

УТВЕРЖДЕНО

Директор МБОУ БСОШ № 20

Лепёшкина Л.В.

Приказ от 01 марта 2021г. №129/1

**Программа производственного контроля
за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических
(профилактических) мероприятий
Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения Богородицкой
средней общеобразовательной школы №20
(МБОУ БСОШ №20)**

Пояснительная записка

Наименование юридического лица:	Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение Богородицкая средняя общеобразовательная школа №20		
Ф. И. О. руководителя, телефон:	Лепёшкина Лариса Викторовна, (886373) 9-36-67		
Юридический адрес:	347562, Ростовская обл., Песчанокопский р-н, с. Богородицкое, пер. Советский, 32 а		
Фактический адрес:	347562, Ростовская обл., Песчанокопский р-н, с. Богородицкое, пер. Советский, 32 а		
Количество работников:	32 человека		
Количество обучающихся:	150 человек		
Свидетельство о государственной регистрации	№ 002812424	от	26.02.2003
ОГРН	1036127000227		
ИНН	6127009799		
Лицензия на осуществление образовательной деятельности	№ 2825	от	13.09.2012

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

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

Целью производственного контроля (ПК) является обеспечение безопасности и безвредности для человека и среды обитания вредного влияния факторов производственной среды, путем должного выполнения требований нормативно-правовых актов санитарного законодательства,

осуществление санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий, организации и осуществления контроля за их соблюдением.

3. Виды деятельности, которые осуществляет образовательная организация:

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

Раздел 1. Перечень официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствующей деятельности:

- Федеральный закон от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- Федеральный закон от 2 января 2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
- ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» - статья 22. Требования к организации и проведению производственного контроля за качеством и безопасностью пищевых продуктов, материалов и изделий;
- ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» - статья 10. Обеспечение безопасности пищевой продукции в процессе ее производства (изготовления), хранения, перевозки (транспортирования), реализации;
- СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», п.2.1.;
- СанПиН 1.2.3685-21. Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания
- СП 1.1.1058-01. 1.1 Общие вопросы. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением Санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий. Санитарные правила;
- ГОСТ Р 56671-2015 «Рекомендации по разработке и внедрению процедур, основанных на принципах ХАССП»;
- ГОСТ Р ИСО 22000-2019. «Система менеджмента безопасности пищевой продукции. Требования к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции»;
- ГОСТ Р 56237-2014 (ИСО 5667-5:2006). Национальный стандарт Российской Федерации. Вода питьевая. Отбор проб на станциях водоподготовки и в трубопроводных распределительных системах;
- Р 2.2.2006-05. 2.2. Гигиена труда. Руководство по гигиенической оценке факторов рабочей среды и трудового процесса. Критерии и классификация условий труда;
- СанПиН 2.3.2.1324-03. 2.3.2. Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы;
- СП 60.13330.2016. Свод правил. Отопление, вентиляция и кондиционирование воздуха. Актуализированная редакция СНиП 41-01-2003;
- МУ № 4425-87 «Санитарно-гигиенический контроль систем вентиляции производственных помещений»;
- МУ 2.2.4.706-98/МУ ОТ РМ 01-98. 2.2.4. Физические факторы производственной среды. Оценка освещения рабочих мест. Методические указания;
- НРБ-99/2009. СанПиН 2.6.1.2523-09. Нормы радиационной безопасности. Санитарные правила и нормативы;
- МР 2.3.6.0233-21 «Методические рекомендации к организации общественного питания населения»;
- МР 2.4.0179-20 «Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций»;
- МР 2.4.0180-20 «Родительский контроль за организацией горячего питания в общеобразовательных организациях»;

– Приказ Министерства здравоохранения РФ от 28.01.2021 №29н «Об утверждении Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников, предусмотренных частью четвертой статьи 213 Трудового кодекса Российской Федерации, Перечня медицинских противопоказаний к осуществлению работ с вредными и (или) опасными производственными факторами, а также работам, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры».

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

№ п/п	Фамилия, имя, отчество	Занимаемая должность	Функции
1	Лепёшкина Лариса Викторовна	Директор	За соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, за организацию производственного контроля; - за выполнением предписаний Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека.
2	Фоменко Елена Алексеевна	Завхоз	- За соблюдением санитарно-гигиенических и противоэпидемических мероприятий; - за своевременным прохождением медосмотров, флюорографии; - за состоянием территории, своевременную дератизацию и дезинсекцию помещений, проведение лабораторных исследований по программе производственного контроля; - за температурой воздуха в холодное время года
3	Бондаренко Ирина Алексеевна	Зам. директора по УР	- за санпросветработой
4	Валуйская Е.В.	Ответственный по питанию, социальный педагог	-За организацией питания и качественного приготовления пищи; - за профилактикой травматических и несчастных случаев.

Раздел 3. Перечень химических веществ, биологических, физических и иных факторов, а также объектов производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для человека

и среды его обитания (контрольных критических точек) в отношении которых необходима организация лабораторных исследований и испытаний, с указанием точек, в которых осуществляется отбор проб (проводятся лабораторные исследования и испытания), и периодичности отбора проб (проведение лабораторных исследований и испытаний)

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

дезинфицирующих средств	отсутствии оригинальной маркировки на емкости со средством)		
-------------------------	---	--	--

Факторы производственной среды	Влияние на организм человека	Меры профилактики
Зрительное напряжение при работе на компьютере	Развивается комплекс зрительных функциональных расстройств, нарушение аккомодационной функции глаз (зрительное общее утомление, боли режущего характера в области глаз, снижение зрения).	Чередование труда и отдыха, правильное оформление рабочего места, проведение гимнастики для глаз.
Физические перегрузки опорно-двигательного аппарата	При подъеме и переносе тяжестей возможно развитие острых заболеваний пояснично-крестцового отдела позвоночника, острых миопатозов, периартритов. При работе с ручным инструментом возможно развитие хронических заболеваний мышечно-связочного аппарата кистей, предплечий, плеча.	Ограничение подъема и переноса тяжестей до 30 кг – для мужчин, 10 кг – для женщин более 2 раз в течение каждого часа рабочей смены.

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

1. Директор
2. Заместители директора по УР и ВР
3. Завхоз
4. Учителя
5. Педагог-психолог
6. Уборщик служебных помещений
7. Сторож
8. Оператор газовой котельной
9. Дворник
10. Водитель школьного автобуса
11. Вахтёр
12. Рабочий по комплексному обслуживанию здания
13. Электрик

Все работники МБОУ БСОШ № 20 должны проходить медосмотр 1 раз в год и 1 раз в 2 года гигиеническую подготовку с аттестацией. Результаты отмечаются в медицинской книжке, которая должна быть у каждого сотрудника. Все сотрудники должны быть привиты от дифтерии, кори (до 55 лет), гепатита В, если у них нет письменного заключения терапевта об отводе от прививок. При поступлении на работу в МБОУ БСОШ № 20 работник должен предоставить полностью оформленную медицинскую книжку. Через год работы медосмотр этот сотрудник будет проходить за счет средств школы и вместе с её коллективом в соответствии с приказом МЗиСР РФ №29-н от 28.01.2021 г.

Раздел 5. Перечень осуществляемых юридическим лицом работ и услуг, выпускаемой продукции, а также видов деятельности, представляющих потенциальную опасность для человека и подлежащих санитарно-эпидемиологической оценке, сертификации, лицензированию.

5.1. Перечень услуг при организации питания детей:

- организация горячего питания;
- питание детей с ограниченными возможностями здоровья;
- организация дополнительного питания;

5.2. Техничко-технологические карты.

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

№	Наименование пищевой продукции или группы пищевой продукции	Итого за сутки	
		7-11 лет	12 лет и старше
1	Хлеб ржаной	80	120
2	Хлеб пшеничный	150	200
3	Мука пшеничная	15	20
4	Крупы, бобовые	45	50
5	Макаронные изделия	15	20
6	Картофель	187	187
7	Овощи (свежие, мороженые, консервированные), включая соленые и квашеные (не более 10% от общего количества овощей), в т.ч. томат-пюре, зелень, г	280	320
8	Фрукты свежие	185	185
9	Сухофрукты	15	20
10	Соки плодоовощные, напитки витаминизированные, в т.ч. инстантные	200	200
11	Мясо 1-й категории	70	78
12	Субпродукты (печень, язык, сердце)	30	40
13	Птица (цыплята-бройлеры потрошенные - 1 кат)	35	53
14	Рыба (филе), в т.ч. филе слабо или малосоленое	58	77
15	Молоко	300	350
16	Кисломолочная пищевая продукция	150	180
17	Творог (5% - 9% м.д.ж.)	50	60
18	Сыр	10	15
19	Сметана	10	10
20	Масло сливочное	30	35
21	Масло растительное	15	18
22	Яйцо, шт.	1	1
23	Сахар (в том числе для приготовления блюд и напитков, в случае использования пищевой продукции промышленного выпуска, содержащих сахар, выдача сахара должна быть уменьшена в зависимости от его содержания в используемом готовой пищевой продукции)	30	35
24	Кондитерские изделия	10	15
25	Чай	1	2
26	Какао-порошок	1	1,2
27	Кофейный напиток	2	2
28	Дрожжи хлебопекарные	0,2	0,3
29	Крахмал	3	4
30	Соль пищевая поваренная йодированная	3	5
31	Специи	2	2

5.4. Перечень пищевой продукции, которая не допускается при организации питания детей.

№п/п	Наименование пищевой продукции
------	--------------------------------

1	Пищевая продукция без маркировки и (или) с истекшими сроками годности и (или) признаками недоброкачества.
2	Пищевая продукция, не соответствующая требованиям технических регламентов Таможенного союза.
3	Мясо сельскохозяйственных животных и птицы, рыба, не прошедшие ветеринарно-санитарную экспертизу.
4	Субпродукты, кроме говяжьих печени, языка, сердца.
5	Непотрошенная птица.
6	Мясо диких животных.
7	Яйца и мясо водоплавающих птиц.
8	Яйца с загрязненной и (или) поврежденной скорлупой, а также яйца из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам.
9	Консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные, "хлопуши", банки с ржавчиной, деформированные.
10	Крупа, мука, сухофрукты, загрязненные различными примесями или зараженные амбарными вредителями.
11	Пищевая продукция домашнего (не промышленного) изготовления.
12	Кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты).
13	Зельцы, изделия из мясной обрезки, диафрагмы; рулеты из мякоти голов, кровяные и ливерные колбасы, заливные блюда (мясные и рыбные), студни, форшмак из сельди.
14	Макаронные изделия по-флотски (с фаршем), макаронные изделия с рубленым яйцом.
15	Творог из непастеризованного молока, вяжущий творог, вяжущую сметану без термической обработки.
16	Простокваша - "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 также не прошедшая первичную обработку и пастеризацию.
21	Сырокопченые мясные гастрономические изделия и колбасы.
22	Блюда, изготовленные из мяса, птицы, рыбы (кроме соленой), не прошедших тепловую обработку.
23	Масло растительное пальмовое, рапсовое, кокосовое, хлопковое.
24	Жареные во фритюре пищевая продукция и продукция общественного питания.
25	Уксус, горчица, хрен, перец острый (красный, черный).
26	Острые соусы, кетчупы, майонез.
27	Овощи и фрукты консервированные, содержащие уксус.
28	Кофе натуральный; тонизирующие напитки (в том числе энергетические).
29	Кулинарные, гидрогенизированные масла и жиры, маргарин (кроме выпечки).
30	Ядро абрикосовой косточки, арахис.
31	Газированные напитки; газированная вода питьевая.
32	Молочная продукция и мороженое на основе растительных жиров.
33	Жевательная резинка.
34	Кумыс, кисломолочная продукция с содержанием этанола (более 0,5%).
35	Карамель, в том числе леденцовая.
36	Холодные напитки и морсы (без термической обработки) из плодово-ягодного сырья.
37	Окрошки и холодные супы.
38	Яичница-глазунья.
39	Паштеты, блинчики с мясом и с творогом.
40	Блюда из (или на основе) сухих пищевых концентратов, в том числе быстрого приготовления.
41	Картофельные и кукурузные чипсы, снеки.

42	Изделия из рубленного 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.

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

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

Виды контроля	Реализация	Периодичность контроля	Лица, проводящие контроль	Формы учета (регистрации) результатов контроля
Контроль за соответствием технологического процесса действующей нормативной и технической документации	Проверка подлинности и действительности через внешние реестры – декларация о соответствии - реестр Росаккредитации – ветеринарные сопроводительные документы – ВЕТИС «Меркурий». Сертификаты	Каждая партия	Повар , ответственный за питание	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 , ответственный за питание	Сертификат
Контроль принадлежности продукции к партии, указанной в товаросопроводительной документации	Сравнение наименования продукции и товаросопроводительной документации	Каждая партия	Повар , ответственный за питание	Накладная, контракт
Контроль соответствия упаковки и маркировки товара требованиям санитарных правил и технических регламентов	Сравнение состояния упаковки и маркировки товара требованиям санитарных правил и технических регламентов в соответствии с инструкцией	Каждая партия	Повар , ответственный за питание	Контракт Сертификат
Визуальный контроль за отсутствием явных признаков	Осуществление контроля в соответствии с инструкцией по органолептической оценке	Каждая партия	Повар , ответственный за питание	Визуальный контроль

недоброкачественности продукции	доброкачественности поступающих продуктов			
---------------------------------	---	--	--	--

6.2. Производственный контроль на этапах технологического процесса.

Виды контроля	Реализация	Периодичность контроля	Лица, проводящие контроль	Формы учета (регистрации) результатов контроля
Контроль за соответствием технологического процесса действующей нормативной и технической документации	Контроль заказчика и учредителя при разработке технических документов	При составлении и документов	Директор	Техкарты, ТТК и т.п.
Контроль за соблюдением поточности технологического процесса – блок-схемы	Плакаты и наглядные пособия в производственных помещениях	Ежедневно	Ответственный по питанию	Визуальный контроль
Определение контрольных критических точек и нормируемых показателей				
Хранение скоропортящейся пищевой продукции и продовольственного сырья	Контроль сроков и условий хранения пищевой продукции	ежедневно	Ответственный по питанию, повар	Журнал учета
	Контроль температуры и влажности на складе	ежедневно	Ответственный по питанию	Журнал учета температуры и относительной влажности
	Контроль температуры холодильного оборудования	ежедневно	Ответственный по питанию	Журнал учета температуры
Приготовление холодных закусок из сырых овощей	Соблюдение технологии приготовления блюд по технологическим картам	Каждый технологический цикл	Ответственный по питанию	Визуальный контроль
	Контроль обработки сырых овощей		Повар	Визуальный контроль
Приготовление изделий из мяса и рыбы	Соблюдение технологии приготовления блюд по технологическим документам	Каждый технологический цикл	Ответственный по питанию Повар	Визуальный контроль
	Контроль достаточной термической обработки (контроль температуры в толще блюд)		Повар	Термощуп
Обработка посуды и инвентаря	Содержание действующих веществ дезинфицирующих средств в рабочих растворах	Ежедневно	Завхоз	Журнал

	Обработка инвентаря для сырой готовой продукции	Ежедневно	повар, кухонный работник	Журнал
--	---	-----------	--------------------------	--------

Схемы производственных процессов.

6.3. Контроль качества и безопасности готовой продукции.

Виды контроля	Реализация	Периодичность контроля	Лица, проводящие контроль	Формы учета (регистрации) результатов контроля
Контроль органолептической показателей при каждой приемке продукции, не требующей кулинарной обработки	Соблюдение инструкции по органической оценке пищевых продуктов, не требующей кулинарной обработки	Каждая партия	Ответственный по питанию Повар	Журнал
Критерии готовности в технологической документации – температура внутри готовых изделий, общая температура при хранении и выдаче готовой продукции	Использование термометров с щупом для измерения температуры внутри блюд, а также наружной температуры готовой пищи	Каждый технологический цикл	Ответственный по питанию	Журнал
Лабораторный контроль готовой продукции по микробиологическим показателям	Отбор проб для проведения микробиологического анализа в аккредитованной лаборатории	Ежеквартально	Ответственный по питанию	Журнал

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

Вид контроля	Реализация (особенности, варианты)
Наличие специально предназначенного или специально оборудованного транспортного средства.	Проверка условий содержания и эксплуатации специального транспорта.
Соблюдение правила товарного соседства при транспортировке пищевых продуктов.	Проверка соблюдения правил товарного соседства при приемке пищевых продуктов.
Санитарное содержание транспортного средства.	Обследование условий содержания транспортного средства.
Наличие личной медицинской книжки у водителя (экспедитора) с отметками о своевременном прохождении медицинских осмотров.	Проверка личных медицинских книжек.
Соблюдение условий транспортировки (температура, влажность) для каждого вида пищевых продуктов, для скоропортящихся продуктов – наличие охлаждаемого им изотермического транспорта.	Фотофиксация

Контроль за соблюдением сроков и условий хранения продуктов (температурный режим в складских помещениях).	Мониторинг температурного режима с фиксацией в специальном журнале.
Оценка загруженности складских помещений, объем работающего холодильного оборудования количеству принимаемых скоропортящихся, особо скоропортящиеся и замороженных продуктов.	Паспортизация складских помещений и учет поступающего пищевого сырья.
Контроль за соблюдением правила товарного соседства.	Визуальный контроль соблюдения правил товарного соседства при хранении пищевых продуктов.
Наличие измерительных приборов (термометры, психометры).	Оснащение за счет учредителей образовательной организации.

6.5. Контроль за санитарно-техническим состоянием помещений и оборудования.

Виды контроля	Реализация	Периодичность контроля	Лица, проводящие контроль	Формы учета (регистрации) результатов контроля
Санитарно-техническое состояние помещений и оборудования	Контроль и приведение в соответствие требованиям нормативных правовых актов	2 раза в год	Завхоз Ответственный по питанию	Визуальный журнал
Наличие санитарно-технического оборудования в достаточном количестве	Контроль и приведение в соответствие требованиям нормативных документов	1 раз в год	Завхоз Ответственный по питанию	Заявка
Контроль за соответствием объема и ассортимента вырабатываемой и реализуемой продукции расстановке технологического оборудования по ходу технологического процесса.	Контроль учредителями за оснащением пищеблока и соответствием его количеству питающихся и мощности столовой.		Завхоз	
Контроль санитарно-технического состояния систем водоснабжения и канализации.	В зоне ответственности учредителей и самих образовательных организаций.	В соответствии с правилами эксплуатации	Завхоз	Журнал Акт готовности школы к началу уч.года
Техническое состояние технологического, холодильного и торгово-технологического оборудования.		В соответствии с правилами эксплуатации	Завхоз	Журнал
Наличие условий для соблюдения правил		Ежедневно	Завхоз	Журнал

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

6.6. Контроль за санитарным состоянием помещений и оборудования.

Виды контроля	Реализация	Периодичность контроля	Лица, проводящие контроль	Формы учета (регистрации) результатов контроля
Контроль за содержанием пищеблока: производственных, складских и подсобных помещений, оборудования и инвентаря.	Использование средств экспресс-диагностики качества уборки и дезинфекции.	Ежедневно	Ответственный по питанию, завхоз	Журнал
Контроль за соблюдением санитарно-противоэпидемического режима на производстве: режима мытья и дезинфекции (санитарная обработка) помещений, оборудования, инвентаря, условия хранения и использования моющих и дезинфекционных средств.				
Лабораторные исследования смывов с оборудования, инвентаря, посуды (кухонной и столовой), а также смывов с рук и спецодежды для объективной оценки санитарного содержания и эффективности проводимой дезинфекции – не реже 1 раза в год (МР 2.3.6.0233-21).	Договор с аккредитованной микробиологической лабораторией.	1 раз в год	Роспотребнадзор	Журнал
Инструментальный контроль температуры	Наличие термометра для измерения температуры воды.	Ежедневно	Ответственный за питание	Журналы

воды в моечных ваннах.				
Проверка обеспеченности уборочным инвентарем, моющими и дезинфицирующими 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.	Нормы обеспечения инвентарем, централизованный выбор средств дезинфекции, моющих, инструкции.	Ежедневно	Ответственный по питанию, завхоз	Журналы
Контроль за их эксплуатацией бактерицидных ламп – порядок и периодичность в МУ 2.3.975-00 «Применение ультрафиолетового бактерицидного излучения для обеззараживания воздушной среды помещений организаций пищевой промышленности, общественного питания и торговли продовольственными товарами».	Акт ввода в эксплуатацию бактерицидной установки или облучателя в журнале «Регистрации и контроля бактерицидной установки».	В соответствии и со сроками эксплуатации	Завхоз	журнал

6.7. Контроль за состоянием производственной среды.

Виды контроля	Реализация	Периодичность контроля	Лица, проводящие контроль	Формы учета (регистрации) результатов контроля
Проведение лабораторных и инструментальных исследований и измерений вредных и опасных производственных факторов на рабочих	Учредителями образовательных организаций на основе централизованного заказа услуг по лабораторному и инструментальному исследованию параметров производственной среды.	1 раз в год	Завхоз	Заявка

<p>местах с установленными санитарными правилами:</p> <ul style="list-style-type: none"> – за содержанием вредных веществ в воздухе рабочей среды; – за микроклиматом производственных помещений; – за производственным шумом и вибрацией. 				
---	--	--	--	--

6.8. Контроль личной гигиены и обучения персонала.

Виды контроля	Реализация	Периодичность контроля	Лица, проводящие контроль	Формы учета (регистрации) результатов контроля
Контроль за наличием у персонала личных медицинских книжек.	Проверка личных медицинских книжек	1 раз в год	Завхоз	журнал
Контроль за своевременным прохождением предварительных, при поступлении, и периодических медицинских обследований, производением гигиенического обучения персонала.	Учет прохождения медицинских осмотров на бумажном и/или электронном носителях	1 раз в год	Завхоз	журнал
Контроль за наличием достаточного количества чистой санитарной и (или) специальной одежды, средств для мытья и дезинфекции рук.	Учет специальной одежды и средств для мытья и дезинфекции рук. Нормы обеспечения, выбор эффективных средств, централизация заказа.	1 раз в год	Завхоз	Заявка
Ежедневный осмотр работников на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний. Термометрия.	Регистрация ежедневных осмотров в гигиеническом журнале – п. 2.22. СанПиН 2.3/2.4.3590-20.	Ежедневно	Ответственный по питанию	Журнал
Обучение персонала.	Дополнительно: тестирование, онлайн инструктаж	По мере необходимости	Ответственный по питанию	

6.9. Для организации питания детей в МБОУ БСОШ № 20 привлекается предприятие общественного питания ООО «Мегаторг». Меню утверждается руководителем предприятия общественного питания, согласовывается директором МБОУ БСОШ № 20.

Меню разрабатывается на период не менее двух недель для каждой возрастной группы детей.

6.10. Контроль наличия технологических документов

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

6.11. Перечень процедур, необходимых для обеспечения безопасности пищевой продукции в процессе ее производства (изготовления):

- выбор последовательности и поточности технологических операций производства (изготовления) пищевой продукции с целью исключения загрязнения продовольственного (пищевого) сырья и пищевой продукции;
- определение контролируемых этапов технологических операций и пищевой продукции на этапах ее производства (изготовления) в программах производственного контроля;
- проведение контроля за продовольственным (пищевым) сырьем, технологическими средствами, упаковочными материалами, изделиями, используемыми при производстве (изготовлении) пищевой продукции, а также за пищевой продукцией средствами, обеспечивающими необходимые достоверность и полноту контроля;
- проведение контроля за функционированием технологического оборудования в порядке, обеспечивающем производство (изготовление) пищевой продукции;
- обеспечение документирования информации о контролируемых этапах технологических операций и результатов контроля пищевой продукции;
- соблюдение условий хранения и перевозки (транспортирования) пищевой продукции;
- содержание производственных помещений, технологического оборудования и инвентаря, используемых в процессе производства (изготовления) пищевой продукции, в состоянии, исключающим загрязнение пищевой продукции;
- выбор способов и обеспечение соблюдения работниками правил личной гигиены в целях обеспечения безопасности пищевой продукции.
- выбор обеспечивающих безопасность пищевой продукции способов, установление периодичности и проведение уборки, мойки, дезинфекции, дезинсекции и дератизации производственных помещений, технологического оборудования и инвентаря, используемых в процессе производства (изготовления) пищевой продукции;
- ведение и хранение документации на бумажных и (или) электронных носителях, подтверждающей соответствие произведенной пищевой продукции требованиям, установленным настоящим техническим регламентом и (или) техническими регламентами Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции;
- прослеживаемость пищевой продукции.

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

Наименование форм учета и отчетности	Периодичность заполнения	Ответственное лицо
Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании	Ежедневно	Ответственный за питание Валульская Е.В.

Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях	Ежедневно	Ответственный за питание Валуйская Е.В.
Гигиенический журнал (сотрудники)	Ежедневно перед началом рабочей смены работников	Ответственный за питание Валуйская Е.В.
Ведомость контроля за рационом питания	Ежедневно	Ответственный за питание Валуйская Е.В.
Журнал регистрации результатов производственного контроля	По факту	Завхоз Фоменко Е.А.
Журнал аварийных ситуаций	По факту	Завхоз Фоменко Е.А.
Журнал учета расходования дезсредств	Ежедневно	Завхоз Фоменко Е.А.
Журнал учета проведения генеральной уборки	Ежемесячно	Завхоз Фоменко Е.А.
Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения	По факту	Завхоз Фоменко Е.А.
Классный журнал	1 раз в неделю (выборочно)	Зам. директора по УВР Бондаренко И.А.

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,
ТО Управления Роспотребнадзора:

№ п/п	Ситуации	Мероприятия
1	Отсутствие электроэнергии	- сообщение в ЮВС - организация ремонтных работ
2	Отсутствие водоснабжения	- сообщение в Администрацию - доставка воды в нужном количестве - остановка работы пищеблока
3	Выход из строя технологического и холодильного оборудования	- ограничение ассортимента блюд - организация ремонта оборудования
4	Аварийные ситуации на отопительных системах, отсутствие отопления	- сообщение в Администрацию - остановка работы - организация ремонта отопительных систем

Раздел 9. Другие мероприятия, проведение которых необходимо для осуществления эффективного контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических мероприятий).

Объект контроля	Определяемые показатели	Периодичность контроля	Лица, проводящие контроль	Нормативная документация	Формы учета (регистрации) результатов контроля
Производственный контроль за благоустройством и санитарно-техническим состоянием территории, помещений, оборудования, проведением строительства, реконструкции, технического переоснащения и ремонтных работ					
Микроклимат	Температура воздуха помещений в классах	Ежедневно	Завхоз Фоменко Е.А.	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СанПиН 1.2.3685-21	График проветриваний
	Частота проветривания помещений		Член бракеражной комиссии Валуйская Е.В.		Журнал учета температуры и влажности на пищеблоке
Освещенность территории и помещений	Наличие и состояние осветительных приборов	1 раз в 3 дня	Завхоз Фоменко Е.А.	СП 2.4.3648-20	Журнал производственного контроля
	Наличие, целостность и тип ламп				
Шум	Наличие источников шума на территории и в помещениях	Ежемесячно	Завхоз Фоменко Е.А.	СП 2.4.3648-20	Журнал производственного контроля
	Условия работы оборудования	По плану техобслуживания	Завхоз Фоменко Е.А.	СП 2.4.3648-20, план техобслуживания	
Контроль поступающей продукции и товаров	– наличие документов об оценке соответствия (декларация или сертификат);	Каждая поступающая партия	Завхоз Фоменко Е.А.	СП 2.4.3648-20, ТР ТС 007/201	Журнал учета входного контроля товаров и продукции
	– соответствие упаковки и маркировки товара требованиям действующего				

законодательства и нормативов (объем информации, наличие текста на русском языке и т. д.);				
– соответствие товара гигиеническим нормативам и санитарным требованиям (наличие загрязняющих воздух веществ, возможность контакта с дезсредствами и т. д.)				

Производственный контроль за организацией учебного процесса

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

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

Санитарное состояние помещений и оборудования	Кратность и качество текущей уборки	Ежедневно	Завхоз Фоменко Е.А.	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20	График текущей уборки и дезинфекции помещений
	Кратность и качество генеральной уборки	Ежемесячно, до конца 2021 года – еженедельно	Завхоз Фоменко Е.А.	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СП 3.1/2.4.3598-20	Журнал учета проведения генеральной уборки
Санитарно-противоэп		Профилактика – ежедневно	Завхоз Фоменко Е.А.	СП 2.4.3648-20, СанПиН 3.5.2.3472-17	Журнал регистрации результатов

идемический режим	Дезинсекция	Обследование – 2 раза в месяц. Уничтожение – по необходимости	Спецорганизация		производственного контроля
	Дератизация	Профилактика – ежедневно Обследование – ежемесячно. Уничтожение – весной и осенью, по необходимости	Завхоз Фоменко Е.А. Спецорганизация	СП 2.4.3648-20, СП 3.5.3.3223-14	
Санитарное состояние хозяйственной площадки	Вывоз ТКО и пищевых отходов	1 раз в неделю	Завхоз Фоменко Е.А., региональный оператор по обращению с ТКО	Федеральный закон от 24.06.1998 № 89-ФЗ, СанПиН 2.1.3684-21, СанПиН 3.5.2.3472-17	Журнал регистрации результатов производственного контроля
	Очистка хозяйственной площадки				
Рабочие растворы дезсредств	Содержание действующих веществ дезинфицирующих средств	Ежедневно	Завхоз Фоменко Е.А.	СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СП 2.4.3648-20	Журнал учета расходования дезсредств
Внутренняя отделка помещений	Состояние отделки	Ежеквартально	Завхоз Фоменко Е.А.	План-график технического обслуживания	Журнал визуального производственного контроля
Производственный контроль за профилактикой новой коронавирусной инфекции (COVID-19) среди работников					
Контроль термометрии	Контроль температуры тела работников и обучающихся при входе в ОУ, и в течение рабочего дня (по показаниям), с применением аппаратов для	Ежедневно	Вахтёр Сапегина Н.Н.	Санитарно-эпидемиологические правила СП 3.1.3597-20 "Профилактика новой коронавирусно	Журнал учёта термометрии обучающихся Журнал учёта термометрии сотрудников

	измерения температуры тела бесконтактным способом			й инфекции (COVID-19)" п. 4.2.	
Соблюдение работниками правил личной гигиены	Информирование работников о необходимости соблюдения правил личной и общественной гигиены: режима регулярного мытья рук с мылом или обработки кожными антисептиками - в течение всего рабочего дня, после каждого посещения туалета	Еженедельно	Заместитель директора по ВР Бугаёва Н.И.	Санитарно-эпидемиологические правила СП 3.1.3597-20 "Профилактика новой коронавирусной инфекции (COVID-19)" п. 4.2.	
Контроль текущей уборки помещений	Контроль ежедневной уборки помещений с применением дезинфицирующих средств вирулицидного действия	Ежедневно	Завхоз Фоменко Е.А.	СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СП 2.4.3648-20	Журнал учёта дезинфицирующих средств
Контроль запаса дезинфицирующих средств	Контроль наличия в организации не менее чем пятидневного запаса дезинфицирующих средств для уборки помещений и обработки рук сотрудников, средств индивидуальной защиты органов дыхания на случай выявления лиц с признаками инфекционного заболевания (маски, респираторы)	Ежедневно	Завхоз Фоменко Е.А.	Санитарно-эпидемиологические правила СП 3.1.3597-20 "Профилактика новой коронавирусной инфекции (COVID-19)" п. 4.2.	
Проветривание	Контроль проветривания рабочих	Ежедневно	Завхоз Фоменко Е.А.	Санитарно-эпидемиологические	Журнал учёта проветривания помещений

Обеззараживание воздуха	<p>помещений каждые 2 ч</p> <p>Контроль применения в рабочих помещениях бактерицидных ламп, рециркуляторов воздуха закрытого типа с целью регулярного обеззараживания воздуха</p>	Ежедневно	Завхоз Фоменко Е.А.	<p>правила СП 3.1.3597-20</p> <p>"Профилактика новой коронавирусной инфекции (COVID-19)" п. 4.2.</p> <p>Санитарно-эпидемиологические правила СП 3.1.3597-20</p> <p>"Профилактика новой коронавирусной инфекции (COVID-19)" п. 4.2.</p>	Журнал учёта работы рециркуляторов воздуха
-------------------------	---	-----------	---------------------	--	--

Программу разработали:

Завхоз

Ответственный по питанию

Фоменко Е.А.

Валуйская Е.В.