


**УТВЕРЖДАЮ**  
 Директор школы \_\_\_\_\_ С.А. Мельников

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

### Пояснительная записка

|  |   |
|--|---|
| Наименование юридического лица:                        | Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение Тацинская средняя общеобразовательная школа № 1 (МБОУ Тацинская СОШ № 1) |
| Ф. И. О. директора, телефон:                           | Мельников Сергей Анатольевич, 8-863-97-3-03-94  |
| Юридический адрес:                                     | 347060 Ростовская область Тацинский район ст. Тацинская, ул. Октябрьская, 61  |
| Фактический адрес:                                     | 347060 Ростовская область Тацинский район ст. Тацинская, ул. Октябрьская, 61  |
| Количество работников:                                 | 53  |
| Количество обучающихся:                                | 389   |
| Свидетельство о государственной регистрации            | 61 АЖ № 337535  |
| ОГРН   | 1026101644249   |
| ИНН  | 6134007859  |
| Лицензия на осуществление образовательной деятельности | № 3313 ОТ 26.03.2013г.  |

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

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

3. Виды деятельности, которые осуществляет образовательная организация:

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

#### Раздел 1. Перечень официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью:

- Федеральный закон от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- Федеральный закон от 2 января 2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
- ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» - статья 22. Требования к организации и проведению производственного контроля за качеством и безопасностью пищевых продуктов, материалов и изделий;
- ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» - статья 22. Требования к организации и проведению производственного контроля за качеством и безопасностью пищевых продуктов, материалов и изделий;
- ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» - статья

10. Обеспечение безопасности пищевой продукции в процессе ее производства (изготовления), хранения, перевозки (транспортирования), реализации;

- СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», п.2.1.;
- СанПиН 1.2.3685-21. Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания
- СП 1.1.1058-01. 1.1 Общие вопросы. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением Санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий. Санитарные правила;
- ГОСТ Р 56671-2015 «Рекомендации по разработке и внедрению процедур, основанных на принципах ХАССП»;
- ГОСТ Р ИСО 22000-2019. «Система менеджмента безопасности пищевой продукции. Требования к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции»;
- ГОСТ Р 56237-2014 (ИСО 5667-5:2006). Национальный стандарт Российской Федерации. Вода питьевая. Отбор проб на станциях водоподготовки и в трубопроводных распределительных системах;
- Р 2.2.2006-05. 2.2. Гигиена труда. Руководство по гигиенической оценке факторов рабочей среды и трудового процесса. Критерии и классификация условий труда;
- СанПиН 2.3.2.1324-03. 2.3.2. Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы;
- СП 60.13330.2016. Свод правил. Отопление, вентиляция и кондиционирование воздуха. Актуализированная редакция СНиП 41-01-2003;
- МУ № 4425-87 «Санитарно-гигиенический контроль систем вентиляции производственных помещений»;
- МУ 2.2.4.706-98/МУ ОТ РМ 01-98. 2.2.4. Физические факторы производственной среды. Оценка освещения рабочих мест. Методические указания;
- НРБ-99/2009. СанПиН 2.6.1.2523-09. Нормы радиационной безопасности. Санитарные правила и нормативы;
- МР 2.3.6.0233-21 «Методические рекомендации к организации общественного питания населения»;
- МР 2.4.0179-20 «Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций»;
- МР 2.4.0180-20 «Родительский контроль за организацией горячего питания в общеобразовательных организациях»;
- Приказ Министерства здравоохранения РФ от 28.01.2021 №29н «Об утверждении Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников, предусмотренных частью четвертой статьи 213 Трудового кодекса Российской Федерации, Перечня медицинских противопоказаний к осуществлению работ с вредными и (или) опасными производственными факторами, а также работам, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры».

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

| <b>№ п/п</b> | <b>Фамилия Имя Отчество</b>        | <b>Занимаемая должность</b> | <b>Приказ назначения</b> | <b>о</b> |
|--------------|------------------------------------|-----------------------------|--------------------------|----------|
| 1            | Мельников Сергей Анатольевич       | Директор                    | № 35 от 01.09.2023       |          |
| 2            | Войнов Александр Васильевич        | Зам.директора по АХЧ        | № 2 от 11.01.2021        |          |
| 3            | Омельченко Анастасия Александровна | Зам.директора по УВР        | №112 от 02.09.2024       |          |
| 4            | Чайкина Галина Сергеевна           | Зам. директора по ВР,       | № 86 от 01.09.2023       |          |

|   |                           |                          |                          |
|---|---------------------------|--------------------------|--------------------------|
|   |                           | ответственный по питанию |                          |
| 5 | Тягусова Ольга Васильевна | Секретарь                | № 176/1 от<br>30.08.2013 |

**Раздел 3. 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.**

3.1. Перечень услуг при организации питания детей:

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

**Раздел 4. Мероприятие, предусматривающие обоснование безопасности для человека и окружающей среды продукции и технологии ее производства, критериев ее безопасности и (или) безвредности факторов производственной и окружающей среды и разработка методов контроля, в том числе при хранении, транспортировке, реализации и утилизации продукции, а также безопасности выполнения работ, оказания услуг.**

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

| Виды контроля  | Реализация  | Периодичность контроля | Лица, проводящие контроль | Формы учета (регистрации) результатов контроля |
|--|---|------------------------|---------------------------|--|
| Контроль соответствия видов и наименований поступившей продукции к партии, указанной в товаросопроводительной документации | Сравнение маркировки и данных из товаросопроводительной документации и требованиями контракта   | Каждая партия          | Повар                     | Сертификат                                     |
| Контроль принадлежности продукции к партии, указанной в товаросопроводительной документации                                | Сравнение наименования продукции и товаросопроводительной документации  | Каждая партия          | Повар                     | Накладная, контракт                            |
| Контроль соответствия упаковки и маркировки товара требованиям санитарных правил и технических регламентов                 | Сравнение состояния упаковки и маркировки товара требованиям санитарных правил и технических регламентов в соответствии с инструкцией | Каждая партия          | Повар                     | Контракт<br>Сертификат                         |
| Визуальный контроль за отсутствием явных признаков недоброкачества продукции   | Осуществление контроля в соответствии с инструкцией по органолептической оценке доброкачества поступающих продуктов                   | Каждая партия          | Повар                     | Визуальный контроль                            |

4.2. Производственный контроль на этапах технологического процесса.

| Виды контроля | Реализация | Периодично | Лица, | Формы учета |
|---------------|------------|------------|-------|-------------|
|---------------|------------|------------|-------|-------------|

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

#### 4.3. Контроль качества и безопасности готовой продукции.

|               |            |          |       |             |
|---------------|------------|----------|-------|-------------|
| Виды контроля | Реализация | Периодич | Лица, | Формы учета |
|---------------|------------|----------|-------|-------------|

|  |  |                             |                        |  |
|--|--|-----------------------------|------------------------|--|
|  |  | ность<br>контроля           | проводящие<br>контроль | (регистрации)<br>результатов<br>контроля |
| Контроль органолептических показателей при каждой приемке продукции, не требующей кулинарной обработки   | Соблюдение инструкции по органической оценке пищевых продуктов, не требующей кулинарной обработки                  | Каждая партия               | Повар                  | Журнал                                   |
| Критерии готовности в технологической документации – температура внутри готовых изделий, общая температура при хранении и выдаче готовой продукции | Использование термометров с щупом для измерения температуры внутри блюд, а также наружной температуры готовой пищи | Каждый технологический цикл | Повар                  | Журнал                                   |

#### 4.4. Контроль за санитарно-техническим состоянием помещений и оборудования.

| Виды контроля   | Реализация   | Периодичность<br>контроля               | Лица,<br>проводящие<br>контроль | Формы учета<br>(регистрации)<br>результатов<br>контроля |
|---|--|---|---------------------------------|---|
| Санитарно-техническое состояние помещений и оборудования  | Контроль и приведение в соответствие требованиям нормативных правовых актов                                  | 2 раза в год                            | Зам. директора по АХЧ           | Визуальный контроль                                     |
| Контроль за соответствием объема и ассортимента вырабатываемой и реализуемой продукции расстановке технологического оборудования по ходу технологического процесса. | Контроль учредителями за оснащением пищеблока и соответствием его количеству питающихся и мощности столовой. |   | Зам. директора по АХЧ           |   |
| Контроль санитарно-технического состояния систем водоснабжения и канализации.   | В зоне ответственности учредителей и самих образовательных организаций.                                      | В соответствии с правилами эксплуатации | Зам. директора по АХЧ           | Журнал<br>Акт готовности школы к началу уч.года         |
| Техническое состояние технологического, холодильного и торгово-технологического оборудования.   |  | В соответствии с правилами эксплуатации | Зам. директора по АХЧ           | Журнал  |

#### 4.5. Контроль за санитарным состоянием помещений и оборудования.

| Виды контроля  | Реализация   | Периодичность<br>контроля | Лица,<br>проводящие<br>контроль | Формы учета<br>(регистрации)<br>результатов<br>контроля |
|--|--|---------------------------|---------------------------------|---|
| Контроль за содержанием пищеблока: производственных, | Использование средств экспресс-диагностики качества уборки и | Ежедневно                 | Зам. директора по АХЧ           | Журнал  |

|  |   |           |                       |         |
|--|---|-----------|-----------------------|---------|
| складских и подсобных помещений, оборудования и инвентаря.   | дезинфекции.  |           |                       |         |
| Контроль за соблюдением санитарно-противоэпидемического режима на производстве: режима мытья и дезинфекции (санитарная обработка) помещений, оборудования, инвентаря, условия хранения и использования моющих и дезинфекционных средств.   |   |           |                       |         |
| Проверка обеспеченности уборочным инвентарем, моющими и дезинфицирующими средствами и условий хранения, наличия запаса дезинфицирующих средств, наличия разделения уборочного инвентаря по назначению и его маркировка, правильность учета дезинфекционных работ в профилактических целях на объект. | Нормы обеспечения инвентарем, централизованный выбор средств дезинфекции, моющих, инструкции. | Ежедневно | Зам. директора по АХЧ | Журналы |

#### 4.6. Контроль личной гигиены и обучения персонала.

| Виды контроля  | Реализация   | Периодичность контроля | Лица, проводящие контроль                       | Формы учета (регистрации) результатов контроля |
|--|--|------------------------|---|--|
| Контроль за наличием достаточного количества чистой санитарной и (или) специальной одежды, средств для мытья и дезинфекции рук.                          | Учет специальной одежды и средств для мытья и дезинфекции рук. Нормы обеспечения, выбор эффективных средств, централизация заказа. | 1 раз в год            | Зам. директора по АХЧ, ответственный по питанию | Заявка   |
| Ежедневный осмотр работников на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний. Термометрия. | Регистрация ежедневных осмотров в гигиеническом журнале – п. 2.22. СанПиН 2.3/2.4.3590-20.   | Ежедневно              | Зам. директора по АХЧ                           | Журнал   |

#### 4.7. В организации, в которой организуется питание детей, разрабатывается меню.

В случае если в организации питания детей принимает участие индивидуальный предприниматель, меню должно утверждаться индивидуальным предпринимателем, согласовываться руководителем организации, в которой организуется питание детей. Меню

разрабатывается на период не менее двух недель (с учетом режима организации) для каждой возрастной группы детей.

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

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

**Раздел 5. Перечень форм учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля.**

| <b>Наименование форм учета и отчетности</b>                                   | <b>Периодичность заполнения</b> | <b>Ответственное лицо</b>                       |
|---|---------------------------------|---|
| Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании                 | Ежедневно                       | Зам. директора по АХЧ                           |
| Журнал бракеража готовой пищевой продукции                                    | Ежедневно                       | Зам. директора по АХЧ                           |
| Ведомость контроля за рационом питания  | Ежедневно                       | Повар   |
| Журнал аварийных ситуаций   | По факту                        | Зам. директора по АХЧ                           |
| Журнал учета прихода и расхода дезинфицирующих средств                        | По факту                        | Зам. директора по АХЧ                           |
| Журнал дезинфекции столовой посуды и столовых приборов                        | Ежедневно                       | Повар   |
| Журнал контроля исправности пищевого и холодильного оборудования на пищеблоке | По факту                        | Зам. директора по АХЧ                           |
| Журнал контроля санитарного состояния помещений, оборудования и кух.инвентаря | Ежедневно                       | Зам. директора по АХЧ, ответственный по питанию |

**Раздел 6. Перечень возможных аварийных ситуаций, связанных с остановкой производства, нарушениями технологических процессов, иных создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения ситуаций, при возникновении которых осуществляется информирование населения, органов местного самоуправления, органов, уполномоченных осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор**

| Перечень возможных аварийных ситуаций  | Первоочередные мероприятия, направленные на ликвидацию                                  | Ответственное должностное лицо | Органы и структуры, которые необходимо оповестить   |
|--|---|--------------------------------|---|
| Сообщение о кишечном инфекционном заболевании, пищевом отравлении, связанном с употреблением изготовленных блюд (пищи) | Сообщить в <a href="#">Центр гигиены и эпидемиологии</a>                                | Директор                       | Территориальные органы федерального органа исполнительной власти, осуществляющего федеральный государственный санитарно-эпидемиологический надзор |
| Перебои в подаче электроэнергии в работе систем водоснабжения, канализации, отопления, печи на пищеблоке               | Сообщить в соответствующую службу   | Зам. директора по АХЧ          | Территориальные органы федерального органа исполнительной власти, осуществляющего федеральный государственный санитарно-эпидемиологический надзор |
| Нарушение изоляции, обрыв электропроводов  | Сообщить в соответствующую службу, заменить электропроводку                             | Зам. директора по АХЧ          | Аварийно-диспетчерская служба, городские электрические сети   |
| Пожар  | Сообщить в пожарную службу, вывести людей в безопасное место, использовать огнетушители | Первый обнаруживший            | Пожарная служба, МЧС  |
| Другие аварийные ситуации  | Сообщить в соответствующую службу   | Директор                       | Служба, в соответствии с возникшей аварийной ситуацией  |
|  |   | Зам. директора по АХЧ          |   |
|  |   | Ответственный по питанию       |   |