«Утверждаю» Директор

 МБОУ Наумовская ООШ

Бибиков В.В.

к приказу № - 19 от 26.02.2025

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

**в МБОУ Наумовская ООШ Пролетарского района Ростовской области**

# Пояснительная записка

Программа устанавливает требования к обеспечению безопасности пищевой продукции в процессе её производства (изготовления); организации производственного контроля в МБОУ Наумовская ООШ (далее – образовательная организация).

# Паспорт юридического лица

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование юридического лица: | Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение Наумовская основная общеобразовательная школа Пролетарского района Ростовской области (МБОУ Наумовская ООШ) |
| Ф. И. О. директора, телефон: | Бибиков Владимир Владимирович , 88637493799 |
| Юридический адрес: | 347558, Россия, Ростовская область, Пролетарский район, х. Наумовкий, ул. Центральная 35 а |
| Фактический адрес: | 347558, Россия, Ростовская область, Пролетарский район, х. Наумовкий, ул. Центральная 35 а |
| Количество работников: | 14 |
| Количество обучающихся: | 40 |
| ОГРН | 1026101505297 |
| ИНН | 6128007723 |
| Лицензия на осуществление образовательной деятельности | №3526 | от 27.06.2013 | 61ЛО1 | № 0000777 |

1. Настоящая программа разработана в соответствии с требованиями Федерального Закона от 30.03.1999 г. №52 «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», Федерального закона от 02.01.2000 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов», ТР ТС 021/2011 «О безопасности Пищевой продукции», СанПиН 2.3/2.4.3590-20"САНИТАРНО- ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ К ОРГАНИЗАЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ НАСЕЛЕНИЯ»" и санитарных правил СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно- противоэпидемических (профилактических) мероприятий».

Производственный контроль за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно- противоэпидемических (профилактических) мероприятий (далее - производственный контроль) проводится юридическими лицами в соответствии с осуществляемой ими деятельностью по обеспечению контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, выполнением санитарно- противоэпидемических (профилактических) мероприятий.

***Целью производственного*** контроля за качеством пищевой продукции в образовательной организации является обеспечение соответствия выпускаемой в употребление пищевой продукции требованиям Технических регламентов таможенного союза, в процессе её производства и реализации.

***Задачи производственного контроля:***

✔соблюдение официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля

✔факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью;

✔осуществление лабораторных исследований сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и технологии их производства, хранения, транспортировки, реализации и утилизации;

✔ведение учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля;

✔организация медицинских осмотров, профессиональной гигиенической подготовки сотрудников;

✔контроль за хранением, транспортировкой и реализацией пищевых продуктов и питьевой воды, воспитанием и образованием детей;

✔контроль за наличием сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений, личных медицинских книжек, санитарных иных документов, подтверждающих качество, безопасность сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и технологий их производства, хранения, транспортировки, реализации и утилизации в случаях, предусмотренных действующим законодательством.

✔своевременное информирование населения, органов местного самоуправления, органов и учреждений государственной санитарно-эпидемиологической службы Ростовской области об аварийных ситуациях, остановках производства, о нарушениях технологических процессов, создающих угрозу санитарно- эпидемиологическому благополучию населения;

Надзор за организацией и проведением производственного контроля в образовательной организации осуществляется Роспотребнадзором. Надзорный орган предоставляет информацию о государственных санитарно-эпидемиологических правилах, гигиенических нормативах, методах и методиках контроля факторов среды обитания человека, которые должны быть в наличии в ОУ, о перечне химических веществ, биологических, физических и иных факторов, в отношении которых необходима организация лабораторных исследований и испытаний, с указанием точек, в которых осуществляются отбор проб, лабораторные исследования и испытания, периодичности отбора проб и проведения лабораторных исследований и испытаний.

1. 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.
2. 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 классификацияусловийтруда;
* 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- эпидемиологическиеправила и нормативы;
* СП 60.13330.2016. Свод правил. Отопление, вентиляция и кондиционирование воздуха. АктуализированнаяредакцияСНиП 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. Оценкаосвещения рабочих мест. Методическиеуказания;
* НРБ-99/2009. СанПиН 2.6.1.2523-09. Нормы радиационной безопасности. Санитарныеправила инормативы;
* 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** | **Раздел работы по осуществлению производственного контроля** |
| 1. | Бибиков Владимир Владимирович | Директор | Общий контроль за соблюдением официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью. |
| 2. | Трубецкой Виктор Николаевич | Ответственный за техническое состояние школы | * Ведение журнала аварийных ситуаций. Контроль за состоянием:
	+ освещенности;
	+ систем теплоснабжения;
	+ систем водоснабжения;
	+ систем канализации.
 |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 3. | Бакарева Наталья Викторовна | Повар | * Контроль за поступающими продуктами в соответствии с контрактом

и спецификацией, ветеринарными справками.* Контроль за наличием сертификатов, санитарно- эпидемиологических заключений.
* Отбор и хранение суточных проб готовых блюд;

**Ведение документации:*** журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок;
* журнал учета температуры и влажности в складских помещениях.
 |
| 4. | Вавенкова Вера Ивановна | Заместитель директора по ВР/ Ответственный по питанию | Визуальный контроль за выполнением санитарно- эпидемиологических (профилактических) мероприятий, соблюдением требований СанПиН, разработкой и реализацией мер, направленных на устранение нарушений. |
| 5. | Мохова Ольга Николаевна | Медицинский работник Наумовского ФП  | Контроль за организацией питания обучающихся. * журнал бракеража готовой продукции;
* гигиенический журнал;
* контроль за состояние здоровья сотрудников и воспитанников;
* контроль за исполнением

требований СП 3.1/2.43598-20 от 30.06.2020 г* журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
 |

**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, неменее | Кратность, нереже |
| Контроль за содержанием действующих веществ дезинфицирующих средств | Дезинфицирующие, моющие средства (при отсутствии оригинальной маркировки на емкости сосредством) | 1 | Ежедневно |

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

Основание: Приказ Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации от 12 апреля 2011 года № 302н «Об утверждении перечней вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования), и Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров (обследований) работников, занятых на тяжелых работах и на работах с вредными и (или) опасными условиями труда», СП 2.4.3648-20 от 28.09.2020 г. "Санитарно-эпидемиологические

требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи"

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Должность** | **Количество ч еловек** | **Кратность медицинскогоо смотра** | **Гигиеническаяп одготовкаиаттес тация** |
| Директор | 1 | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |
| Заместители директора | 2 | 1 раз в год | 1 раз в год |
| Педагогические работники | 8 | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |
| Дворник | 1 | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |
| Повар | 1 | 1 раз в год | 1 раз в год |
| водитель | 1 | 1 раз в год | 1 раз в год |

# 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.

* 1. Перечень услуг при организации питания детей:
		+ организация горячего питания;
		+ питание детей с ограниченными возможностями здоровья;
		+ организация дополнительного питания;
	2. Технико-технологические карты.
	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), включаясоленые 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 потрошеные - 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, выдачасахара 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 |

* 1. 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 недоброкачественности. |
| 2 | Пищевая продукция, не соответствующая требованиям технических регламентовТаможенного союза. |
| 3 | Мясо сельскохозяйственных животных и птицы, рыба, не прошедшие ветеринарно-санитарную экспертизу. |
| 4 | Субпродукты, кроме говяжьих печени, языка, сердца. |
| 5 | Непотрошеная 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 обрези, диафрагмы; рулеты из мякоти голов, кровяные и ливерныеколбасы, заливные блюда (мясные и рыбные), студни, форшмак из сельди. |
| 14 | Макароны по-флотски (с фаршем), макароны с рубленым яйцом. |
| 15 | Творог из непастеризованного молока, фляжный творог, фляжную сметану без термическойобработки. |
| 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 первичнуюобработку и пастеризацию. |
| 21 | Сырокопченые мясные гастрономические изделия и колбасы. |
| 22 | Блюда, изготовленные из мяса, птицы, рыбы (кроме соленой), не прошедших тепловуюобработку. |
| 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 рубленного мяса и рыбы, салаты, блины и оладьи, приготовленные в условияхпалаточного лагеря. |
| 43 | Сырки 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.

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Виды контроля | Реализация | Периодичн ость контроля | Лица, проводящие контроль | Формы учета (регистрации) результатовконтроля |
| 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 – ООО«ПРОМСЕРВИС».Сертификаты | Каждая партия | ООО«ПРОМСЕР ВИС».Сертификаты | Декларации, свидетельства и другие документы о качестве и безопасности продукции.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 | Повар | Сертификат |
| Контроль принадлежности продукции к партии, указанной в товаро- сопроводительнойдокументации | Сравнение наименования продукции и товаро- сопроводительной документации | Каждая партия | Повар | 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 синструкцией | Каждая партия | Повар | Контракт Сертификат |
| Визуальный контроль за отсутствием явных признаков недоброкачественности продукции | Осуществление контроля в соответствии с инструкцией по органолептической оценке доброкачественностипоступающих продуктов | Каждая партия | Повар | Визуальный контроль |

* 1. Производственный контроль на этапах технологического процесса.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Виды контроля | Реализация | Периодичн ость контроля | Лица, проводящие контроль | Формы учета (регистрации) результатовконтроля |
| Контроль за соответствием технологического процесса действующей нормативной и техническойдокументации | Контроль заказчика и учредителя при разработке технических документов | При составлени и документов | Директор | Техкарты, ТТК и т.п. |
| Определение контрольных критических точек и нормируемых показателей |
| Хранение скоропортящейся пищевой продукции и продовольственного сырья | Контроль сроков и условий храненияпищевой продукции | ежедневно | Повар | Журнал учета |
| Контроль температуры и влажности на складе | ежедневно | Повар | Журнал учета температуры и относительной влажности |
| Контроль температуры холодильного оборудования | ежедневно | повар | Журнал учеты температуры |
| Приготовление холодных закусок из сырых овощей | Соблюдение технологииприготовления блюд по технологическим картам | Каждый технологич еский цикл | повар  | Визуальный контроль |
| Контроль обработки сырых овощей | Повар | Визуальный контроль |
| Приготовление изделий из мяса и рыбы | Соблюдение технологии приготовления блюд по технологическим документам | Каждый технологич еский цикл | Ответственный по питанию Повар | Визуальный контроль |
| Обработка посуды и инвентаря | Содержание действующих веществ дезинфицирующих средств в рабочихрастворах | Ежедневно | повар | Журнал |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | Обработка инвентаря для сырой готовой продукции | Ежедневно | Повар,  | Журнал |

Схемы производственных процессов.

* 1. Контроль качества и безопасности готовой продукции.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Виды контроля | Реализация | Периодичн ость контроля | Лица, проводящие контроль | Формы учета (регистрации) результатовконтроля |
| Контроль органолептической показателей при каждой приемке продукции, не требующей кулинарнойобработки | Соблюдение инструкции по органической оценке пищевых продуктов, не требующей кулинарной обработки | Каждая партия | Повар | Журнал |

* 1. Контроль за санитарно-техническим состоянием помещений и оборудования.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Виды контроля | Реализация | Периодичн ость контроля | Лица, проводящие контроль | Формы учета (регистрации) результатовконтроля |
| Санитарно-техническое состояние помещений и оборудования | Контроль и приведение в соответствие требованиям нормативных правовыхактов | 2 раза в год | Ответственныйпо питанию | Визуальный контроль |
| Наличие санитарно- технического оборудования в достаточномколичестве | Контроль и приведение в соответствие требованиям нормативных документов | 1 раз в год | Ответственный по питанию | Заявка |
| Контроль засоответствием объема и ассортимента вырабатываемой и реализуемой продукции расстановке технологического оборудования по ходу технологическогопроцесса. | Контроль учредителями за оснащением пищеблока и соответствием его количеству питающихся и мощности столовой. |  | Ответственный по питанию |  |
| Контроль санитарно- технического состояния систем водоснабжения и канализации. | В зоне ответственности учредителей и самих образовательных организаций. | Всоответств ии с правилами эксплуатации | ответственный за техническое состояние школы | Акт готовности школы к началу уч.года |
| Техническое состояние технологического, холодильного и торгово-технологического оборудования. |  | Всоответств ии справилами эксплуатац ии | ответственный за техническое состояние школы | Визуальный контроль |
| Наличие условий длясоблюдения правил |  | Ежедневно | ответственный за техническое состояние школы | Визуальныйконтроль |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| личной гигиены(душевые, санузлы, раковины в цехах,мыло, полотенца и т.п.). |  |  |  |  |

* 1. Контроль за санитарным состоянием помещений и оборудования.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Виды контроля | Реализация | Периодично сть контроля | Лица, проводящие контроль | Формы учета (регистрации) результатовконтроля |
| Контроль за |  | Ежедневно |  | Журнал |
| содержанием |  |  |  |  |
| пищеблока: |  |  | Ответственный |  |
| производственных, |  |  | по питанию |  |
| складских и подсобных |  |  |  |  |
| помещений, |  |  |  |  |
| оборудования и |  |  |  |  |
| инвентаря. |  |  |  |  |
| Контроль за |  |  |  |  |
| соблюдением |  |  |  |  |
| санитарно- | Использование средств |  |  |  |
| противоэпидемическог | экспресс-диагностики |  |  |  |
| о режима на | качества уборки и |  |  |  |
| производстве: режима | дезинфекции. |  |  |  |
| мытья и дезинфекции |  |  |  |  |
| (санитарная обработка) |  |  |  |  |
| помещений, |  |  |  |  |
| оборудования, |  |  |  |  |
| инвентаря, условия |  |  |  |  |
| хранения и |  |  |  |  |
| использования |  |  |  |  |
| моющих и |  |  |  |  |
| дезинфекционных |  |  |  |  |
| средств. |  |  |  |  |
| Проверка | Нормы обеспечения | Ежедневно |  | Журналы |
| обеспеченности | инвентарем, |  |  |  |
| уборочным | централизованный выбор |  | Ответственный |  |
| инвентарем, моющими | средств дезинфекции, |  | по питанию |  |
| и дезинфицирующими | моющих, инструкции. |  |  |  |
| средствами и условий |  |  |  |  |
| хранения, наличия |  |  |  |  |
| запаса |  |  |  |  |
| дезинфицирующих |  |  |  |  |
| средств, наличия |  |  |  |  |
| разделения уборочного |  |  |  |  |
| инвентаря по |  |  |  |  |
| назначению и его |  |  |  |  |
| маркировка, |  |  |  |  |
| правильность учета |  |  |  |  |
| дезинфекционных |  |  |  |  |
| работ в |  |  |  |  |
| профилактических |  |  |  |  |
| целях на объект. |  |  |  |  |

* 1. Контроль личной гигиены и обучения персонала.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Виды контроля | Реализация | Периодично сть контроля | Лица, проводящие контроль | Формы учета (регистрации) результатовконтроля |
| Контроль за наличием уперсонала личных медицинских книжек. | Проверка личных медицинских книжек | 1 раз в год | Медицинский работник | журнал |
| Контроль засвоевременным прохождением предварительных, при поступлении, и периодических медицинских обследований, произведениемгигиенического 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 идезинфекции рук. | Учет специальной одежды и средств для мытья и дезинфекции рук. Нормы обеспечения, выбор эффективных средств, централизация заказа. | 1 раз в год | Ответственный по питанию | Заявка |
|  Осмотр работников на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний. | Регистрация осмотров в гигиеническом журнале – п. 2.22. СанПиН 2.3/2.4.3590-20. | ежедневно | Медицинский работник | Журнал |
| Обучение персонала. | Дополнительно: тестирование, онлайн инструктаж | По мере необходимо сти | Ответственныйпо питанию |  |

* 1. Организатором питания в МБОУ Наумовская ООШ является общество с ограниченной ответственностью «МЕГАПОЛИС» - директор Лысенко Виталий Александрович, организатор питания разрабатывает меню. Меню утверждаться руководителем предприятия общественного питания, 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: 7-11 лет /12 лет и старше

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Прием пищи | Наименованиеблюда | Весблюда | Пищевые вещества | Энергетическаяценность | №рецептуры |
| Белки | Жиры | Углеводы |
| Неделя 1День 1 |  |  |  |  |  |  |  |
| завтрак |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
| итого зазавтрак |  |  |  |  |  |  |  |
| обед |  |  |  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| итого за обед |  |  |  |  |  |  |  |
| Итого за день: |  |  |  |  |  |  |  |
| День 2 |  |  |  |  |  |  |  |
| завтрак |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
| итого зазавтрак |  |  |  |  |  |  |  |
| обед |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
| итого за обед |  |  |  |  |  |  |  |
| Итого задень: |  |  |  |  |  |  |  |
| ... |  |  |  |  |  |  |  |
| Среднее значение за период: |  |  |  |  |  |  |  |

* 1. Контроль наличия технологических документов

|  |  |
| --- | --- |
| Вид контроля | Реализация (особенности, варианты) |
| Наличие технологических карт, разработанных и утвержденных руководителем организации | Проверка 1 раз в год технологических карт. Проверка соответствия наименования блюд и кулинарных изделий, указываемых в меню их наименованиям, указанным в технологических документах. |

* 1. 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, технологических 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, технологических 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 | Медработник |
| Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях | Ежедневно | Повар |
| Журнал бракеража готовой пищевой продукции | Ежедневно | Ответственный по питанию |
| Журнал бракеража скоропортящейся (сырой) пищевой продукции | Ежедневно | Повар |
| Ведомость контроля за рационом питания | Ежедневно | Медработник |
| Журнал аварийных ситуаций | По факту | ответственный |
| Журнал учета прихода и расхода дезинфицирующих средств | По факту | Повар |
| Журнал дезинфекции столовой посуды и столовых приборов | Ежедневно | повар |
| Журнал контроля исправности пищевого и холодильного оборудования на пищеблоке | По факту | Повар |
| Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения | По факту | Медработник |
| Журнал ежедневного осмотраработников, 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 |

**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**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Перечень возможных аварийных ситуаций** | **Первоочередные мероприятия, направленные на ликвидацию** | **Ответственное должностное лицо** | **Органы и структуры, которые необходимо оповестить** |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Сообщение о кишечном инфекционном заболевании, пищевом отравлении, связанном с употреблением изготовленных блюд (пищи) | Сообщить в [Центр](https://www.rospotrebnadzor.ru/region/structure/str_fguz.php) [гигиены и эпидемиологии](https://www.rospotrebnadzor.ru/region/structure/str_fguz.php) | 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 | ответственный  | Территориальные органы федерального органа исполнительной власти, осуществляющего федеральный государственный санитарно- эпидемиологический надзор |
| Нарушение изоляции, обрыв электропроводов | Сообщить в соответствующую службу, заменить электропроводку | ответственный | 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 | ответственный | 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, выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических мероприятий).