

УТВЕРЖДЕНО

приказом от 01.09.2021г. № 141-1

Директор МБОУ СОШ № 3 г. Сальска

А.Я. Проценко



**Программа производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий
Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения средней общеобразовательной школы №3 г. Сальска**

Пояснительная записка

Наименование
юридического лица:
Муниципальное бюджетное
общеобразовательное
учреждение средняя
общеобразовательная школа
№ 3 г. Сальска

Ф. И. О. директора, телефон: Проценко Анна Яковлевна 8 (86372) 5-02-44

Юридический адрес: 347630 Ростовская обл., г. Сальск, ул. Московская, 16

Фактический адрес: 347630 Ростовская обл., г. Сальск, ул. Московская, 16

Количество работников: 67

Количество
обучающихся: 665

Свидетельство о
государственной
регистрации 61-А3 854750
от 19.08.2013г.

ОГРН 102610251988

ИНН 6153015534

Лицензия на осуществление
образовательной
деятельности серия 61№
2676 от 25.07.2012г.

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 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.2.1.1.;
- СанПиН 1.2.3685-21. Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания
- СП 1.1.1058-01. 1.1 Общие вопросы. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением Санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий. Санитарные правила;
- ГОСТ Р 56671-2015 «Рекомендации по разработке и внедрению процедур, основанных на принципах ХАССП»;
- ГОСТ Р ИСО 22000-2019. «Система менеджмента безопасности пищевой продукции. Требования к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции»;
- ГОСТ Р 56237-2014 (ИСО 5667-5:2006). Национальный стандарт Российской Федерации. Вода питьевая. Отбор проб на станциях водоподготовки и в трубопроводных распределительных системах;
- Р 2.2.2006-05. 2.2. Гигиена труда. Руководство по гигиенической оценке факторов рабочей среды и трудового процесса. Критерии и классификация условий труда;
- СанПиН 2.3.2.1324-03. 2.3.2. Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы;
- СП 60.13330.2016. Свод правил. Отопление, вентиляция и кондиционирование воздуха. Актуализированная редакция СНиП 41-01-2003;
- МУ № 4425-87 «Санитарно-гигиенический контроль систем вентиляции производственных помещений»;
- МУ 2.2.4.706-98/МУ ОТ РМ 01-98. 2.2.4. Физические факторы производственной среды. Оценка освещения рабочих мест. Методические указания;
- НРБ-99/2009. СанПиН 2.6.1.2523-09. Нормы радиационной безопасности. Санитарные правила и нормативы;
- МР 2.3.6.0233-21 «Методические рекомендации к организации общественного питания населения»;
- МР 2.4.0179-20 «Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций»;
- МР 2.4.0180-20 «Родительский контроль за организацией горячего питания в общеобразовательных организациях»;
- Приказ Министерства здравоохранения РФ от 28.01.2021 №29н «Об утверждении Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников, предусмотренных частью четвертой статьи 213 Трудового кодекса Российской Федерации, Перечня

медицинских противопоказаний к осуществлению работ с вредными и (или) опасными производственными факторами, а также работам, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры».

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

№ п/п	Фамилия Имя Отчество	Занимаемая должность	Приказ о назначении
1	Проценко А.Я.	Директор	№161 от 26.08.2021
2	Мауль Р.М.	Зам.директора по АХР	№19 от 08.02.2005
3	Дуванская Т.И.	Зам.директора по УВР	№151 от 27.08.2018
4	Лысикова Е.В	Зав.производством	
5	Неговора Т.Н.	Ответственный по питанию	№153 от 27.08.2018
6	Зозуля Т.В.	Специалист по кадрам	№236 от 07.10.2020
7	Фоменко Н.А.	Медцинский работник	

Раздел 3. Перечень химических веществ, биологических, физических и иных факторов, а также объектов производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для человека и среды его обитания (контрольных критических точек) в отношении которых необходима организация лабораторных исследований и испытаний, с указанием точек, в которых осуществляется отбор проб (проводятся лабораторные исследования и испытания), и периодичности отбора проб (проведение лабораторных исследований и испытаний)

Вид исследований	Объект исследования (обследования)	Количество, не менее	Кратность, не реже
Микробиологические исследования проб готовых блюд на соответствие требованиям санитарного законодательства	Салаты, сладкие блюда, напитки, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные блюда	2-3 блюда исследуемого приема пищи	1 раз в квартал
Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре	Суточный рацион питания	1	1 раз в год
Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП)	Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала	10 смывов	1 раз в год
Микробиологические исследования смывов на наличие возбудителей иерсиниозов	Оборудование, инвентарь в овощехранилищах и складах хранения овощей, цехе обработки овощей	5-10 смывов	1 раз в год
Исследования смывов на наличие яиц гельминтов	Оборудование, инвентарь, тара, руки, спецодежда персонала, сырые пищевые продукты (рыба, мясо, зелень)	10 смывов	1 раз в год
Исследования питьевой воды на соответствие требованиям санитарных норм, правил и гигиенических нормативов по химическим и	Питьевая вода из разводящей сети помещений: моечных столовой и кухонной посуды;	2 пробы	По химическим показателям - 1 раз в год, микробиологическим

микробиологическим показателям	цехах: овощном, холодном, горячем, доготовочном (выборочно)		показателям - 2 раза в год
Исследование параметров микроклимата производственных помещений	Рабочее место	2	2 раза в год (в холодный и теплый периоды)
Исследование уровня искусственной освещенности в производственных помещениях	Рабочее место	2	1 раз в год в темное время суток
Исследование уровня шума в производственных помещениях	Рабочее место	2	1 раз в год, а также после реконструкции систем вентиляции; ремонта оборудования, являющегося источником шума
Контроль за содержанием действующих веществ дезинфицирующих средств	Дезинфицирующие, моющие средства (при отсутствии оригинальной маркировки на емкости со средством)	1	Ежедневно

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

№ п/п	Профессия	Наименование вредных и (или) опасных производственных факторов <1>	Периодичность осмотров	Участие врачей-специалистов	Лабораторные и функциональные исследования
1	2	3	4	5	6
1	Работники пищеблока	Работы, где имеется контакт с пищевыми продуктами в процессе их производства, хранения, транспортировки и реализации (в организациях пищевых и перерабатывающих отраслей промышленности, сельского хозяйства, пунктах, базах, складах хранения и реализации, в транспортных организациях, организациях торговли,	1 раз в год	Врач-оториноларинголог Врач-дерматовенеролог Врач-стоматолог	Исследование крови на сифилис Исследования на носительство возбудителей кишечных инфекций и серологическое обследование на брюшной тиф при поступлении на работу и в дальнейшем - по эпид.показаниям Исследования на гельминтозы при поступлении на

общественного
питания, на
пищеблоках всех
учреждений и
организаций)

работу и в
дальнейшем - не
реже 1 раза в год
либо по
эпид.показаниям
Мазок из зева и
носа на наличие
патогенного
стафилококка при
поступлении на
работу, в
дальнейшем - по
медицинским и
эпид.показаниям

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

5.1. Перечень услуг при организации питания детей:

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

5.2. Техничко-технологические карты.

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

№	Наименование пищевой продукции или группы пищевой продукции	Итого за сутки	
		7-11 лет	12 лет и старше
1	Хлеб ржаной	80	120
2	Хлеб пшеничный	150	200
3	Мука пшеничная	15	20
4	Крупы, бобовые	45	50
5	Макаронные изделия	15	20
6	Картофель	187	187
7	Овощи (свежие, мороженые, консервированные), включая соленые и квашеные (не более 10% от общего количества овощей), в т.ч. томат-пюре, зелень, г	280	320
8	Фрукты свежие	185	185
9	Сухофрукты	15	20
10	Соки плодоовощные, напитки витаминизированные, в т.ч. инстантные	200	200
11	Мясо 1-й категории	70	78
12	Субпродукты (печень, язык, сердце)	30	40
13	Птица (цыплята-бройлеры потрошенные - 1 кат)	35	53
14	Рыба (филе), в т.ч. филе слабо или малосоленое	58	77
15	Молоко	300	350
16	Кисломолочная пищевая продукция	150	180
17	Творог (5% - 9% м.д.ж.)	50	60
18	Сыр	10	15
19	Сметана	10	10
20	Масло сливочное	30	35
21	Масло растительное	15	18
22	Яйцо, шт.	1	1

30	Ядро абрикосовой косточки, арахис.
31	Газированные напитки; газированная вода питьевая.
32	Молочная продукция и мороженое на основе растительных жиров.
33	Жевательная резинка.
34	Кумыс, кисломолочная продукция с содержанием этанола (более 0,5%).
35	Карамель, в том числе леденцовая.
36	Холодные напитки и морсы (без термической обработки) из плодово-ягодного сырья.
37	Окрошки и холодные супы.
38	Яичница-глазунья.
39	Паштеты, блинчики с мясом и с творогом.
40	Блюда из (или на основе) сухих пищевых концентратов, в том числе быстрого приготовления.
41	Картофельные и кукурузные чипсы, снеки.
42	Изделия из рубленного мяса и рыбы, салаты, блины и оладьи, приготовленные в условиях палаточного лагеря.
43	Сырки творожные; изделия творожные более 9% жирности.
44	Молоко и молочные напитки стерилизованные менее 2,5% и более 3,5% жирности; кисломолочные напитки менее 2,5% и более 3,5% жирности.
45	Готовые кулинарные блюда, не входящие в меню текущего дня, реализуемые через буфеты.

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

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

Виды контроля	Реализация	Периодичность контроля	Лица, проводящие контроль	Формы учета (регистрации) результатов контроля
Контроль за соответствием технологического процесса действующей нормативной и технической документации	Проверка подлинности и действительности через внешние реестры – декларация о соответствии - реестр Росаккредитации – ветеринарные сопроводительные документы – ВЕТИС «Меркурий». Сертификаты	Каждая партия	Зав. производств. Лыскова Е.В	Декларации, свидетельства и другие документы о качестве и безопасности продукции. Сертификат
Контроль соответствия видов и наименований поступившей продукции к партии, указанной в товаросопроводительной документации	Сравнение маркировки и данных из товаросопроводительной документации и требованиями контракта	Каждая партия	Зав. производств. Лыскова Е.В Отв. за питание Неовора Т.Н.	Сертификат
Контроль принадлежности продукции к партии, указанной в товаросопроводительной документации	Сравнение наименования продукции и товаросопроводительной документации	Каждая партия	Зав. производств. Лыскова Е.В	Накладная,

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	Зав. производств. Лысикова Е.В	Контракт Сертификат
Визуальный контроль за отсутствием явных признаков недоброкачества продукции	Осуществление контроля в соответствии с инструкцией по органолептической оценке доброкачества поступающих продуктов	Каждая партия	Зав. производств. Лысикова Е.В	Визуальный контроль

6.2. Производственный контроль на этапах технологического процесса.

Виды контроля	Реализация	Периодичность контроля	Лица, проводящие контроль	Формы учета (регистрации) результатов контроля
Контроль за соответствием технологического процесса действующей нормативной и технической документации	Контроль заказчика и учредителя при разработке технических документов	При составлении и документов	Директор Проценко А.Я.	Техкарты, ТТК и т.п.
Контроль за соблюдением точности технологического процесса – блок-схемы	Плакаты и наглядные пособия в производственных помещениях	Ежедневно	Ответственный по питанию Неговора Т.Н, Медицинский работник Фоменко Н.А.	Визуальный контроль
Определение контрольных критических точек и нормируемых показателей				
Хранение скоропортящейся пищевой продукции и продовольственного сырья	Контроль сроков и условий хранения пищевой продукции	ежедневно	Зав. производств. Лысикова Е.В	Журнал учета
	Контроль температуры и влажности на складе	ежедневно	Зав. производств. Лысикова Е.В	Журнал учета температуры и относительной влажности
	Контроль температуры холодильного оборудования	ежедневно	Ответственный по питанию Неговора Т.Н, Медицинский работник Фоменко Н.А.	Журнал учета температуры
Приготовление холодных закусок из сырых овощей	Соблюдение технологии приготовления блюд по технологическим картам	Каждый технологический цикл	Ответственный по питанию Неговора Т.Н,	Визуальный контроль
	Контроль обработки сырых овощей		Повар	

				Визуальный контроль
Приготовление изделий из мяса и рыбы	Соблюдение технологии приготовления блюд по технологическим документам	Каждый технологический цикл	Ответственный по питанию Неговора Т.Н.	Визуальный контроль
	Контроль достаточной термической обработки (контроль температуры в толще блюд)		Повар Повар	
Обработка посуды и инвентаря	Содержание действующих веществ дезинфицирующих средств в рабочих растворах	Ежедневно	Зам. по АХР Мауль Р.М.	Журнал
	Обработка инвентаря для сырой готовой продукции	Ежедневно	Медицинский работник Фоменко Н.А.	Журнал

Схемы производственных процессов.

6.3. Контроль качества и безопасности готовой продукции.

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

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

Вид контроля	Реализация (особенности, варианты)
--------------	------------------------------------

Наличие специально предназначенного или специально оборудованного транспортного средства.	Проверка условий содержания и эксплуатации специального транспорта.
Соблюдение правила товарного соседства при транспортировке пищевых продуктов.	Проверка соблюдение правил товарного соседства при приемке пищевых продуктов.
Санитарное содержание транспортного средства.	Обследование условий содержания транспортного средства.
Наличие личной медицинской книжки у водителя (экспедитора) с отметками о своевременном прохождении медицинских осмотров.	Проверка личных медицинских книжек.
Соблюдение условий транспортировки (температура, влажность) для каждого вида пищевых продуктов, для скоропортящихся продуктов – наличие охлаждаемого им изотермического транспорта.	Фотофиксация
Контроль за соблюдением сроков и условий хранения продуктов (температурный режим в складских помещениях).	Мониторинг температурного режима с фиксацией в специальном журнале.
Оценка загруженности складских помещений, объем работающего холодильного оборудования количеству принимаемых скоропортящихся, особо скоропортящиеся и замороженных продуктов.	Паспортизация складских помещений и учет поступающего пищевого сырья.
Контроль за соблюдением правила товарного соседства.	Визуальный контроль соблюдения правил товарного соседства при хранении пищевых продуктов.
Наличие измерительных приборов (термометры, психометры).	Оснащение за счет учредителей образовательной организации.

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

Виды контроля	Реализация	Периодичность контроля	Лица, проводящие контроль	Формы учета (регистрации) результатов контроля
Санитарно-техническое состояние помещений и оборудования	Контроль и приведение в соответствие требованиям нормативных правовых актов	2 раза в год	Зам. директора по АХР Мауль Р.М. Ответственный по питанию Неговора Т.Н.	Визуальный контроль журнал
Наличие санитарно-технического оборудования в достаточном количестве	Контроль и приведение в соответствие требованиям нормативных документов	1 раз в год	Зам. директора по АХР Мауль Р.М. Ответственный по питанию Неговора Т.Н.	Заявка
Контроль за соответствием объема и ассортимента вырабатываемой и реализуемой продукции расстановке технологического оборудования по ходу	Контроль учредителями за оснащением пищеблока и соответствием его количеству питающихся и мощности столовой.		Зам. директора по АХР Мауль Р.М.	

технологического процесса.				
Контроль санитарно-технического состояния систем водоснабжения и канализации.	В зоне ответственности учредителей и самих образовательных организаций.	В соответствии с правилами эксплуатации	Зам. директора по АХР Мауль Р.М.	Журнал Акт готовности школы к началу уч.года
Техническое состояние технологического, холодильного и торгово-технологического оборудования.		В соответствии с правилами эксплуатации	Зам. директора по АХР Мауль Р.М.	Журнал
Наличие условий для соблюдения правил личной гигиены (душевые, санузлы, раковины в цехах, мыло, полотенца и т.п.).		Ежедневно	Зам. директора по АХР Мауль Р.М.	Журнал

6.6. Контроль за санитарным состоянием помещений и оборудования.

Виды контроля	Реализация	Периодичность контроля	Лица, проводящие контроль	Формы учета (регистрации) результатов контроля
Контроль за содержанием пищеблока: производственных, складских и подсобных помещений, оборудования и инвентаря.	Использование средств экспресс-диагностики качества уборки и дезинфекции.	Ежедневно	Ответственный по питанию Неговора Т.Н, Медицинский работник Фоменко Н.А.	Журнал
Контроль за соблюдением санитарно-противоэпидемического режима на производстве: режима мытья и дезинфекции (санитарная обработка) помещений, оборудования, инвентаря, условия хранения и использования моющих и дезинфекционных средств.				
Лабораторные исследования смывов с оборудования, инвентаря, посуды (кухонной и столовой),	Договор с аккредитованной микробиологической лабораторией.	1 раз в год	Медицинский работник Фоменко Н.А.	Журнал

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).				
Инструментальный контроль температуры воды в моечных ваннах.	Наличие термометра для измерения температуры воды.	Ежедневно	Ответственный по питанию Неговора Т.Н.	Журналы
Проверка обеспеченности уборочным инвентарем, моющими и дезинфицирующими средствами и условий хранения, наличия запаса дезинфицирующих средств, наличия разделения уборочного инвентаря по назначению и его маркировка, правильность учета дезинфекционных работ в профилактических целях на объект.	Нормы обеспечения инвентарем, централизованный выбор средств дезинфекции, моющих, инструкции.	Ежедневно	Ответственный по питанию Неговора Т.Н. Медицинский работник Фоменко Н.А.	Журналы
Контроль за их эксплуатацией бактерицидных ламп – порядок и периодичность в МУ 2.3.975-00 «Применение ультрафиолетового бактерицидного излучения для обеззараживания воздушной среды помещений организаций пищевой промышленности, общественного питания и торговли продовольственными товарами».	Акт ввода в эксплуатацию бактерицидной установки или облучателя в журнале «Регистрации и контроля бактерицидной установки».	В соответствии и со сроками эксплуатации и	Медицинский работник Фоменко Н.А.	журнал

6.7. Контроль за состоянием производственной среды.

Виды контроля	Реализация	Периодичность контроля	Лица, проводящие контроль	Формы учета (регистрации)
---------------	------------	------------------------	---------------------------	---------------------------

				результатов контроля
<p>Проведение лабораторных и инструментальных исследований и измерений вредных и опасных производственных факторов на рабочих местах с установленными санитарными правилами:</p> <ul style="list-style-type: none"> - за содержанием вредных веществ в воздухе рабочей среды; - за микроклиматом производственных помещений; - за производственным шумом и вибрацией. 	<p>Учредителями образовательных организаций на основе централизованного заказа услуг по лабораторному и инструментальному исследованию параметров производственной среды.</p>	1 раз в год	Зам. директора по АХР Мауль Р.М.	Заявка

6.8. Контроль личной гигиены и обучения персонала.

Виды контроля	Реализация	Периодичность контроля	Лица, проводящие контроль	Формы учета (регистрации) результатов контроля
Контроль за наличием у персонала личных медицинских книжек.	Проверка личных медицинских книжек	1 раз в год	Медицинский работник Фоменко Н.А.	журнал
Контроль за своевременным прохождением предварительных, при поступлении, и периодических медицинских обследований, производством гигиенического обучения персонала.	Учет прохождения медицинских осмотров на бумажном и/или электронном носителях	1 раз в год	Медицинский работник Фоменко Н.А.	журнал
Контроль за наличием достаточного количества чистой санитарной и (или) специальной одежды, средств для мытья и дезинфекции рук.	Учет специальной одежды и средств для мытья и дезинфекции рук. Нормы обеспечения, выбор эффективных средств, централизация заказа.	1 раз в год	Зам. директора по АХР Мауль Р.М. Ответственный по питанию Неговора Т.Н.	Заявка
Ежедневный осмотр работников на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и	Регистрация ежедневных осмотров в гигиеническом журнале – п. 2.22. СанПиН 2.3/2.4.3590-20.	Ежедневно	Медицинский работник Фоменко Н.А.	Журнал

открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний. Термометрия.			Ответственный по питанию Неговора Т.Н.	
Обучение персонала.	Дополнительно: тестирование, онлайн инструктаж	По мере необходимости	Медицинский работник Фоменко Н.А. Ответственный по питанию Неговора Т.Н.	

6.9. В организации, в которой организуется питание детей, разрабатывается меню. Меню утверждается руководителем организации.

В случае привлечения предприятия общественного питания к организации питания детей в образовательной организации, меню должно утверждаться руководителем предприятия общественного питания, согласовываться руководителем организации, в которой организуется питание детей.

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.

Меню приготавливаемых блюд

Возрастная категория: от 1 года до 3 лет / 3-6 лет /7-11 лет /12 лет и старше

1 неделя понедельник								2 неделя понедельник							
№ рецепту ры	Прием пищи, наименование блюда	масса порции, г	Цена блюда, руб	Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал	№ рецепту ры	Прием пищи, наименование блюда	масса порции, г	Цена блюда, руб	Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал
				белки	жиры	углеводы						белки	жиры	углеводы	
Завтрак:								Завтрак:							
340	Омлет натуральный	150	44,23	12,68	17,97	3,24	225,45	413	Сосиски отварные	50	19,34	5,85	11,4	10,1	126,4
	Икра кабачковая	40	5,78	1,17	0,07	2,37	14,8	332	Макаронные изделия отварные	150	9,20	5,32	4,92	32,8	196,8
686	Чай с лимоном	200/12/7	4,43	0,25	0,05	6,61	27,9	587	Соус томатный	30	1,66	0,1	0,73	2,67	21
	Хлеб пшеничный	40	2,20	3,04	0,32	19,68	93,76	692	Кофейный напиток	200	2,24	1,14	0,66	6,82	37,8
										40	2,20	3,04	0,32	19,68	93,76
	Итого	449	56,64	17,14	18,41	31,9	361,91	698	Кисломолочный продукт (йогурт)	100	22,00	2,6	4,7	11,3	103
								Итого	570	56,64	18,05	22,73	83,37	578,76	
1 неделя вторник								2 неделя вторник							
№ рецепту ры	Прием пищи, наименование блюда	масса порции, г	Цена блюда, руб	Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал	№ рецепту ры	Прием пищи, наименование блюда	масса порции, г	Цена блюда, руб	Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал
				белки	жиры	углеводы						белки	жиры	углеводы	
Завтрак:								Завтрак:							
492	Плов из птицы	200	34,29	16,49	7,44	33,07	273,1	362	Пудинг из творога (запеченный) со сметаной	150/20	46,19	23,15	12,17	10,94	255,2
43	Салат из белокочанной капусты	30	2,88	0,75	3,45	3,12	42,85	685	Чай с сахаром	200/12	2,10	0,19	0,04	6,42	26,8
692	Кофейный напиток на молоке	200	6,77	3,87	2,86	11,19	86								
	Хлеб пшеничный	40	2,20	3,04	0,32	19,68	93,76	96	Хлеб пшеничный	30	1,65	2,28	0,24	14,76	70,32
97	Сыр "Российский" (порциями)	15	10,50	3,48	4,43	0	53,75			10	6,70	0,08	6,12	0,13	66
	Итого	485	56,64	27,63	18,50	67,06	549,46	Итого	422	56,64	25,7	18,57	32,25	418,32	
1 неделя среда								2 неделя среда							
№ рецепту ры	Прием пищи, наименование блюда	масса порции, г	Цена блюда, руб	Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал	№ рецепту ры	Прием пищи, наименование блюда	масса порции, г	Цена блюда, руб	Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал
				белки	жиры	углеводы						белки	жиры	углеводы	
Завтрак:								Завтрак:							
302	Каша вязкая молочная "Дружба"	250	23,14	6,25	7,35	30	211,13	302	Каша вязкая молочная рисовая	250	23,14	6,6	6,77	35,83	230,63
769	Булочка с повидлом	100	22,00	4	14	56	382	769	Булочка с повидлом	100	22,00	4	14	56	382
693	Какао с молоком	200	11,50	4,68	3,52	12,5	100,4	693	Какао с молоком	200	11,50	4,68	3,52	12,5	100,4
	Итого	550	56,64	14,93	24,87	98,50	693,53	Итого	550	56,64	15,28	24,29	104,33	713,03	
1 неделя четверг								2 неделя четверг							
№ рецепту ры	Прием пищи, наименование блюда	масса порции, г	Цена блюда, руб	Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал	№ рецепту ры	Прием пищи, наименование блюда	масса порции, г	Цена блюда, руб	Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал
				белки	жиры	углеводы						белки	жиры	углеводы	
Завтрак:								Завтрак:							
437	Гуляш	50/50	36,52	15,63	3,99	3,59	115,85	454	Котлеты мясо-картофельные по-киевски	80	29,09	15,25	3,54	10,67	135,57
508	Каша рассыпчатая гречневая	150	12,70	8,22	6,34	35,93	233,7	512	Рис припущенный	150	8,60	3,46	4,8	34,96	196,9
	Овощи свежие (помидоры)	30	3,67	0,33	0,06	1,14	6,4	588	Соус томатный с овощами	30	1,82	0,1	0,74	2,91	22,2
685	Чай с сахаром	200/12	2,10	0,19	0,04	6,42	26,8	686	Чай с лимоном	200/12/7	4,43	0,25	0,05	6,61	27,9
	Хлеб пшеничный	30	1,65	2,28	0,24	14,76	70,32			40	2,20	3,04	0,32	19,68	93,76
	Итого	522	56,64	26,65	10,67	61,84	453,07	97	Сыр "Российский" (порциями)	15	10,50	3,48	4,43	0	53,75
								Итого	534	56,64	25,58	13,88	74,83	530,08	
1 неделя пятница								2 неделя пятница							
№ рецепту ры	Прием пищи, наименование блюда	масса порции, г	Цена блюда, руб	Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал	№ рецепту ры	Прием пищи, наименование блюда	масса порции, г	Цена блюда, руб	Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал
				белки	жиры	углеводы						белки	жиры	углеводы	
Завтрак:								Завтрак:							
498	Котлеты рубленые из птицы	80	29,90	15,25	3,54	10,67	135,57	374	Рыба, тушеная в томате с овощами	80/55	28,83	14,47	8,3	7,04	164,8
520	Пюре картофельное	150	16,46	3,07	5,31	19,82	139,4	520	Пюре картофельное	150	16,46	3,07	5,31	19,82	139,4
	Зеленый горошек консервированный	30	5,84	0,88	0,05	1,78	11,1			25	7,05	0,52	0,09	2,55	13,06
692	Кофейный напиток	200	2,24	1,14	0,66	6,82	37,8	685	Чай с сахаром	200/12	2,10	0,19	0,04	6,42	26,8
	Хлеб пшеничный	40	2,20	3,04	0,32	19,68	93,76			40	2,20	3,04	0,32	19,68	93,76
	Итого	500	56,64	23,38	9,88	58,77	417,63	Итого	562	56,64	21,29	14,06	55,51	437,82	
соотношение				109,73	82,33	318,07	2475,60	соотношение				105,90	93,53	350,29	2678,01
				21,95	16,47	63,61	495,12					21,18	18,71	70,06	535,60
				31	1	4						1	1	4	

6.10. Контроль наличия технологических документов

Вид контроля	Реализация (особенности, варианты)
Наличие технологических карт, разработанных и утвержденных руководителем организации	Проверка 1 раз в год технологических карт. Проверка соответствия наименования блюд и кулинарных

	изделий, указываемых в меню их наименованиям, указанным в технологических документах.
--	---

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

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

Наименование форм учета и отчетности	Периодичность заполнения	Ответственное лицо
Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании	Ежедневно	Зав. производств. Лысикова Е.В
Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях	Ежедневно	Зав. производств. Лысикова Е.В
Журнал бракеража готовой пищевой продукции	Ежедневно	Зав. производств. Лысикова Е.В

		Медицинский работник Фоменко Н.А.
Журнал бракеража скоропортящейся (сырой) пищевой продукции	Ежедневно	Медицинский работник Фоменко Н.А.
Ведомость контроля за рационом питания	Ежедневно	Ответственный по питанию Неговора Т.Н.
Журнал аварийных ситуаций	По факту	Зам. директора по АХР Мауль Р.М.
Журнал учета прихода и расхода дезинфицирующих средств	По факту	Зав. производств. Лысикова Е.В.
Журнал дезинфекции столовой посуды и столовых приборов	Ежедневно	Ответственный по питанию Неговора Т.Н.
Журнал контроля исправности пищевого и холодильного оборудования на пищеблоке	По факту	Зам. директора по АХР Мауль Р.М.
Журнал контроля санитарного состояния помещений, оборудования и кух.инвентаря	Ежедневно	Ответственный по питанию Неговора Т.Н.
Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения	По факту	Медицинский работник Фоменко Н.А.
Журнал ежедневного осмотра 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 (гигиенический журнал)	Ежедневно	Медицинский работник Фоменко Н.А.
Отчет о внутренней проверке эффективности выполнения обеспечения безопасности пищевой продукции с учетом внедрения принципов ХАССП	1 раз в год	Директор А.Я. Проценко


Раздел 8. Перечень возможных аварийных ситуаций, связанных с остановкой производства, нарушениями технологических процессов, иных создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения ситуаций, при возникновении которых осуществляется информирование населения, органов местного самоуправления, органов, уполномоченных осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор

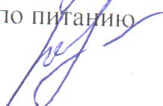
Перечень возможных аварийных ситуаций	Первоочередные мероприятия, направленные на ликвидацию	Ответственное должностное лицо	Органы и структуры, которые необходимо оповестить
---------------------------------------	--	--------------------------------	---

Сообщение о кишечном инфекционном заболевании, пищевом отравлении, связанном с употреблением изготовленных блюд (пищи)	Сообщить в Центр гигиены и эпидемиологии	Директор А.Я.Проценко	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 АХР Мауль Р.М.	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 АХР Мауль Р.М.	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	Зам. директора по АХР Мауль Р.М.	Служба, в соответствии с возникшей аварийной ситуацией
		Ответственный по питанию Неговора Т.Н.	
		Директор А.Я. Проценко	

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

Программу разработали:

Заместитель директора по АХР
Мауль Р.М. 

Ответственный по питанию
Неговора Т.Н. 

Согласовано: Специалист по кадрам Зозуля Т.В. 

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение средняя
общеобразовательная школа № 3 г. Сальска

П Р И К А З

01.09.2021

№ 141-1

Об утверждении Программы

производственного контроля

в МБОУ СОШ № 3 г. Сальска на 2021 г.

В соответствии с СанПиН "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" 2.3/2.4.3590-20, утверждёнными постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 № 32, и в целях организации производственного контроля школьной столовой МБОУ СОШ № 3 г. Сальска согласно раздела II. СП 2.3/2.4.3590-20 «Общие санитарно-эпидемиологические требования к предприятиям общественного питания, направленные на предотвращение вредного воздействия факторов среды обитания»

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Утвердить Программу производственного контроля на 2021 год (приложение 1).
2. Установить срок действия программы (п.1 настоящего приказа) до 01.01.2027 г.
3. Контроль за исполнением данного приказа оставляю за собой.

Директор МБОУ СОШ № 3 г. Сальска



А.Я. Проценко