подпись сотрудника об отсутствии заболеваний верхних дыхательных путей и гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела	Результат осмотра медицинским работником (ответственным лицом) <i>(допущен / отстранен)</i>	Подпись медицинского работника (ответствен- ного лица)
1.							
2.							
3.							

Журнал учета температурного режима холодильного оборудования

Наименование производственного помещения	Наименование холодильного оборудования	Температура в градусах Цельсия					
		месяц/дни: (ежедневно)					
		1	2	3	4	30

Журнал бракеража готовой пищевой продукции

Дата и час изготовле- ния блюда	Время снятия бракеража	Наимено- вание готового блюда	Результаты органолептической оценки качества готовых блюд	Разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия	Подписи членов бракеражной комиссии	Результаты взвешивания порционных блюд	Примечание

Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях

№ п/п	Наименование складского помещения	Месяц/дни: (температура в градусах Цельсия и влажность в процентах)					
		1	2	3	4	5	6

Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции

Дата и час, поступления пищевой продукции	Наименование	Фасовка	дата выработки	изготовитель	поставщик	количество поступившего продукта (в кг, литрах, шт)	номер документа, подтверждающего безопасность принятого пищевого продукта (декларация о соответствии, свидетельство о государственной регистрации, документы по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы)	Результаты органолептической оценки, поступившего продовольственного сырья и пищевых продуктов	Условия хранения, конечный срок реализации	Дата и час фактической реализации	Подпись ответственного лица	Примечание

Внимание: все журналы должны быть прошнурованы, пронумерованы, заверены печатью юридического лица.

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

1. Комплексная программа учредителя школы по ремонту и оснащению столовой в МБОУ СОШ №11.
2. Текущий ремонт пищеблока в школе.
3. Экспертиза услуг по организации питания силами учредителя школы в рамках 44-ФЗ.
4. Контроль оказываемых услуг нештатным санитарным инспектором с использованием экспресс-методов исследования.
5. Плакаты и наглядные пособия в производственных помещениях.
6. Контроль соответствия технологических документов нормативным правовым актам.