

Заседание Педагогического совета
№ 1 от «29» августа 2024 года

Директор МБОУ «Лесно-Калейкинская СОШ»
Ф.Л.Курамшина
Приказ № 129 «29» августа 2024 года



за соблюдением санитарно-противоэпидемических
(профилактических) мероприятий в муниципальном
бюджетном общеобразовательном учреждении
«Лесно-Калейкинская средняя общеобразовательная школа»
Альметьевского муниципального района
Республики Татарстан

2024 год

Наименование учреждения:

Адрес: 423410 Республика Татарстан, Альметьевский район, поселок ж\д ст.Калейкино, ул.Гагарина, 576

Название по уставу: Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Лесно-Калейкинская средняя общеобразовательная школа» Альметьевского муниципального района Республики Татарстан

Сокращённое наименование: МБОУ «Лесно-Калейкинская СОШ»

Директор школы: Курамшина Фарида Ленизовна, тел.раб.: 8(8553)34-16-92

Электронная почта: L.Kaleykino.Alm@tatar.ru

Перечень официально изданных нормативных документов

1. Федеральный закон от 30.03.1999 года №52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (с изменениями от 30.12.2001 г.; 10 января, 30 июля 2003 г., 22 августа 2004 г.)
2. Федеральный закон от 02.01.2000 №29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»
3. Закон по защите прав потребителей от 07.02.1992 №2300-1
4. СП2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»
5. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»
6. СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности (или) без вредности для человека факторов среды обитания»
7. ТРТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (с изменениями на 8 августа 2019 года)
8. ТРТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции»
9. ТРТС 040/2016 «О безопасности рыбы и рыбной продукции»
10. ТРТС 005/2011 «О безопасности упаковки»
11. ТРТС 022/2011 «Пищевая продукция в части её маркировки»
12. ТРТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»
13. Приказ Минздрава России от 28.01.2021 N 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 (или) опасными производственными факторами, а также работам, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры»
14. СанПиН 3.3686-21 «Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней»
15. СанПиН правила СП 3.1/2.43598-20 от 30.06.2020 г «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)»
16. СанПиН вида СП 3.1/2.43597-20 от 22.05.2020 г «Профилактика новой коронавирусной инфекции (COVID-19)»
17. Приказ МЗРФ от 29.06.2000 №229 «О профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организаций»
18. ГОСТ Р 51705.1-2001 «Системы качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. «Общие требования»
19. Приказ от 6.12.2021 г. N 1122н «Об утверждении национального календаря профилактических прививок, календаря профилактических прививок по эпидемическим показаниям и порядка проведения профилактических прививок»

Общие положения

Настоящая Программа производственного контроля разработана в соответствии с действующими законодательными и другими нормативными правовыми актами, содержащими нормативные требования государственных санитарно-эпидемиологических правил и нормативов.

Программа производственного контроля распространяется на ... и обязательна к применению в области производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий.

Программа производственного контроля устанавливает требования к обеспечению безопасности пищевой продукции в процессе ее производства (изготовления); организации и осуществления производственного контроля с учетом факторов производственной среды с применением принципов ХАССП (Анализ рисков и критические контрольные точки).

Использование принципов ХАССП заключается в контроле конечного продукта и обеспечивает выполнение следующих главных принципов контроля анализа опасностей и критических контрольных точек.

- **ХАССП (анализ рисков и критические контрольные точки):** Концепция, предусматривающая систематическую идентификацию, оценку и управление опасными факторами, существенно влияющими на безопасность продукции.
- **Система ХАССП:** Совокупность организационной структуры, документов, производственных процессов и ресурсов, необходимых для реализации ХАССП.
- **Группа ХАССП:** Группа специалистов (с квалификацией в разных областях), которая разрабатывает, внедряет и поддерживает в рабочем состоянии систему ХАССП.
- **опасность:** Потенциальный источник вреда здоровью человека.
- **Опасный фактор:** Вид опасности с конкретными признаками.
- **риск:** Сочетание вероятности реализации опасного фактора и степени тяжести его последствий.
- **Допустимый риск:** Риск, приемлемый для потребителя.
- **Недопустимый риск:** Риск, превышающий уровень допустимого риска.
- **безопасность:** Отсутствие недопустимого риска.
- **Анализ риска:** Процедура использования доступной информации для выявления опасных факторов и оценки риска.
- **предупреждающее действие:** Действие предпринятое для устранения причины потенциального несоответствия или другой потенциально нежелательной ситуации и направленное на устранение риска или снижение его до допустимого уровня.
- **Корректирующее действие:** Действие предпринятое для устранения причины выявленного несоответствия или другой нежелательной ситуации и направленное на устранение риска или снижение его до допустимого уровня.
- **Управление риском:** Процедура выработки и реализации предупреждающих и корректирующих действий.
- **Критическая контрольная точка:** Место проведения контроля для идентификации опасного фактора и управления риском.
- **Применение по назначению:** Использование продукции (изделия) в соответствии с требованиями технических условий, инструкцией и информацией поставщика.
- **Применение не по назначению:** Использование продукции (изделия) в условиях или для целей, не предусмотренных поставщиком, обусловленное привычным поведением пользователя.
- **Предельное значение:** Критерий, разделяющий допустимые и не допустимые значения контролируемой величины.

- **мониторинг:** Проведение запланированных наблюдений или измерений параметров в критических контрольных точках с целью своевременного обнаружения их выхода за предельные значения и получения необходимой информации для выработки предупреждающих действий.
- **Система мониторинга:** Совокупность процедур, процессов и ресурсов, необходимых для проведения мониторинга.
- **проверка(аудит):** Систематическая и объективная деятельность по оценке выполнения установленных требований, проводимая лицом (экспертом) или группой лиц (экспертов), независимых в принятии решений.
- **Внутренняя проверка:** Проверка, проводимая персоналом организации, в которой осуществляется проверка.

Принципы ХАССП

Принцип 1.Проведение анализа рисков - идентификация потенциального риска или рисков (опасных факторов), которые сопряжены с производством продуктов питания, начиная с получения сырья (разведения или выращивания) до конечного потребления, включая все стадии жизненного цикла продукции (обработку, переработку, хранение и реализацию) с целью выявления условий возникновения потенциального риска (рисков) и установления необходимых мер для их контроля.

Принцип 2. Определение Критических Контрольных Точек (ККТ) в производстве для устранения (минимизации) риска или возможности его появления, при этом рассматриваемые операции производства пищевых продуктов могут охватывать поставку сырья, подбор ингредиентов, переработку, хранение, транспортирование, складирование и реализацию.

Принцип 3.Определение критических пределов для каждой ККТ (в документах системы ХАССП или технологических инструкциях следует установить и соблюдать предельные значения параметров для подтверждения того, что критическая контрольная точка находится под контролем).

Принцип 4.Разработка системы мониторинга ККТ, позволяющая обеспечить контроль критических контрольных точек на основе планируемых мер или наблюдений.

Принцип 5. Разработка корректирующих действий и применение их в случае отрицательных результатов мониторинга.

Принцип 6. Разработка процедур проверки системы ХАССП, которые должны регулярно проводиться для обеспечения эффективности функционирования системы ХАССП.

Принцип 7.Документирование всех процедур системы, форм и способов регистрации данных, относящихся к системе ХАССП.

1. Проведение анализа рисков

Стадия процесса	Опасность и ее источник	Контрольные мероприятия	Оценка риска	ККТ
Формирование ассортиментного перечня продукции	Биологическая: Эпидемиологически опасные блюда, Поступление запрещенного сырья, недоброкачественного сырья	Договоры с поставщиками Пересмотр договоров Управление поставками Анализ и корректировка меню	При выполнении контрольных и плановых мероприятий – риск не велик.	Контрольно-критическая точка (ККТ) не устанавливается. Основная задача – получить нужный объем доброкачественных товаров по привлекательной цене.
Поступление продуктов на склад	Биологическое: Загрязнение патогенными м/о; Нарушение целостности упаковки; Нарушение условий транспортировки; -поставка продукции не в таре производителя поставщика Химическое: -с/х пестициды. Физическое: грызуны, насекомые, примеси посторонних веществ.	Входной контроль; Управление поставками; Визуальный осмотр В таре производителя поставщика Проведение мероприятий направленных на борьбу с грызунами, насекомыми Соблюдение условий товарного соседства	При выполнении входного контроля и правильной работе с поставщиками степень риска невелика.	Контроль производится в рамках программы производственного контроля. Можно установить ККТ на входящем контроле поступающего сырья.
Хранение продуктов на складе	Биологическое: при нарушениях условий хранения (нарушение температурного режима, товарное соседство и т.д.); рост патогенных м/о; повреждение продуктов насекомыми, грызунами и т.д. Химическое: загрязнение дезинфектантом; моющим средством	Правильное хранение и контроль за микроклиматом на складе и холодильном оборудовании, соблюдение правил товарного соседства; обслуживание и настройка работы холодильного оборудования, а также контроль температурного режима в холодильном оборудовании; своевременная дезинфекция и размораживание		

		холодильников; дератизация, дезинсекция и проведение генеральных уборок склада -соблюдение личной гигиены; - выполнение мероприятий по предотвращению проникновения грызунов, насекомых и т.д.	Степень риска высокая. Вероятность наступления последствий высокая	Установить ККТ
Подготовка посуды и инвентаря	Механическая: - сколы, острые края, опасность порезов. Биологическая: - загрязнение патогенными м/о. Химическая: - загрязнение моющими средствами, дезинфектантом	- соблюдение требования к оборудованию пищеблока, инвентарю, посуде, правилам личной гигиены сотрудников; - санитарное содержание пищеблока	При выполнении нормативов Степень риска не высока	ККТ можно не устанавливать
Кулинарная обработка	Биологическое: - загрязнение патогенными м/о и их рост. Химическое: - загрязнение моющими средствами, дезинфектантом Возникновение перекрестных загрязнений: - микробиологическое (воздушным путем или в зависимости от расположения технологических потоков); - аллергическое (из-за наличия следов продукции от предыдущей партии); - физическое (при использовании инвентаря из хрупких материалов)	- соблюдение технологии приготовления (работа по технологическим картам) - своевременное обслуживание и ремонт технологического оборудования; - тщательная обработка до полного смывания моющего средства и дезинфектанта - соблюдение по точности производства; - соблюдение личной гигиены, чистая сменная одежда и обувь, а также отсутствие во время работы украшений у работника; - У работника не должно быть маникюра, волосы должны быть собраны и надет головной убор; - Отделение сырья от готовой к употреблению продукции; Соблюдение требований к передеванию	Степень риска высокая. Вероятность наступления последствий высокая при выполнении нормативов степень риска не высокая При выполнении Нормативов степень риска не высокая.	Установить ККТ ККТ можно не устанавливать

		персонала пищеблока, выполнение правил личной гигиены сотрудниками; - Разделение маршрутов Перемещения (людей, продуктов, инвентаря); - Соблюдение поточности производства		
Реализация (раздача)	Биологическая: -при нарушении технологии приготовления	- Снятие проб готовых блюд и Хранение суточных проб готовых блюд в течении 2-х суток, с соблюдением условий хранения; - Органолептическая оценка; - Соблюдение правил подачи готовых блюд	Степень риска не высокая.	Можно установить ККТ
Прием пищи учащимися	Биологическое: -загрязнение м/о и их рост	-соблюдение правил раздачи; -соблюдение личной гигиены сотрудников пищеблока; -соблюдение правил мытья посуды, уборки пищеблока	Степень риска не высокая.	ККТ можно не устанавливать

2. Определение Критических Контрольных Точек (ККТ)

ККТ технологической операции	Мероприятия контроля	Объект контроля	Ответственный	Документация
Приемка сырья	Проверка качества продовольственного сырья и пищевой продукции (документальная и органолептическая, визуальная)	- Сопроводительная документация на продукцию. - Целостность упаковки. - Соответствие маркировки продукции заявленной в сопроводительных документах. - Сроки годности и даты изготовления Отсутствие следов порчи;	Повар Зав. производством	Товарно-транспортные накладные. Журналы бракеража поступающей пищевой продукции и скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на

				пищеблок
Хранение поступающего пищевого сырья	Соблюдение требований и правил хранения пищевых продуктов Отсутствие на складе синантропных грызунов, насекомых	- Температура и влажность; - Чистота оборудования и помещения; - Содержание склада; - Исправность холодильного оборудования.	повар Зав. производством	Журнал генеральных уборок кладовой и пищеблока. Журнал температурного режима и влажности в кладовой. Журнал температурного режима холодильного оборудования.
Обработка и переработка пищевого сырья, термообработка при приготовлении	Соблюдение технологического процесса Приготовления пищевой продукции и кулинарных изделий	- Исправность оборудования пищеблока; - Чистота оборудования и помещений пищеблока; - Соблюдение правил личной гигиены сотрудниками; - Сотрудники должны быть в чистой сменной одежде и обуви, отсутствие украшений; - У работника не должно быть маникюра, волосы должны быть собраны и надет головной убор; - Пресечение встречи готовой продукции и сырой; - Наличие ТТК; - Выполнение правил и требований технологического процесса	Повар Зав производством	Журнал генеральных уборок кладовой и пищеблока. Журнал учета разведения дезинфекционных средств. Журнал технологического контроля оборудования.
Реализация готовой продукции	Снятие проб готовых блюд, органолептическая оценка	-Соответствие готовой продукции требованиям ТТК	Бракеражная комиссия	Журнал бракеража готовой кулинарной продукции.

3. Определение критических пределов для каждой ККТ

ККТ технологической операции	Контролируемый параметр	Предельное значение	Ответственный	Документация
Приемка сырья	- Сопроводительная документация; - Целостность упаковки; - Срок годности	Отсутствует, не соответствует .Нарушена Истекший	Зав. производством, повар	Товарно-транспортные накладные. Журналы бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок.
Хранение поступающего пищевого сырья	- Температура и влажность; - Чистота оборудования и помещения; - Содержание склада; - Техническое состояние оборудования	Нарушение температурного режима; Нарушение санитарной обработки; Несоответствие инвентаря; Неисправность оборудования	Повар Зав. производством	Журнал генеральных уборок кладовой и пищеблока. Журнал температурного режима и влажности в кладовой. Журнал температурного режима холодильного оборудования.
Обработка и переработка пищевого сырья, термообработка при приготовлении	- Чистота оборудования и помещений пищеблока; - Техническое состояние оборудования; - Выполнение требований ТТК - Выполнение работником правил личной гигиены, сменная одежда, обувь, отсутствие украшений - У работника не должно быть маникюра, волосы должны быть собраны и надет головной убор;	Нарушение санитарной обработки; Неисправность оборудования; Не соответствие требованиям ТТК Несоблюдение правил личной гигиены, Нахождение на пищеблоке в грязной, уличной одежде, обуви, наличие маникюра, украшений, распущенные волосы, а также отсутствие головного убора	Повар Зав. производством	Журнал генеральных уборок пищеблока и кладовой. Инструкции. Дефектная ведомость, акты выполненных работ
Реализация готовой продукции	Соответствие готовой продукции требованиям ТТК	Не соответствует	Зав. производством	Сборник ТТК и Примерное меню

4 Система мониторинга и корректирующие действия.

Операция			Способы мониторинга				Корректирующие действия		
Наименование продукта, процесса производства	Контролируемый параметр	Предельное значение	Процедура мониторинга	Периодичность	Ответственный	Документ, где фиксируется	Коррекция, корректирующие действия	Ответственный	Документ, где фиксируется
Приемка пищевых продуктов и продовольственного сырья	1.Контроль сопроводительной документации. 2.Количество, вес поступающей продукции. 3.Качество поступающей продукции.	Отсутствие сопроводительной документации и/или её несоответствие нарушена целостность упаковки срок годности	Визуальный контроль Анализ сопроводительной документации	Регулярно	Повар Зав. Производства	Журнал бракеража поступающей пищевой продукции Журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок	Возврат, замена продукции	Повар Зав. производства	Журнал регистрации и претензий, жалоб и происшествий, связанные с безопасностью пищевой продукции
Хранение поступающего пищевого сырья	1.Температура и влажность 2.Чистота Оборудования и помещения 3.Техническое состояние оборудования 4.Несоблюдение товарного соседства	Нарушение температурного режима Нарушение санитарной обработки Техническое состояние оборудования Совместное хранение	Визуальный контроль	Регулярно	Повар Зав. производства	Журнал генеральных Уборок кладовой и Пищеблока Журнал Температурного Режимы и влажности в кладовой Журнал температурного режима холодильного оборудования	Контроль за сроками годности продукции Контроль за Температурным режимом в складских помещениях и холодильного оборудования	Повар Зав. производства	Журнал температурного режима и влажности в кладовой Журнал температурного режима холодильного оборудования

	5. Наличие на складе синантропных грызунов, насекомых	пищевых и непищевых продуктов Присутствие на складе синантропных грызунов, насекомых					Проверка технического состояния оборудования Контроль санитарно-гигиенического состояния пищеблока и кладовой Раздельное хранение пищевой и непищевой продукции Проведение дератизации, дезинсекции		Журнал технического контроля холодильного оборудования и оборудования пищеблока Журнал контроля санитарного состояния пищеблока и кладовой
Подготовка сырья	Различные загрязнения	Не допускается	Периодический визуальный контроль	Постоянно	Повар	Лист несоответствий	Обработка Сырья согласно инструкции	Повар	Докладная записка
Обработка сырья и приготовление готовой продукции	Повторное загрязнение продукции Посторонние включения Нарушение правил личной Гигиены ,а также требований к одежде, обуви	Не допускается	Периодический визуальный контроль	Постоянно	Повар	Лист несоответствий Инструкция по профилактике попадания посторонних предметов в продукцию	Мойка и дезинфекция оборудования и инструментария Личная гигиена персонала Инструктаж Персонала	Повар	Докладная записка

	и т.д.						перед началом работы		
Обработка посуды	Повторное загрязнение Готовых блюд Посторонние включения	Отсутствие	Периодический визуальный контроль	Постоянно	Повар	Лист несоответствий	Мойка и дезинфекция оборудования и инструментария Личная гигиена персонала Инструктаж Персонала перед началом работы	Повар	Докладная записка
Порционирование блюд	Повторное загрязнение готовых блюд Посторонние включения	Отсутствие	Периодический визуальный контроль	Постоянно	Повар	Лист несоответствий	Мойка и дезинфекция оборудования и инструментария Личная гигиена персонала Инструктаж Персонала перед началом работы	Повар	Докладная записка

Установление порядка действий в случае отклонения от установленных предельных значений в ККТ и меры по их устранению

ККТ технологической операции	Отклонение значений показателя	Действия ответственного лица и меры по устранению
-------------------------------------	---------------------------------------	--

1. <i>Приемка сырья</i>	Отказ поставщика о предоставлении соответствующей сопроводительной документации	Информирование руководства, замена поставщика пищевых продуктов
Составление кладовщиком акта о неудовлетворительном санитарном состоянии транспорта поставщика при приемке пищевых продуктов	Приостановка приемки сырья, информирование руководства, возврат поставщику недоброкачественных продуктов с оформлением акта	
Составление акта о некачественном пищевом продукте, обнаруженном в процессе приемки	Информирование руководства, возврат пищевых продуктов поставщику	
Нарушение правил и сроков заполнения журнала бракеража	Информирование руководства, административное взыскание на ответственного сотрудника, уменьшение периодичности проверки документации	
2. <i>Хранение поступающего пищевого сырья</i>	Нарушение правил и сроков заполнения журнала температурного режима	Информирование руководства, административное взыскание на ответственного сотрудника, уменьшение периодичности проверки документации
Обнаружение неисправного оборудования	Информирование руководства, ремонт оборудования	
Обнаружение несоответствующего инвентаря	Информирование руководства, замена инвентаря	
Обнаружение факта нарушения санитарной обработки помещений и оборудования пищеблока	Информирование руководства, административное взыскание на ответственного сотрудника, уменьшение периодичности проверки документации	
3. <i>Обработка и переработка пищевого сырья, термообработка при приготовлении</i>	Обнаружение сотрудниками пищеблока несоответствия органолептических показателей поступающих пищевых продуктов в процессе приготовления блюд	Информирование руководства, замена меню, возврат пищевых продуктов, аудит пост

4.Реализация готовой продукции (выдача)	Обнаружение несоответствия готового блюда органолептическим показателям	Информирование руководства, административное взыскание на ответственного сотрудника, замена блюда
---	---	---

Примерный перечень аварийных ситуаций, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения и мероприятия по их устранению.

Перечень аварийных ситуаций	Мероприятия на случай возможных аварийных ситуаций.
Авария на сетях водоснабжения и канализации	Необходимо приостановить эксплуатацию сетей водоснабжения и канализации, перекрыть краны водоснабжения, вызвать по телефону слесаря сантехника.
Аварийное состояние стен, потолков, полов	Необходимо приостановить эксплуатацию помещения до устранения аварийной ситуации.
Возникновение пожара	Отключить электричество, срочно освободить помещение, вызвать по телефону пожарников
Поражение электрическим током	Освободить пострадавшего от действия электрического тока, отключить рубильник. Затем оказать первую помощь: искусственная вентиляция легких, массаж сердца, 0,1% раствор адреналина.
Грубые нарушения санитарно-противоэпидемического режима	Прекращение работы объекта, информирование Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по РТ о мерах, принятых по устранению нарушений.

6.Внедрение принципов ХАССП.

Этап внедрения ХАССП	Мероприятия контроля	Ответственный
Политика ХАССП	Определение политики, целей и задач в области безопасности пищевой продукции Приложение №1	Директор
Создание рабочей группы по Обеспечению системы ХАССП	Издание приказа о создании рабочей группы по обеспечению системы ХАССП	Директор
Подготовка информации для разработки системы ХАССП	Выбор последовательности и поточности технологических	Повар Ответственный за питание
	Процессов с целью исключения загрязнения сырья и пищевой продукции Проведение контроля за продовольственным сырьем, используемым при изготовлении	

	Проведение контроля за функционированием технологического оборудования	Повар Ответственный за питание
	Соблюдение условий хранения пищевой продукции	Повар
Выявление опасностей	Выявление потенциальных опасностей на пищеблоке (биологических, химических, физических)	Члены группы ХАССП
Подготовка блок-схем производственных процессов	Разработка блок-схем производственных процессов	Члены группы ХАССП
Определение ККТ	Критические Контрольные Точки	Члены группы ХАССП
Установление критических пределов для каждой ККТ	Установление максимальной или минимальной величины, за пределы которой не должны выходить биологические, химические, физические параметры	Члены группы ХАССП
Контроль за организацией питания	Все процессы (от поступления сырья до конечного готового продукта)	Члены группы ХАССП
Результат контроля пищевой продукции	Ведение учета и отчетности, установленной действующим законодательством, санитарными правилами Приложение №3	Ответственный за питание
Обеспечение соблюдения Работниками требований санитарного законодательства	Контроль за организацией медицинских осмотров	Директор
	Гигиеническое обучение персонала Приложение №2	Директор
Лабораторный контроль	Лабораторный контроль готовой продукции и факторов среды, дезинсекция, дезинфекция и дератизация	Аккредитованная лаборатория

Обязательный лабораторный контроль

Пищеблок	Объект исследования	Количество	Кратность	Нормативный документ
Микробиологические исследования проб готовых блюд на соответствие требованиям санитарного законодательства	Салаты, Вторые блюда, гарниры	1 блюдо	4 раза в год	СанПиН 2.3/2.4.3590-20
		1 блюдо		
		1 блюдо		
Исследование готовых блюд, напитков (КМАФАнМ, БГКП, ПМО, стафилококк)	Напитки	1 напиток	2 раза в год	СанПиН 1.2.3685-21
Калорийность	Салаты, Вторые блюда, гарниры	1 блюдо	1 раз в год	СанПиН 2.3/2.4.3590-20
		1 блюдо		

		1 блюдо		
Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-Показательной микрофлоры (БГКП)	Смывы с объектов производственного оборудования, инвентаря, резервуаров, тары, рук и спецодежды персонала	5 смывов	1 раз в год	СанПиН2.3/2.4.3590-20
Исследования смывов на наличие яиц гельминтов	Оборудование, инвентарь, тара, руки, спецодежда персонала,	5 смывов	4 раза в год	СанПиН2.3/2.4.3590-20
Паразитологические исследования продовольственного сырья на наличие гельминтов и цист простейших	Продовольственное сырье (овощи, фрукты, ягоды, травы)	1 проба	1раз вгод	СанПиН3.3686-21
Исследования питьевой воды на соответствие требованиям санитарных норм, правил и гигиенических нормативов по микробиологическим, санитарно- химическим показателям	Питьевая вода из разводящей сети пищеблока	1 проба	По микробиологическим показателям – 1 раз в год; санитарно-химическим показателям – 1 раз в год	СанПиН1.2.3685-21
Содержание активного хлора в хлорсодержащих препаратах	Хлорсодержащий препарат	1 проба	1раз в год	СанПиН3.3686-21
Физические факторы:	Исследование уровня освещенности в производственных помещениях	2 рабочих мест	1раз вгод	СанПиН1.2.3685-21
	Исследование уровня освещенности в учебных классах	5 рабочих мест	1раз в год	СанПиН1.2.3685-21

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

Объект контроля	Определяемые показатели	Периодичность	Форма учета	Ответственный
Контроль за соблюдением требований к объекту				
Территория участка	Наличие ограждения и его целостность	Ежедневный визуальный контроль	План санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий	Директор школы
	Проведение ежедневной уборки территории	Ежедневно		Завхоз

Площадка для мусоросборников, контейнеры для сбора ТБО	Расположение площадки для мусоросборников на расстоянии не менее 25 м от здания	Ежедневный визуальный контроль	План санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий	Директор школы
	Проведение обработки мусоросборников с использованием дезсредств	После каждого опорожнения мусоросборников	Лист учета проведения дезобработки	Завхоз
	Проведение обработки площадки для мусоросборников с использованием дезсредств	1 раз в 5-10 дней		
Физкультурно-спортивная зона	Исправность оборудования на спортивно-игровых площадках	Ежедневный визуальный контроль	План санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий	Учитель физкультуры
Общеобразовательная организация	Контроль числа обучающихся	При осуществлении приема детей в образовательную организацию	Утвержденные списки учащихся по классам	Заместитель директора по УР
Наполняемость классов	Площадь на одного обучающегося должна быть не менее 2,5 кв.м	При осуществлении приема детей в образовательную организацию	Утвержденные списки учащихся по классам	Директор школы
Учебные классы (кабинеты), лаборатории	Соблюдение режима проветривания на переменах	Ежедневно	График проведения проветривания в классах и кабинетах	Заведующий кабинетом
	Наличие систем приточно-вытяжной вентиляции (исправность оборудования)	Ежедневный визуальный контроль	План санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий	Директор школы Учитель химии
	Очистка вытяжных вентиляционных решеток от пыли	1 раз в месяц	Лист санитарного состояния и содержания	завхоз
	Очистка и мытье стекол	2 раза в год		завхоз
	Своевременная замена неисправных ламп (в течение 1-2 дней)	Ежедневный визуальный контроль		завхоз
	Очистка осветительной арматуры	2 раза в год	Лист санитарного состояния и	завхоз

	светильников		содержания	
	Влажная уборка с применением моющих средств	Ежедневно		завхоз
	Генеральная уборка с применением дезинфицирующих средств	1 раз в месяц		завхоз
	Обеспечение учащихся учебной мебелью, соответствующей их росту	Начальные классы – 2 раза в год. Средние и старшие – 1 раз в год.	Протокол исследования	Директор школы
	Соблюдение размеров проходов и расстояния между предметами оборудования и мебели	2 раза в год		Заведующий кабинетом
	Наличие умывальников с подводкой горячей и холодной воды в учебных помещениях начальных классов, лабораториях	Ежедневный визуальный контроль	План санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий	Директор школы
Помещения для хранения и обработки уборочного инвентаря, приготовления дезрастворов	Наличие поддонов с подводкой холодной и горячей воды	Ежедневный визуальный контроль	План санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий	завхоз
	Работа систем вытяжной вентиляции			завхоз
Оборудование кабинета (кабинетов) информатики	Наличие одноместных столов, предназначенных для работы с ПЭВМ	Ежедневный визуальный контроль	План санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий	Директор школы
	Соблюдение норм площади на одно рабочее место, оборудованное ПЭВМ в зависимости от типа, используемых ВДТ			Заведующий кабинетом
	Организация режима работы с ПЭВМ в соответствии с гигиеническими принципами	Ежедневно		Заведующий кабинетом
Спортзал,	Состояние напольного покрытия (должно быть ровным, без щелей)	Ежедневный визуальный	План санитарно-	Директор школы

помещения для занятий спортом	Работа систем приточно-вытяжной вентиляции	контроль	противоэпидемических (профилактических) мероприятий	завхоз
	Наличие защитных экранов на светильниках	Ежемесячно		завхоз
Санузлы	Влажная уборка с применением дезсредств	Ежедневно	Лист санитарного состояния и содержания	завхоз
	Обработка санитарно-технического оборудования с применением дезинфицирующих средств			завхоз
Контроль за режимом обучения				
Учебный план	Соответствие максимальной гигиенической нагрузке гигиеническим требованиям	2 раза в год (в1 и 2 полугодии)	Экспертное заключение	Заместитель директора по УР
	Продолжительность учебной недели в зависимости от объема Максимальной учебной нагрузки			Заместитель директора по УР
Учебное расписание	Соответствие изменению степени (умственной) работоспособности учащихся в течение недели и дня	2 раза в год (в1 и 2 полугодии)	Экспертное заключение, протокол исследования	Заместитель директора по УР
	Наличие отдельного расписания для факультативных занятий		Экспертное заключение	Заместитель директора по УР
	Организация сдвоенных уроков			Заместитель директора по УР
Проведение занятий	Наличие физкультминуток во время уроков	2 раза в год (в 1 и 2 полугодии)	Экспертное заключение	Учитель
	Контроль за объемом домашних заданий	Ежедневно		Учитель
Организация физического воспитания	Выполнение объема двигательной активности детей	2 раза вгод (в1 и 2 полугодии)	Учебный план	Учитель
Учебные материалы	Контроль за соблюдением требований к шрифтовому оформлению учебных изданий	1 раз вгод	Экспертное заключение, протоколы исследования	Библиотекарь
Контроль проведения работ по дезинфекции, дератизации и дезинсекции				

Организация проведения мероприятий по дератизации и дезинсекции	Наличие действующего договора на проведение дератизации и дезинсекции со специализированной организацией	1 раз в год	Договор	Директор школы
Качество проведения работ по дератизации	Обследование объекта на наличие грызунов	Согласно договору	Акты обследования, акты выполненных работ	Завхоз
Качество проведения работ по дезинфекции	Обследование объекта на наличие членистоногих, имеющих санитарно-гигиеническое значение	2 раза в месяц		Завхоз
Контроль за дезинфекционными мероприятиями	Наличие дезсредств. Обеспечение условий их хранения	1 раз в месяц	Регламентированная документация	Завхоз
	Наличие разрешительной документации на применяемые дезсредства и инструкции по их применению	При поступлении	Разрешительная документация	Завхоз
	Соответствие концентрации рабочего раствора дезинфектанта заданной	При поступлении		Завхоз
Контроль за обращением с отходами производства и потребления				
Организация сбора и хранения отходов	Контроль за организацией отдельного сбора отходов (ТБО, люминесцентные лампы, пищевые отходы, медотходы)	Постоянно	Журнал ПК	Завхоз
	Заключение договоров на вывоз отходов	Ежегодно	Договор	Директор школы
	Своевременность вывоза отходов	В соответствии с договором	Акты выполненных работ	Директор школы
Контроль за организацией медицинского обслуживания				
Документация	Наличие договора на организацию медицинского обслуживания	Ежегодно	Договор	Директор школы
Медицинские осмотры учащихся	Организация медицинских осмотров учащихся	В соответствии с Нормативными документами	Медицинская карта ребенка	Калейкинская амбулатория
	Проведение медицинским персоналом осмотров детей на педикулез после каникул	После каждых каникул	Журнал осмотра	Калейкинская амбулатория

Медицинские осмотры персонала	Наличие медицинской документации (в том числе личных медицинских книжек) по медосмотрам, обследованиям, прививкам персонала		Регламентированная документация	Директор школы
	Проведение предварительных перед приемом на работу	Перед исполнением обязанностей		Директор школы
Осуществление комплекса мероприятий по профилактике гриппа	Выявление, регистрация, учет, мероприятия в отношении источника инфекции и лиц, бывших в контакте, мероприятия в очаге гриппа, осуществление противоэпидемических мероприятий в период подъема заболеваемости, осуществление специфической и неспецифической профилактики	При выявлении лиц с заболеванием, в предэпидемический период. В течение эпидемической вспышки	В соответствии с утвержденной медицинской документацией	Калейкинская амбулатория
Осуществление комплекса мероприятий по профилактике острых кишечных инфекций	Выявление больных (носителей), мероприятия в отношении больных и лиц, бывших в контакте, проведение мероприятий в очаге	При выявлении лиц с заболеванием		Калейкинская амбулатория

Мероприятия, направленные на предупреждение распространения инфекционных заболеваний в образовательной организации

Мероприятия	Срок выполнения	Ответственный (Ф.И.О., должность)
Мероприятия по мониторингу состояния здоровья сотрудников и обучающихся		
Обеспечить контроль температуры тела сотрудников школы.	Регулярно	Специалист по ОТ
Обеспечить контроль вызова врача при повышении температуры у сотрудников.	Регулярно	Специалист по ОТ
Отстранение от учебы в связи с наличием симптомов вирусной инфекции, в дальнейшем в ежедневном режиме получать информацию о состоянии здоровья.	Постоянно	Директор школы
Обеспечить проведение утреннего фильтра обучающихся с обязательным измерением температуры тела при входе и в течение учебного дня (по показаниям), с применением аппаратов для измерения температуры тела бесконтактным или контактным способом (электронные, инфракрасные термометры). При температуре у обучающегося 37,1°C и выше, наличии иных признаков ОРВИ оповещаются родители (законные представители) ребенка, которые сопровождают учащегося домой для вызова врача на дом. При необходимости обучающийся на время прибытия родителей (законных представителей) изолируется в отдельном помещении. Исключить скопление детей при проведении "утреннего фильтра".	Постоянно	Дежурный учитель
Обеспечить проведение термометрии посетителей при входе с применением аппаратов для измерения температуры тела бесконтактным способом. При повышенной температуре тела не допускать в образовательную организацию.	Постоянно	Дежурный администратор
Мероприятия по профилактике инфекционных вирусных инфекций, проводимые внутри помещений		
Обеспечить наличие средств дезинфекции рук на входе в общеобразовательную организацию.	Постоянно	Завхоз
Обеспечить проведение текущей дезинфекции помещений: • Обработку поверхностей, включая дверные ручки, выключатели, поручни и перила, вентили кранов, спуска бачков унитазов и иных контактных поверхностей; • Обработку мебели. Обеспечить проведение уборки пола с использованием дезинфицирующих средств, при этом особое внимание уделить уборке и дезинфекции мест общего пользования (столовая, санузлы, актовый зал и пр.).	Постоянно	завхоз
Обеспечить сквозное проветривание учебных кабинетов, спортивного зала, после каждого урока в отсутствии обучающихся.	Постоянно	Заведующий кабинетом
Обеспечить регулярное проветривание коридоров во время уроков.	Постоянно	Завхоз
Обеспечить постоянное наличие достаточного количества мыла и туалетной бумаги в санузлах для сотрудников и обучающихся. Установить дозаторы с антисептическим средством для обработки рук	Постоянно	Завхоз

Политика, цели и задачи в области безопасности пищевой продукции

Политика в области качества—это приоритеты и принципы в улучшении качества пищевой продукции, повышения удовлетворенности потребителей, совершенствования элементов системы управления.

Основная цель в области качества и безопасности продукции- предоставлять соответствующую российским стандартам и стандартам Таможенного Союза пищевую продукцию, которая отвечает требованиям потребителей.

Задачами является:

1. Обеспечение непрерывного совершенствования процесса производства пищевой продукции,
2. Обеспечение стабильности качества продукции,
3. Постоянное стремление к повышению качества и безопасности разнообразных видов пищевой продукции,
4. Повышение эффективности и использования ресурсов,
5. Совершенствование системы менеджмента качества, разработки и внедрение системы управления качеством, основанной на принципах ХАССП.

Приложение №2

Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам, профессиональной гигиенической подготовке

№	Категория	Количество	Характер проводимых работ и вредных факторов	Кратность медосмотра	Кратность подготовки
1.	Педагоги	15	Работа в общеобразовательных организациях. Перенапряжение голосового аппарата, обусловленное профессиональной деятельностью	1 раз в год	1 раз в 2 года
2.	Директор	1	Работа в общеобразовательных организациях. Зрительно напряженные работы, связанные с непрерывным слежением за экраном видеотерминала	1 раз в год	1 раз в 2 года
3.	Завхоз	1	Работа в образовательных организациях. Подъем и перемещение груза вручную. Работа связанная с мышечным напряжением	1 раз в год	1 раз в 2 года
4.	Работники пищеблока	2	Работа в образовательных организациях	1 раз в год	Ежегодно
5.	Непедагогические работники	7	Работа в образовательных организациях	1 раз в год	1 раз в 2 года

Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции

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

Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании

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

Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях

№п/п	Наименование складского помещения	Месяц/дни:(температура в градусах Цельсия и влажность в процентах)					
		1	2	3	4	6	7

Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд

Дата	Наименование препарата	Наименование блюда	Количество питающихся	Общее количество внесенного витаминового препарата(гр)	Время внесения препарата или приготовления витаминизи- рованного блюда	Время приема блюда	Примечание
1	2	3	4	5	6	7	8

Журнал бракеража готовой пищевой продукции

Дата и час изготовления блюда	Время снятия бракеража	Наименование готового блюда	Результаты органолептиче- ской оценки качества готовых блюд	Разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия	Подписи членов бракеражной комиссии	Результаты взвешивания порционных блюд	Примечание

ПЕРЕЧЕНЬ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ, КОТОРАЯ НЕ ДОПУСКАЕТСЯ ПРИ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ

1. Пищевая продукция без маркировки и (или) с истекшими сроками годности и (или) признаками недоброкачества.
2. Пищевая продукция, не соответствующая требованиям технических регламентов Таможенного союза.
3. Мясо сельскохозяйственных животных и птицы, рыба, не прошедшие ветеринарно- санитарную экспертизу.
4. Субпродукты, кроме говяжьих печени, языка, сердца.
5. Непотрошенная птица.
6. Мясо диких животных.
7. Яйца и мясо водоплавающих птиц.
8. Яйца с загрязненной и (или) поврежденной скорлупой, а так же 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 (непромышленного) изготовления.
12. Кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты).
13. Зельцы, изделия из мясной обрешки, диафрагмы; рулеты из мякоти голов, кровяные и ливерные колбасы, заливные блюда (мясные и рыбные), студни, фаршмак из сельди.
14. Макароны по-флотски (с фаршем), макароны с рубленным яйцом.
15. Творог из не пастеризованного молока, фляжный творог, фляжную сметану без термической обработки.
16. Простокваша - "самокваш".
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 так же не прошедшая первичную обработку и пастеризацию.
21. Сырокопченые мясные гастрономические изделия и колбасы.
22. Блюда, изготовленные из мяса, птицы, рыбы (кроме соленой), не прошедших тепловую обработку.
23. Масло растительное пальмовое, рапсовое, кокосовое, хлопковое.
24. Жареные во фритюре пищевая продукция и продукция общественного питания.
25. Уксус, горчица, хрен, перец острый (красный, черный).
26. Острые соусы, кетчупы, майонез.
27. Овощи и фрукты консервированные, содержащие уксус.

28. Кофе натуральный; тонизирующие напитки (в том числе энергетические).
29. Кулинарные, гидрогенизированные масла и жиры, маргарин (кроме выпечки).
30. Ядро абрикосовой косточки, арахис.
31. Газированные напитки; газированная вода питьевая.
32. Молочная продукция и мороженое на основе растительных жиров.
33. Жевательная резинка.
34. Кумыс, кисломолочная продукция с содержанием этанола (более 0,5%).
35. Карамель, в том числе леденцовая.
36. Холодные напитки и морсы (без термической обработки) из плодово-ягодного сырья.
37. Окрошки и холодные супы.
38. Яичница- глазунья.
39. Паштеты, блинчики с мясом и с творогом.
40. Блюда из (или на основе) сухих пищевых концентратов, в том числе быстрого приготовления.
41. Картофельные и кукурузные чипсы, снеки.
42. Изделия из рубленого мяса и рыбы, салаты, блины и оладьи, приготовленные в условиях палаточного лагеря.
43. 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.

Приложение №9 (СанПиН 2.3/2.4.3590-20)

Среднесуточные наборы пищевой продукции для организации питания детей от 7 до 18 лет (в нетто г, мл, на 1 ребенка в сутки)

№	Наименование пищевой продукции или группы пищевой продукции	Итого за сутки	
		7 -11 лет	12 лет и старше
1	Хлеб ржаной	80	120
2	Хлеб пшеничный	150	200
3	Мука пшеничная	15	20
4	Крупы, бобовые	45	50
5	Макаронные изделия	15	20
6	Картофель	187	187

7	Овощи (свежие, мороженые, консервированные), включая соленые и квашеные (не более 10% от общего количества овощей), в т.ч. томат-пюре, зелень,г	280	320
8	Фрукты свежие	185	185
9	Сухофрукты	15	20
10	Соки плодоовощные, напитки витаминизированные, в т.ч. Инстантные	200	200
11	Мясо1-й категории	70	78
12	Субпродукты (печень, язык, сердце)	30	40
13	Птица (цыплята- бройлеры потрошенные-1кат)	35	53
14	Рыба (филе), в т.ч.филе слабо- или малосоленое	58	77
15	Молоко	300	350
16	Кисломолочная пищевая продукция	150	180
17	Творог(5%-9%м.д.ж.)	50	60
18	Сыр	10	15
19	Сметана	10	10
20	Масло сливочное	30	35
21	Масло растительное	15	18
22	Яйцо, шт.	1	1
23	Сахар (в том числе для приготовления блюд и напитков, в случае использования пищевой продукции промышленного выпуска, содержащих сахар, выдача сахара должна быть уменьшена в зависимости от его содержания в используемом готовой пищевой продукции)	30	35
24	Кондитерские изделия	10	15
25	Чай	1	2
26	Какао-порошок	1	1,2
27	Кофейный напиток	2	2
28	Дрожжи хлебопекарные	0,2	0,3
29	Крахмал	3	4
30	Соль пищевая поваренная йодированная	3	5
31	Специи	2	2

Технологическая карта

Технологическая карта № _____

Наименование изделия:

Номер рецептуры:

Наименование сборника рецептур:

Наименования сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто	Нетто
ВЫХОД:		

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества				витамин С
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Эн. ккал	

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

1. Гигиенический журнал;
2. Журнал учетной документации пищеблока: «Журнал учета температурного режима холодильного оборудования», «Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях», «Журнал бракеража готовой пищевой продукции», «Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции», «Ведомость контроля за рационом питания»
3. Личные медицинские книжки работников;
4. Журнал учета результатов медицинских осмотров работников;
5. Журнал учета времени работы бактериальных облучателей;
6. Журнал температурного режима холодильного оборудования;
7. Журнал учета проведения генеральных уборок;
8. Протоколы лабораторных исследований аккредитованных лабораторий;
9. Удостоверения качества и безопасности получаемой продукции (для продукции, реализуемой вне организации через поставщиков);
10. Договоры и акты приема выполненных работ по договорам (вывоз отходов, дератизация, дезинсекция и т.д.)
11. Журнал учёта аварийных ситуаций и ремонтных работ (журнал критических ситуаций).
12. Журнал разведения дезинфицирующих средств.
13. Договоры: Договор на проведение профилактических медицинских осмотров; Договор на вывоз ТБО; Договор на вывоз пищевых отходов; Договор на вывоз ртутьсодержащих ламп; Договор о проведении дезинсекционных и дератизационных работ; Договор на обслуживание и оценку эффективности работы вентиляционной системы; Договор на централизованную санитарную обработку специальной и санитарной одежды; Договор на обслуживание холодильного оборудования; Договор на проведение лабораторных и инструментальных исследований.