



УТВЕРЖДАЮ

Директор МБОУ СОШ №1 им. И.Ф.Вараввы

Е.В.Кухтина

2022 г.

**ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ  
соблюдения санитарно-эпидемиологических требований и  
проведения санитарно-противоэпидемических  
(профилактических) мероприятий при оказании услуг по  
организации горячего питания обучающихся  
МБОУ СОШ № 1 имени И.Ф.Вараввы  
МО Староминский район  
на 2022-2023 учебный год**

(основана на принципах ХАССП)

ст. Староминская  
2022 год

<b>Наименование юридического лица:</b>	муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение средняя общеобразовательная школа № 1 имени И.Ф.Вараввы муниципального образования Староминский район (МБОУ СОШ № 1 им. И.Ф.Вараввы)		
<b>Ф. И. О. руководителя, телефон:</b>	Кухтина Евгения Васильевна, тел.:8(861)53-5-84-68		
<b>Юридический адрес:</b>	353600, Россия, Краснодарский край, станица Староминская, улица Красная, 24		
<b>Фактический адрес:</b>	353600, Россия, Краснодарский край, станица Староминская, улица Красная, 24		
<b>Количество работников:</b>	86 человек		
<b>Количество обучающихся:</b>	1033 человек		
<b>ОГРН</b>	1022304683598		
<b>ИНН</b>	2350002921		
<b>Лицензия на осуществление образовательной деятельности</b>	№	09494	от 27.12.2019 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 приготовления пищевой продукции.

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

**Принцип 3.** Определение контролируемых этапов технологических операций на этапах приготовления блюд в программах производственного контроля.

**Принцип 4.** Проведение контроля за продовольственным (пищевым) сырьем, технологическими средствами, упаковочными материалами, изделиями, используемыми при пищеприготовлении, а также за пищевой продукцией средствами, обеспечивающими необходимую достоверность и полноту контроля.

**Принцип 5.** Проведение контроля за функционированием технологического оборудования в порядке, обеспечивающим приготовление горячих блюд, соответствующих 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 пищеприготовления, 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.

**Принцип 11.** Ведение и хранение документации на бумажных и (или) электронных носителях, подтверждающей соответствие требованиям, установленным настоящим техническим регламентом и (или) техническими регламентами Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции.

**Принцип 12.** Прослеживаемость ценности и целесообразности организации горячего питания.

**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 по организации горячего питания, а также видов деятельности, представляющих потенциальную опасность для человека и подлежащих санитарно-эпидемиологической оценке, сертификации.

6. Мероприятия, предусматривающие обоснование безопасности для человека и окружающей среды продукции и технологии ее приготовления, критериев безопасности и разработка методов контроля, в том числе при хранении, транспортировке, реализации и утилизации, 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.

## **1. 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».

### ***Приложения к Разделу № 1:***

*Приложение № 1. «Перечень основных нормативных правовых актов в сфере обеспечения горячего питания детей в МБОУ СОШ № 1 имени И.Ф.Вараввы»*

**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.	Кухтина Евгения Васильевна	Директор	от 01.09.2010 № 524-РЛ
2.	Бардак Владимир Алексеевич	Заместитель директора по АХР	от 20.07.2018 № 32-Л
3.	Синчурина Татьяна Геннадьевна	Главный бухгалтер	от 01.11.2007 № 89-Л
4.	Коломоец Людмила Владимировна	Специалист в сфере закупок	от 01.03.2017 № 02.1-Л
5.	Дейнега Светлана Николаевна	Ответственный за организацию горячего питания	от 01.09.2017 № 33-Л
6.	Бойко Галина Павловна	Шеф-повар	от 01.07.2015 № 29-Л
7.	Цыгикало Светлана Васильевна	Председатель ПК школы	от 01.09.1992 № 21-Л

**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)**

Осуществление производственного контроля основано на **принципах:**

- определение контролируемых этапов технологических операций на этапах приготовления горячих блюд в программах производственного контроля;
- проведение контроля за продовольственным (пищевым) сырьем, технологическими средствами, упаковочными материалами, изделиями, используемыми при организации горячего питания, а также за пищевой продукцией средствами, обеспечивающими необходимые достоверность и полноту контроля.

**Обязательные мероприятия**

МР 2.3.6.0233-21. 2.3.6. «Методические рекомендации к организации общественного питания населения. Методические рекомендации», приложение № 6 «Рекомендуемая номенклатура, объем и периодичность проведения лабораторных и инструментальных исследований в организациях питания образовательных учреждений»:

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 год
Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре	Суточный рацион питания	1 блюдо	1 раз в год
*Контроль проводимой витаминизации блюд	Третьи блюда	1 блюдо	2 раза в год
Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП)	Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала	10 смывов	При проведении плановых и внеплановых проверок Роспотребнадзора
Микробиологические исследования смывов на наличие возбудителей иерсиниозов	Оборудование, инвентарь в овощехранилищах и складах хранения овощей, цехе обработки овощей	5-10 смывов	При проведении плановых и внеплановых проверок Роспотребнадзора
Исследования смывов на наличие яиц гельминтов	Оборудование, инвентарь, тара, руки, спецодежда персонала, сырые пищевые продукты (рыба, мясо, зелень)	10 смывов	При проведении плановых и внеплановых проверок Роспотребнадзора
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	СОУТ

Вид исследований	Объект исследования (обследования)	Количество, не менее	Кратность, не реже
Исследование уровня искусственной освещенности в производственных помещениях	Рабочее место	2	СОУТ
Исследование уровня шума в производственных помещениях	Рабочее место	2	СОУТ

**Приложения к Разделу № 3:**

Приложение № 2. «Перечень контрольных критических точек».

\*п.8.1.6 СанПиН 2.3/2.4.3590-20

**4. 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 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» – пп. 23, 25 Приложения к приказу:

№ п/п	Наименование вредных и (или) опасных производственных факторов	Периодичность осмотров	Участие врачей-специалистов	Лабораторные и функциональные исследования
-------	--	------------------------	-----------------------------	--



№ п/п	Наименование вредных и (или) опасных производственных факторов	Периодичность осмотров	Участие врачей- специалистов	Лабораторные и функциональные исследования
1.	Работы, где имеется контакт с пищевыми продуктами в процессе их приготовления, хранения, транспортировки и реализации (на пищеблоках всех учреждений и организаций)	1 раз в год	Врач-оторинголог Врач- дерматовенеролог Врач-стоматолог	Исследование крови на сифилис Исследования на носительство возбудителей кишечных инфекций и серологическое обследование на брюшной тиф при поступлении на работу и в дальнейшем - по эпидпоказаниям. Исследования на гельминтозы при поступлении на работу и в дальнейшем - не реже 1 раза в год либо по эпидпоказаниям Мазок из зева и носа на наличие патогенного стафилококка при поступлении на работу, в дальнейшем - по медицинским и эпидпоказаниям.
25	Работы в организациях, деятельность которых связана с воспитанием и обучением детей	1 раз в год	Врач-оторинголог Врач-стоматолог Врач- дерматовенеролог	Исследование крови на сифилис Мазки на гонорею при поступлении на работу Исследования на носительство возбудителей кишечных инфекций и серологическое обследование на брюшной тиф при поступлении на работу и в дальнейшем - по эпидпоказаниям Исследования на гельминтозы при поступлении на работу и в дальнейшем - не реже 1 раза в год либо по эпидпоказаниям.

*Приказ Минздрава РФ от 29.06.2000 № 229*

*«О профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организаций»:*

- Профессиональная гигиеническая подготовка проводится при приеме на работу и в дальнейшем с периодичностью 1 раз в 2 года.
- Профессиональная гигиеническая подготовка может проводиться непосредственно в организациях, деятельность которых связана с приготовлением, хранением, транспортировкой и реализацией пищевых продуктов.
- Аттестация работников организации по результатам профессиональной гигиенической подготовки проводится в центрах гигиены и эпидемиологии Роспотребнадзора.
- Аттестация проводится после прохождения профессиональной гигиенической подготовки, которой предшествует прохождение медицинских осмотров и внесение их результатов в личную медицинскую книжку.

***Приложения к Разделу № 4:***

*Приложение № 3. «Учет медицинских осмотров и гигиенической аттестации – с перечнем должностей»*

**5. 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.

Пищевая продукция, которая не допускается при организации питания детей – приложение № 6 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20

Подтверждение соответствия пищевой продукции предприятий общественного питания, предназначенной для реализации при оказании услуг, а также процессов реализации указанной пищевой продукции проводится в форме государственного надзора (контроля) за соблюдением требований к пищевой продукции – в ходе плановых и внеплановых мероприятий по государственному надзору – п. 3 ст. 21 Р ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».

***Приложения к Разделу № 5:***

*Приложение № 4. «Перечень пищевой продукции, которая не допускается при организации питания детей»*

**6. Мероприятия, предусматривающие обоснование безопасности для человека и окружающей среды технологии приготовления, 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**

В данном разделе программы реализуются **принципы:**

- определения контролируемых этапов технологических операций на этапах приготовления пищи в программах производственного контроля;
- проведения контроля за функционированием технологического оборудования; содержания производственных помещений, технологического оборудования и инвентаря;
- принцип выбора обеспечивающих безопасность пищевой продукции способов, установление периодичности и проведение уборки, мойки, дезинфекции, дезинсекции и дератизации производственных помещений, технологического оборудования и инвентаря, используемых в процессе пищевого приготовления,
- принцип выбора способов и обеспечение соблюдения работниками правил личной гигиены в целях обеспечения безопасности пищевой продукции.

**6.1. Контроль качества и безопасности поступающих пищевых продуктов, продовольственного сырья – блок-схемы:**

- 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 товаросопроводительной документации	Сравнение маркировки и данных из товаросопроводительной документации и требованиями контракта
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.

### Приложения к разделу № 6.1.:

*Приложение № 5 «Схемы контролируемых этапов технологических операций и пищевой продукции на этапах ее производства (изготовления)».*

*Приложение № 6 «Инструкция по органолептической оценке доброкачества поступающих пищевых продуктов»*

*Приложение № 7 «Журнал входного контроля пищевых продуктов, продовольственного сырья»*

### 6.2. Производственный контроль на этапах технологического процесса – блок-схемы:

- а) контроль за соответствием технологического процесса действующей нормативной и технической документации;
- б) определение контрольных критических точек и нормируемых показателей.

Вид контроля	Реализация (особенности, варианты)
Контроль за соответствием технологического процесса действующей нормативной и технической документации	Контроль заказчика и учредителей при разработке технических документов (техкарты, ТТК и т.п.)
Определение контрольных критических точек и нормируемых показателей	Предельные значения параметров, контролируемых в критических контрольных точках

### Приложения к разделу № 6.2.:

*Приложение № 8 «Предельные значения параметров, контролируемых в критических контрольных точках»*

### 6.3. 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	Органолептическая оценка
Лабораторный контроль готовой продукции по микробиологическим показателям	Отбор проб для проведения микробиологического анализа в аккредитованной лаборатории в соответствии с графиком из раздела 3

**Приложения к разделу № 6.3.:**

*Приложение № 9 «Инструкция по органолептической оценке пищевых продуктов, не требующих кулинарной обработки»*

*Приложение № 10 «Инструкция по отбору суточной пробы»*

**6.4. Контроль хранения сырья:**

- а) контроль за соблюдением сроков и условий хранения продуктов (температурный режим в складских помещениях);
- б) оценка загруженности складских помещений, объем работающего холодильного оборудования количеству принимаемых скоропортящихся, особо скоропортящихся и замороженных продуктов;
- в) контроль за соблюдением правила товарного соседства;
- г) наличие измерительных приборов (термометры, психрометры);
- д) контроль условий реализации готовой пищи;
- е) контроль сроков реализации пищи.

Вид контроля	Реализация (особенности, варианты)
--------------	------------------------------------

Вид контроля	Реализация (особенности, варианты)
Соблюдение правила товарного соседства при приеме пищевых продуктов	Проверка соблюдения правил товарного соседства при приемке пищевых продуктов
Соблюдение условий транспортировки (температура, влажность) для каждого вида пищевых продуктов, для скоропортящихся продуктов – наличие охлаждаемого или изотермического транспорта	<i>Приложение № 15 «Инструкция по приему пищевой продукции на пищеблок»</i>
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, объема работающего холодильного оборудования количеству принимаемых скоропортящихся, особо скоропортящихся и замороженных продуктов	Учет поступающего пищевого сырья

#### Приложения к разделу № 6.4.:

*Приложение № 11 «Инструкция по приему пищевой продукции на пищеблок»*

#### 6.5. Контроль санитарно-технического состояния помещений и оборудования:

- а) санитарно-техническое состояние помещений и оборудования, наличие его в достаточном количестве, правильность расстановки;
- б) контроль соответствия объема и ассортимента приготовляемой и реализуемой продукции расстановке технологического оборудования по ходу технологического процесса;
- в) контроль санитарно-технического состояния систем водоснабжения и канализации;
- г) техническое состояние технологического, холодильного оборудования;
- д) наличие условий для соблюдения правил личной гигиены (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

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

Минимальный перечень оборудования производственных помещений столовой образовательных учреждений – таблица 6.18 СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания».

#### 6.6. Контроль санитарного содержания помещений и оборудования:

- а) контроль за санитарным содержанием пищеблока: производственных, складских и подсобных помещений, оборудования, инвентаря;
- б) контроль за соблюдением санитарно-противоэпидемического режима: 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.

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 – <i>Инструкции по мытью и дезинфекции (санитарной обработке) помещений, оборудования, инвентаря, условиями хранения и использования моющих и дезинфекционных средств – приложения №№ 18-20</i>
Контроль за соблюдением санитарно-противоэпидемического режима на пищеблоке: режима мытья и дезинфекции (санитарная обработка) помещений, оборудования, инвентаря, условиями 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 (МР 2.3.6.0233-21)	Работа с аккредитованной микробиологической лабораторией
Инструментальный контроль температуры воды в моечных ваннах	Термометром для измерения температуры воды – <i>Инструкции по мытью и дезинфекции (санитарной обработке) помещений, оборудования, инвентаря, условиями хранения и использования моющих и дезинфекционных средств – приложения №№ 18-20</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 к разделу № 6.6.:**

*Приложение № 12 «Инструкция по обработке кухонной посуды и инвентаря»*

*Приложение № 13 «Инструкция по обработке столовой посуды»*

*Приложение № 14 «Инструкции по дезинфекции и уборке производственных помещений»*

*Приложение № 15 «Журнал учета дезинфицирующих средств»*



**6.7. Контроль состояния 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)
Проведение лабораторных и инструментальных исследований и измерений вредных и опасных производственных факторов на рабочих местах с установленными санитарными правилами: -за содержанием вредных веществ в воздухе рабочей зоны; -за микроклиматом производственных помещений; -за производственным шумом и вибрацией.	СОУТ

*Приложения к разделу № 6.7.:*

*Приложение № 16 «Результаты СОУТ»*

**6.8. 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)
Контроль за наличием у персонала личных медицинских книжек	Проверка личных медицинских книжек
Контроль за своевременным прохождением предварительных, при поступлении, и периодических медицинских обследований, проведением гигиенического обучения персонала	Учет прохождения медицинских смотров на бумажном и/или электронном носителях.
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
Ежедневный осмотр работников на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний. Термометрия	Регистрация ежедневных осмотров в <b>гигиеническом журнале</b> – п. 2.22. СанПиН 2.3/2.4.3590-20
Обучение персонала	<i>Дополнительные мероприятия:</i> тестирование, он-лайн-инструктаж и консультации, плакаты и инструкции в цехах. <i>Приложение «Пособие по пищевой безопасности в общественном питании», Роспотребнадзор, 2021</i>

*СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» – пункт 2.22.:*

Ежедневно проводится осмотр работников, занятых пищеприготовлением, 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.

Результаты осмотра заносятся в гигиенический журнал на бумажном носителе.

**Приложения к разделу № 6.8.:**

*Приложение №17 «Гигиенический журнал».*

*Приложение № 18«Пособие по пищевой безопасности в общественном питании», Роспотребнадзор, 2021*

*Приложение № 19 «Ведомость учета выдачи спецодежды, спецобуви и предохранительных приспособлений»*

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

В данном разделе реализуются **принципы**:

- обеспечение документирования информации о контролируемых этапах технологических операций и результатов контроля пищевого приготовления;
- ведение и хранение документации на бумажных и (или) электронных носителях, подтверждающей соответствие произведенной пищевой продукции требованиям, установленным техническим регламентом и (или) техническими регламентами Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции.

### 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

**Фотофиксация мероприятий производственного контроля с последующим размещением на сайте, в мессенджерах – Приложение № 20 «Инструкция по фотофиксации мероприятий производственного контроля и размещении на официальном сайте образовательной организации»:**

- общий вид готовой пищи;
- общий вид производственных помещений
- результаты осуществления родительского контроля

### **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 к разделу № 7:**

Приложение № 17 (раздел 6.8.) «Гигиенический журнал»

Приложение № 21 «Журнал учета температурного режима холодильного оборудования»

Приложение № 22 «Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях»

Приложение № 23 «Журнал бракеража готовой пищевой продукции»

*Приложение № 24 «Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции»*

*Приложение № 25 «Отчет о внутренней проверке эффективности выполнения обеспечения безопасности пищевой продукции с учетом внедрения принципов ХАССП»*

**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.

***Приложения к разделу № 8:***

*Приложение № 26 «Перечень возможных аварийных ситуаций, нарушений, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию и меры по их устранению»;*

*Приложение № 27 «Инструкция по предупреждению попадания посторонних предметов в продукцию»*

**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 пищеблока образовательной организации.
2. Текущий ремонт пищеблока образовательной организации.
3. Контроль осуществления организации горячего питания 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.

***Приложения к разделу № 9:***

*Приложение № 28 «Наглядные пособия, инструкции в цехах с наглядным изображением процедур обеспечения безопасности при изготовлении пищевой продукции»*