

УТВЕРЖДАЮ

Директор МАОУ СОШ №4
им. В.В.Самсонкиной

_____ В.А.Черноусова
Приказ от _____ 2021г.№__

**Программа производственного контроля
за соблюдением санитарно-эпидемических требований и проведением
санитарно-противоэпидемических
(профилактических) мероприятий при организации питания детей в
муниципальном автономном общеобразовательном учреждении средней
общеобразовательной школе №4 имени В.В.Самсонкиной**

Ст.Кущевская, 2021

Наименование юридического лица:	муниципальное автономное общеобразовательное учреждение средняя общеобразовательная школа №4 имени В.В.Самсонкиной
Ф. И. О. руководителя, телефон:	Черноусова Виктория Александровна, 8(86168)5-56-69
Юридический адрес:	352030, Краснодарский край, ст. Куцевская, ул. Ленина, 89
Фактический адрес:	352030, Краснодарский край, ст. Куцевская, ул. Ленина, 89
Количество работников:	97
Количество обучающихся:	1015
Свидетельство о государственной регистрации	20 ноября 1998 № 238
ОГРН	1022304246854
ИНН	2340013392
Лицензия на осуществление образовательной деятельности	№ 06780 от 24 июня 2015

1. Настоящая программа разработана в соответствии с требованиями Федерального закона от 30.03.1999г. №52 «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», СП 1.1.1058-0 «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.

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 и взрослых;
- предоставление социальных услуг без обеспечения проживания.

4.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;
- Федеральный закон от 17.09.1998 № 157-ФЗ «Об иммунопрофилактике инфекционных болезней»;
- 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»;
- СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
- СП 2.2.3670-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям труда»;
- СП 3.5.3.3223-14 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дератизационных мероприятий»;
- СанПиН 3.5.2.3472-17 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дезинсекционных мероприятий в борьбе с членистоногими, имеющими эпидемиологическое и санитарно-гигиеническое значение»;
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
- СанПиН 2.1.3684-21 «Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию территорий городских и сельских поселений, к водным объектам, питьевой воде и питьевому водоснабжению, атмосферному воздуху, почвам, жилым помещениям, эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»;

- СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»;
- СанПиН 3.2.3215-14 «Профилактика паразитарных болезней на территории Российской Федерации»;
- 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»;
- приказ от 31.12.2020 Минтруда России № 988н, Минздрава России № 1420н «Об утверждении перечня вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные медицинские осмотры при поступлении на работу и периодические медицинские осмотры»;
- приказ Минздрава России 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»;
- ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»;
- ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки»;
- ТР ТС 007/2011 «О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков»;
- ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»;
- ТР ТС 023/2011 «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей»;
- ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию»;
- ТР ТС 025/2012 «О безопасности мебельной продукции»;
- ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»;

5. Перечень работников, на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля:

№ п/п	Фамилия, имя, отчество	Занимаемая должность
1	Черноусова Виктория Александровна	Директор
2	Оганесян Сирануш Ивановна	Завхоз
3	Красницкая Елена Александровна	Зам. директора по УВР
4	Браженко Ирина Борисовна	Зам. директора по УВР, ответственный по питанию
5	Головина Елена Евгеньевна	Специалист по охране труда

7	Томилина Валентина Михайловна	Повар
8	Толстова Ольга Николаевна	Медсестра школы

6. Мероприятия по осуществлению производственного контроля

Объект контроля	Определяемые показатели	Периодичность контроля	Лица, проводящие контроль	Нормативная документация	Формы учета (регистрации) результатов контроля
Производственный контроль за благоустройством и санитарно-техническим состоянием территории, помещений, оборудования, проведением строительства, реконструкции, технического переоснащения и ремонтных работ					
Микроклимат	Температура воздуха помещений	Ежедневно	завхоз Оганесян С.И.	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СанПиН 1.2.3685-21	График проветриваний
	Частота проветривания помещений				Журнал учета температуры и влажности на складе пищеблока
Освещенность территории и помещений	Наличие и состояние осветительных приборов	1 раз в 3 дня	Завхоз Оганесян С.И.	СП 2.4.3648-20	Журнал визуального производственного контроля
	Наличие, целостность и тип ламп				
Шум	Наличие источников шума на территории и в помещениях	Ежемесячно	Завхоз Оганесян С.И. специалист по охране труда Головина Е.Е.	СП 2.4.3648-20	Журнал результатов производственного контроля
	Условия работы оборудования	По плану техобслуживания	Завхоз Оганесян С.И.	СП 2.4.3648-20, план техобслуживания	

			Обслуживаю щая организация (по необходимос ти)		
Входной контроль поступа ющей продукц ии и товаров	– наличие документов об оценке соответствия (декларация или сертификат);	Каждая поступающая партия	Завхоз Оганесян С.И.	СП 2.4.3648-20, ТР ТС 007/201	Журнал учета входного контроля товаров и продукции
	– соответствие упаковки и маркировки товара требованиям действующего законодательства и нормативов (объем информации, наличие текста на русском языке и т. д.);				
	– соответствие товара гигиеническим нормативам и санитарным требованиям (наличие загрязняющих веществ, возможность контакта с дезсредствами и т. д.)				

Производственный контроль за организацией учебного процесса, режимами, процессами, методиками обучения и воспитания

Режим образовательной деятельности	Объем образовательной нагрузки обучающихся	При составлении и пересмотре расписания занятий	Зам. директора по УВР Красницкая Е.А., Браженко И.Б.	СП 2.4.3648-20, СанПиН 1.2.3685-21	Расписание занятий (гриф согласования)
		1 раз в неделю (выборочно)	Зам. директора по УВР Красницкая Е.А., Браженко И.Б.		Классный журнал
		1 раз в неделю (выборочно)	Зам. директора по УВР Красницкая Е.А., Браженко И.Б.		Классный журнал

Производственный контроль за выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, санитарным содержанием территории, помещений и оборудования

Санитарное состояние помещений и оборудования	Кратность и качество текущей уборки	Ежедневно	Завхоз Оганесян С.И.	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20	График текущей уборки и дезинфекции помещений
	Кратность и качество генеральной уборки	Ежемесячно, до конца 2021 года – ежедневно	Завхоз Оганесян С.И.	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СП 3.1/2.4.3598-20	Журнал учета проведения генеральной уборки
Санитарно-противоэпидемический	Дезинсекция	Профилактика – ежедневно	Завхоз Оганесян С.И. специалист по охране труда Головина Е.Е.	СП 2.4.3648-20, СанПиН 3.5.2.3472-17	Журнал регистрации результатов производственного

режим		Обследование – 2 раза в месяц. Уничтожение – по необходимости	Спецорганизация		контроля
	Дератизация	Профилактика – ежедневно Обследование – ежемесячно. Уничтожение – весной и осенью, по необходимости	Завхоз Оганесян С.И. специалист по охране труда Головина Е.Е.	СП 2.4.3648-20, СП 3.5.3.3223-14	
Санитарное состояние хозяйственной площадки	Вывоз ТКО и пищевых отходов Очистка хозяйственной площадки	2 раза в неделю	Завхоз Оганесян С.И.	Федеральный закон от 24.06.1998 № 89-ФЗ, СанПиН 2.1.3684-21, СанПиН 3.5.2.3472-17	Журнал регистрации результатов производственного контроля
Рабочие растворы дезсредств	Содержание действующих веществ дезинфицирующих средств	Ежедневно	Завхоз Оганесян С.И.	СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СП 2.4.3648-20	Журнал учета расходования дезсредств
Внутренняя	Состояние отделки	Ежеквартально	Завхоз Оганесян С.И.	План-график технического обслуживания	Журнал визуального

отделка помещений					производственного контроля
Производственный контроль организации питания. Контролируемые этапы технологических операций и пищевой продукции на этапах ее изготовления					
Закупка и приемка пищевой продукции и сырья	Качество и безопасность поступивших продуктов и продовольственного сырья	Согласно плану контроля	повар Томилина В.М.	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Декларации, свидетельства и другие документы о качестве и безопасности продукции
	Условия доставки продукции транспортом				Справка
Хранение пищевой продукции и продовольственного сырья	Сроки и условия хранения пищевой продукции	Согласно плану контроля	повар Томилина В.М.	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Отчет
	Время смены кипяченой воды	Согласно плану контроля	повар Томилина В.М.		График
	Температура и влажность на складе	Согласно плану контроля	повар Томилина В.М.		Журнал учета температуры и относительной влажности
	Температура холодильного оборудования				Журнал учета температуры
Приготовление пищевой продукции	Соблюдение технологии приготовления блюд по технологическим документам	Согласно плану контроля	повар Томилина В.М.	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Отчет
	Поточность		повар		Справка

	технологическ их процессов		Томилина В.М.		
	Температура готовности блюд	Выборо чно		Отчет	
Готовые блюда	Суточная проба	Ежедне вно от каждой партии	повар Томилина В.М. медработник Толстова О.Н.	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ведомость
	Дата и время реализации готовых блюд	Каждая партия	повар Томилина В.М. медработник Толстова О.Н.	СанПиН 2.3/2.4.3590- 20	Журнал
Обработ ка посуды и инвента ря	Содержание действующих веществ дезинфицирую щих средств в рабочих растворах	Ежедне вно	медработник Толстова О.Н.	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Журнал
	Обработка инвентаря для сырой готовой продукции	Ежедне вно	повар Томилина В.М.	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Отчет
Производственный контроль за соблюдением личной гигиены и обучением работников					
Гигиени ческая подгото вка работни ков	Прохождение работником гигиенической аттестации	1 раз в 2 года	специалист по охране труда Головина Е.Е	СП 2.4.3648- 20, СанПиН 2.3/2.4.3590- 20	Личные медицинские книжки. Ведомость контроля

					своевременность и прохождения медосмотров и гигиенического обучения
Состояние работников	Количество работников с инфекционными заболеваниями, повреждениям и кожных покровов	Ежедневно	медработник Толстова О.Н специалист по охране труда Головина Е.Е	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Гигиенический журнал (сотрудники)

7. Перечни

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

Организация лабораторных исследований (при наличии денежных средств)

Показатели исследования	Объект исследования (обследования)	Количество замеров	Кратность
Помещения пищеблока			
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	2 раза в год
Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре	Суточный рацион питания	1	1 раз в год
Контроль проводимой витаминизации блюд	Третьи блюда	1 блюдо	2 раза в год
Микробиологические	Объекты	10 смывов	1 раз в год

исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП)	производственного окружения, руки и спецодежда персонала		
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)	5 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 (1 проба по хим.показателям (запах, цветность, мутность); 1 проба по м/б показателям (ОМЧ, ОКБ)	1 раз в год
Помещения школы			
Параметры микроклимата (температура воздуха)	Помещения для детей и рабочие места	Все помещения	Ежедневно (самостоятельно)
Уровень освещенности	Помещения для детей и рабочие места	2 помещения (выборочно) по 3 точки	1 раз в год в темное время суток
Уровень шума	Помещения, где есть технологическое оборудование, системы вентиляции	2 помещения	1 раз в год

б) Перечень скоропортящихся продуктов, которые представляют потенциальную опасность: кефир, сметана, молоко, трубочки с кремом.

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

Приказ Минздрава России от 28.01.2021 №29н «Об утверждении порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников, предусмотренных частью 4 статьи 213 ТК РФ, 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» - пп.23,25 Приложения к приказу.

Профессия	Количество работников	Характер производимых работ и вредный фактор	Кратность медосмотра	Кратность подготовки
Педагоги	71	Работы в образовательных организациях	1 раз в год	1 раз в 2 года
		Перенапряжение голосового аппарата, обусловленное профессиональной деятельностью		
Директор	1	Работы в образовательных организациях	1 раз в год	1 раз в 2 года
		Зрительно напряженные работы, связанные с непрерывным слежением за экраном видеотерминала		
Завхоз	1	Работы в образовательных организациях	1 раз в год	1 раз в 2 года
		Подъем и перемещение груза вручную		
		Работа, связанная с мышечным напряжением		
УВП	4	Работы в образовательных организациях	1 раз в год	1 раз в 2 года
МОП	12	Работы в образовательных организациях	1 раз в год	1 раз в 2 года

Работники пищеблока	5	Работы в образовательных организациях	1 раз в год	1 раз в год
---------------------	---	---------------------------------------	-------------	-------------

г) 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	повар Томилина В.М.
Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях	Ежедневно	повар Томилина В.М.
Гигиенический журнал (сотрудники)	Ежедневно перед началом рабочей смены работников	медработник Толстова О.Н специалист по охране труда Головина Е.Е
Ведомость контроля за рационом питания	Ежедневно	медработник Толстова О.Н
Журнал регистрации результатов производственного контроля	По факту	
Журнал аварийных ситуаций	По факту	Завхоз Оганесян С.И.
Журнал учета расходования дезсредств	Ежедневно	Завхоз Оганесян С.И.
Ведомость контроля за рационом питания	Ежедневно	медработник Толстова О.Н
Журнал учета проведения генеральной уборки	Ежемесячно	Завхоз Оганесян С.И.
Гигиенический журнал (сотрудники)	Ежедневно	медработник Толстова О.Н специалист по охране труда Головина Е.Е
Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения	По факту	специалист по охране труда Головина Е.Е

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

Перечень возможных аварийных ситуаций	Первоочередные мероприятия, направленные на ликвидацию	Ответственное должностное лицо
Пожар	Сообщить в пожарную службу, вывести людей в безопасное место, использовать огнетушители	Первый обнаруживший
Перебои в подаче электроэнергии в работе систем водоснабжения, канализации, отопления, печи	Сообщить в соответствующую службу	Завхоз Оганесян С.И.
Нарушение изоляции, обрыв электропроводов	Сообщить в соответствующую службу, заменить электропроводку	Завхоз Оганесян С.И.
Другие аварийные ситуации	Сообщить в соответствующую службу	Завхоз Оганесян С.И.
		Ответственный по питанию Браженко И.Б.
		Директор Черноусова В.А.

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

Перечень 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

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.

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.

9. 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 образовательной организации по ремонту и оснащению столовой образовательной организации.
2. Текущий ремонт пищеблока образовательной организации.
3. Экспертиза услуг по организации питания силами учредителя образовательной организации в рамках 223-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.