**Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение средняя общеобразовательная школа №1 сельское поселение «Село Троицкое» Нанайского муниципального района Хабаровского края**

**ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ,**

**основанного на принципах ХАССП, за соблюдением санитарно-эпидемиологических требований и проведением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий при оказании услуг при организации питания детей в организациях, осуществляющих образовательную деятельность**

**с. Троицкое**

Наименование юридического лица:

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение средняя общеобразовательная школа № 1 сельского поселения «Село Троицкое» Нанайского муниципального района Хабаровского края

Ф. И. О. руководителя, телефон: Елена Николаевна Сафронова

Юридический адрес: 682350. Хабаровский край, Нанайский район, с. Троицкое, ул. Калинина, 94

Фактический адрес: 682350. Хабаровский край, Нанайский район, с. Троицкое, ул. Калинина, 94

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Количество работников: Количество обучающихся:  Свидетельство о постановке на учет в налоговом органе | 96 человека  760 человек  № 001608729 | 12.11.2001 |
| ОГРН | 271401001 |  |
| ИНН | 2714007407 |  |
| Лицензия на осуществление образовательной деятельности | 27П01 № 0001880 | от 15.11.2012 №1275 |

Настоящая программа разработана в соответствии с требованиями Федерального закона от 30.03.1999 г. № 52

«О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий», СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно- эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», СП 2.4.3648-20 «Санитарно- эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», ГОСТ Р 51705.1-2001 «Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП».

Программа устанавливает основные требования к системе управления качеством и безопасностью пищевых продуктов на основе принципов ХАССП, организацию и осуществление производственного контроля за соблюдением санитарно- эпидемиологических требований и проведением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий в процессе приема, хранения, фасовки, упаковки, транспортировки, изготовления, реализации и утилизации пищевой продукции, отвечающих требованиям Технических регламентов Таможенного союза**,** а также определяет объем, сроки, методы, схемы, кратность, точки отбора, основные факторы риска, систему учета данных лабораторных исследований.

Использование принципов ХАССП заключается в разработке, внедрении и поддержании следующих процедур для обеспечения безопасности пищевой продукции в процессе ее производства (изготовления) (статья 10 ТР ТС 021/2011):

**Принцип 1.** Выбор необходимых для обеспечения безопасности пищевой продукции технологических процессов производства (изготовления) пищевой продукции.

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

**Принцип 3.** Определение контролируемых этапов технологических операций и пищевой продукции на этапах ее производства (изготовления) в программах производственного контроля.

**Принцип 4.** 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.

**Принцип 5.** Проведение контроля за функционированием технологического оборудования в порядке, обеспечивающем производство (изготовление) пищевой продукции, соответствующей требованиям технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции.

**Принцип 6.** Обеспечение документирования информации о контролируемых этапах технологических операций и результатов контроля пищевой продукции.

**Принцип 7.** Соблюдение условий хранения и перевозки (транспортирования) пищевой продукции.

**Принцип 8.** Содержание производственных помещений, технологического оборудования и инвентаря, используемых в процессе производства (изготовления) пищевой продукции, в состоянии, исключающем загрязнение пищевой продукции.

**Принцип 9.** Выбор способов и обеспечение соблюдения работниками правил личной гигиены в целях обеспечения безопасности пищевой продукции.

**Принцип 10.** Выбор обеспечивающих безопасность пищевой продукции способов, установление периодичности и проведение уборки, мойки, дезинфекции, дезинсекции и дератизации производственных помещений, технологического оборудования и инвентаря, используемых в процессе производства (изготовления) пищевой продукции.

**Принцип 11.** 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.

**Принцип 12.** Прослеживаемость пищевой продукции.

# Принципы ХАССП реализуются в разделах программы производственного контроля в соответствии с санитарными правилами СП 1.1.1058-01:

1. Перечень официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью.
2. Перечень должностных лиц (работников), на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля.
3. Перечень химических веществ, биологических, физических и иных факторов, а также объектов производственного контроля, … (контрольных критических точек), в отношении которых необходима организация лабораторных исследований и испытаний.
4. Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам, профессиональной гигиенической подготовке и аттестации.
5. Перечень осуществляемых юридическим лицом… работ и услуг, выпускаемой продукции, а также видов деятельности, представляющих потенциальную опасность для человека и подлежащих санитарно-эпидемиологической оценке, сертификации, лицензированию.
6. Мероприятия, предусматривающие обоснование безопасности для человека и окружающей среды продукции и технологии ее производства, критериев безопасности … и разработка методов контроля, в том числе при хранении, транспортировке, реализации и утилизации продукции, а также безопасности процесса выполнения работ, оказания услуг.
7. Перечень форм учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля.
8. Перечень возможных аварийных ситуаций, при возникновении которых осуществляется информирование населения, органов местного самоуправления, органов Роспотребнадзора.
9. Другие мероприятия, проведение которых необходимо для осуществления эффективного контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий.

# Перечень официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью

* + Федеральный закон от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» - статья 32. Производственный контроль;
  + Федеральный закон от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» - статья 22. Требования к организации и проведению производственного контроля за качеством и безопасностью пищевых продуктов, материалов и изделий;
  + ТР ТС 021/2011. Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» - статья 10. Обеспечение безопасности пищевой продукции в процессе ее производства (изготовления), хранения, перевозки (транспортирования), реализации;
  + СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» – пункт 2.1.;
  + СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»
  + СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»;
  + СП 1.1.1058-01. 1.1. «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением Санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»;
  + ГОСТ Р 56671-2015 «Рекомендации по разработке и внедрению процедур, основанных на принципах ХАССП»;
  + ГОСТ Р ИСО 22000-2019. «Системы менеджмента безопасности пищевой продукции. Требования к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции»;
  + ГОСТ Р 51705.1-2001 «Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП».

## Приложения к Разделу № 1:

*Приложение № 1 «Перечень основных нормативных правовых актов в сфере обеспечения питания детей в образовательных организациях»*

# Перечень должностных лиц (работников), на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Фамилия, имя, отчество** | **Занимаемая должность** | **Приказ о назначении** |
|  | Сафонова Е.Н. | Директор |  |
| 1. | Нургутдинова Татьяна Николаевна | Заместитель директора по АХЧ | №47-од от 30.04.2021 |
| 2. | Федорова Светлана Владимировна | Шеф - повар | №47-од от 30.04.2021 |
| 3. | Орлова Любовь Григорьевна | Кладовщик | №47-од от 30.04.2021 |
| 4. | Коростелева Н.Н., Милая О.Г., Смирнова М.В. | Заместитель директора по УР, ВР | №47-од от 30.04.2021 |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Должность** | **Функции** | **Распорядительный акт о возложении**  **функций** |
| 1 | Заместитель директора по АХЧ | общий контроль за соблюдением официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью;   * организация плановых медицинских осмотров работников; * организация профессиональной подготовки и аттестации работников;   + разработка мероприятий, направленных на устранение выявленных нарушений; | №47-од от 30.04.2021 |
| 2 | * контроль за соблюдением санитарных требований, предъявляемых к организации режима дня, учебных занятий и оборудованию в помещениях для работы с детьми; * исполнение мер по устранению выявленных нарушений; | №47-од от 30.04.2021 |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 3 |  | * контроль за прохождением персоналом медицинских осмотров и наличием у него личных медицинских книжек; * медицинское обеспечение и оценка состояния здоровья воспитанников; * контроль соблюдения личной гигиены и обучения работников; * ведение учета и отчетности по производственному контролю; | Приказ от 07.05.2019 № 68 |
| 4 |  | * контроль соблюдения санитарных требований к содержанию помещений и территории; * организация лабораторно-инструментальных исследований; * ведение учетной документации; * разработка мер по устранению выявленных нарушений; * контроль охраны окружающей среды; | №47-од от 30.04.2021 |
| 5 | Шеф – повар, кладовщик | * контроль организации питания; * отслеживание витаминизации блюд, калорийности; * ведение учетной документации; * заключение договоров, контроль за соблюдением выполнения | №47-од от 30.04.2021 |

## Приложения к Разделу № 2:

*Приложение № 2 «Приказ о назначении лиц, ответственных за осуществление производственного контроля»*

*Приложение № 3 «Должностная инструкция ответственного за осуществление производственного контроля»*

# Перечень химических веществ, биологических, физических и иных факторов, а также объектов производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для человека и среды его обитания

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

*В данном разделе реализуются* ***принципы:***

*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.*

***Обязательные мероприятия***

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

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Вид исследований** | **Объект исследования (обследования)** | **Количество, не менее** | **Кратность, не реже** |
| Микробиологические исследования проб готовых блюд на соответствие требованиям санитарного законодательства | Салаты, сладкие блюда, напитки, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные блюда | 2-3 блюда исследуемого приема пищи | 1 раз в квартал |
| Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре | Суточный 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 | 10 смывов | 1 раз в год |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Вид исследований** | **Объект исследования (обследования)** | **Количество, не менее** | **Кратность, не реже** |
| 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 |

***Дополнительные (рекомендуемые) мероприятия***

Дополнительно к минимальному перечню исследований проводятся следующие лабораторные и инструментальные исследования силами Заказчика, учредителей образовательной организации:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Вид исследований** | **Объект исследования (обследования)** | **Количество, не менее** | **Кратность, не реже** |
| **Экспертиза** (санитарно-эпидемиологическая, ветеринарно-санитарная) **поступающих сырья и пищевых продуктов силами Заказчика, учредителей образовательной организации** | Поступающие пищевые продукты, сырье | 1 проба каждого вида пищевого продукта | 1 раз в квартал **на основе централизованно- го заказа услуг** по лабо- раторному и инструмен- тальному исследованию |

В ходе производственного контроля за соблюдением санитарно-эпидемиологических требований и проведением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий применяются **методики экспресс-анализа**:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Вид исследований** | **Объект исследования (обследования)** | **Количество, не менее** | **Кратность, не реже** |
| **Контроль показателей качества поступающих пищевых продуктов** | | | |
| Определение свежести и доброкачественности мяса | Мясо | 1 проба каждого вида пищевого продукта | Каждая поступающая партия пищевых продуктов |
| Определение свежести и доброкачественности рыбы | Рыба |
| Определение свежести и доброкачественности молока | Молоко |
| Определение нитратов в растительных пищевых продуктах | Овощи и фрукты, зелень |
| **Контроль показателей качества готовых блюд** | | | |
| Качество термической обработки мясных и рыбных изделий | Мясные и рыбные изделия | Каждый вид блюд | Каждый прием пищи |
| Определение массы порции готового блюда | Готовая пища | Каждый вид блюд | Каждый прием пищи |
| Определение температуры готовых блюд | Готовая пища | Каждый вид блюд | Каждый прием пищи |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Вид исследований** | **Объект исследования (обследования)** | **Количество, не менее** | **Кратность, не реже** |
| **Контроль правильности обработки рук работников пищевых предприятий** | | | |
| Контроль правильности обработки рук персонала – определение остаточного хлора на поверхности рук | Руки персонала, находящегося на смене | Работники, по инструкции обрабатывающие руки дезинфекционными средствами | Каждую смену |
| **Контроль показателей санитарного состояния пищевого объекта** | | | |
| Общая микробная обсемененность | Объекты питания | 5 проб | Каждую смену |
| Определение суммарного загрязнения | Объекты питания | 5 проб | Каждую смену |
| Качество мытья столовой посуды, приборов | Столовая посуда, приборы | 10 проб | Каждый прием пищи |
| Определение концентрации растворов технических щелочных моющих средств | Вода в моечных ваннах | 1 проба | Каждый прием пищи |
| Определение концентрации растворов синтетических моющих средств | Вода в моечных ваннах | 1 проба | Каждый прием пищи |
| Определение температуры воды в моечных ваннах | Вода в моечных ваннах | 1 проба | Каждый прием пищи |

## Приложения к Разделу № 3:

*Приложение № 4 «Перечень контрольных критических точек»*

*Приложение № 5 «Перечень химических веществ, биологических, физических и иных факторов, а также объектов производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для человека и среды его обитания»*

*Приложение № 6 «Протоколы лабораторных исследований»*

*Приложение № 7 «Методы экспресс-анализа, применяемые при осуществлении производственного контроля»*

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

*Приказ Минздрава России от 28.01.2021 № 29н «Об утверждении Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников, предусмотренных частью четвертой статьи 213 Трудового кодекса Российской Федерации, перечня медицинских противопоказаний к осуществлению работ с вредными и (или) опасными производственными факторами, а также работам, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры» – пп. 23, 25 Приложения к приказу:*

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Наименование вредных и (или) опасных производственных факторов** | **Периодичнос ть осмотров** | **Участие врачей- специалистов** | **Лабораторные и функциональные исследования** |
| 23 | Работы, где имеется контакт с пищевыми | 1 раз в год | Врач- | Исследование крови на сифилис |
|  | продуктами в процессе их производства, |  | оториноларинголо | Исследования на носительство возбудителей |
|  | хранения, транспортировки и реализации (в |  | г | кишечных инфекций и серологическое обследование |
|  | организациях пищевых и перерабатывающих |  | Врач- | на брюшной тиф при поступлении на работу и в |
|  | отраслей промышленности, сельского |  | дерматовенеролог | дальнейшем - по эпидпоказаниям. |
|  | хозяйства, пунктах, базах, складах хранения и |  | Врач-стоматолог | Исследования на гельминтозы при поступлении на |
|  | реализации, в транспортных организациях, |  |  | работу и в дальнейшем - не реже 1 раза в год либо |
|  | организациях торговли, общественного |  |  | по эпидпоказаниям |
|  | питания, на пищеблоках всех учреждений и |  |  | Мазок из зева и носа на наличие патогенного |
|  | организаций) |  |  | стафилококка при поступлении на работу, в |
|  |  |  |  | дальнейшем - по медицинским и эпидпоказаниям. |
| 25 | Работы в организациях, деятельность которых | 1 раз в год | Врач- | Исследование крови на сифилис |
|  | связана с воспитанием и обучением детей |  | оториноларинголо | Мазки на гонорею при поступлении на работу |
|  |  |  | г | Исследования на носительство возбудителей |
|  |  |  | Врач- | кишечных инфекций и серологическое обследование |
|  |  |  | дерматовенеролог | на брюшной тиф при поступлении на работу и в |
|  |  |  | Врач-стоматолог | дальнейшем - по эпидпоказаниям |
|  |  |  |  | Исследования на гельминтозы при поступлении на |
|  |  |  |  | работу и в дальнейшем - не реже 1 раза в год либо |
|  |  |  |  | по эпидпоказаниям. |

*Приказ Минздрава РФ от 29.06.2000 № 229*

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

Профессиональная гигиеническая подготовка проводится при приеме на работу и в дальнейшем с периодичностью *–*

1 раз в 2 года.

Профессиональная гигиеническая подготовка может проводиться: непосредственно в организациях, деятельность которых связана с производством, хранением, транспортировкой и реализацией пищевых продуктов.

Аттестация работников организаций общественного питания по результатам профессиональной гигиенической подготовки проводится в центрах гигиены и эпидемиологии Роспотребнадзора.

Аттестация проводится после прохождения профессиональной гигиенической подготовки, которой предшествует прохождение медицинских осмотров и внесение их результатов в личную медицинскую книжку.

## Приложения к Разделу № 4:

*Приложение № 8 «Учет медицинских осмотров и гигиенической аттестации – с перечнем должностей и графиком»*

# 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** | **Деятельность** | **Документ** |
| 1 | Образовательная | 27П01 № 0001880 |
| 2 | Медицинская | Соглашение на медицинское обслуживание заключен с КГБУЗ Троицкая ЦРБ № 15 от 10.01.2022 |

Перечень услуг при организации питания детей:

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

Пищевая продукция, которая не допускается при организации питания детей – приложение № 6 к СанПиН

2.3/2.4.3590-20 – *приложение № 9 к ППК*

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

## Приложения к Разделу № 5:

*Приложение № 9 «Перечень пищевой продукции, которая не допускается при организации питания детей»*

*Приложение № 10 «Результаты подтверждения соответствия пищевой продукции в ходе плановых и внеплановых мероприятий по государственному надзору»*

# Мероприятия, предусматривающие обоснование безопасности для человека и окружающей среды продукции и технологии ее 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, оказания услуг**

*В данном разделе программы реализуются* ***принципы:***

*определения контролируемых этапов технологических операций и пищевой продукции на этапах ее производства (изготовления) в программах производственного контроля;*

*проведения контроля за функционированием технологического оборудования; содержания производственных помещений, технологического оборудования и инвентаря;*

*принцип выбора обеспечивающих безопасность пищевой продукции способов, установление периодичности и проведение уборки, мойки, дезинфекции, дезинсекции и дератизации производственных помещений, технологического оборудования и инвентаря, используемых в процессе производства (изготовления) пищевой продукции,*

*принцип выбора способов и обеспечение соблюдения работниками правил личной гигиены в целях обеспечения безопасности пищевой продукции.*

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Объект контроля** | | **Показатели** | **Основание** | | **Срок** | **Ответственный** |
| **Контроль содержания помещений, оборудования и территории** | | | | | | |
| Санитарное состояние территории | Кратность и качество уборки | | СП 2.4.3648-20 | Ежедневно (утром и вечером) | | Заместитель директора по АХЧ |
| Санитарное состояние помещений и оборудования | Кратность и качество:  – текущей уборки; | | СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590- 20, СП 3.1/2.4.3598-  20 | Ежедневно (в течение дня) | | заместитель директора по АХЧ |
| – генеральной уборки | | Ежемесячно,  – еженедельно | |
| Обращение с ртутьсодержащими лампами и медицинскими | Вывоз ртутьсодержащих ламп и медицинских отходов | | СанПиН 2.1.3684-21 | 1 раз в квартал | | Спецорганизация, у которой есть лицензия на вывоз медицинских отходов класса «Д», а |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| отходами |  |  |  | также на вывоз отходов 1-  го класса опасности |
| Санитарное состояние хозяйственной площадки | Вывоз ТКО и пищевых отходов | СанПиН 2.1.3684-21 | При температуре плюс 4 °C и ниже – 1 раз в 3 дня. При температуре плюс 5 °C и выше – ежедневно | По договору с спец.организацией, дворник |
| Очистка хозяйственной площадки | При температуре плюс 4 °C и ниже – 1 раз в 20 дней.При температуре плюс 5 °C и выше – 1 раз в 5 дней | Дворник |
| Рабочие растворы дезсредств | Содержание действующих веществ дезинфицирующих средств | СанПиН 2.3/2.4.3590- 20, СП 2.4.3648-20 | Ежедневно | По приказу, ответственный за приготовление расстворов |
| Дезинсекция | – профилактика | СанПиН 1.2.3685-21 | Ежедневно | Заместитель заведующего по АХЧ, рабочий по обслуживанию здания, кладовщик |
| – обследование | 2 раза в месяц | Специализированная организация |
| – уничтожение | По необходимости |
| Дератизация | – профилактика | СанПиН 1.2.3685-21 | Ежедневно | Заместитель заведующего по АХР, рабочий по обслуживанию здания, кладовщик |
| – обследование | Ежемесячно | Специализированная организация |
| – уничтожение | Весной и осенью, по необходимости |
| Освещенность территории и помещений | – наличие и состояние осветительных приборов; | СП 2.4.3648-20 | 1 раз в 3 дня | Заместитель заведующего по АХЧ |
| – наличие, целостность и тип ламп |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Микроклимат помещений | – температура воздуха; | СП 2.4.3648-20 | Ежедневно (в течение дня) | Заместитель заведующего по АХЧ |
| – кратность проветривания; |
| – влажность воздуха (склад пищеблока) | Ежедневно | Шеф - повар |
| Шум | – наличие источников шума на территории и в помещениях | СП 2.4.3648-20 | Ежемесячно | Заместитель заведующего по АХЧ |
| – условия работы оборудования | План технического обслуживания | По плану техобслуживания | Рабочий по обслуживанию здания, спецорганизация (по необходимости) |
| Входной контроль поступающей продукции и товаров | – наличие документов об оценке соответствия (декларация или сертификат) | СП 2.4.3648-20, ТР ТС 007/201 | Каждая партия | Кладовщикк |
| – 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.) |
| Внутренняя отделка помещений | Состояние отделки | План-график технического | Ежеквартально | Рабочий по обслуживанию здания |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  | | обслуживания |  | |  |
| **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; * условия доставки продукции   транспортом; | СанПиН 2.3/2.4.3590-20 | | Каждая партия | Кладовщик, |
| Хранение пищевой продукции и продовольственного сырья | | – сроки и условия хранения пищевой продукции | СанПиН 2.3/2.4.3590-20 | | Ежедневно | Шеф - повар, кладовщик |
| – время смены кипяченой воды | Каждые 3 часа | Шеф – повар, ответсвенный за питание |
| – температура и влажность на складе | Ежедневно | Кладовщик |
| – температура холодильного оборудования; |
| Приготовление пищевой продукции | | – соблюдение технологии приготовления блюд по технологическим документам | СанПиН 2.3/2.4.3590-20 | | Каждый технологический цикл | Повар, шеф - повар |
| – поточность технологических процессов | Повар, шеф - повар |
| – температура готовности блюд; | Каждая партия |
| Готовые блюда | | – суточная проба | СанПиН 2.3/2.4.3590-20 | | Ежедневно от каждой партии | Ответственный за питание |
| – дата и время реализации готовых блюд; | Каждая партия | Повар, шеф - повар |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Обработка посуды и инвентаря | – содержание действующих веществ дезинфицирующих средств в рабочих растворах | СанПиН 2.3/2.4.3590-20 | | Ежедневно | Шеф - повар |
| – состояние оборудования, инвентаря и посуды | Заместитель директора по АХЧ, шеф - повар |
| – обработка инвентаря для сырой и готовой продукции; | Подсобный рабочий, повар |
| **Контроль обеспечения условий воспитательно-образовательной деятельности** | | | | | |
| Мебель и оборудование для детей | Оценка соответствия кроватей, столов и стульев росто- возрастным особенностям детей и их расстановка в помещениях для занятий, кабинетах, игровых (не менее 20% помещений) | СанПиН 1.2.3685-  21, МР 2.4.0242-  21. 2.4 | 2 раза в год (август, январь) | | Заместитель директора по АХЧ |
| Маркировка мебели в соответствии с ростовыми показателями | СП 2.4.3648-20,  СанПиН 1.2.3685-  21 | Каждая партия | | Заместитель директора по АХЧ, |
| Показатели организации образовательного процесса | Режим учебного времени | СП 2.4.3648-20,  СанПиН 1.2.3685-  21 | 1 раз в месяц | | Заместитель директора по УР |
| **Контроль медицинского обеспечения и оценка состояния здоровья воспитанников** | | | | | |
| Профилактика заболеваний у детей | Утренний осмотр детей, термометрия | СП 2.4.3648-20 | Ежедневно | | Педагогические работники, учитель |
| Осмотр воспитанников на педикулез | СП 2.4.3648-20,  СанПиН 3.3686-  21 | 1 раз в месяц | | Медработник по соглашению |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | Направление на внутрикожную аллергическую пробу с туберкулином (далее – проба Манту) | СанПиН 3.3686-  21 | Вакцинированных – 1 раз в год,невакцинированных, больных хроническими заболеваниями – 2 раза в год | Медработник, по соглашению |
| Улучшение здоровья детей | Оздоровление | СП 2.4.3648-20 | Июнь, июль, август | Медработник, по соглашению |
| <…> |  |  |  |
|  | Проведение ограничительных мероприятий вспышке | СанПиН 3.3686- |  | Медработник, по соглашению |
| Ограничение распространения заболеваний среди детей | заболевания: грипп и ОРВИ,  коклюш, туберкулез, пневмония, столбняк, дифтерия, корь, краснуха, ветрянчая оспа и т.п. | 21, решение Роспотребнадзора г. Энск | По программе мероприятий |  |
|  | Ограничение контактов воспитанников из разных групп | СП 3.1/2.4.3598- 20 | Ежедневно до 31.12. 2021 года | Заместитель директора по УР ВР |
| **Контроль соблюдения личной гигиены, здоровья и обучения работников** | | | | |
|  | Количество работников |  |  |  |
|  | пищеблока с инфекционными  заболеваниями, повреждениями | СанПиН  2.3/2.4.3590-20 | Ежедневно до начала рабочей смены работников пищеблока | Шеф – повар, заместиель директора по АХЧ |
|  | кожных покровов |  |  |  |
|  |  | СП 2.4.3648-20, |  |  |
| Состояние здоровья работников | Медосмотр | СанПиН  2.3/2.4.3590-20,  приказ Минздрава от 28.01.2021 №  29н, приказ | Предварительный – при трудоустройстве; периодический – ежегодно | МУЗ ЦРБ по соглашению |
|  |  | Минздрава, |  |  |
|  |  | Минтруда от |  |  |
|  |  | 31.12.2020 № |  |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  | 988н/1420н |  |  |
| Профилактика заболеваний | Вакцинация | СП 2.4.3648-20,  СанПиН  2.3/2.4.3590-20,  приказ Минздрава от  21.03. 2014 №  125н | По национальному календарю профилактических прививок и при наличии решения санврача – по календарю профилактических прививок по эпидемическим показаниям | МУЗ ЦРБ по соглашению |

# Контроль качества и безопасности поступающих пищевых продуктов, продовольственного сырья – блок- схемы 1-23:

а) контроль наличия и правильности оформления товаросопроводительной документации (декларация о соответствии, товарно-транспортная накладная; сертификат соответствия, ветеринарные сопроводительные документы);

б) контроль соответствия видов и наименований поступившей продукции (товара) маркировке на упаковке и товаросопроводительной документации;

в) контроль принадлежности продукции к партии, указанной в товаросопроводительной документации;

г) контроль соответствия упаковки и маркировки товара требованиям санитарных правил и технических регламентов; д) визуальный контроль за отсутствием явных признаков недоброкачественности продукции.

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид контроля** | **Реализация** |
| Контроль наличия и правильности оформления товаросопроводительной документации (декларации о соответствии, товарно-транспортные накладные; ветеринарные сопроводительные документы). | Проверка подлинности и действительности через внешние реестры – декларации о соответствии – реестр Росаккредитации <https://fsa.gov.ru/>, ветеринарные сопроводительные документы – ВЕТИС «Меркурий» <https://mercury.vetrf.ru/pub/operatorui?_action=checkVetDocument> |

|  |  |
| --- | --- |
| Контроль соответствия видов и наименований поступившей продукции (товара) маркировке на упаковке и товаросопроводительной документации. | Сравнение маркировки и данных из товаросопроводительной документации и требованиями контракта. |
| Контроль принадлежности продукции к партии, указанной в товаросопроводительной документации. | Сравнение наименования продукции и товаросопроводительной документации. |
| Контроль соответствия упаковки и маркировки товара требованиям санитарных правил и технических регламентов. | Сравнение состояния упаковки и маркировки товара требованиям санитарных правил и технических регламентов |
| Визуальный контроль за отсутствием явных признаков недоброкачественности продукции. | Инструкция по органолептической оценке доброкачественности поступающих пищевых продуктов. |

## Приложения к разделу № 6.1.:

*Приложение № 11 «Схемы контролируемых этапов технологических операций и пищевой продукции на этапах ее производства (изготовления)» -* ***разделы 1 -23 Блок-схемы 1-23***

*Приложение № 12 «Инструкция по органолептической оценке доброкачественности поступающих пищевых продуктов»*

*Приложение № 13* «*Журнал входного контроля пищевых продуктов, продовольственного сырья»*

# Производственный контроль на этапах технологического процесса – блок-схемы 24-30:

а) контроль за соответствием технологического процесса действующей нормативной и технической документации; б) контроль за соблюдением поточности технологического процесса – блок-схемы;

в) определение контрольных критических точек и нормируемых показателей.

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид контроля** | **Реализация (особенности, варианты)** |
| Контроль за соответствием технологического процесса действующей нормативной и технической документации | Контроль заказчика и учредителей при разработке технических документов (техкарты, ТТК и т.п.) |
| Контроль за соблюдением поточности технологического процесса – блок-схемы | Плакаты в производственных помещениях |

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид контроля** | **Реализация (особенности, варианты)** |
| Определение контрольных критических точек и нормируемых показателей | Предельные значения параметров, контролируемых в критических контрольных точках – приложение № 14 |

## Приложения к разделу № 6.2.:

*Приложение «Блок-схема 24 производства овощных и фруктовых полуфабрикатов в ОЦ (овощной цех) пищеблока»*

*Приложение «Блок-схема 25-26 производства мясных полуфабрикатов в МРЦ пищеблока»* *Приложение «Блок-схема 27 производства холодных блюд в ХЦ»*

*Приложение «Блок-схема 28 производства кулинарных изделий из теста в КЦ»* *Приложение «Блок-схема 29 обработки яйца на пищеблоке (ОЯ)»*

*Приложение «Блок-схема 30 производства кулинарных изделий в ГЦ пищеблока»*

*Приложение № 14 «Предельные значения параметров, контролируемых в критических контрольных точках»*

# Контроль качества и безопасности готовой продукции:

а) контроль органолептических показателей при каждой приемке продукции, не требующей кулинарной обработки;

б) критерии готовности в технологической документации – температура внутри готовых изделий, общая температура при хранении и выдаче готовой пищи;

в) лабораторный контроль готовой продукции по микробиологическим показателям.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Вид контроля** | | | **Реализация (особенности, варианты)** | |
| Контроль органолептических показателей при каждой приемке продукции, не требующей кулинарной обработки | | | Инструкция по органолептической оценке пищевых продуктов, не требующих кулинарной обработки – бракераж готовой пищевой продукции с отметкой в бракеражном журнале. | |
| Критерии готовности в технологической температура внутри готовых изделий, общая хранении и выдаче готовой пищи | документации температура | –  при | Термометром с щупом – измерение температуры внутри изделий и блюд.  Бесконтактным пирометром – наружная температура готовой пищи. | |
| Лабораторный контроль готовой микробиологическим показателя | продукции | по | Отбор проб для проведения микробиологического анализа аккредитованной лаборатории в соответствии с графиком из раздела 3 | в |

## Приложения к разделу № 6.3.:

*Приложение № 15 «Инструкция по органолептической оценке пищевых продуктов, не требующих кулинарной обработки»*

*Приложение № 16 «Инструкция по отбору суточной пробы»*

# Контроль за хранением, транспортировкой, реализацией пищевых продуктов и продовольственного сырья:

а) наличие специально предназначенного или специально оборудованного транспортного средства; б) соблюдение правила товарного соседства при транспортировке пищевых продуктов;

в) санитарное содержание транспортного средства;

г) наличие личной медицинской книжки у водителя (экспедитора) с отметками о своевременном прохождении медицинских осмотров;

д) соблюдение условий транспортировки (температура, влажность) для каждого вида пищевых продуктов, для скоропортящихся продуктов – наличие охлаждаемого или изотермического транспорта.

е) контроль за соблюдением сроков и условий хранения продуктов (температурный режим в складских помещениях); ж) оценка загруженности складских помещений, объем работающего холодильного оборудования количеству

принимаемых скоропортящихся, особо скоропортящихся и замороженных продуктов; з) контроль за соблюдением правила товарного соседства;

и) наличие измерительных приборов (термометры, психрометры); к) контроль условий реализации готовой пищи;

л) контроль сроков реализации пищи.

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид контроля** | **Реализация (особенности, варианты)** |
| Наличие специально предназначенного или специально | Проверка условий содержания и эксплуатации специального транспорта – |
| оборудованного транспортного средства. | *Приложение № 17 «Инструкция по приему пищевой продукции на пищеблок»*, |
|  | *Приложение № «Инструкция по фотофиксации мероприятий* |
|  | *производственного контроля и размещении в групповом чате образовательной* |
|  | *организации».* |

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид контроля** | **Реализация (особенности, варианты)** |
| Соблюдение правила товарного соседства при транспортировке пищевых продуктов. | Проверка соблюдения правил товарного соседства при приемке пищевых продуктов – *Приложение № 17 «Инструкция по приему пищевой продукции на пищеблок»*, *Приложение № 19 «Инструкция по фотофиксации мероприятий производственного контроля и размещении в групповом чате образовательной организации».* |
| Санитарное содержание транспортного средства. | Обследование условий содержания транспортного средства – *Приложение № 17 «Инструкция по приему пищевой продукции на пищеблок»*, *Приложение № 19 «Инструкция по фотофиксации мероприятий производственного контроля и размещении в групповом чате образовательной организации».* |
| Наличие личной медицинской книжки у водителя (экспедитора) с отметками о своевременном прохождении медицинских осмотров. | Проверка личных медицинских книжек, в том числе через Реестр ЛМК  <https://lmk.cgon.ru/>и (или) приложения на смартфоне ЛМКонтроль |
| Соблюдение условий транспортировки (температура, влажность) для каждого вида пищевых продуктов, для скоропортящихся продуктов – наличие охлаждаемого или изотермического транспорта. | *Приложение № 17 «Инструкция по приему пищевой продукции на пищеблок»*, *Приложение № 19 «Инструкция по фотофиксации мероприятий производственного контроля и размещении в групповом чате образовательной организации».* |
| Контроль за соблюдением сроков и условий хранения продуктов (температурный режим в складских помещениях). | Мониторинг температурного режима с фиксацией в специальном журнале – *Приложение № 17 «Инструкция по приему пищевой продукции на пищеблок»*, *Приложение № 19 «Инструкция по фотофиксации мероприятий производственного контроля и размещении в групповом чате образовательной организации».* |
| Оценка загруженности складских помещений, объем работающего холодильного оборудования количеству принимаемых скоропортящихся, особо скоропортящихся и замороженных продуктов. | Паспорт складских помещений и учет поступающего пищевого сырья |

## Приложения к разделу № 6.4.:

*Приложение № 17 «Инструкция по приему пищевой продукции на пищеблок»* *Приложение № 18 «Паспорт складских помещений»*

*Приложение № 19 «Инструкция по фотофиксации мероприятий производственного контроля и размещении в*

*групповом чате образовательной организации»*

# Контроль за санитарно-техническим состоянием помещений и оборудования:

а) санитарно-техническое состояние помещений и оборудования, наличие его в достаточном количестве, правильность расстановки;

б) контроль за соответствием объема и ассортимента вырабатываемой и реализуемой продукции расстановке технологического оборудования по ходу технологического процесса;

в) контроль санитарно-технического состояния систем водоснабжения и канализации;

г) техническое состояние технологического, холодильного и торгово-технологического оборудования;

д) наличие условий для соблюдения правил личной гигиены (душевые, санузлы, раковины в цехах, мыло, полотенца и т.п.).

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид контроля** | **Реализация (особенности, варианты)** |
| Санитарно-техническое состояние помещений и оборудования, наличие его в достаточном количестве, правильность расстановки | Контроль и приведение в соответствие требованиям нормативных правовых актов |
| Контроль за соответствием объема и ассортимента вырабатываемой и реализуемой продукции расстановке технологического оборудования по ходу технологического процесса | Контроль за оснащением пищеблока и соответствием его количеству питающихся и мощности столовой |
| Контроль санитарно-технического состояния систем водоснабжения и канализации | Контроль и приведение в соответствие требованиям нормативных правовых актов |
| Техническое состояние технологического, холодильного и торгово-технологического оборудования | Контроль и приведение в соответствие требованиям нормативных правовых актов |
| Наличие условий для соблюдения правил личной гигиены (душевые, санузлы, раковины в цехах, мыло, полотенца и т.п.) | Контроль и приведение в соответствие требованиям нормативных правовых актов |

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

# Контроль за санитарным содержанием помещений и оборудования:

а) контроль за санитарным содержанием пищеблока: производственных, складских и подсобных помещений, оборудования, инвентаря;

б) контроль за соблюдением санитарно-противоэпидемического режима на производстве: режима мытья и дезинфекции (санитарная обработка) помещений, оборудования, инвентаря, условиями хранения и использования моющих и дезинфекционных средств;

в) лабораторные исследования смывов с оборудования, инвентаря, посуды (кухонной и столовой), а также смывов с рук и спецодежды для объективной оценки санитарного содержания и эффективности проводимой дезинфекции – не реже 1 раза в 2 месяца;

г) инструментальный контроль температуры воды в моечных ваннах;

д) проверка обеспеченности уборочным инвентарем, моющими и дезинфицирующими средствами и условий их хранения, наличия запаса дезинфицирующих средств, наличия разделения уборочного инвентаря по назначению и его маркировка, правильность учета дезинфекционных работ в профилактических целях на объекте;

е) 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».

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид контроля** | **Реализация (особенности, варианты)** |
| Контроль за санитарным содержанием пищеблока: производственных, складских и подсобных помещений, оборудования, инвентаря | Использование средств экспресс-диагностики качества уборки и дезинфекции – *Приложение № 7 «Методы экспресс-анализа, применяемые при осуществлении производственного контроля»*  *Инструкции по мытью и дезинфекции (санитарной обработке) помещений, оборудования, инвентаря, условиями хранения и использования моющих и дезинфекционных средств – приложения*  *№№ 23-25* |
| Контроль за соблюдением санитарно-противоэпидемического режима на производстве: режима мытья и дезинфекции (санитарная обработка) помещений, оборудования, инвентаря, условиями хранения и использования моющих и дезинфекционных средств |
| Лабораторные исследования смывов с оборудования, инвентаря, посуды (кухонной и столовой), а также смывов с рук и спецодежды для объективной оценки санитарного содержания и эффективности проводимой дезинфекции – не реже 1 раза в год (МР 2.3.6.0233-21) | Договор с аккредитованной микробиологической лабораторией |

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид контроля** | **Реализация (особенности, варианты)** |
| Инструментальный контроль температуры воды в моечных ваннах | Термометром для измерения температуры воды – *Приложение*  *№№ 21, 22 Инструкции по мытью столовой и кухонной посуды, инвентаря, Приложение № 7 «Методы экспресс-анализа, применяемые при осуществлении производственного контроля»* |
| Проверка обеспеченности уборочным инвентарем, моющими и дезинфицирующими средствами и условий их хранения, наличия запаса дезинфицирующих средств, наличия разделения уборочного инвентаря по назначению и его маркировка, правильность учета дезинфекционных работ в профилактических целях на объект | *Инструкции по дезинфекции и уборке производственных помещений, Журнал учета дезинфицирующих средств* |
| 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 и учет работы в *«Журнале учета работы бактерицидной установки»* |

## Приложения к разделу № 6.6.:

*Приложение № 20 «Договор с аккредитованной микробиологической лабораторией»;* *Приложение № 21 «Инструкция по обработке кухонной посуды и инвентаря»* *Приложение № 22 «Инструкция по обработке столовой посуды»*

*Приложение № 23 «Инструкции по дезинфекции и уборке производственных помещений»* *Приложение № 24 «Журнал учета дезинфицирующих средств»*

*Приложение № 25 «Журнал учета работы бактерицидной установки»*

* 1. **Контроль за состоянием производственной среды:** проведение лабораторных и инструментальных исследований и измерений вредных и опасных производственных факторов на рабочих местах с установленными санитарными правилами:

а) за содержанием вредных веществ в воздухе рабочей зоны; б) за микроклиматом производственных помещений;

в) за производственным шумом и вибрацией.

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид контроля** | **Реализация (особенности, варианты)** |
| Проведение лабораторных и инструментальных исследований и измерений вредных и опасных производственных факторов на рабочих местах с установленными санитарными правилами:   * за содержанием вредных веществ в воздухе рабочей зоны; * за микроклиматом производственных помещений; * за производственным шумом и вибрацией. | Учредителем … на основе централизованного заказа услуг по лабораторному и инструментальному исследованию параметров производственной среды |

## Приложения к разделу № 6.7.:

*Приложение № 26 «Протоколы лабораторных и инструментальных исследований и измерений вредных и опасных производственных факторов на рабочих местах».*

# Контроль личной гигиены и обучения персонала:

а) контроль за наличием у персонала личных медицинских книжек;

б) контроль за своевременным прохождением предварительных, при поступлении, и периодических медицинских обследований, проведением гигиенического обучения персонала;

в) контроль за наличием достаточного количества чистой санитарной и (или) специальной одежды, средств для мытья и дезинфекции рук, аптечки первой помощи;

г) ежедневный осмотр работников, занятых изготовлением продукции общественного питания и работников, непосредственно контактирующих с пищевой продукцией, в том числе с продовольственным сырьем, на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний.

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид контроля** | **Реализация (особенности, варианты)** |
| Контроль за наличием у персонала личных медицинских книжек | Проверка личных медицинских книжек, в том числе через Реестр ЛМК <https://lmk.cgon.ru/> и (или) приложение на смартфоне ЛМКонтроль |
| Контроль за своевременным прохождением предварительных, при поступлении, и периодических медицинских обследований, проведением гигиенического обучения персонала | Учет прохождения медицинских смотров на бумажном и/или электронном носителях.  План (график) – приложение № 8 к программе производственного контроля. |

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид контроля** | **Реализация (особенности, варианты)** |
| 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 – форма № МБ-7 «Ведомость учета выдачи спецодежды, спецобуви и предохранительных приспособлений» (утв. Постановлением Госкомстата РФ от 30.10.1997 № 71а). |
| 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 |
| Обучение персонала | ***Дополнительные мероприятия:*** тестирование, он-лайн- инструктаж и консультации, плакаты и инструкции в цехах.  *Приложение № 28 «Пособие по пищевой безопасности в общественном питании», Роспотребнадзор, 2021* |

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

Ежедневно проводится осмотр работников, занятых изготовлением продукции общественного питания и работников, непосредственно контактирующих с пищевой продукцией, в том числе с продовольственным сырьем, на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний.

Результаты осмотра заносятся в гигиенический журнал на бумажном *и/или электронном* носителях.

## Приложения к разделу № 6.8.:

*Приложение № 27 «Гигиенический журнал».*

*Приложение № 28 «Пособие по пищевой безопасности в общественном питании», Роспотребнадзор, 2021* *Приложение № 29 «Ведомость учета выдачи спецодежды, спецобуви и предохранительных приспособлений»*

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

*В данном разделе реализуются* ***принципы****:*

*обеспечение документирования информации о контролируемых этапах технологических операций и результатов контроля пищевой продукции;*

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

# Перечень обязательных журналов для учета мероприятий производственного контроля:

1. Гигиенический журнал – п. 2.22. СанПиН 2.3/2.4.3590-20
2. Журнал учета температурного режима холодильного оборудования – п. 8.6.4. СанПиН 2.3/2.4.3590-20
3. Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях – Прил. №3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20
4. Журнал бракеража готовой пищевой продукции – п. 7.1.3. СанПиН 2.3/2.4.3590-20
5. Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции – Прил. №5 СанПиН 2.3/2.4.3590-20

# Журналы производственного контроля дополнительные, в целях реализации принципов ХАССП (статья 10 ТР ТС 021/2011):

1. Журнал контроля температуры в кузове транспортного средства при приеме пищевой продукции на пищеблок.

1. Журнал учета расходования дезинфицирующих средств.
2. Журнал учета проведения генеральных уборок.
3. Журнал контроля санитарного состояния помещений.
4. Журнал учета времени работы бактерицидных ламп.
5. Журнал учета отбора суточных проб.

**Фотофиксация мероприятий производственного контроля** с последующим размещением на сайте ДОУ и в группах, в мессенджерах – *Приложение № 19 «Инструкция по фотофиксации мероприятий производственного контроля и размещении в групповом чате образовательной организации»*:

* документы, подтверждающие качество и безопасность поступающих пищевых продуктов (декларации о соответствии, ветеринарно-сопроводительные документы);
* общий вид готовой пищи;
* результаты определения массы готовых блюд;
* результаты определения температуры готовых блюд на линии раздачи;
* результаты определения температуры в воде моечных ванн;
* общий вид производственных помещений после уборки по окончании работ;

# Отчетность по выполнению мероприятий производственного контроля, основанного на принципах ХАССП:

Отчет о внутренней проверке эффективности выполнения обеспечения безопасности пищевой продукции с учетом внедрения принципов ХАССП – п. 4.9.2. ГОСТ Р 51705.1-2001 «Системы качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования»

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Наименование форм учета и отчетности** | **Периодичность заполнения** | **Ответственное лицо** |
| Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании | Ежедневно | Шеф – повар, кладовщик |
| Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях | Ежедневно | Шеф – повар, кладовщик |
| Гигиенический журнал (сотрудники) | Ежедневно перед началом рабочей смены работников | Шеф – повар, кладовщик |
| Ведомость контроля за рационом питания | Ежедневно | Шеф – повар, кладовщик |
| График смены кипяченой воды | Не реже 1 раза каждые 3 часа | Ответственный по питанию |
| Журнал учета инфекционных заболеваний детей | По факту | Медработник по соглашению МУЗ ЦРБ |
| Журнал осмотра воспитанников на педикулез | Ежемесячно | Медработник по соглашению МУЗ ЦРБ |
| Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения | По факту | Медработник по соглашению МУЗ ЦРБ |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Личные медицинские книжки работников |  |  |
| Журнал регистрации результатов производственного контроля | По факту | Заместитель заведующего  по АХЧ, Рабочий |
| Журнал визуального производственного контроля | По факту | Заместитель заведующего  по АХЧ, |
| Журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля и протоколы лабораторных испытаний | По факту | Заместитель заведующего по АХЧ |

## Приложения к разделу № 7:

*Приложение № 27 «Гигиенический журнал»*

*Приложение № 30 «Журнал учета температурного режима холодильного оборудования»* *Приложение № 31 «Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях»* *Приложение № 32 «Журнал бракеража готовой пищевой продукции»*

*Приложение № 33 «Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции»*

*Приложение № 19 «Инструкция по фотофиксации мероприятий производственного контроля и размещении в групповом чате образовательной организации»*

*Приложение № 34 «Отчет о внутренней проверке эффективности выполнения обеспечения безопасности пищевой продукции с учетом внедрения принципов ХАССП»*

*Приложение № 35 «Журнал контроля температуры в кузове транспортного средства при приеме пищевой продукции на пищеблок»*

*Приложение № 36 «Журнал контроля санитарного состояния пищеблока и кладовой»* *Приложение № 37 «Журнал проведения генеральных уборок»*

*Приложение № 38 «Журнал учета отбора суточных проб»*

# Перечень возможных аварийных ситуаций, связанных с остановкой производства, нарушениями технологических процессов, иных создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения

**ситуаций, при возникновении которых осуществляется информирование населения, органов местного самоуправления, органов, уполномоченных осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор.**

1. Неудовлетворительные результаты лабораторного контроля пищевой продукции;
2. Получение сообщений об подозрении на массовое инфекционное, паразитарное заболевание, пищевое отравление, связанное с изготовлением блюд;
3. Отключение электроэнергии на срок более 4 часов с выходом из строя технологического и холодильного оборудования;
4. Отсутствие водоснабжения на пищеблоке;
5. Неисправность холодильного оборудования;
6. Выход из строя холодильного оборудования;
7. Авария канализационной системы с изливом сточных вод в складские, производственные помещения.

## Приложения к разделу № 8:

*Приложение № 39 «Перечень возможных аварийных ситуаций, нарушений, создающих угрозу санитарно-*

*эпидемиологическому благополучию и меры по их устранению»;*

*Приложение № 40 «Инструкция по проведению экстренной демеркуризации»*

*Приложение № 41 «Инструкция по предупреждению попадания посторонних предметов в продукцию»*

# 9. Другие мероприятия, проведение которых необходимо для осуществления эффективного контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, выполнением санитарно-противоэпидемических

**(профилактических) мероприятий.**

1. Комплексная программа учредителя образовательной организации по ремонту и оснащению столовой образовательной организации.
2. Текущий ремонт пищеблока образовательной организации.
3. Экспертиза услуг по организации питания силами учредителя образовательной организации в рамках 44-ФЗ.
4. Контроль оказываемых услуг нештатным санитарным инспектором с использованием экспресс-методов исследования.
5. Плакаты и наглядные пособия в производственных помещениях.
6. Контроль соответствия технологических документов нормативным правовым актам.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№ п/** | **Мероприятие** | **Срок** | **Ответственный** |
| 1 | Разработка и корректировка программы (плана)  производственного контроля | При создании детского сада и по необходимости | Заместитель директора по АХЧ |
| 2 | Назначение ответственных за осуществление санитарно- противоэпидемических (профилактических) мероприятий и проведение производственного контроля | При формировании штата и по необходимости | Директор |
| 3 | Разработка и утверждение положений и должностных инструкций персонала, задействованных в организации и проведении производственного контроля | При формировании штата и по необходимости | Директор |
| 4 | Организация проведения специальной профессиональной подготовки должностных лиц, осуществляющих производственный контроль | 1 раз в 5 лет | Директор |
| 5 | Составление списков персонала на гигиеническое обучение и аттестацию. Контроль за соблюдением сроков переаттестации | При приеме на работу и по необходимости | Заместитель директора по АХЧ, специалист по ОТ |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 6 | Организация необходимых лабораторных исследований и испытаний, осуществляемых самостоятельно либо с привлечением лаборатории, аккредитованной в установленном порядке | По графику | Директор |
| 7 | Формирование на объекте инструктивно-методической базы (законодательство РФ в области обеспечения санитарно- эпидемиологического благополучия, государственные стандарты, официально изданные санитарные нормы и правила, инструкции и другие инструктивно-методические документы) | Постоянно | Заместитель директора по АХЧ |
| 8 | Анализ состояния санитарно-эпидемиологической обстановки на объекте | Постоянно | Медработник, по соглашению с МУЗ ЦРБ, директор, заместитель по АХЧ |
| 9 | Принятие мер, направленных на устранение нарушений санитарных норм | Немедленно (при выявлении) | Заместитель директора по АХЧ |
| 10 | Проведение анализа деятельности по выполнению плана санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий и программы производственного контроля за санитарными правилами | Ежегодно | Директор |
| 11 | Представление информации о результатах производственного контроля | По требованию ТО Управления Роспотребнадзора | Директор |

## Приложения к разделу № 9:

*Приложение № 42 «Комплексная программа по ремонту и оснащению столовой образовательной организации»;*

*Приложение № 43 «Результаты экспертизы услуг по организации питания силами учредителя образовательной организации»;*

*Приложение № 44 «Наглядные пособия (плакаты) в цехах (на участках) с наглядным изображением процедур обеспечения безопасности при изготовлении пищевой продукции»;*

*Приложение № 45 «Результаты контроля соответствия технологических документов нормативным правовым*

