

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Медянская основная общеобразовательная школа»

УТВЕРЖДАЮ:

Директор МБОУ «Медянская ООШ»

Ф.Г.Трескова

Приказ № 151 от 01.09.2023



**Программа производственного контроля
за соблюдением санитарных правил и выполнением
санитарно-противоэпидемических
(профилактических) мероприятий
с планом внедрения и поддержания процедур,
основанных на принципах ХАССП,**

**Муниципального бюджетного
общеобразовательного учреждения
«Медянская основная общеобразовательная школа»**

Наименование лица:	
Учредитель:	
Ф.И.О. руководителя:	т/34238) 2-12-45
Юридический адрес и Фактический адрес:	617504 Пермский край, Ординский район, с. Медянка, ул. Юбилейная, 2
Свидетельство о государственной регистрации права:	№19-БГ 282383 от 15.03.2012 - основное здание №19-БГ 282381 от 15.03.2012 - здание начальной школы и ДОУ
ИНН:	5945001310
Лицензия на осуществление образовательной деятельности:	№ 3843 от 25.02.2015
Виды деятельности, которые осуществляет образовательная организация:	• общее образование • Медянка, 2023 год

Пояснительная записка

Настоящая Программа устанавливает порядок организации и осуществление производственного контроля, основанного на принципах ХАССП, за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, обязательных для выполнения всеми работниками.

Целью производственного контроля является обеспечение безопасности и безвредности для человека биологических, физических и химических факторов среды обитания, путём должного выполнения требований нормативно-правовых актов санитарного законодательства, обеспечение соответствия выпускаемой в употребление пищевой продукции требованиям Технических регламентов таможенного союза, в процессе её производства и реализации.

Объект производственного контроля – все этапы технологического процесса, сырьё, готовая продукция, отходы, транспортировка и реализация продукции, выполнение работ или оказание услуг, связанных с повышенной вероятностью возникновения потенциальной опасности и риска.

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

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.

Программа производственного контроля подлежит обязательному исполнению согласно требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», Закона РФ № 52-ФЗ, ст.32, №29 ФЗ, ст.22.

1. Общие сведения

Наименование юридического лица:	Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Медянская основная общеобразовательная школа» (МБОУ «Медянская ООШ»)
Учредитель:	администрация Ординского муниципального округа Пермского края. Функции и полномочия учредителя Учреждения от имени администрации Ординского муниципального округа Пермского края в соответствии с делегированными полномочиями осуществляет управление образования администрации Ординского муниципального округа Пермского края
Ф.И.О. руководителя, телефон:	Трескова Фаина Геннадьевна 8(34258) 2-42-45
Юридический адрес: и Фактический адрес:	617505 Пермский край, Ординский район, с. Медянка, ул. Юбилейная, 2
Свидетельство о государственной регистрации права	№59-БГ 282383 от 15.03.2012 - основное здание №59-БГ 282381 от 15.03.2012 - здание начальной школы и ДОУ
ИНН	5945001310
Лицензия на осуществление образовательной деятельности	№ 3843 от 25.02.2015 г.
Виды деятельности, которые осуществляет образовательная организация:	• общее образование; • дополнительное образование детей и взрослых

2. Перечень нормативных актов по санитарному законодательству, 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»;
- Федеральный закон от 17.09.1998 № 157-ФЗ «Об иммунопрофилактике инфекционных болезней»;
- Федеральный закон от 21.11.2011 № 323-ФЗ «Об основах охраны здоровья граждан в Российской Федерации»;
- Федеральный закон от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
- СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий»;
- СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
- СП 2.2.3670-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям труда»;
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
- СанПиН 2.1.3684-21 «Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию территорий городских и сельских поселений, к водным объектам, питьевой воде и питьевому водоснабжению, атмосферному воздуху, почвам, жилым помещениям, эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»;
- СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»;
- СанПиН 3.3686-21 «Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней»;
- СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»;
- СанПиН 2.3.2.1324-03 «Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;
- ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки»;
- ТР ТС 007/2011 «О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков»;
- ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»;
- ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»;
- ТР ТС 023/2011 «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей»;
- ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию»;
- ТР ТС 025/2012 «О безопасности мебельной продукции»;
- ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»;
- приказ от 31.12.2020 Минтруда России № 988н, Минздрава России № 1420н «Об утверждении перечня вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные медицинские осмотры при поступлении на работу и периодические медицинские осмотры»;
- 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»

3. Перечень должностных лиц (работников), на которых возложены функции по обеспечению санитарно-эпидемиологического благополучия МБОУ «Медянская ООШ», по внедрению и поддержанию процедур, основанных на принципах ХАССП, и осуществлению производственного контроля:

№ п/п	Должность	Функции
1	Директор	- Общая организация работ по обеспечению безопасности услуг и продукции по санитарно-эпидемиологическим показателям; - Общее руководство внедрением и поддержанием процедур, основанных на принципах ХАССП
2	Рабочий по обслуживанию и ремонту зданий	- Осуществление контроля за исправностью электрического, вентиляционного, теплового и механического оборудования; - Поддержание процедур, связанных с исправностью оборудования, основанных на принципах ХАССП; - Осуществление контроля за выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, санитарным содержанием территории, помещений и оборудования; - Организация работ по обеспечению санэпидблагополучия учреждения; - Разработка мер по устранению выявленных нарушений; контроль охраны окружающей среды
3	Шеф-повар	- Разработка и соблюдение процедур, основанных на принципах ХАССП; - Осуществление «выходного» контроля качества готовой продукции, процедур, связанных с выходным контролем качества и безопасности готовой продукции, основанных на принципах ХАССП; - Осуществление контроля за качеством приготовления пищи в пищеблоке; - Осуществление приема, хранения и отпуска товарно-материальных ценностей на складе, основанных на принципах ХАССП; - Осуществление контроля за соблюдением личной гигиены работников пищеблока; - Ведение учетной документации согласно внутреннему регламенту, основанному на принципах ХАССП - Работа в ФГИС «Меркурий»
4	Учитель, ответственный за организацию УВР	- Осуществление контроля за организацией образовательной деятельности
5	Секретарь	- Осуществление контроля за прохождением работниками гигиенической аттестации, медицинских осмотров, вакцинации

4. Разработка, внедрение и поддержание процедур, основанных на принципах ХАССП

4.1 Исходные положения

В МБОУ «Медянская ООШ» проводится разработка, внедрение и поддержание процедур, основанных на принципах ХАССП (от англ. HACCP — Анализ Рисков и Критические Контрольные Точки (Hazard Analysis and Critical Control Points)). ХАССП — документированная система, которая обеспечивает идентификацию опасных факторов, установление критических контрольных точек, предупреждающих мер и внедрение системы внутренних проверок.

Принципы ХАССП, реализуемые в МБОУ «Медянская ООШ»:

Принцип 1: Анализ рисков - идентификация потенциальных опасных факторов, которые связаны с производством продуктов или оказанием услуг.

Принцип 2: Определение критических контрольных точек (ККТ) (процессов) операций, которые должны контролироваться для устранения опасных факторов или минимизации возможности их появления.

Принцип 3: Установление критических пределов показателей, которые следует соблюдать, для того чтобы удостовериться, что критическая точка находится под контролем.

Принцип 4: Установление системы мониторинга, позволяющей обеспечить контроль критических контрольных точек на основе запланированных испытаний или наблюдений.

Принцип 5: Установление корректирующих действий, которые должны предприниматься, если результаты мониторинга показывают, что определенная критическая контрольная точка не контролируется или контроль неэффективен.

Принцип 6: Установление процедур проверки работы и эффективности системы контроля ХАССП.

Принцип 7: Установление процедур документирования системы, форм и способов регистрации данных, относящихся к внедрению принципов ХАССП.

4.2. Основание для разработки, внедрения и поддержания процедур, основанных на принципах ХАССП в МБОУ «Медянская ООШ»:

-Приказ от 01.09.2023 №151 «О создании постоянно действующей рабочей группы ХАССП».

4.3. Область распространения процедур, основанных на принципах ХАССП в МБОУ «Медянская ООШ»:

Процесс организации питания в МБОУ «Медянская ООШ» (далее – школа) регламентируется нормативно-правовыми документами. Основными документами являются санитарные правила СП 2.4.3648 -20 «Санитарно - эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», санитарно-эпидемиологические правила и нормы СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

В школе, на собственном пищеблоке, организовано трехразовое питание (завтрак, обед, полдник) на основе единого типового (десятидневного) меню для питания детей в школах Ординского муниципального округа, утвержденного начальником управления образования администрации Ординского муниципального округа. В примерном меню предусмотрено ежедневное использование в питании детей: молока, кисломолочных продуктов, мяса (или рыбы), картофеля, овощей, фруктов, хлеба, круп, сливочного и растительного масла, сахара, соли. Остальные продукты (творог, сметана, птица, сыр, яйцо, соки и другие) включаются 2-3 раза в неделю. На основании примерного десятидневного меню ежедневно составляется меню-раскладка, с указанием выхода блюд. Допускается составление (представление) меню-раскладки в электронном виде. Для заказа продуктов с учетом принятой логистики организации питания школы составляется меню-требование.

Ассортимент вырабатываемых на пищеблоке готовых блюд определяется с учетом набора помещений, обеспечения технологическим, холодильным оборудованием.

4.4. Схема и описание технологических процессов при оказании услуг в МБОУ «Медянская ООШ», в ходе которых реализуются процедуры, основанные на принципах ХАССП

Наименование этапа	Краткое содержание этапа
Приемка сырья/продукции поставщиков и хранение продукции до изготовления блюд, изделий	Приемка по количеству и качеству (подсчет, взвешивание, визуальный контроль тары и упаковки, качества продукции, анализ сопроводительных документов, размещение продукции и материалов согласно установленных условий и правил хранения

Изготовление блюд	Первичная обработка, изготовление готовой продукции согласно требованиям технологических документов и санитарных правил
-------------------	---

Реализация готовой продукции, обработка посуды	Реализация готовой продукции в столовой, обработка посуды
--	---

5. Профилактические мероприятия по осуществлению производственного контроля (Мероприятия, обеспечивающие безопасность для человека и окружающей среды процесса производства продукции в отношении которых предусмотрен неизмерительный, визуальный контроль/наблюдение выполнения в организации, при реализации процедур, основанных на принципах ХАССП (Реализация Принципа 4 ХАССП):

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	Шеф-повар	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СанПиН 1.2.3685-21	График проветриваний
	Влажность воздуха в складских помещениях пищеблока				Журнал учета температуры и влажности на складе пищеблока
Освещенность территории и помещений	Наличие и состояние осветительных приборов	1 раз в 3 дня	Рабочий по обслуживанию зданий	СП 2.4.3648-20	Журнал визуального производственного контроля
	Наличие, целостность и тип ламп				

Шум	Наличие источников шума на территории и в помещениях	Ежемесячно	Рабочий по обслуживанию зданий спецорганизация (при необходимости)	СП 2.4.3648-20	Журнал результатов производственного контроля
	Условия работы оборудования	По плану техобслуживания		СП 2.4.3648-20, план техобслуживания	
Входной контроль поступающей продукции и товаров	– наличие документов об оценке соответствия (декларация или сертификат);	Каждая поступающая партия	Шеф-повар	СП 2.4.3648-20, ТР ТС 007/201	Журнал учета входного контроля товаров и продукции
	– соответствие упаковки и маркировки товара требованиям действующего законодательства и нормативов (объем информации, наличие текста на русском языке и т. д.);				
	– соответствие товара гигиеническим нормативам и санитарным требованиям (возможность контакта с дезинфекантами и т.д.)				
Загрязняющие воздух вещества	Проверка закупаемой продукции на соответствие предельно допустимым концентрациям вредных веществ	Каждая поступающая партия	Шеф-повар	СП 2.4.3648-20, ТР ТС 007/201, СанПиН 3.3686-21	Журнал учета входного контроля товаров и продукции
	Контроль работы вентиляции	Ежеквартально	Рабочий по обслуживанию зданий		Журнал результатов производственного контроля

Производственный контроль за организацией образовательной деятельности

Режим образовательной деятельности	Объем образовательной нагрузки обучающихся	При составлении и пересмотре расписания занятий	Учитель, отвечающий за УВР	СП 2.4.3648-20, СанПиН 1.2.3685-21	Расписание занятий (гриф согласования)
		1 раз в неделю (выборочно)	Учитель, отвечающий за УВР		Классный журнал
Ученическая мебель и оборудование	Оценка соответствия ученической мебели ростовозрастным особенностям детей и их расстановка в классах, кабинетах (не менее 20% помещений)	2 раза в год (август, январь)	Учитель, отвечающий за УВР	СанПиН 1.2.3685-21	Журнал регистрации результатов производственного контроля
	Маркировка мебели в соответствии с ростовыми показателями	Каждая партия	Учитель, отвечающий за УВР	СП 2.4.3648-20, СанПиН 1.2.3685-21	

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

Санитарное состояние помещений и оборудования	Кратность и качество текущей уборки	Ежедневно	Рабочий по обслуживанию зданий	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20	График текущей уборки и дезинфекции помещений
	Кратность и качество генеральной уборки	Ежемесячно, до 01.01.2024 года – еженедельно	Рабочий по обслуживанию зданий	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СП 3.1/2.4.3598-20	Журнал учета проведения генеральной уборки
Санитарно-противоэпидемический режим	Дезинсекция	Профилактика – ежедневно	Рабочий по обслуживанию зданий	СанПиН 3.3686-21	Журнал регистрации результатов производственного контроля
		Обследование – 2 раза в месяц. Уничтожение – по необходимости	Спецорганизация		
	Дератизация	Профилактика – ежедневно	Рабочий по обслуживанию зданий	СанПиН 3.3686-21	

		Обследование – ежемесячно. Уничтожение – весной и осенью, по необходимости	Спецорганизация		
Санитарное состояние площадки для сбора отходов	Вывоз ТКО и пищевых отходов	По графику согласно договорам	Рабочий по обслуживанию зданий региональный оператор по обращению с ТКО	СанПиН 2.1.3684-21	Журнал регистрации результатов производственного контроля
	Кратность промывки и дезинфекции контейнеров и контейнерной 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			
Рабочие растворы дезсредств	Содержание действующих веществ дезинфицирующих средств	Ежедневно	Рабочий по обслуживанию зданий	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 зданий	СП 2.4.3648-20	Журнал визуального производственного контроля

**Производственный контроль (организационные мероприятия)
за безопасностью пищевой продукции с применением принципов ХАССП**

Закупка и приемка пищевой продукции и сырья	Качество и безопасность поступивших продуктов и продовольственного сырья	Каждая партия	Шеф-повар	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Декларации, свидетельства и другие документы о качестве и безопасности продукции
Хранение пищевой продукции и продовольственного сырья	Сроки и условия хранения пищевой продукции	Ежедневно	Шеф-повар	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Отчет
	Время смены кипяченой воды	Ежедневно 1 раз каждые 3 часа	Шеф-повар		График
	Температура и влажность на складе	Ежедневно	Шеф-повар		Журнал учета температуры и относительной влажности

	Температура холодильного оборудования				Журнал учета температуры
Приготовление пищевой продукции	Соблюдение технологии приготовления блюд по технологическим документам	Каждый технологический цикл	Шеф-повар	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Отчет
	Поточность технологических процессов		Шеф-повар		Отчет
	Температура готовности блюд	Каждая партия			Отчет
Готовые блюда	Суточная проба	Ежедневно от каждой партии	Шеф-повар	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ведомость
	Органолептическая оценка	Каждая партия	Шеф-повар	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Журнал
	Дата и время реализации готовых блюд	Каждая партия	Шеф-повар	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Журнал
Обработка посуды и инвентаря	Содержание действующих веществ дезинфицирующих средств в рабочих растворах	Ежедневно	Шеф-повар	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Журнал
	Обработка инвентаря для сырой и готовой продукции	Ежедневно	Шеф-повар	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	Секретарь	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Личные медицинские книжки. Ведомость контроля своевременности и прохождения медосмотров и гигиенического обучения
-------------------------------------	---	---	-----------	--	--

Состояние работников	Количество работников пищеблока с инфекционными заболеваниями и (или) повреждениями кожных покровов	Ежедневно	Шеф-повар	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Гигиенический журнал (сотрудники)
	Медосмотр	Предварительный – при трудоустройстве; периодический – ежегодно	Секретарь	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20, приказ Минздрава от 28.01.2021 № 29н, приказ Минздрава, Минтруда от 31.12.2020 № 988н/1420н	Ведомость контроля своевременности и прохождения медосмотров и гигиенического обучения
Профилактика заболеваний	Вакцинация	По национальному календарю профилактических прививок и при наличии решения санврача – по календарю профилактических прививок по эпидемическим показаниям	Секретарь	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Личные медицинские книжки

6. Перечни:

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

Назначение помещений	Вид и показатели исследования	Место/объект исследования (обследования)	Объем (количество в число точек или проб)	Кратность
Пищеблок (лабораторные исследования и испытания за безопасностью пищевой продукции с	Микробиологические исследования проб готовых блюд на соответствие требованиям санитарного законодательства	Закуски, сладкие блюда, напитки, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные блюда	2-3 блюда исследуемого приема пищи	1 раз в год

применением принципов ХАССП)	Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре	Суточный рацион питания	1 блюдо	1 раз в год
	Контроль качества термической обработки готовых блюд	Мясные и рыбные блюда	1 блюдо	1 раз в год
	Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП)	Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала	5 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)	1 проба	По химическим показателям – 1 раз в год, микробиологическим показателям – 1 раз в год
Учебные и рабочие кабинеты	Оценка параметров микроклимата (температура, кратность обмена воздуха, относительная влажность)	Классы, кабинеты, спортивный зал	Не менее 10% помещений	1 раз в год
		Рабочие места (за исключением рабочих мест пищеблока)	10% рабочих мест (по 2 точки)	1 раз в год
	Оценка состояния воздушной среды помещений (аэроионный состав воздуха)	Классы, кабинеты, классы ПЭВМ, спортивный зал, библиотека	Не менее 10% помещений	После ремонтных работ, установки новой мебели, покупки книг
		Помещения с оргтехникой, принудительной вентиляцией	1 проба	1 раз в год и при покупке оргтехники, ПЭВМ, ремонта
	Контроль уровня искусственной освещенности, коэффициент пульсации	Классы, кабинеты, оборудованные персональными ЭСО, спортивный зал	Не менее 20% помещений	1 раз в год, в темное время суток

г) Перечень форм учёта и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля (Процедуры учёта и ведения учетной документации, подтверждающей реализацию процедур, основанных на принципах ХАССП (Реализация Принципа 7):

Наименование форм учета и отчетности	Периодичность заполнения	Ответственное лицо
Журнал учета температурного режима холодильного оборудования	Ежедневно	Шеф-повар
Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях	Ежедневно	Шеф-повар
Гигиенический журнал (сотрудники)	Ежедневно перед началом рабочей смены работников	Шеф-повар
Ведомость контроля за рационом питания	Ежедневно	Шеф-повар
График смены кипяченой воды	Не реже 1 раза каждые 3 часа	Шеф-повар
Журнал регистрации результатов производственного контроля	По факту	Директор
Журнал учета расходования дезсредств	Ежедневно	Завхоз
Ведомость контроля за рационом питания	Ежедневно	Шеф-повар
Журнал учета проведения генеральной уборки	Ежемесячно	Завхоз
Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения	По факту	Делопроизводитель
Классный журнал	1 раз в неделю (выборочно)	Учитель, отвечающий за организацию учебно-методической работы

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
Плановое прекращение подачи водопроводной воды более 3 часов	- прекращение работы пищеблока; - сокращение рабочего дня; - организация подвоза воды для технических целей	Директор

Возникновение заболеваний: педикулез и др. – 5 и более случаев	- ежедневно влажная уборка помещений с применением соды, мыла и дез.средств; - проветривание; - наблюдение за детьми, контактирующими с заболевшими; - реализация противоэпидемиологических мероприятий на пищеблоке, в помещении, где находятся дети	Директор, Ответственный за УВР
Возникновение эпидемии: сальмонеллез, вирусный гепатит В, С – 3 случая и более; ветряная оспа, грипп и др. – 5 и более случаев	- введение карантина; - реализация мероприятий по профилактике заболеваний	Директор
Авария на сетях водопровода, канализации, отопления, электроэнергии	- приостановление деятельности до ликвидации аварии; - вызов специализированных служб	Директор
Неисправная работа холодильного оборудования	- прекращение работы пищеблока - сокращение рабочего дня; - использование запасного холодильного оборудования, изыскание возможностей для временного хранения продуктов, ограничение закупки новых партий пищевых продуктов	Директор
Пожар	- вызов пожарной службы - эвакуация; - приостановление деятельности	Первый обнаруживший Директор

е) Перечень осуществляемых работ и услуг, выпускаемой продукции, а также видов деятельности, представляющих потенциальную опасность для человека и подлежащих санитарно-эпидемиологической оценке, сертификации, лицензированию

№ п/п	Показатель	Профессия	Документ
1	Физическая нагрузка на опорно-двигательный аппарат, микроклимат	Кухонный рабочий	Отчет о проведении специальной оценки условий труда от 04.04.2022
2	Тепловое излучение, микроклимат	Повар	Отчет о проведении специальной оценки условий труда от 04.04.2022

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

№ п/п	Мероприятие	Срок	Ответственный
1	Разработка и корректировка программы (плана) производственного контроля	По необходимости	Директор
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 и лиц, задействованных в организации и проведении производственного контроля	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	Секретарь
6	Организация необходимых лабораторных исследований и испытаний, осуществляемых самостоятельно либо с привлечением лаборатории, аккредитованной в установленном порядке	По графику	Директор
7	Принятие мер, направленных на устранение нарушений санитарных норм	Немедленно (при выявлении)	Директор
8	Проведение анализа деятельности по выполнению плана санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий и программы производственного контроля за санитарными правилами	Ежегодно	Директор
9	Представление информации о результатах производственного контроля	По требованию Роспотребнадзора	Директор

8. Процедуры проверки работы и эффективности системы контроля ХАССП в учреждении

Процедуры и содержание проверки	Частота проверки	Ответственная	Проверяющие	Регистрационно-учетный документ проверки работы ХАССП
Планирование действий и содержания проверки	Ежегодно или при изменениях ХАССП	Руководитель группы ХАССП учреждения	Группа ХАССП учреждения	Отчёт о внутренней проверке работы ХАССП
Проверка процедур ХАССП по этапам процесса в критических контрольных точках	В соответствии с планом ХАССП (1 раз в месяц)	Руководитель группы ХАССП учреждения	Группа ХАССП учреждения	Отчёт о внутренней проверке работы ХАССП
Обзор контроля, отчеты корректирующих действий	Не реже 1 раза в месяц	Руководитель группы ХАССП учреждения	Группа ХАССП учреждения	Отчёт о внутренней проверке работы ХАССП
Всесторонняя системная проверка реализации процедур, основанных на принципах ХАССП	Не реже 1 раза в год	Руководитель группы ХАССП учреждения	Группа ХАССП учреждения	Отчёт о внутренней проверке работы ХАССП

9. Мероприятия по охране окружающей среды, производственному лабораторному контролю, дератизации и дезинфекции, гигиеническому обучению персонала:

Мероприятия осуществляются на основании действующих договоров со сторонними организациями, уполномоченными для проведения таких работ.

10. Запланированные на предстоящий год мероприятия по реорганизации, ремонту, и т.п., которые могут повлиять на санитарно-эпидемиологические показатели производства, объем и структуру производственного контроля

Запланирован капитальный ремонт здания школы на 2025, 2026 годы.

11. Оценка эффективности производственного контроля

Наличие производственной документации, регламентирующей порядок и периодичность осуществления производственного контроля (программы производственного контроля и планы контрольных проверок и лабораторно-инструментальных исследований и измерений);

Наличие в штате специалистов, осуществляющих производственный контроль, их профессиональная подготовка;

Наличие договора с испытательными лабораториями (лабораторными центрами, аккредитованными в установленном порядке;

Наличие учетно-учетной документации;

Наличие результатов лабораторных исследований и измерений.

12. Показатели эффективности производственного контроля

- Выпуск реализации качественной и безопасной для здоровья детей и сотрудников продукции (блюд).

- Отсутствие случаев кишечных инфекций и пищевых отравлений.

- Улучшение санитарно-технического состояния объекта.

- Отсутствие неудовлетворительных результатов лабораторно-инструментальных исследований, измерений, испытаний.

- Улучшение условий труда работников столовой и пищеблока.

- Приостановление деятельности объекта, связанное с выявлением нарушения санитарных норм и правил.

Программу разработали:

- Трескова Фаина Геннадьевна, директор
- Юшкова Татьяна Григорьевна, секретарь
- Смирнова Любовь Владимировна, шеф-повар
- Шарлаимова Любовь Ивановна, учитель, отвечающий за организацию учебно-воспитательной работы