

УТВЕРЖДАЮ
Директор МКОУ «Маркеловская ООШ»
Сычева Ю.А.
01 сентября 2021 г.



**Программа производственного контроля
за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-
противоэпидемических (профилактических) мероприятий
с применением принципов ХАССП
муниципального казённого общеобразовательного учреждения
« Маркеловская основная общеобразовательная школа»**

I. Раздел

Наименование юридического лица:	<i>Муниципальное казённое общеобразовательное учреждение «Маркеловская основная общеобразовательная школа»</i>	
Ф. И. О. руководителя, телефон:	<i>Сычева Юлия Андреевна</i>	
Юридический адрес:	<i>427376 УР, Сюмсинский район, деревня Маркелово, улица Маркеловская, дом 1</i>	
Фактический адрес:	<i>427376 УР, Сюмсинский район, деревня Маркелово, улица Маркеловская, дом 1</i>	
Количество работников:	<i>14 человек</i>	
Количество обучающихся:	<i>20 человек</i>	
ОГРН	<i>1021800915531</i>	
ИНН	<i>1820002254</i>	
ОКВЭД	<i>85.13</i>	
Лицензия на осуществление образовательной деятельности	<i>№ 1802</i>	<i>от 16 февраля 2017 г серия 18 Л 01 №0001784</i>
Виды деятельности, которые осуществляет образовательная организация:	<i>начальное общее, основное общее.</i>	

Организатор питания : МКОУ «Маркеловская ООШ»

1. Общие положения

1.1. Настоящая Программа за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий разработана на основании требований статьи 32 Федерального закона от 30.03.1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» и Постановление Главного государственного санитарного врача России от 27.10.2020 № СанПиН 2.3/2.4.3590-20, Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы Главного государственного санитарного врача России от 27.10.2020 № 32 об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" Программа устанавливает требования к обеспечению безопасности пищевой продукции в процессе её производства (изготовления); организации производственного контроля в МКОУ «Маркеловская ООШ» (далее – образовательная организация) с применением принципов ХАССП (Анализа опасностей и критических контрольных точек (Hazard Analysis and Critical Control Points)).

Использование принципов ХАССП заключается в *контроле конечного продукта* и обеспечивает исполнение следующих главных принципов контроля анализа опасностей и критических контрольных точек:

Принцип 1. Проведение анализа рисков.

Принцип 2. Определение Критических Контрольных Точек ККТ).

Принцип 3. Определение критических пределов для каждой ККТ.

Принцип 4. Установление системы мониторинга ККТ.

Принцип 5. Установление корректирующих действий.

Принцип 6. Установление процедур проверки системы ХАССП.

Принцип 7. Документирование и записи ХАССП.

1.2. Программа устанавливает порядок организации и осуществление производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических мероприятий, обязательных для выполнения всеми работниками.

1.3 Организация производственного контроля в МКОУ «Маркеловская ООШ» возлагается на директора Сычеву Ю.А.

1.4. **Целью** производственного контроля являются:

- 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; **контроль качества** пищевой продукции в образовательной организации, в процессе её производства и реализации.

1.5. Общее руководство осуществлением производственного контроля за соблюдением санитарных правил, санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий возлагается на директора.

1.6. 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.

1.7. К настоящей Программе относятся термины с соответствующими определениями:

Санитарно-эпидемиологическое благополучие населения – состояние здоровья населения, среды обитания человека, при котором отсутствует вредное воздействие факторов среды обитания на человека и обеспечиваются благоприятные условия его жизнедеятельности.

Среда обитания – совокупность объектов, явлений и факторов окружающей (естественной и искусственной) среды, определяющая условия жизнедеятельности человека.

Факторы среды обитания - биологические (вирусы, бактерии, паразиты и др.), химические и физические (шум, вибрация, ультразвук, инфразвук, ионизирующее, неионизирующее), социальные (питание, водоснабжение, условия труда, быта и отдыха), которые могут оказывать воздействие на человека и на состояние здоровья будущих поколений.

Вредные воздействия на человека – воздействие факторов среды обитания создающее угрозу жизни и здоровью будущих поколений.

Благоприятные условия жизнедеятельности человека – состояние среды обитания, при котором отсутствует вредное воздействие ее факторов на человека и имеются возможности для восстановления нарушенных функций организма человека.

Безопасные условия для человека – состояние среды обитания, при котором отсутствует вероятность вредного воздействия ее факторов на человека.

Санитарно-эпидемиологическая обстановка - состояние здоровья населения и среды обитания на определенной территории в конкретно указанное время.

Гигиенический норматив – установленное исследованиями допустимое максимальное или минимальное количественное или качественное значение показателя, характеризующее тот или иной фактор среды обитания с позиции его безопасности и безвредности для человека.

Государственные санитарно-эпидемиологические правила и нормативы (далее санитарные правила) - нормативные акты, устанавливающие санитарно-эпидемиологические требования, несоблюдение которых создает угрозу жизни и здоровью человека, а также угрозу возникновения и распространения заболеваний.

Санитарно-эпидемиологические (профилактические) мероприятия – организационные, административные, инженерно-технические, медико-санитарные, ветеринарные и иные меры, направленные на устранение или на уменьшение вредного воздействия на человека факторов среды обитания, предотвращения возникновения и распространения инфекционных и неинфекционных заболеваний (отравлений) и их ликвидации.

Профессиональные заболевания – заболевания человека, возникновение которых решающая роль принадлежит воздействию неблагоприятных факторов производственной среды и трудового процесса.

Инфекционные заболевания – инфекционные заболевания человека, возникновение и распространение которых, обусловлены воздействием на человека биологических факторов среды обитания (возбудителей инфекционных заболеваний) и возможностью передачи болезни от заболевшего человека, животного к здоровому человеку. Инфекционные заболевания представляют опасность для окружающих и характеризуются тяжелым течением, высоким уровнем смертности, распространением среди населения (эпидемии).

Массовые не инфекционные заболевания (отравления) – заболевания человека, возникновение которых обусловлено воздействием неблагоприятных физических, и (или) химических и (или) социальных факторов среды обитания.

1.8. Организация взаимодействует с ТО Управления Роспотребнадзора

1.8.1. Надзорным органом по организации производственного контроля является Территориальный отдел Управления Роспотребнадзора по Удмуртской Республике в городе Можга;

1.8.2. В соответствии с санитарными правилами СП 1.1.1.1.1058 -01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий юридическое лицо предоставляет всю необходимую информацию по организации производственного контроля, за исключением информации предоставляющей коммерческую тайну, определенную существующим законодательством Российской Федерации.

2. Перечень действующих санитарных правил, гигиенических нормативов и нормативно – правовых актов по вопросам санитарно – эпидемиологического благополучия в детских образовательных учреждениях и по вопросам условий труда работающих.

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»;
- Федеральный закон от 7 марта 1992 г № 2300/1- ФЗ « О защите прав потребителей»
- Федеральный закон от 26 декабря 2008 г № 294 –ФЗ «О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при осуществлении государственного контроля (надзора) и муниципального контроля»;
- 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»;
- СП 1.1.1058-01. 1.1 Общие вопросы. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением Санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий. Санитарные правила;
- СП 3.1/3.2.3146-13 Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней. Санитарно-эпидемиологические правила;
- СП 3.5.1378-03. 3.5. Дезинфектология. Санитарно-эпидемиологические требования к организации и осуществлению дезинфекционной деятельности. Санитарно-эпидемиологические правила;
- СП 3.5.3.3223-14. Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дератизационных мероприятий;
- 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;
- СанПиН 2.2.4.3359-16 Санитарно-эпидемиологические требования к физическим факторам на рабочих местах;
- СанПиН 2.2.4.548-96. 2.2.4. Физические факторы производственной среды. Гигиенические требования к микроклимату производственных помещений. Санитарные правила и нормы;
- СП 60.13330.2016. Свод правил. Отопление, вентиляция и кондиционирование воздуха. Актуализированная редакция СНиП 41-01-2003;

- СН 2.2.4/2.1.8.566-96. 2.2.4. Физические факторы производственной среды. 2.1.8. Физические факторы окружающей природной среды. Производственная вибрация, вибрация в помещениях жилых и общественных зданий. Санитарные нормы;
- 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;
- СН 2.2.4/2.1.8.562-96. 2.2.4. Физические факторы производственной среды. 2.1.8. Физические факторы окружающей природной среды. Шум на рабочих местах, в помещениях жилых, общественных зданий и на территории жилой застройки. Санитарные нормы
- ГН 2.2.5.3532-18 «Предельно допустимые концентрации (ПДК) вредных веществ в воздухе рабочей зоны»;
- НРБ-99/2009. СанПиН 2.6.1.2523-09. Нормы радиационной безопасности. Санитарные правила и нормативы;
- приказ Минздрава России от 12 апреля 2011 г. № 302н «Об утверждении перечней вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные 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»;

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

№ п/п	Фамилия, имя, отчество	Занимаемая должность	Вопросы контроля
1	Сычева Ю.А.	Директор	Контроль за соблюдением санитарных правил и нормативов, санитарно-гигиенических и противоэпидемиологических мероприятий. Прием на работу лиц лиц Выполнение требований санитарных правил всеми работниками общеобразовательной организации. Организация производственного контроля, включая лабораторно-инструментальные исследования. Организация гигиенической подготовки и переподготовки персонала по программе гигиенического обучения. Обеспечение условий труда работников в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации, санитарными правилами, гигиеническими нормативами. Контроль за организацией питания обучающихся. Выполнение постановлений, предписаний

			федерального органа исполнительной власти, уполномоченного осуществлять надзор в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, и его территориальных органов. Организация проведения мероприятий по дезинфекции, дезинсекции и дератизации.
2	Кузнецова С.Ю.	Ответственный по учебной части	Режим дня и учебных занятий. Контроль соответствия оборудования санитарно-гигиеническим требованиям. Соблюдение использования технических средств обучения.
3.	Кузнецова С.Ю.	Ответственный по безопасности	Контроль за возможными аварийными ситуациями.
4	Пантюхина Р.В.	Ответственный по питанию	Ежедневное ведение необходимой документации. Контроль за исправной работой технологического, холодильного и другого оборудования пищеблока и склада.
5.	Пантюхина Р. В.	Ответственный по хозяйственной части	Контроль наличия моющих и дезинфицирующих средств. Контроль вывоза ТКО. Контроль своевременного проведения текущей и генеральной уборки. Контроль за состоянием территории школы. Контроль за санитарно-гигиеническим состоянием помещения.

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

Организация лабораторных исследований

Показатели исследования	Объект исследования (обследования)	Количество замеров	Кратность
Помещения пищеблока			
Микробиологические исследования проб готовых блюд на соответствие требованиям санитарного законодательства	Салаты, сладкие блюда, напитки, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные блюда	2–3 блюда исследуемого приема пищи	2 раза в год

Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре	Рацион питания	1	1 раз в год
Контроль проводимой витаминизации блюд	Третьи блюда	1 блюдо	2 раза в год
Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП)	Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала	5–10 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)	5 смывов	1 раз в год
Исследования питьевой воды на соответствие требованиям санитарных норм, правил и гигиенических нормативов по химическим и микробиологическим показателям	Питьевая вода из разводящей сети помещений: моечных столовой и кухонной посуды; цехах: овощном, холодном, горячем, доготовочном (выборочно)	2 пробы	1 раз в год
Помещения школы			
Параметры микроклимата (температура воздуха, скорость движения воздуха, относительная влажность)	Помещения для детей и рабочие места	По 2 точки	1 раза в год
Уровень освещенности	2 помещения (выборочно)	По 3 точки	1 раз в год в темное время суток

5. Перечень контингента работников, подлежащих медицинским осмотрам, согласно приказа Минздравсоцразвития РФ № 302н от 12.04.2011 и профессионально-гигиенической подготовке.

№ п/п	Профессия	Количество работающих	Характер производимых работ	Кратность периодического медосмотра	Кратность профессионально-гигиенической подготовки
1.	Педагоги: учителя, заместитель директора по безопасности.	7	Работы в школьных образовательных учреждениях	1 раз в год	1 раз в 2 года
			Перенапряжение голосового аппарата, обусловленное профессиональной деятельностью		
2.	Директор.	1	Работы в школьных образовательных учреждениях	1 раз в год	1 раз в 1 года
3.	Повар	1	Работы в школьных образовательных учреждениях	1 раз в год	1 раз в 1 года
			Подъем и перемещение груза вручную.		
6.	Уборщица служебных и производственных помещений	3	Работы в школьных образовательных учреждениях	1 раз в год	1 раз в 2 года
			Синтетические моющие средства		
			Хлор и его соединения		
			Синтетические моющие средства		
	Водитель	1	Работа на школьном автобусе	1 раз в год	1 раз в 2 года
			Работа с горюче-смазочными материалами		
8.	Рабочий по комплексному обслуживанию и	2	Работа в школьном образовательном учреждении		

	ремонт зданий, сторожа	Работа, связанная с мышечным напряжением, с напряжением внимания.	1 раз в год	1 раз в 2 года
		Подъём и перемещение груза вручную.		

6. Перечень осуществляемых юридическим лицом, индивидуальным предпринимателем работ и услуг, выпускаемой продукции, а также видов деятельности, представляющих потенциальную опасность для человека и подлежащих санитарно –эпидемиологической оценке, сертификации, лицензированию.

№п/п	Перечень работ, услуг, видов деятельности	Наименование документа	Срок действия
Перечень работ, услуг, видов деятельности подлежащих санитарно-эпидемиологической оценке			
1.	Образовательная деятельность	Санитарно-эпидемиологическое заключение Федеральной службы по надзору в сфере прав потребителей и благополучия человека № 18.25.03.000.М.000106.10.18.от 25.10.2018 г	
Перечень работ, услуг, видов деятельности, подлежащих лицензированию.			
1.	Образовательная деятельность	Лицензия № 1802 от 16 февраля 2017 г Серия 18 Л01 № 0001784 выдана Министерством образования и Науки Удмуртской Республики.	Бессрочно
2.	Деятельность по перевозкам пассажиров и иных лиц автобусами	Лицензия № АК-18-000203 от 21 мая 2019 года выдана Министерством транспорта Российской Федерации Федеральной службой по надзору в сфере транспорта.	Бессрочно.

7. Мероприятия, предусматривающие обоснование безопасности для человека и окружающей среды продукции и технологии её производства критериев безопасности и (или) безвредности факторов производственной и окружающей среды и разработка методов контроля, в том числе при хранении, транспортировке, реализации и утилизации продукции, а также безопасности процесса выполнения работ, оказание услуг

мероприятие	Основание	Срок	Ответственный
Контроль соблюдения санитарных требований к содержанию помещений и территории			
Уборка территории	СанПиН 2.4.3648-20	Ежедневно до выхода обучающихся на	Ответственный по ведению хозяйства

		площадки	
Влажная уборка туалетов, рекреаций	СанПиН 2.4.3648-20	После каждой перемены.	Ответственный по ведению хозяйства,
Уборка обеденных залов	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	После каждого приёма пищи	Повар
Ежедневная влажная уборка помещений с применением дезинфицирующих средств с обработкой всех контактных поверхностей	СанПиН 3.1./2.43598-20, СанПиН 2.4.3648 -20, СанПиН 3.5.2.3472-17, СанПиН 3.5.3.3223-14.	После уроков	Ответственный по ведению хозяйства
Проведение термометрии	Пункт 2.2.СанПиН 3.1./2.43598-20	Ежедневно	Ответственный по безопасности
Санитарная обработка технологического оборудования пищеблока	СанПиН 2.3./2.4.3590-20	Ежедневно по мере загрязнения и по окончании работы	Повар
Генеральная уборка всех помещений школы	Пункт 2.3. СанПиН 3.1./2.43598-20,	Не реже одного раза в неделю	Ответственный по ведению хозяйства
Регулярное обеззараживание воздуха с использованием оборудования по обеззараживанию воздуха и проветривание помещения в соответствии с учебным графиком	Пункт 2.3. СанПиН 3.1./2.43598-20	Ежедневно	Ответственный по безопасности
Контроль содержания действующих веществ дезинфицирующих средств в рабочих растворах	СанПиН 3.1./2.43598-20, СанПиН 3.5.2.3472-17, СанПиН 3.5.3.3223-14.	Ежедневно	Ответственный по ведению хозяйства
Обеспечение постоянного наличия в санитарных узлах для детей и сотрудников мыла, а также антисептиков и	Пункт 2.3., СанПиН 3.1./2.43598-20,	Ежедневно	Ответственный по ведению хозяйства

бумажных полотенец для обработки рук			
Дезинфекция посуды и инвентаря	СанПиН 3.1./2.43598-20, СанПиН 3.5.2.3472-17, СанПиН 3.5.3.3223-14.	По эпидемиологическим показаниям согласно инструкции по применению дезинфицирующих средств	Повар
Мытье посуды ручным способом с обработкой с обработкой столовой посуды и приборов дезинфицирующими средствами в соответствии с инструкциями по их применению, питьевой режим организован с применением одноразовой посуды	СанПиН 2.3./2.4.3590-20	Ежедневно	Повар
Обработка моющими средствами спортивного инвентаря	СанПиН 2.4.3648 -20,	Ежедневно(кроме вторника и субботы)	Ответственный по ведению хозяйства
Чистка вытяжных вентиляционных решеток	СанПиН 2.4.3648 -20,	Ежемесячно	Ответственный по ведению хозяйства
Организация работы сотрудников, участвующих в приготовлении и раздаче пищи, обслуживающего персонала с использованием средств индивидуальной защиты органов дыхания (одноразовых масок), а так же перчаток. При этом смена одноразовых масок должна проводится не реже 1 раза в 3 часа.	Пункт 2.3.СанПиН 3.1./2.43598-20	Ежедневно	Ответственный по безопасности
Температура воздуха и кратность проветривания	СанПиН 3.1./2.43598-20, СанПиН 2.4.3648 -20	Постоянно	Ответственный по ведению хозяйства
Состоянии отделки стен,	План –график	Ежеквартально	Ответственный по

полов в учебных классах, коридорах, санузлах	технического обслуживания		ведению хозяйства
Очистка осветительных приборов	СанПиН 2.4.3648-20	По мере загрязнения, но не реже 2 раза в год	Ответственный по ведению хозяйства
Контроль организации питания			
Технологический контроль соответствия технологического и холодильного оборудования паспортным характеристикам	СанПиН 2.3./2.4.3590-20	Ежегодно перед началом учебного года	Директор
Контроль за санитарным состоянием помещения	СанПиН 2.3./2.4.3590-20	Ежедневно	Повар
Контроль витаминизации блюд	СанПиН 2.3./2.4.3590-20		Фельдшер
Контроль закупки и приёмки пищевой продукции и сырья: 1) качество и безопасность поступления продуктов и продовольственного сырья; 2) условия доставки продукции транспортом.	СанПиН 2.3./2.4.3590-20	Каждая партия	Ответственный по питанию
Контроль за хранением пищевой продукции и продовольственного сырья: 1) сроки и условия хранения продукции; 2) время смены кипяченной воды; 3) температура и влажность на складе; 4) температура холодильного оборудования.	СанПиН 2.3./2.4.3590-20	Ежедневно	Ответственный по питанию
Контроль за приготовлением пищевой продукции 1) соблюдение технологии приготовления блюд по технологическим документам; 2) поточность	СанПиН 2.3./2.4.3590-20	Каждый технологический цикл	Повар

технологических процессов; 3) температура готовности блюд.			
Контроль готовых блюд 1) суточная проба; 2) дата и время реализации готовых блюд; 3) соответствии веса отпускаемой готовой продукции утвержденному меню; 4) оценка качества готовых блюд; 5) соответствие рациона питания обучающихся примерному 10-ти дневному меню.	СанПиН 2.3./2.4.3590-20	Ежедневно Каждая партия 1 раз в неделю Ежедневно 1 раз в неделю	Повар Бракеражная комиссии
Контроль за обработкой посуды и инвентаря: 1) содержание действующих веществ дезинфицирующих средств в рабочих растворах; 2) обработка инвентаря для сырой продукции.	СанПиН 2.3./2.4.3590-20	Ежедневно	Повар
Контроль обеспечения условий учебно-воспитательного процесса.			
Контроль соответствия оборудования санитарно – эпидемиологических требованиям	СанПиН 2.4.3648-20.	2 раза в год сентябрь, май.	Ответственный за учебный процесс
Соблюдение использования технического средств обучения	СанПиН 2.4.3648-20.	Постоянно	Ответственный за учебный процесс
Режим дня и учебных занятий	СанПиН 2.4.3648-20.	1 раз в неделю при составлении расписания занятий	Ответственный за учебный процесс
Медицинское обеспечение и оценка состояния здоровья обучающихся			
Вакцинация	Федеральный закон от 17.09.1998 г №157	В соответствии с национальным календарём	Фельдшер

	-ФЗ	профилактических прививок.	
Осмотр обучающихся на педикулёз	СанПиН 2.4.3648-20.	1 раз в месяц выборочно. Не реже 4 раза в год после каникул	Фельдшер
Плановые осмотры обучающихся	СанПиН 2.4.3648-20.	По графику	Фельдшер
Плановые осмотры сотрудников и гигиеническая аттестация	СанПиН 2.4.3648-20.	При поступлении на работу, ежегодно, 1 раз в год в год в соответствии с таблицей	Директор
Контроль соблюдения личной гигиены и обучения работников			
Состояние работников (количество работников с инфекционными заболеваниями, повреждениями кожных покровов)(пищевлок)	СанПиН 2.3./2.4.3590-20	Ежедневно	Фельдшер
Контроль охраны окружающей среды			
Санитарное состояние хозяйственной зоны(своевременная очистка контейнеров, хозяйственной площадки, вывоз ТКО)	Федеральный закон от 24.06.1998 г № 89 -ФЗ	В соответствии с договором не реже 2 раз в месяц	Директор
Дезинсекция	СанПиН 2.4.3648-20. СанПиН 3.5.2.3472-17, СанПиН 3.5.3.3223-14.	В соответствии с договором	Директор
Дератизация	СанПиН 2.4.3648-20. СанПиН 3.5.2.3472-17, СанПиН 3.5.3.3223-14.	В соответствии с договором	директор

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

Наименование форм учета и отчетности	Периодичность заполнения	Ответственное лицо
Программа производственного контроля	Ежегодно	Директор
Договор с организацией на проведение лабораторного контроля	Ежегодно	Директор
Протоколы лабораторных исследований	По факту	Директор
Договор на вывоз ТКО	Ежегодно	Директор
Договор на проведение работ по дератизации	Ежегодно	Директор
Журнал регистрации результатов производственного контроля	По факту	Директор
Журнал учета проведения генеральной уборки в пищеблоке	Ежемесячно	Директор
Журнал –график проведения генеральных уборок	Еженедельно	Директор
Журнал аварийных ситуаций	По факту	Директор
Журнал учета прихода и расхода дезинфицирующих средств	Ежедневно	Ответственный по ведению хозяйства
Журнал бракеража скоропортящей продукции	Ежедневно	Ответственный по питанию
Примерное меню	Ежедневно	Ответственный по питанию
Ежедневное меню	Ежедневно	Ответственный по питанию
Технологические карты	Ежедневно	Ответственный по питанию
Гигиенический журнал	Ежедневно	Фельдшер
Журнал бракеража готовых блюд	Ежедневно	Бракеражная комиссия, повар
Ведомость контроля за рационом питания	Ежедневно	Ответственный по питанию
Журнал контроля витаминизации блюд	Ежедневно	Фельдшер
Журнал контроля температуры холодильного оборудования	Ежедневно	Ответственный по питанию
Журнал учета температуры и влажности в складских	Ежедневно	Ответственный

помещениях		по питанию
Журнал учета проверок юридического лица, проводимых органами государственного контроля (надзора), органами муниципального контроля по форме, утверждено Приказом Минэкономразвития РФ № 141 от 30.04.2009	По факту	Директор
Удостоверения качества и безопасности пищевых продуктов. Документов ветеринарно –санитарной экспертизы, документов изготовителя, поставщика пищевых продуктов, подтверждающих их происхождение, сертификата соответствия, декларации о соответствии) подтверждающих их качество и безопасность, а также принадлежность к определенной партии пищевых продуктов в соответствии с законодательством Российской Федерации.	Постоянно	Ответственный по питанию
Личные медицинские книжки	1 раз перед началом учебного года	Директор
Заключительный акт по результатам периодических медицинских осмотров	1 раз в год перед началом учебного года	Директор

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

Перечень возможных аварийных ситуаций	Первоочередные мероприятия, направленные на ликвидацию	Ответственное должностное лицо
Пожар	Сообщить в пожарную службу, вывести людей в безопасное место, использовать огнетушители	Первый обнаруживший
Перебои в подаче электроэнергии в работе систем водоснабжения, канализации, отопления.	Сообщить в соответствующую службу	Директор
Возникновение массовой инфекционной и неинфекционной заболеваемости	Территориальный отдел Управления Роспотребнадзора по Удмуртской Республике, г. Можга	Директор
Террористический акт	ФСБ, полиция	Директор
ЧС (обрушение и т.д.)	МЧС	Директор

10. Мероприятия, предусматривающие безопасность окружающей среды:

1. Утилизация пищевых отходов в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20.
2. Обеспечение удовлетворительных результатов производственного лабораторного контроля пищевой продукции посредством соблюдения требований СанПиН 2.3/2.4.3590-20, принципов ХАССП и технических регламентов Таможенного союза в части, касающейся образовательных учреждений.
3. Заключение договоров на проведение дератизации и дезинсекции с образовательными организациями, имеющими лицензии на право деятельности.
4. Заключение договоров с обслуживающей организацией, обеспечивающей исправную работу внутренних сетей водоснабжения, канализации, электросетей и оборудования, холодильного оборудования, вывоз и утилизацию мусора.
5. Заключение договоров с организациями здравоохранения по обеспечению медицинских осмотров персонала.
6. Заключение договоров ФГБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии» на обеспечения санитарно- гигиенического обучения персонала образовательной организации.

11. Выполнение принципов ХАССП

Директор МКОУ «Маркеловская ООШ» назначает группу ХАССП, которая несет

- ✓ ответственность за разработку, внедрение и поддержание системы ХАССП в рабочем состоянии.
- ✓ качество выпускаемой пищевой продукции

11.1. Члены группы ХАССП в совокупности должны обладать достаточными знаниями и опытом в области технологии управления качеством, обслуживания оборудования и контрольно-измерительных приборов, а также в части нормативных и технических документов на продукцию.

11.2. В составе группы ХАССП должны быть координатор и технический секретарь, а также, при необходимости, консультанты соответствующей области компетентности.

11.3. Координатор выполняет следующие функции:

- ✓ формирует состав рабочей группы в соответствии с областью разработки;
- ✓ вносит изменения в состав рабочей группы в случае необходимости;
- ✓ координирует работу группы;
- ✓ обеспечивает выполнение согласованного плана;
- ✓ распределяет работу и обязанности;
- ✓ обеспечивает охват всей области разработки;
- ✓ представляет свободное выражение мнений каждому члену группы;
- ✓ делает все возможное, чтобы избежать трений или конфликтов между членами группы и их подразделениями;
- ✓ доводит до исполнителей решения группы;
- ✓ представляет группу в руководстве организации.

11.4. В обязанности технического секретаря входит:

- ✓ организация заседаний группы;
- ✓ регистрация членов группы на заседаниях;
- ✓ ведение протоколов решений, принятых рабочей группой.

11.5. Директор обеспечивает:

Правильные производственные технологии (GMP)

- ✓ Помещения (характеристика, планировка)
- ✓ Оснащение и предметы
- ✓ Процедуры на протяжении потока процесса, включая улучшение
- ✓ Контроль продукции (входной, в процессе, окончательный)
- ✓ Документация

- ✓ Мониторинг требований
- ✓ Обучение персонала
- ✓ Правильные технологии гигиены и (GHP)
- ✓ Санитарно-гигиенические состояние и уборка помещений и оборудования
- ✓ соблюдение санитарно-гигиенических требований в процессе производства ПП
- ✓ Гигиена персонала
- ✓ Практическое и теоретическое обучение по гигиене

11.6.Руководство и сотрудники образовательной организации с целью недопущения неудовлетворительного качества выпускаемой пищевой продукции исполняют требования СанПиН 2.3/2.4.3590-20, а именно:

- ✓ Требования к составлению меню для организации питания детей разноговозраста
- ✓ Требования к санитарному содержанию помещений образовательнойорганизации
- ✓ Основные гигиенические и противоэпидемические мероприятия,проводимые медицинским персоналом в образовательной организации
- ✓ Требования к прохождению профилактических медицинских осмотров,гигиенического воспитания и обучения, личной гигиене персонала
- ✓ Требования к соблюдению санитарных правил

12. Документация программы ХАССП

Одним из принципов программы ХАССП является обеспечение документарного контроля на протяжении всего процесса изготовления пищевой продукции и контроля процесса в выделенных контрольных точках, а именно документация ХАССП включает в себя:

12.1.Документация программы ХАССП должна включать:

- ✓ политику в области качества и безопасности выпускаемой продукции ;
- ✓ приказ о создании и составе группы ХАССП
- ✓ информацию о продукции (сопроводительная документация хранится на складе образовательной организации);
- ✓ информацию о производстве (План-схема пищеблока в Приложении №3);
- ✓ отчеты группы ХАССП с обоснованием выбора потенциально опасных факторов, результатами анализа рисков и выбору критических контрольных точек и определению критических пределов;
- ✓ рабочие листы ХАССП;
- ✓ процедуры мониторинга;
- ✓ процедуры проведения корректирующих действий;
- ✓ программу внутренней проверки системы ХАССП;

перечень регистрационно-учетной документации

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 Частота проветривания помещений	Ежедневно	Ответственный за ведение хозяйства Пантюхина Раиса Васильевна	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СанПиН 1.2.3685-21	График проветриваний
	Влажность воздуха склада пищеблока				Журнал учета температуры и влажности на складе пищеблока
Освещенность территории и помещений	Наличие и состояние осветительных приборов	1 раз в 3 дня	Директор, Сычева Юлия Андреевна	СП 2.4.3648-20	Журнал визуального производственного контроля
	Наличие, целостность и тип ламп				
Входной	– наличие	Каждая	Пантюхина Раиса	СП 2.4.3648-20, ТР	

контроль поступающей продукции и товаров	документов об оценке соответствия (декларация или сертификат) ;	поступающая партия	Васильевна , ответственная за питание	ТС 007/201
	– соответствие упаковки и маркировки товара требованиям действующего законодательства и нормативов (объем информации, наличие текста на русском языке и т. д.);			
	– соответствие товара гигиеническим нормативам и санитарным требованиям (наличие загрязняющих веществ, возможность контакта с дезинфицирующими средствами и т. д.)			
...				
Производственный контроль за организацией учебного процесса, режимами, процессами, методиками обучения и воспитания				

<i>Режим образовательной деятельности</i>	<i>Объем образовательной нагрузки обучающихся</i>	<i>При составлении и пересмотре расписания занятий</i>	<i>Кузнецова Светлана Юрьевна Ответственный за учебную работу в школе</i>	<i>СП 2.4.3648-20, СанПиН 1.2.3685-21</i>	<i>Расписание занятий (гриф согласования)</i>
		<i>1 раз в неделю (выборочно)</i>	<i>Ответственный за учебную работу в школе</i>		<i>Классный журнал(электронный журнал)</i>
		<i>1 раз в неделю (выборочно)</i>	<i>Ответственный за учебную работу в школе</i>		<i>Классный журнал(электронный журнал)</i>

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

<i>Санитарное состояние помещений и оборудования</i>	<i>Кратность и качество текущей уборки</i>	<i>Ежедневно</i>	<i>Ответственный за ведение хозяйства Пантюхина Раиса Васильевна</i>	<i>СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20</i>	<i>График текущей уборки и дезинфекции помещений</i>
	<i>Кратность и качество генеральной уборки</i>	<i>Ежемесячно, до конца 2021 года – еженедельно</i>	<i>Ответственный за ведение хозяйства Пантюхина Раиса Васильевна</i>	<i>СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СП 3.1/2.4.3598-20</i>	<i>Журнал учета проведения генеральной уборки</i>
<i>Санитарно-противоэпидемический режим</i>	<i>Дезинсекция</i>	<i>Профилактика – ежедневно</i>	<i>Директор</i>	<i>СП 2.4.3648-20, СанПиН 3.5.2.3472-17</i>	<i>Журнал регистрации результатов производственного контроля</i>
		<i>Обследование – 2 раза в месяц. Уничтожение – по необходимости</i>	<i>Спецорганизация</i>		
	<i>Дератизация</i>	<i>Профилактика – ежедневно</i>	<i>Директор</i>	<i>СП 2.4.3648-20, СП 3.5.3.3223-14</i>	
		<i>Обследование – ежемесячно. Уничтожение – весной и осенью, по необходимости</i>	<i>Директор</i>		

Санитарное состояние хозяйственной площадки	Вывоз ТКО	1 раза в неделю	Директор, 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	Ответственный за ведение хозяйства Пантюхина Раиса Васильевна	СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СП 2.4.3648-20	Журнал учета расходования дезсредств
Внутренняя отделка помещений	Состояние отделки	Ежеквартально	Рабочий по обслуживанию здания	План-график технического обслуживания	Журнал визуального производственного контроля

Производственный контроль организации питания. Контролируемые этапы технологических операций и пищевой продукции на этапах ее изготовления

Закупка и приемка пищевой продукции и сырья	Качество и безопасность поступивших продуктов и продовольственного сырья	Каждая партия	Ответственный по питанию Пантюхина Раиса Васильевна, директор	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Декларации, свидетельства и другие документы о качестве и безопасности продукции
	Условия доставки продукции транспортом				Справка
Хранение пищевой продукции и продовольственного сырья	Сроки и условия хранения пищевой продукции	Ежедневно	Ответственный по питанию Пантюхина Раиса Васильевна, директор	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Отчет
	Время смены кипяченой воды	Ежедневно 1 раз каждые 3 часа	Ответственный по питанию Пантюхина Раиса Васильевна, директор		График

	Температура и влажность на складе	Ежедневно	Ответственный по питанию Пантюхина Раиса Васильевна, директор		Журнал учета температуры и относительно й влажности
	Температура холодильного оборудования				Журнал учета температуры
Приготовление пищевой продукции	Соблюдение технологии приготовления блюд по технологическим документам	Каждый технологический цикл	Ответственный по питанию Пантюхина Раиса Васильевна, директор	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Отчет
	Поточность технологических процессов				Повар Шубина Татьяна Николаевна.
	Температура готовности блюд	Каждая партия			Отчет
Готовые блюда	Суточная проба	Ежедневно от каждой партии	Повар Шубина Татьяна Николаевна.	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Журнал
	Дата и время реализации готовых блюд	Каждая партия	Повар Шубина Татьяна Николаевна.	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Журнал
Обработка посуды и инвентаря	Содержание действующих веществ дезинфицирующих средств в рабочих растворах	Ежедневно	Повар Шубина Татьяна Николаевна.	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Журнал
	Обработка инвентаря для сырой готовой продукции	Ежедневно	Повар Шубина Татьяна Николаевна.	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Отчет

Производственный контроль за соблюдением личной гигиены и обучением работников

Гигиеническая подготовка работников	Прохождение работником гигиенической аттестации	Для работников пищеблока – ежегодно. Для остальных категорий работников – 1 раз в 2 года	Директор	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Личные медицинские книжки. Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения
Состояние работников пищеблока	Количество работников с инфекционными заболеваниями, повреждениями кожных покровов	Ежедневно	Медработник (по согласованию)	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Гигиенический журнал (сотрудники)

7. Перечни

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

Организация лабораторных исследований

Показатели исследования	Объект исследования (обследования)	Количество замеров	Кратность
Помещения пищеблока			
Микробиологические исследования проб готовых блюд на соответствие требованиям санитарного законодательства	Салаты, сладкие блюда, напитки, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные блюда	2–3 блюда исследуемого приема пищи	2 раза в год
Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре	Рацион питания	1	1 раз в год
Контроль проводимой витаминизации блюд	Третьи блюда	1 блюдо	2 раза в год

<i>Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП)</i>	<i>Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала</i>	<i>5–10 смывов</i>	<i>1 раз в год</i>
<i>Микробиологические исследования смывов на наличие возбудителей иерсиниозов</i>	<i>Оборудование, инвентарь в овощехранилищах и складах хранения овощей, цехе обработки овощей</i>	<i>5–10 смывов</i>	<i>1 раз в год</i>
<i>Исследования смывов на наличие яиц гельминтов</i>	<i>Оборудование, инвентарь, тара, руки, спецодежда персонала, сырые пищевые продукты (рыба, мясо, зелень)</i>	<i>5 смывов</i>	<i>1 раз в год</i>
<i>Исследования питьевой воды на соответствие требованиям санитарных норм, правил и гигиенических нормативов по химическим и микробиологическим показателям</i>	<i>Питьевая вода из разводящей сети помещений: моечных столовой и кухонной посуды; цехах: овощном, холодном, горячем, доготовочном (выборочно)</i>	<i>2 пробы</i>	<i>1 раз в год</i>
Помещения школы			
<i>Параметры микроклимата (температура воздуха, скорость движения воздуха, относительная влажность)</i>	<i>Помещения для детей и рабочие места</i>	<i>По 2 точки</i>	<i>2 раза в год</i>
<i>Уровень освещенности</i>	<i>2 помещения (выборочно)</i>	<i>По 3 точки</i>	<i>1 раз в год в темное время суток</i>
...			

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

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

Профессия	Количество работников	Характер производимых работ и вредный фактор	Кратность медосмотра	Кратность подготовки
<i>Педагоги</i>	<i>6</i>	<i>Работы в образовательных организациях</i>	<i>1 раз в год</i>	<i>1 раз в 2 года</i>
		<i>Перенапряжение голосового аппарата, обусловленное</i>		

		<i>профессиональной деятельностью</i>		
<i>Директор</i>	<i>1</i>	<i>Работы в образовательных организациях</i>	<i>1 раз в год</i>	<i>1 раз в 2 года</i>
		<i>Зрительно напряженные работы, связанные с непрерывным слежением за экраном видеотерминала</i>		
<i>Работники пищеблока</i>	<i>2</i>	<i>Работы в образовательных организациях</i>	<i>1 раз в год</i>	<i>ежегодно</i>
<i>Водитель</i>	<i>1</i>		<i>1 раз в год</i>	<i>1 раз в 2 года</i>
<i>Сторож</i>	<i>2</i>	<i>Работы в образовательных организациях</i>	<i>1 раз в год</i>	<i>1 раз в 2 года</i>
<i>Уборщик служебных помещений</i>	<i>2</i>	<i>Работы в образовательных организациях</i>	<i>1 раз в год</i>	<i>1 раз в 2 года</i>

г) Перечень форм учета и отчетности, установленной действующим законодательством по

вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля.

Наименование форм учета и отчетности	Периодичность заполнения	Ответственное лицо
<i>Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании</i>	<i>Ежедневно</i>	<i>Ответственный по питанию</i>
<i>Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях</i>	<i>Ежедневно</i>	<i>Ответственный по питанию .</i>
<i>Гигиенический журнал (сотрудники)</i>	<i>Ежедневно перед началом рабочей смены работников</i>	<i>Медработник</i>
<i>Ведомость контроля за рационом питания</i>	<i>Ежедневно</i>	<i>Медработник</i>
<i>График смены кипяченой воды</i>	<i>Не реже 1 раза каждые 3 часа</i>	<i>Ответственный по питанию</i>
<i>Журнал регистрации результатов производственного контроля</i>	<i>По факту</i>	<i>Директор</i>
<i>Журнал аварийных ситуаций</i>	<i>По факту</i>	<i>Зам. директора по АХЧ</i>
<i>Журнал учета расходования дезсредств</i>	<i>Ежедневно</i>	<i>Зам. директора по АХЧ</i>
<i>Ведомость контроля за рационом питания</i>	<i>Ежедневно</i>	<i>Ответственный по питанию</i>

<i>Журнал учета проведения генеральной уборки</i>	<i>Ежемесячно</i>	<i>Зам. директора по АХЧ</i>
<i>Гигиенический журнал (сотрудники)</i>	<i>Ежедневно</i>	<i>Медработник</i>
<i>Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения</i>	<i>По факту</i>	<i>Специалист по кадрам</i>
<i>Классный журнал</i>	<i>1 раз в неделю (выборочно)</i>	<i>Зам. директора по УВР</i>
...		

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

Перечень возможных аварийных ситуаций	Первоочередные мероприятия, направленные на ликвидацию	Ответственное должностное лицо
<i>Пожар</i>	<i>Сообщить в пожарную службу, вывести людей в безопасное место, использовать огнетушители</i>	<i>Первый обнаруживший</i>
<i>Перебои в подаче электроэнергии в работе систем водоснабжения, канализации, отопления, печи</i>	<i>Сообщить в соответствующую службу</i>	<i>Зам. директора по АХЧ</i>
<i>Нарушение изоляции, обрыв электропроводов</i>	<i>Сообщить в соответствующую службу, заменить электропроводку</i>	<i>Зам. директора по АХЧ</i>
<i>Другие аварийные ситуации</i>	<i>Сообщить в соответствующую службу</i>	<i>Зам. директора по АХЧ</i>
		<i>Ответственный по питанию</i>
...		<i>Директор</i>

6. Мероприятия по осуществлению производственного контроля

Объект контроля	Определяемые показатели	Периодичность контроля	Лица, проводящие контроль	Нормативная документация	Формы учета (регистрации) результатов контроля
Производственный контроль за благоустройством и санитарно-техническим состоянием территории, помещений, оборудования, проведением строительства, реконструкции, технического переоснащения и ремонтных работ					
Микроклимат	Температура воздуха График проветривания	Ежедневно	и. о. завхоза	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20	График
	Обеззараживание воздуха с использованием оборудования по обеззараживанию	Ежедневно	и. о. завхоза	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Журнал
Производственный контроль за организацией учебного процесса, режимами, процессами, методиками обучения и воспитания					
Режим образовательной деятельности	Объем образовательной нагрузки обучающихся	При составлении и пересмотре расписания занятий	Учитель ответственный за учебный процесс	СП 2.4.3648-20	<i>Расписание занятий (гриф согласования)</i>
		Один раз в неделю (выборочно)			<i>Классный журнал(электронный)</i>
		Один раз в неделю (выборочно)			<i>Классный журнал (ЭЖ)</i>
Производственный контроль за выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, санитарным содержанием территории, помещений и оборудования					
Санитарно-противоэпидемический	Дезинфекция Дезинсекция	Ежедневно	Директор	СП 2.4.3648-20, СанПиН 3.5.2.3472-17, СП 3.5.3.3223-14	График.

<i>режим</i>	<i>Дератизация</i>				
<i>Наличие дезинфицирующих и моющих средств</i>	<i>Количество средств</i>	<i>Ежедневно</i>	<i>И. О. Завхоза.</i>	<i>СП 2.4.3648-20</i>	
<i>Рабочие растворы дезсредств</i>	<i>Содержание действующих веществ дезинфицирующих средств</i>	<i>Ежедневно</i>	<i>и. О. Завхоза</i>	<i>СП 2.4.3648-20, СанПиН 3.5.2.3472-17, СП 3.5.3.3223-14</i>	
Производственный контроль организации питания. Контролируемые этапы технологических операций и пищевой продукции на этапах ее изготовления					
<i>Закупка и приемка пищевой продукции и сырья</i>	<i>Качество и безопасность поступивших продуктов и продовольственного сырья</i>	<i>Каждая партия</i>	<i>Ответственный по питанию Пантюхина Р. В., ответственный за работу в ФГИС «Меркурий» Останина М. В.</i>	<i>СанПиН 2.3/2.4.3590-20</i>	<i>Декларации, свидетельства и другие документы о качестве и безопасности продукции</i>
	<i>Условия доставки продукции транспортом</i>				<i>Справка</i>
<i>Хранение пищевой продукции и продовольственного сырья</i>	<i>Сроки и условия хранения пищевой продукции</i>	<i>Ежедневно</i>	<i>Ответственный по питанию Пантюхина Р. В.,</i>	<i>СанПиН 2.3/2.4.3590-20</i>	<i>Журнал</i>
	<i>Время смены кипяченной воды</i>	<i>Ежедневно 1 раз каждые три часа</i>	<i>Повар Шубина Т. Н.</i>		<i>График</i>
	<i>Температура и влажность на складе</i>	<i>Ежедневно</i>	<i>Ответственный по питанию Пантюхина Р. В.,</i>		<i>Журнал учета температуры и относительной влажности</i>
	<i>Температура холодильного оборудования</i>				<i>Журнал учета температуры</i>

Приготовление пищевой продукции	Соблюдение технологии приготовления блюд по технологическим документам	Каждый технологический цикл	Ответственный по питанию Пантюхина Р. В.,	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Отчет
	Поточность технологических процессов		Повар Шубина Т. Н.		Справка
	Температура готовности блюд	Каждая партия			Отчет
Готовые блюда	<i>Суточная проба</i>	<i>Ежедневно от каждой партии</i>	<i>Повар Шубина Т. Н.</i>	<i>СанПиН 2.3/2.4.3590-20</i>	<i>Справка</i>
	<i>Дата и время реализации готовых блюд</i>	<i>Каждая партия</i>	<i>Председатель бракеражной комиссии Кудрина Е. М.</i>	<i>СанПиН 2.3/2.4.3590-20</i>	<i>Журнал</i>
Обработка посуды и инвентаря	<i>Содержание действующих веществ дезинфицирующих средств в рабочих растворах</i>	<i>Ежедневно</i>	<i>Ответственный по питанию Пантюхина Р. В.,</i>	<i>СанПиН 2.3/2.4.3590-20</i>	<i>Журнал</i>
	<i>Обработка инвентаря для сырой готовой продукции</i>	<i>Ежедневно</i>	<i>Ответственный по питанию Пантюхина Р. В.</i>	<i>СанПиН 2.3/2.4.3590-20</i>	<i>Отчет</i>
Производственный контроль за соблюдением личной гигиены и обучением работников					
Гигиеническая подготовка работников	Прохождение работником гигиенической аттестации	Для работников, пищеблока, – ежегодно Для остальных категорий работников – один раз в два года	Сычева Ю.А. директор	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Личные медицинские книжки. Ведомость контроля своевременности и прохождения медосмотров и

					<i>гигиенического обучения</i>
<i>Состояние работников пищеблока</i>	<i>Количество работников с инфекционными заболеваниями, повреждениями кожных покровов</i>	<i>Ежедневно</i>	<i>Медработник (по согласованию)</i>	<i>СанПиН 2.3/2.4.3590-20</i>	<i>Гигиенический журнал (сотрудники)</i>

7. Перечни

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

Организация лабораторных исследований

Показатели исследования	Объект исследования (обследования)	Количество замеров	Кратность
Помещения пищеблока			
Микробиологические исследования проб готовых блюд на соответствие требованиям санитарного законодательства	Салаты, сладкие блюда, напитки, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные блюда	2 - 3 блюда исследуемого приема пищи	2 раза в год
Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре	Рацион питания	1	1 раз в год
Контроль проводимой витаминизации блюд	Третьи блюда	1 блюдо	2 раза в год
Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП)	Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала	5 - 10 смывов	1 раз в год
Микробиологические исследования смывов на наличие возбудителей	Оборудование, инвентарь в овощехранилищах и складах хранения	5 - 10 смывов	1 раз в год

иерсиниозов	овощей, цехе обработки овощей		
Исследования смывов на наличие яиц гельминтов	Оборудование, инвентарь, тара, руки, спецодежда персонала, сырые пищевые продукты (рыба, мясо, зелень)	5 смывов	1 раз в год
Исследования питьевой воды на соответствие требованиям санитарных норм, правил и гигиенических нормативов по химическим и микробиологическим показателям	Питьевая вода из разводящей сети помещений: моечных столовой и кухонной посуды; цехах: овощном, холодном, горячем, доготовочном (выборочно)	2 пробы	1 раз в год
Помещения школы			
Микроклимат	Температура воздуха	<i>по 1 точке</i>	<i>2 раза в год</i>
	Скорость движения воздуха		
	Относительная влажность		
Освещенность	2 помещения(выборочно)	<i>по 5 точек в каждом</i>	<i>1 раз в год в темное время суток</i>

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

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

Профессия	Количество работников	Характер производимых работ и вредный фактор	Кратность медосмотра	Кратность профессионально-гигиенической подготовки
<i>Педагоги</i>	42	<i>Работы в образовательных организациях</i>	<i>1 раз в год</i>	<i>1 раз в 2 года</i>
		<i>Перенапряжение голосового аппарата, обусловленное профессиональной деятельностью</i>		
<i>Директор</i>	1	<i>Работы в образовательных организациях</i>	<i>1 раз в год</i>	<i>1 раз в 2 года</i>
		<i>Зрительно напряженные работы, связанные с непрерывным слежением за экраном видеотерминала</i>		
<i>Работники пищеблока</i>	7	<i>Работы в образовательных организациях</i>	<i>1 раз в год</i>	<i>ежегодно</i>

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

Наименование форм учета и отчетности	Периодичность заполнения	Ответственное лицо
---	---------------------------------	---------------------------

Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании	Ежедневно	Ответственный по питанию Пантюхина Р. В.
Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях	Ежедневно	Ответственный по питанию Пантюхина Р. В.
Гигиенический журнал (сотрудники)	Ежедневно перед началом рабочей смены работников	Медработник
Ведомость контроля за рационом питания	Ежедневно	Ответственный по питанию Пантюхина Р. В.
График смены кипяченой воды	Не реже 1 раза каждые 3 часа	Повар Шубина Т. Н.
Журнал аварийных ситуаций	По факту	Пантюхина Р. В.
Журнал учета прихода и расхода дезинфицирующих средств	Ежедневно	Пантюхина Р. В.
Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения	По факту	Директор, Сычева Ю.А.
Классный журнал	1 раз в неделю (выборочно)	

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

Перечень возможных аварийных ситуаций	Первоочередные мероприятия, направленные на ликвидацию	Ответственное должностное лицо
Пожар	Сообщить в пожарную службу, вывести людей в безопасное место, использовать	Первый обнаруживший

	<i>огнетушители</i>	
<i>Перебои в подаче электроэнергии в работе систем водоснабжения, канализации, отопления, печи</i>	<i>Сообщить в соответствующую службу</i>	<i>Зам. директора по АХЧ</i>
<i>Нарушение изоляции, обрыв электропроводов</i>	<i>Сообщить в соответствующую службу, заменить электропроводку</i>	<i>Зам. директора по АХЧ</i>
<i>Другие аварийные ситуации</i>	<i>Сообщить в соответствующую службу</i>	<i>Зам. директора по АХЧ</i>
		<i>Ответственный по питанию</i>
		<i>Директор</i>