

## УТВЕРЖДАЮ

Директор школы: Н.Е.Агишева  
приказ №367 от 30.08.2022

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

#### Пояснительная записка

Наименование  
юридического лица: МБОУ «Школа №31»

Ф. И. О. директора, телефон: Агишева Наталья Евгеньевна

Юридический адрес : г. Ростов-на-Дону,  
пр. Стачки 221/1

Фактический адрес: г. Ростов-на-Дону,  
пр. Стачки 221/1

Количество работников: 58

Количество обучающихся: 1257

Свидетельство о государственной регистрации

ОГРН

ИНН

Лицензия на осуществление образовательной  
деятельности

1. Настоящая Программа за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемических (профилактических) мероприятий разработана на основании требований статьи 32 Федерального закона от 30.03.1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» и постановлением главного государственного санитарного врача РФ от 13.07.2001 г. № 18 «О введении в действие Санитарных правил – СП 1.1.1058-01».

2. Необходимые изменения, дополнения в программу производственного контроля вносятся при изменении вида деятельности, вводе в эксплуатацию новых помещений, реконструкции старых, других существенных изменениях деятельности юридического лица.

3. Виды деятельности, которые осуществляет образовательная организация:

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

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

- Федеральный закон от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- Федеральный закон от 2 января 2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;

- ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» - статья 22. Требования к организации и проведению производственного контроля за качеством и безопасностью пищевых продуктов, материалов и изделий;
- ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» - статья 10. Обеспечение безопасности пищевой продукции в процессе ее производства (изготовления), хранения, перевозки (транспортирования), реализации;
- СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», п.2.1.;
- СанПиН 1.2.3685-21. Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания
- СП 1.1.1058-01. 1.1 Общие вопросы. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением Санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий. Санитарные правила;
- ГОСТ Р 56671-2015 «Рекомендации по разработке и внедрению процедур, основанных на принципах ХАССП»;
- ГОСТ Р ИСО 22000-2019. «Система менеджмента безопасности пищевой продукции. Требования к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции»;
- ГОСТ Р 56237-2014 (ИСО 5667-5:2006). Национальный стандарт Российской Федерации. Вода питьевая. Отбор проб на станциях водоподготовки и в трубопроводных распределительных системах;
- Р 2.2.2006-05. 2.2. Гигиена труда. Руководство по гигиенической оценке факторов рабочей среды и трудового процесса. Критерии и классификация условий труда;
- СанПиН 2.3.2.1324-03. 2.3.2. Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы;
- СП 60.13330.2016. Свод правил. Отопление, вентиляция и кондиционирование воздуха. Актуализированная редакция СНиП 41-01-2003;
- МУ № 4425-87 «Санитарно-гигиенический контроль систем вентиляции производственных помещений»;
- МУ 2.2.4.706-98/МУ ОТ РМ 01-98. 2.2.4. Физические факторы производственной среды. Оценка освещения рабочих мест. Методические указания;
- НРБ-99/2009. СанПиН 2.6.1.2523-09. Нормы радиационной безопасности. Санитарные правила и нормативы;
- МР 2.3.6.0233-21 «Методические рекомендации к организации общественного питания населения»;
- МР 2.4.0179-20 «Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций»;
- МР 2.4.0180-20 «Родительский контроль за организацией горячего питания в общеобразовательных организациях»;
- Приказ Министерства здравоохранения РФ от 28.01.2021 №29н «Об утверждении Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников, предусмотренных частью четвертой статьи 213 Трудового кодекса Российской Федерации, Перечня медицинских противопоказаний к осуществлению работ с вредными и (или) опасными производственными факторами, а также работам, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры».

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

| № п/п | Фамилия Имя Отчество         | Занимаемая должность | Приказ о назначении       |
|-------|------------------------------|----------------------|---------------------------|
| 1     | Агишева Наталья Евгеньевна   | Директор             |                           |
| 2     | Липченко Татьяна Эдуардовна  | Зам.директора по АХР |                           |
| 3     | Асташова Виктория Васильевна | Зам.директора по УВР | Приказ №367 от 30.08.2022 |

|   |                               |                          |                           |
|---|-------------------------------|--------------------------|---------------------------|
|   | Шахсуварян Светлана Суреновна | Зав.производством        |                           |
| 4 | Антоненко Ирина Владимировна  | Ответственный по питанию | Приказ №367 от 30.08.2022 |
| 5 | Победоносцева Марина Ивановна | Специалист по кадрам     |                           |

Дополнение- наглядные пособия в цехах

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

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

|   |   |   |   |
|---|---|---|---|
|   |   |   | ремонта оборудования, являющегося источником шума |
| Контроль за содержанием действующих веществ дезинфицирующих средств | Дезинфицирующие, моющие средства (при отсутствии оригинальной маркировки на емкости со средством) | 1 | Ежедневно   |

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

| № п/п | Профессия            | Наименование вредных и (или) опасных производственных факторов <1>   | Периодичность осмотров | Участие врачей-специалистов  | Лабораторные и функциональные исследования  |
|-------|----------------------|--|------------------------|--|---|
| 1     | 2                    | 3  | 4                      | 5  | 6   |
| 1     | Работник и пищеблока | Работы, где имеется контакт с пищевыми продуктами в процессе их производства, хранения, транспортировки и реализации (в организациях пищевых и перерабатывающих отраслей промышленности, сельского хозяйства, пунктах, базах, складах хранения и реализации, в транспортных организациях, организациях торговли, общественного питания, на пищеблоках всех учреждений и организаций) | 1 раз в год            | Врач-оториноларинголог<br>Врач-дерматовенеролог<br>Врач-стоматолог | Исследование крови на сифилис<br>Исследования на носительство возбудителей кишечных инфекций и серологическое обследование на брюшную тиф при поступлении на работу и в дальнейшем - по эпид.показаниям<br>Исследования на гельминтозы при поступлении на работу и в дальнейшем - не реже 1 раза в год либо по эпид.показаниям<br>Мазок из зева и носа на наличие патогенного стафилококка при поступлении на работу, в дальнейшем - по медицинским и |

**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 обрезки, 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 рубленым яйцом.  |
| 15   | Творог из непастеризованного молока, вяжущий творог, вяжущую 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 | Сырki творожные; изделия творожные более 9% жирности.   |
| 44 | Молоко и молочные напитки стерилизованные менее 2,5% и более 3,5% жирности; кисломолочные напитки менее 2,5% и более 3,5% жирности. |
| 45 | Готовые кулинарные блюда, не входящие в меню текущего дня, реализуемые через буфеты.  |

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

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

| Виды контроля  | Реализация   | Периодичность контроля | Лица, проводящие контроль | Формы учета (регистрации) результатов контроля  |
|--|--|------------------------|---------------------------|---|
| Контроль за соответствием технологического процесса действующей нормативной и технической документации                     | Проверка подлинности и действительности через внешние реестры – декларация о соответствии - реестр Росаккредитации – ветеринарные сопроводительные документы – ВЕТИС «Меркурий». Сертификаты | Каждая партия          | Зав.производством         | Декларации, свидетельства и другие документы о качестве и безопасности продукции.<br><br>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          | Зав.производством         | Сертификат  |
| Контроль принадлежности продукции к партии, указанной в товаросопроводительной документации                                | Сравнение наименования продукции и товаросопроводительной документации   | Каждая партия          | Зав.производством         | 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          | Зав.производством         | Контракт<br>Сертификат  |
| Визуальный контроль за отсутствием явных признаков недоброкачества продукции   | Осуществление контроля в соответствии с инструкцией по органолептической оценке доброкачества поступающих продуктов  | Каждая партия          | Зав.производством         | 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 и 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, Мед.работник | Визуальный контроль                                |
| Определение контрольных критических точек и нормируемых показателей                                    |  |                              |  |  |
| Хранение скоропортящейся пищевой продукции и продовольственного сырья                                  | Контроль сроков и условий хранения пищевой продукции                           | ежедневно                    | Зав.производства                       | Журнал учета                                       |
|  | Контроль температуры и влажности на складе                                     | ежедневно                    | Зав.производства                       | Журнал учета температуры и относительной влажности |
|  | Контроль температуры холодильного оборудования                                 | ежедневно                    | Ответственный по питанию Мед.работник  | 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                    | Медработник                            | Журнал   |
|  | Обработка инвентаря для сырой готовой продукции                                | Ежедневно                    | Повар, кухонный работник               | 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               | Повар                     | 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  | Журнал   |
| Лабораторный контроль готовой продукции по микробиологическим показателям  | Отбор проб для проведения микробиологического анализа в аккредитованной лаборатории                                | Ежеквартально               | Медицинский работник      | Журнал   |

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

| Вид контроля  | Реализация (особенности, варианты)  |
|---|---|
| Наличие специально предназначенного или специально оборудованного транспортного средства.   | Проверка условий содержания и эксплуатации специального транспорта.                       |
| Соблюдение правила товарного соседства при транспортировке пищевых продуктов.   | Проверка соблюдение правил товарного соседства при приемке пищевых продуктов.             |
| Санитарное содержание транспортного средства.   | Обследование условий содержания транспортного средства.                                   |
| Наличие личной медицинской книжки у водителя (экспедитора) с отметками о своевременном прохождении медицинских осмотров.  | Проверка личных медицинских книжек.   |
| Соблюдение условий транспортировки (температура, влажность) для каждого вида пищевых продуктов, для скоропортящихся продуктов – наличие охлаждаемого им изотермического транспорта. | Фотофиксация  |
| Контроль за соблюдением сроков и условий хранения продуктов (температурный режим в складских помещениях).   | Мониторинг температурного режима с фиксацией в специальном журнале.                       |
| Оценка загруженности складских помещений, объем работающего холодильного 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                            | Зам. директора по АХР<br>Ответственный по питанию | Визуальный контроль<br>журнал                    |
| Наличие санитарно-технического оборудования в достаточном количестве  | Контроль и приведение в соответствие требованиям нормативных документов                                      | 1 раз в год                             | Зам. директора по АХР<br>Ответственный по питанию | Заявка   |
| Контроль за соответствием объема и ассортимента вырабатываемой и реализуемой продукции расстановке технологического оборудования по ходу технологического процесса. | Контроль учредителями за оснащением пищеблока и соответствием его количеству питающихся и мощности столовой. |   | Зам. директора по АХР                             |  |
| Контроль санитарно-технического состояния систем водоснабжения и канализации.   | В зоне ответственности учредителей и самих образовательных организаций.                                      | В соответствии с правилами эксплуатации | Зам. директора по АХР                             | Журнал<br>Акт готовности школы к началу уч. года |
| Техническое состояние технологического, холодильного и торгово-технологического оборудования.   |  | В соответствии с правилами эксплуатации | Зам. директора по АХР                             | Журнал   |
| Наличие условий для соблюдения правил личной гигиены (душевые, санузлы, раковины в цехах, мыло, полотенца и т.п.).  |  | Ежедневно                               | Зам. директора по АХР                             | Журнал   |

6.6. Контроль за санитарным состоянием помещений и оборудования.

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

|   |   |             |  |         |
|---|---|-------------|--|---------|
| Контроль за содержанием пищеблока: производственных, складских и подсобных помещений, оборудования и инвентаря.   | Использование средств экспресс-диагностики качества уборки и дезинфекции.                     | Ежедневно   | Медицинский работник<br><br>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), а также смывов с рук и спецодежды для объективной оценки санитарного содержания и эффективности проводимой дезинфекции – не реже 1 раза в год (МР 2.3.6.0233-21). | Договор с аккредитованной микробиологической лабораторией.                                    | 1 раз в год | Медицинский работник                                 | Журнал  |
| Инструментальный контроль температуры воды в моечных ваннах.  | Наличие термометра для измерения температуры воды.  | Ежедневно   | Ответственный за питание                             | 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,                                     | Нормы обеспечения инвентарем, централизованный выбор средств дезинфекции, моющих, инструкции. | Ежедневно   | Медицинский работник<br>Ответственный по питанию     | Журналы |

|   |   |  |             |        |
|---|---|--|-------------|--------|
| правильность учета дезинфекционных работ в профилактических целях на объект.  |   |  |             |        |
| Контроль за их эксплуатацией бактерицидных ламп – порядок и периодичность в МУ 2.3.975-00 «Применение ультрафиолетового бактерицидного излучения для обеззараживания воздушной среды помещений организаций пищевой промышленности, общественного питания и торговли продовольственными товарами». | Акт ввода в эксплуатацию бактерицидной установки или облучателя в журнале «Регистрации и контроля бактерицидной установки». | В соответствии и со сроками эксплуатации и | Медработник | журнал |

#### 6.7. Контроль за состоянием производственной среды.

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

#### 6.8. Контроль личной гигиены и обучения персонала.

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

|   |  |                       |  |          |
|---|--|-----------------------|--|----------|
|   |  |                       |  | контроля |
| Контроль за наличием у персонала личных медицинских книжек.   | Проверка личных медицинских книжек   | 1 раз в год           | Медицинский работник                                 | журнал   |
| Контроль за своевременным прохождением предварительных, при поступлении, и периодических медицинских обследований, производением гигиенического обучения персонала. | Учет прохождения медицинских осмотров на бумажном и/или электронном носителях  | 1 раз в год           | Медицинский работник                                 | журнал   |
| Контроль за наличием достаточного количества чистой санитарной и (или) специальной одежды, средств для мытья и дезинфекции рук.                                     | Учет специальной одежды и средств для мытья и дезинфекции рук. Нормы обеспечения, выбор эффективных средств, централизация заказа. | 1 раз в год           | Зам. директора по АХР<br>Ответственный по питанию    | Заявка   |
| Ежедневный осмотр работников на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний. Термометрия.            | Регистрация ежедневных осмотров в гигиеническом журнале – п. 2.22. СанПиН 2.3/2.4.3590-20.   | Ежедневно             | Медицинский работник<br><br>Ответственный по питанию | Журнал   |
| Обучение персонала.   | Дополнительно: тестирование, онлайн инструктаж   | По мере необходимости | Медицинский работник<br><br>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: от 1 года до 3 лет / 3-6 лет /7-11 лет /12 лет и старше

#### 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.<br>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                | Зав.производством     |
| Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях   | Ежедневно                | Зав.производством     |
| Журнал бракеража готовой пищевой продукции                    | Ежедневно                | Бракеражная комиссия  |
| Журнал бракеража скоропортящейся (сырой) пищевой продукции    | Ежедневно                | Зав.производством     |
| Ведомость контроля за рационом питания                        | Ежедневно                |                       |
| Журнал аварийных ситуаций                                     | По факту                 | Зам. директора по АХР |

|  |             |                       |
|--|-------------|-----------------------|
| Журнал учета прихода и расхода дезинфицирующих средств   | По факту    | Зам. директора по АХР |
| Журнал дезинфекции столовой посуды и столовых приборов   | Ежедневно   |                       |
| Журнал контроля исправности пищевого и холодильного оборудования на пищеблоке  | По факту    | Зам. директора по АХР |
| Журнал контроля санитарного состояния помещений, оборудования и кух.инвентаря  | Ежедневно   |                       |
| Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения   | По факту    | Медработник           |
| Журнал ежедневного осмотра работников, занятых изготовлением продукции общественного питания и работников, непосредственно контактирующих с пищевой продукцией, в том числе с продовольственным сырьем, на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний (гигиенический журнал) | Ежедневно   | Медработник           |
| Отчет о внутренней проверке эффективности выполнения обеспечения безопасности пищевой продукции с учетом внедрения принципов ХАССП   | 1 раз в год | Директор              |

**Раздел 8. Перечень возможных аварийных ситуаций, связанных с остановкой производства, нарушениями технологических процессов, иных создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения ситуаций, при возникновении которых осуществляется информирование населения, органов местного самоуправления, органов, уполномоченных осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор**

| <b>Перечень возможных аварийных ситуаций</b>   | <b>Первоочередные мероприятия, направленные на ликвидацию</b> | <b>Ответственное должностное лицо</b> | <b>Органы и структуры, которые необходимо оповестить</b>  |
|--|---|---------------------------------------|---|
| 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                             | Зам. директора по АХЧ                 | Территориальные органы федерального органа исполнительной власти, осуществляющего федеральный государственный                                     |

|   |   |                          |   |
|---|---|--------------------------|---|
|   |   |                          | санитарно-эпидемиологический надзор                         |
| Нарушение изоляции, обрыв электропроводов | Сообщить в соответствующую службу, заменить электропроводку                             | Зам. директора по АХЧ    | Аварийно-диспетчерская служба, городские электрические сети |
| Пожар                                     | Сообщить в пожарную службу, вывести людей в безопасное место, использовать огнетушители | Первый обнаруживший      | Пожарная служба, МЧС  |
| Другие аварийные ситуации                 | Сообщить в соответствующую службу   | Зам. директора по АХЧ    | 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, выполнении санитарно-противоэпидемических (профилактических мероприятий).**

Программу разработали:

Заместитель директора по АХЧ  
Липченко Т.Э.

Ответственный по питанию  
Асташова В.В.

Согласовано:

Специалист по кадрам:  
Победоносцева М.И.