

Утверждаю:



Директор школы

Кирилова Мария Сергеевна

«16» января 2024 г.

Программа производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий при организации питания в организации для детей и подростков с учетом принципов ХАССП

Наименование юридического лица, индивидуального предпринимателя	Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение средняя общеобразовательная школа села Вачелай Сосновоборского района Пензенской области
Ф.И.О. руководителя, контактный телефон	Кирилова Мария Сергеевна 89270968519
Юридический адрес	442592, Пензенская область, Сосновоборский район, село Вачелай, улица Школьная, 17
Фактический адрес	улица Школьная 17, село Вачелай, район Сосновоборский, Пензенская область, индекс 442592
ОГРН (ОГРНИП)	1055801512018
ИНН	5831003095
Места осуществления деятельности по организации питания детей и подростков (наименование организации, факт. адрес)	улица Школьная 17, село Вачелай, район Сосновоборский, Пензенская область, индекс 442592

Общие положения

1. Настоящая программа разработана в соответствии с требованиями Федерального закона от 30.03.1999г № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» и действующего санитарного законодательства с учетом принципов ХАССП. Использование принципов ХАССП заключается в контроле конечного продукта, определении контрольных критических точек и обеспечивает исполнение принципов контроля анализа опасностей на контрольных критических точках.

2. Производственный контроль – это контроль за соблюдением санитарных норм и правил, гигиенических нормативов и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий в процессе производства, хранения, транспортировки и реализации продукции, выполнения работ и оказания услуг индивидуальными предпринимателями и юридическими лицами в целях обеспечения безопасности и (или) безвредности для человека и среды обитания таких продукции, работ и услуг.

3. Целью производственного контроля является обеспечение безопасности и безвредности вредного влияния объектов производственного контроля для человека путем надлежащего выполнения санитарных правил, санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, организации и осуществления контроля за их соблюдением.

4. Объектами производственного контроля являются пищеблок, технологическое оборудование, технологические процессы, рабочие места, используемые для выполнения работ, оказания услуг.

5. Производственный контроль включает:

- Наличие официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью.

- Осуществление (организация) лабораторных исследований и испытаний.

- Организацию медицинских осмотров.

- Контроль за наличием сертификатов, санитарно - эпидемиологических заключений, иных документов, подтверждающих качество, безопасность сырья полуфабрикатов, готовой продукции и технологий их производства, хранения и утилизации в случаях, предусмотренных действующим законодательством.

- Ведение необходимой документации, установленной действующим законодательством.

- Своевременное информирование органов местного самоуправления, органов и учреждений государственной санитарно-эпидемиологической службы об аварийных ситуациях, нарушениях технологических процессов, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения.

- Визуальный осмотр специально уполномоченными должностными лицами (работниками) организации за выполнением санитарно противоэпидемических (профилактических) мероприятий, направленных на устранение выявленных нарушений.

6. Общее руководство и ответственность за осуществление производственного контроля возлагается на руководителя предприятия питания (образовательной организации).

7. Приказом руководителя назначаются ответственные лица за выполнение конкретных мероприятий программы.

8. Необходимые изменения, дополнения в программу производственного контроля вносятся при изменении: места фактического осуществления деятельности юридического лица (ИП); действующего санитарного законодательства; технологических процессов приготовления пищи; реконструкции помещений пищеблока; при ухудшении санитарно-эпидемиологической обстановке на объекте; наличии жалоб на качество питания и т.д.

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

1.ФЗ № 52 - ФЗ от 30.03.1999г «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»,

2. Федеральный закон от 17.09.1998г № 157-ФЗ «Об иммунопрофилактике инфекционных болезней»,
3. Федеральный закон от 02.01.2000г № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»,
4. СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»,
5. СП 2.2.3670-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям труда»;
6. СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»,
7. СанПиН 3.3686-21 «Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней»,
8. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»,
9. Приказ Минтруда России N 988н, Минздрава России N 1420н от 31.12.2020 «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»,
10. Приказ Минздрава России от 28.01.2021 N 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»,
11. ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки»,
12. ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»,
13. ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»,
14. ТР ТС 023/2011 «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей»,
15. Технический регламент ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию»,
16. ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»,
17. ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции»,
18. ТР ЕАЭС 040/2016 «О безопасности рыбы и рыбной продукции»,
19. Технический регламент ТР ЕАЭС 044/2017 «О безопасности упакованной питьевой воды, включая природную минеральную воду»,
20. МР 2.4.0242-21 «Методические рекомендации по обеспечению санитарно-эпидемиологических требований к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»,
21. МР 2.4.0180-20 «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях»,
22. МР 2.4.0179-20 «Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций»,
23. МР 2.4.5.0128-18 «Организация питания детей при проведении массовых мероприятий»,
24. МР 2.4.0162-19 «Особенности организации питания детей, страдающих сахарным диабетом и иными заболеваниями, сопровождающимися ограничениями в питании (в образовательных и оздоровительных организациях)»,
25. МР 2.3.6.0233-21 «Предприятия общественного питания. Методические рекомендации к организации общественного питания населения»,
26. ГОСТ Р 51705.1-2001 «Системы качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования».

Периодичность прохождения профессиональной гигиенической подготовки и медицинских осмотров

№ п/п	Наименование должности	Прохождение гигиенической подготовки	Прохождение медицинского осмотра
1	Все работники образовательной организации, не связанные с приготовлением и раздачей пищи	1 раз в 2 года	предварительный (при поступлении на работу) и периодический в соответствии с приказами Минздрава РФ (1 раз в год)
2	Все работники образовательной организации, связанные с приготовлением и раздачей пищи	1 раз в год	предварительный (при поступлении на работу) и периодический в соответствии с приказами Минздрава РФ (1 раз в год)

Список сотрудников, подлежащих периодическим медицинским осмотрам и профессиональной гигиенической подготовке

№ п/п	ФИО сотрудника	Занимаемая должность	№ личной медицинской книжки (ЛМК)	Дата прохождения медицинского осмотра	Дата прохождения гигиенической аттестации
1.	Вдовина Вера Михайловна	Повар	5161161	25.08.2023	10.07.2023
2.	Бозина Елена Николаевна	Кухонный работник	52307036	29.08.2023	22.08.2023

Перечень мероприятий по производственному контролю с учетом принципов ХАССП

Наименование объекта контроля	Кратность контроля	Ответственный исполнитель
Контрольная критическая точка – приемка сырья		
Входной контроль пищевой продукции и сырья: качество, безопасность, бракераж скоропортящейся продукции, наличие сопроводительной документации, условия доставки поступивших продуктов и продовольственного сырья	Каждая партия	
Контрольная критическая точка – хранение пищевой продукции и пищевого сырья		
Хранение пищевой продукции и продовольственного сырья: сроки годности, условия хранения	Ежедневно	
Параметры микроклимата в складских помещениях	Ежедневно	
Холодильное оборудование: исправность, общее состояние,	Ежедневно	

температурный режим		
Помещения пищеблока: состояние отделки стен, полов, потолков; кратность и качество уборки помещений	Ежедневно	
Состояние окон: контроль за проведением мытья, целостность стеклопакетов	2 раза в год, еженедельно	
Искусственное освещение: наличие и состояние осветительных приборов, целостность ламп	Ежемесячно	
Моющие и дезинфицирующие средства: наличие, контроль за качеством использования, хранением, приготовлением	Ежедневно	
Дератизация, дезинсекция	По мере необходимости, но не реже 1 раза в год	
Контрольная критическая точка – приготовление пищевой продукции		
Системы водоснабжения, водоотведения, отопления: общее состояние, работоспособность и т.д.	Ежедневно	
Система вентиляции	Обследование технического состояния системы вентиляции перед вводом здания в эксплуатацию, затем через 2 года после ввода в эксплуатацию, в дальнейшем не реже 1 раза в 10 лет	
Оборудование, инвентарь, столовая и кухонная посуда, приборы: наличие, достаточность, работоспособность, целостность, санитарное состояние, использование по назначению, условия мытья и хранения	Ежедневно	
Приготовление пищевой продукции: наличие сборников рецептов и технологических карт, соблюдение технологии приготовления блюд, поточность технологических процессов; температура готовности блюд	Каждый технологический цикл	
Суточная проба: отбор и хранение	Ежедневно каждое блюдо	
Контроль за состоянием здоровья сотрудников пищеблока	Ежедневно	
Знание работниками санитарного законодательства	По мере необходимости, но не реже 1 раза в год	
Контроль за прохождением медицинских осмотров и вакцинации	Предварительный медицинский осмотр (при поступлении на работу) и периодический 1 раз в год, вакцинации в соответствии с календарем прививок	

Контроль за прохождением гигиенического обучения и аттестации	При поступлении на работу, далее работники комплекса помещений для приготовления и раздачи пищи – ежегодно	
Контрольная критическая точка – реализация готовой продукции		
Наличие примерного утвержденного двухнедельного меню	Один раз в полугодие перед началом сезона	
Профилактика дефицита йода: контроль использования в пище йодированной поваренной соли	Ежедневно	
Витаминизация готовых блюд: контроль витаминизации третьих блюд; использование витаминизированных продуктов	Ежедневно	
Бракераж готовой продукции	Ежедневно каждое блюдо	
Ведение и анализ накопительной ведомости	Ведение – ежедневно, анализ – не реже 1 раз в 10 – 12 дней	

Перечень показателей, исследуемых лабораторно-инструментальными методами

№ п/п	Наименование объекта контроля	Контрольная критическая точка	Наименование показателя	Кратность отбора проб, количество проб (не менее)
1	Готовая продукция (напитки, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные и овощные блюда)	Контрольная критическая точка – приготовление пищевой продукции	Микробиологические показатели	1 раз в квартал, 2 блюда
2	Вода питьевая водопроводная	Контрольная критическая точка – приготовление пищевой продукции	Микробиологические показатели	2 раза в год, 1 проба
3	Вода питьевая водопроводная	Контрольная критическая точка – приготовление пищевой продукции	Химические показатели	1 раз в год, 1 проба
4	Объекты окружающей среды, инвентарь, оборудование	Контрольная критическая точка – приготовление пищевой продукции	Смывы на наличие БГКП	1 раз в год, 10 смывов
5	Объекты окружающей среды, инвентарь, оборудование	Контрольная критическая точка – хранение пищевой продукции и пищевого сырья	Смывы на наличие возбудителей иерсиниоза	1 раз в год, (февраль - март) 5 смывов
6	Объекты окружающей среды, инвентарь, оборудование	Контрольная критическая точка – приготовление пищевой продукции	Смывы на наличие яиц гельминтов	1 раз в год, 10 смывов
7	Готовая продукция (первое, второе и третье блюда)	Контрольная критическая точка – приготовление пищевой продукции	Физико-химические показатели	1 раз в год, 3 блюда

Перечень возможных аварийных ситуаций, нарушений создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию и меры по их устранению

Аварийная ситуация	Меры по устранению
Неудовлетворительные результаты производственного лабораторного контроля	Устранение факторов, повлекших за собой результаты.
Получение сообщений об инфекционном, паразитарном заболевании (острая кишечная инфекция, вирусный гепатит А, трихинеллез и др.), отравлении, связанном с употреблением изготовленных блюд	Внутреннее расследование причин. Карантинные мероприятия. Дополнительные мероприятия по дезинфекции Проведение лабораторного исследования.
Отключение электроэнергии на срок более 4-х часов	Приостановление деятельности организации. Ревизия хранившихся пищевых продуктов. Дополнительные санитарные мероприятия
Неисправность сетей водоснабжения	Приостановление деятельности организации, дополнительные санитарные мероприятия
Неисправность сетей канализации	Приостановление деятельности организации, дополнительные санитарные мероприятия
Неисправность холодильного оборудования	Ремонт оборудования, ревизия хранившихся пищевых продуктов, внесение изменений в меню, дополнительные санитарные мероприятия