МБОУ «СОШ №2 ст.Архонская»

Утверждаю:
Директор МБОУ «СОШ №2 ст.Архонская»
_____ Крутоголова Ю.В.
30.08.2021г.

ТИПОВАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ,

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

2021 г.

Наименование юридического лица:	Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Средняя общеобразовательная школа №2 ст.Архонская»
Ф. И. О. руководителя, телефон:	Крутоголова Юлия Васильевна, (8867 39 3-13-77)
Юридический адрес:	363120, ст.Архонская, ул. Некрасова,2
Фактический адрес:	363120, ст.Архонская, ул. Некрасова,2
Количество работников:	52 человека
Количество обучающихся:	459 человек
Свидетельство о государственной регистрации	15 000386079 от 21.05.2005
ОГРН	1021500981028
ИНН	1512012434
Лицензия на осуществление образовательной деятельности	№2181 от 23.07.2015

I. Общие положения

Настоящая программа разработана в соответствии с требованиями:

– Федерального Закона от 30.03.1999 г. №52 «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;

– Федерального Закона от 02.01.2000 г. №29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;

– ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»;

– санитарных правил СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»:

– Программы предварительных требований по безопасности пищевой продукции. Часть 2. Общественное питание. ГОСТ Р 56746-2015;

– иными актами согласно Приложения 1 «Перечня нормативно-правовых документов».

Программа ***устанавливает*** требования к обеспечению безопасности и пищевой продукции в процессе ее производства (изготовления) и организации ***производственного контроля на принципах ХАССП*** (анализа опасностей и критических контрольных точек (Hazard Analysis and Critical Control Points)), в частности:

- контроля качества и безопасности сырья и компонентов, в том числе условий их хранения и соблюдения сроков годности;
- контроля производства продукции по ходу технологического процесса;
- контроля соблюдения санитарно-эпидемиологического режима;
- контроля соблюдения персоналом личной гигиены.

Карта реализации принципов ХАССП в разделах программы производственного контроля

№ п/п	Разделы программы производственного контроля (Санитарные правила СП 1.1.1058-01)	Процедуры, основанные на принципах ХАССП (п. 3 ст. 10 ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»)
1.	**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	*– проведение контроля за продовольственным (пищевым) сырьем, технологическими средствами, упаковочными материалами, изделиями, используемыми при производстве (изготовлении) пищевой продукции, а также за пищевой продукцией*

№ п/п	Разделы программы производственного контроля (Санитарные правила СП 1.1.1058-01)	Процедуры, основанные на принципах ХАССП (п. 3 ст. 10 ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»)
	отношении которых необходима организация лабораторных исследований и испытаний, с указанием точек, в которых осуществляется отбор проб (проводятся лабораторные исследования и испытания), и периодичности отбора проб (проведения лабораторных исследований и испытаний)	*средствами, обеспечивающими необходимые достоверность и полноту контроля.*
2.	**Раздел 6.** Мероприятия, предусматривающие обоснование безопасности для человека и окружающей среды продукции и технологии ее производства, критериев безопасности и (или) безвредности факторов производственной и окружающей среды и разработка методов контроля, в том числе при хранении, транспортировке, реализации и утилизации продукции, а также безопасности процесса выполнения работ, оказания услуг	*– соблюдение условий хранения и перевозки (транспортирования) пищевой продукции;* *– прослеживаемость пищевой продукции;* *– выбор необходимых для обеспечения безопасности пищевой продукции технологических процессов производства (изготовления) пищевой продукции;* *– 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 функционированием технологического оборудования; содержания производственных помещений, технологического оборудования и инвентаря;* *– 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;* *– содержание производственных помещений, технологического оборудования и инвентаря, используемых в процессе производства (изготовления) пищевой продукции, в состоянии, исключающем*

№ п/п	Разделы программы производственного контроля (Санитарные правила СП 1.1.1058-01)	Процедуры, основанные на принципах ХАССП (п. 3 ст. 10 ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»)
		загрязнение пищевой продукции; *– выбор способов и обеспечение соблюдения работниками правил личной гигиены в целях обеспечения безопасности пищевой продукции.*
3.	**Раздел 7.** Перечень форм учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля.	*– обеспечение документирования информации о контролируемых этапах технологических операций и результатов контроля пищевой продукции;* *– ведение и хранение документации на бумажных и (или) электронных носителях, подтверждающей соответствие произведенной пищевой продукции требованиям, установленным техническим регламентом и (или) техническими регламентами Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции.*

Целью производственного контроля МБОУ «СОШ №2 ст.Архонская» является обеспечение соответствия качества выпускаемой пищевой продукции требованиям действующих санитарных правил гигиенических нормативов и нормативно-правовых актов.

Программа устанавливает требования к обеспечению безопасности готовой пищевой продукции (кулинарных блюд) на всех этапах ее производства (изготовления), определяет критические и контрольно-критические точки с целью предупреждения и контроля недопущения возникновения рисков и угроз для потребителя.

Задачи организации:

1. Обеспечение стабильности качества продукции на всех этапах ее жизненного цикла.
2. Постоянное стремление к повышению качества и безопасности пищевой продукции.
3. Повышение эффективности пользования ресурсов.
4. Сбор и сохранность документов подтверждающих качество происхождения продукции, своевременная регистрация контролируемых параметров технологических процессов, обеспечение прослеживаемости и от начального этапа до конечного получения готового блюда с целью предоставления потребителю и контролирующим органам подтверждения соответствия продукции установленным требованиям действующим стандартам и нормативам.

Основными методами реализации задач в области качества и безопасности продукции являются:

1. Персональная ответственность всех работников предприятия (чья деятельность связана с приготовлением и раздачей пищи) за качество продукции перед потребителем.
2. Постоянная работа с поставщиками пищевого сырья с целью улучшения качества и безопасности поставляемой продукции.
3. Совершенствование форм и методов организации производства, повышение уровня культуры производства пищевой продукции.
4. Повышение уровня знаний и профессионального мастерства сотрудников, чья деятельность связана с приготовлением и раздачей пищи.
5. Совершенствование предупреждающих действий и управление ими с целью обеспечения требования но безопасности и качества продукции.

При разработке программы производственного контроля «СОШ №2 ст.Архонская» использована официально изданная литература, согласно перечня Приложение № 1.

Приложения к программе производственного контроля указаны в ***Реестре приложений к программе производственного контроля.***

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

• Федеральный закон от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» - статья 32. Производственный контроль;

• Федеральный закон от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» - статья 22. Требования к организации и проведению производственного контроля за качеством и безопасностью пищевых продуктов, материалов и изделий;

• ТР ТС 021/2011. Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» - статья 10. Обеспечение безопасности пищевой продукции в процессе ее производства (изготовления), хранения, перевозки (транспортирования), реализации;

• СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» – пункт 2.1.;

• СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»

• СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»;

• СП 1.1.1058-01. 1.1. «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением Санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»;

• ГОСТ Р 56671-2015 «Рекомендации по разработке и внедрению процедур, основанных на принципах ХАССП»;

• ГОСТ Р ИСО 22000-2019. «Системы менеджмента безопасности пищевой продукции. Требования к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции»;

• ГОСТ Р 51705.1-2001 «Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП»;

• 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».

Приложение № 1 / Перечень основных нормативных правовых актов в сфере обеспечения питания детей в образовательных организациях

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

№ п/п	Фамилия, имя, отчество	Занимаемая должность	Область ответственности
1.	Дзодзиева Ляна Хаджибатыровна	Медсестра	Контроль соблюдения санитарно-эпидемиологического режима, координатор группы
2.	Кузнецова Алла Александровна	Ответственный по питанию	Контроль качества и безопасности сырья и компонентов, в том числе условий их хранения и соблюдения сроков годности
3.	Елоева Алла Константиновна	Заведующая производством	Контроль производства продукции по ходу технологического процесса и соблюдения персоналом личной гигиены
4.	Малышева Анна Михайловна	Председатель общешкольного родительского комитета	

Приложения к Разделу № 2:

Приложение № 2 / Приказ о назначении лиц, ответственных за осуществление производственного контроля

Приложение ***№ 3 / Должностная инструкция ответственного за осуществление производственного контроля***

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 (проведения лабораторных исследований и испытаний)

Виды опасных факторов, которые сопряжены с производством продуктов питания, начиная с получения сырья, до конечного потребления, включая все стадии жизненного цикла продукции (обработку, переработку, хранение и реализацию) с целью выявления условий возникновения потенциального риска (рисков) и установления необходимых мер для их контроля.

Биологические опасности. Источниками биологических опасных факторов могут быть: люди; помещения; оборудование; вредители; неправильное хранение и вследствие этого рост и размножение микроорганизмов; воздух; вода; земля; растения.

Химические опасности. Источниками химических опасных факторов могут быть: люди; растения; помещения; оборудование; упаковка; вредители.

Физические опасности. Физические опасности – наиболее общий тип опасности, который может проявляться в пищевой продукции, характеризующийся присутствием инородного материала.

Перечень потенциально опасных факторов

№ п/п	Наименование опасного фактора	Краткая характеристика
1. МИКРОБИОЛОГИЧЕСКАЯ ОПАСНОСТЬ		
1.	КМАФАнМ (Количество мезофильно-аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов)	Косвенный показатель, указывающий на возможность микробиологической порчи, зараженность патогенными микроорганизмами. Учитывается при оценке санитарного состояния тары, оборудования и рук персонала, а также при санитарной оценке воды, сырья, вспомогательных материалов, готовой продукции.
2.	БГКП - бактерии группы кишечной палочки	Косвенный показатель, указывающий на вероятность фекальных заражений. Определяет степень загрязнения оборудования, инвентаря, сырья, вспомогательных материалов,

№ п/п	Наименование опасного фактора	Краткая характеристика
		готовой продукции, воды.
3.	E. coli (Кишечная палочка)	Энтеробактерии, встречаются патогенные варианты. Является косвенным показателем фекального загрязнения. Учитывается при оценке санитарно-гигиенического состояния производства, качества проведенной дезинфекции, санитарного благополучия воды, сырья и готовой продукции.
4.	Бактерии рода Proteus (Протей)	Показатель санитарного состояния оборудования и тары, указывает на задержку и гнилостную порчу сырья. При высокой степени обсеменения продукта может вызвать пищевые токсикоинфекции.
5.	Enterococcus (Энтерококки)	Второй, после БГКП, санитарно-показательный микроорганизм.
6.	Salmonella (Сальмонеллы)	Входят в группу патогенных микроорганизмов. Заболеваемость людей сальмонеллезом продолжает оставаться высокой во всех странах мира. Источником сальмонеллезной инфекции для человека являются пищевые продукты, контаминированные сальмонеллами.
7.	Yersinia enterocolitica (Иерсинии)	Патогенная бактерия. Относится к тому же семейству, что и E. coli. Это повсеместно распространенный микроорганизм. Он как Listeria, имеет способность к росту при низкой температуре, выделяет энтеротоксины. Основной источник патогенов типа Yersinia - вода.
8.	Listeria monocytogenes (патогенная листерия)	Листерии широко распространены в почве, растениях и фекалиях животных. Способны размножаться при температуре от минус 0,1 °С до плюс 44°С. Листериоз характеризуется высокой смертностью, протекает по типу менингитов. Особенно опасен для беременных, смертность новорожденных более 70%.
9.	S. aureus (стафилококки)	Практически все связанные со стафилококком медицинские проблемы подразумевают присутствие именно золотистого стафилококка. При попадании в клетку бактерии золотистого стафилококка вызывают аллергические и воспалительные реакции, выделяемые ими ферменты действуют против иммунитета клеток,

№ п/п	Наименование опасного фактора	Краткая характеристика
		парализуя их, и тем самым они открывают доступ в организм другим инфекциям. Выделяемые в процессе жизнедеятельности клеток золотистого стафилококка яды вызывают тяжелейшие отравления и даже токсический шок. При этом они прекрасно подстраиваются под любые антибиотики и даже нейтрализуют их действие.
10.	Психротрофные микроорганизмы (pseudomonas, дрожжи, плесневые грибы, микрококки)	Вызывают порчу сырья, вспомогательных материалов, готовой продукции при холодильном хранении (от + 1°С до + 10°С).
2. ХИМИЧЕСКАЯ ОПАСНОСТЬ		
11.	Токсичные элементы	Свинец (РЬ), мышьяк (As), кадмий (Cd), ртуть (Hg), хром (Сг), олово (Sn), медь (Си), цинк (Zn). При превышении допустимых уровней наблюдаются специфические симптомы отравления. Свинец оказывает вредное воздействие на обмен веществ на клеточном уровне. Ртуть (особенно органическая) обладает высокой токсичностью, поражает нервную систему. Биологические последствия отравления ртутью выражаются в мутагенном, тератогенном, эмбриотоксическом действии. Кадмий очень медленно выводится из организма, вызывает хронические отравления. Может привести к нарушению функции почек, утрате обоняния.
12.	Радионуклиды	Цезий-137, стронций-90. Попадая в организм радионуклиды занимают место необходимого нам кальция в костях, нарушая их структуру.
13.	Гистамин	Гистамин образуется в результате жизнедеятельности некоторых бактерий, образующих энзим гексидиндскарбоксилазу. Как только образуется энзим гексидиндекарбоксилаза, он индуцирует образование гистамина, даже если бактерии уже неактивны. Токсин образуется чаще в результате порчи продукта при длительном хранении продукции при относительно низкой температуре. Образование гистамина характерно для отдельных видов рыб - тунца, скумбрии, лосося, сельди. Гистамин вызывает отравления, аллергические реакции.

№ п/п	Наименование опасного фактора	Краткая характеристика
14.	Нитрозамины	Сумма НДМА и НДЭА.
15.	Пестициды	Гексахлорциклогексан (a, i, y - изомеры), Алдрин, ДДТ и его метаболиты, 2,4-D кислота, се соли и эфиры. Гептахлор. Токсическое воздействие пестицидов проявляется в нарушении центральной нервной системы, патологии желудочно-кишечного тракта.
16.	Полихлорированные бифенилы, диоксины, диоксинподобные ПХБ	Сложная смесь дифенилов, имеющих разную степень хлорирования. Признаками отравления являются; похудание, пигментация ногтей и кожи, головная боль, воспаление слизистой, увеличение лимфоузлов, дегенеративные изменения печени, нервной системы.
17.	Элементы моющих, дератизационных и др. средств	Остаточное количество хлорной извести, хлорамина и т.д. Неблагоприятные органолептические показатели. При значительных количествах возможны отравления.
18.	Нитраты	Нитраты из овощей, фруктов либо зерновых в условиях влажности и тепла или в процессе пищеварения в кишечнике человека под действием микрофлоры толстой кишки превращаются в нитритные соединения. Эти вещества в большом количестве опасны для здоровья человека.
19.	Микотоксины (в том числе: Афлатоксин В 1; Афлатоксин М 1; охратоксин А; фумонизины; патулин; зеараленон; Т-2 токсин; фикотоксин).	Микотоксины - продукты жизнедеятельности плесневых грибков - большинство из них опасно при регулярном воздействии, кроме того, они обладают способностью накапливаться в органах и тканях, постепенно отравляя организм. Микотоксины являются природными загрязнителями зерна, злаковых, бобовых, семян подсолнечника, а также овощей и фруктов.
20.	Антибиотики	Антибиотики используются в животноводстве и при обработке овощей и фруктов. Проблема содержания антибиотиков в продуктах относится как к животным, так и к растительным продуктам.
3. ФИЗИЧЕСКИЕ ОПАСНОСТИ		
21.	Птицы, грызуны, насекомые, отходы их жизнедеятельности	Эта группа характеризуется тем, что места их локализации и их экскременты труднодоступны.
22.	Металлопримеси	Элементы технологического оснащения. Продукты износа машин и оборудования, в т. ч. металлические осколки. Опилки

№ п/п	Наименование опасного фактора	Краткая характеристика
		металлического происхождения, кусочки электрического провода и др.
23.	Осколки стекла	Электрические лампы, плафоны.
24.	Личные вещи персонала	Пуговицы, серьги, украшения, расчески, мелкие вещи личного пользования и др.
25.	Строительные материалы	Штукатурка, краска, кусочки дерева и др.

Перечень контрольных критических точек, лабораторных исследований и испытаний, точек, в которых осуществляется отбор проб, и периодичности отбора проб

№ п/п	Контрольные критические точки	Лабораторные исследования и испытания	Виды БИО, ХИМ, ФИЗ опасностей, которые будут определяться	Точки отбора проб	Периодичность отбора проб
1.	**ККТ №1** Приемка сырья	**Экспертиза** (санитарно-эпидемиологическая, ветеринарно-санитарная) **поступающих сырья и пищевых продуктов силами Заказчика, учредителей образовательной организации**	**БИО, ХИМ, ФИЗ**	1 проба каждого вида пищевого продукта	1 раз в квартал **на основе централизованного заказа услуг** по лабораторному и инструментальному исследованию.
2.	**ККТ №2** Хранение поступающего пищевого сырья	Исследования смывов на наличие яиц гельминтов	**БИО**	10 смывов Оборудование, инвентарь, тара, руки, спецодежда персонала, сырые пищевые продукты (рыба, мясо, зелень)	1 раз в год
3.	**ККТ №3** Обработка яиц перед употреблением в	Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-	**БИО**	1 смыв	1 раз в год

№ п/п	Контрольные критические точки	Лабораторные исследования и испытания	Виды БИО, ХИМ, ФИЗ опасностей, которые будут определяться	Точки отбора проб	Периодичность отбора проб
	производстве	показательной микрофлоры (БГКП)			
4.	**ККТ №4** Приготовление мясного, рыбного фарша	Микробиологические исследования проб готовых блюд на соответствие требованиям санитарного законодательства	**БИО**	2-3 пробы исследуемых полуфабрикатов и начинки	1 раз в квартал
5.	**ККТ №5** Приготовление начинки				
6.	**ККТ №6** Обработка овощей, зелени, фруктов	Микробиологические исследования смывов на наличие возбудителей иерсиниозов	**БИО**	5-10 смывов Оборудование, инвентарь в складах хранения овощей, цехе обработки овощей	1 раз в год
7.	**ККТ №7** Обработка гастроемкостей для доставки готовых блюд	Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП)	**БИО**	9 смывов	1 раз в год
8.	**ККТ №8** Порционирование готовой продукции (блюд)	Микробиологические исследования проб готовых блюд на соответствие требованиям санитарного законодательства	**БИО**	2-3 блюда исследуемого приема пищи Салаты, сладкие блюда, напитки, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные блюда	1 раз в квартал

Обязательные мероприятия

МР 2.3.6.0233-21. 2.3.6. «Методические рекомендации к организации общественного питания населения. Методические рекомендации», приложение № 6 «Рекомендуемая номенклатура, объем и периодичность проведения

лабораторных и инструментальных исследований в организациях питания образовательных учреждений»:

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

Вид исследований	Объект исследования (обследования)	Количество, не менее	Кратность, не реже
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	Дезинфицирующее средство	2	1 раз в год

Дополнительные (рекомендуемые) мероприятия

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

Вид исследований	Объект исследования (обследования)	Количество, не менее	Кратность, не реже
Экспертиза (санитарно-эпидемиологическая, ветеринарно-санитарная) **поступающих сырья и пищевых продуктов силами Заказчика, учредителей образовательной организации – п.п. 1 п. 1, п. 3 ст. 94 Федерального закона № 44-ФЗ**	Поступающие пищевые продукты, сырье	1 проба каждого вида пищевого продукта	1 раз в квартал **на основе централизованного заказа услуг** по лабораторному и инструментальному исследованию.

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

Вид исследований	Объект исследования (обследования)	Количество, не менее	Кратность, не реже
Контроль показателей качества поступающих пищевых продуктов			
Определение свежести и доброкачественности мяса	Мясо	1 проба каждого вида пищевого продукта	Каждая поступающая партия пищевых продуктов
Определение свежести и доброкачественности рыбы	Рыба		
Определение свежести и доброкачественности молока	Молоко		
Определение нитратов в растительных пищевых продуктах	Овощи и фрукты, зелень		
Контроль показателей качества готовых блюд			
Качество термической обработки мясных и рыбных изделий	Мясные и рыбные изделия	Каждый вид блюд	Каждый прием пищи
Определение массы порции готового блюда	Готовая пища	Каждый вид блюд	Каждый прием пищи
Определение температуры готовых блюд	Готовая пища	Каждый вид блюд	Каждый прием пищи
Контроль правильности обработки рук работников пищевых предприятий			
Контроль правильности обработки рук персонала – определение остаточного хлора на поверхности рук	Руки персонала, находящегося на смене	Работники, по инструкции обрабатывающие руки дезинфекционными средствами	Каждую смену
Контроль показателей санитарного состояния пищевого объекта			
Общая микробная обсемененность	Объекты питания	5 проб	Каждую смену
Определение суммарного загрязнения	Объекты питания	5 проб	Каждую смену
Качество мытья столовой посуды, приборов	Столовая посуда, приборы	10 проб	Каждый прием пищи

Вид исследований	Объект исследования (обследования)	Количество, не менее	Кратность, не реже
Определение концентрации растворов технических щелочных моющих средств	Вода в моечных ваннах	1 проба	Каждый прием пищи
Определение концентрации растворов синтетических моющих средств	Вода в моечных ваннах	1 проба	Каждый прием пищи
Определение температуры воды в моечных ваннах	Вода в моечных ваннах	1 проба	Каждый прием пищи

Приложение к разделу №3

Приложение ***№ 4 / Перечень контрольных критических точек.***

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

Приложение № 6 / Протоколы лабораторных исследований

Приложение № 7 / Методы экспресс-анализа, Протоколы лабораторных исследовании, применяемые при осуществлении производственного контроля

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

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

№ п/п	Наименование вредных и (или) опасных производственных факторов	Периодичность осмотров	Участие врачей-специалистов	Лабораторные и функциональные исследования
23	**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, общественного питания, на пищеблоках всех учреждений и организаций)	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 эпидпоказаниям. Исследования на гельминтозы при поступлении на работу и в дальнейшем - не реже 1 раза в год либо по эпидпоказаниям Мазок из зева и носа на наличие патогенного стафилококка при поступлении на работу, в дальнейшем - по медицинским и эпидпоказаниям.
25	**Работы в организациях, деятельность которых связана с воспитанием и обучением детей**	1 раз в год	Врач-оториноларинголог Врач-дерматовенеролог Врач-стоматолог	Исследование крови на сифилис Мазки на гонорею при поступлении на работу Исследования на носительство возбудителей кишечных инфекций и серологическое обследование на брюшной

№ п/п	Наименование вредных и (или) опасных производственных факторов	Периодичность осмотров	Участие врачей-специалистов	Лабораторные и функциональные исследования
				тиф при поступлении на работу и в дальнейшем - по эпидпоказаниям Исследования на гельминтозы при поступлении на работу и в дальнейшем - не реже 1 раза в год либо по эпидпоказаниям.

Приказ Минздрава РФ от 29.06.2000 № 229

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

Профессиональная гигиеническая подготовка проводится при приеме на работу и в дальнейшем с периодичностью – **1 раз в год.**

Профессиональная гигиеническая подготовка проводится непосредственно в организациях, деятельность которых связана с производством, хранением, транспортировкой и реализацией пищевых продуктов, или дистанционно.

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

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

№ п/п	Фамилия, имя, отчество работника	Возраст (дата рождения)	Пол	Наименование должности (профессии)	Структурное подразделение
1	2	3	4	5	6
	Елоева Алла Константиновна	09.12.1968	ж	Повар	Техперсонал
	Газанова Раиса Борисовна	30.09.1970	ж	Пом.повара	Техперсонал

	Ярметова Диляра Абдулакимовна		ж	Кухработники	Техперсонал

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

Перечень услуг при организации питания детей:
- организация горячего питания;
- питание детей с ограниченными возможностями здоровья;
- организация дополнительного питания;
- организация диетического питания детей...

Пищевая продукция, которая не допускается при организации питания детей – приложение № 6 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20 –

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

Приложение к разделу №4

Приложение № 8 / Учет медицинских осмотров и гигиенической аттестации – с перечнем должностей и графиком

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

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

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

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

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

г) контроль соответствия упаковки и маркировки товара требованиям санитарных правил и технических регламентов;

д) визуальный контроль за отсутствием явных признаков недоброкачественности продукции.

Вид контроля	Реализация
Контроль наличия и правильности оформления товаросопроводительной документации (декларации о соответствии, товарно-транспортные накладные; ветеринарные сопроводительные документы).	Проверка подлинности и действительности через внешние реестры – декларации о соответствии – реестр Росаккредитации https://fsa.gov.ru/, ветеринарные сопроводительные документы – ВЕТИС «Меркурий» https://mercury.vetrf.ru/pub/operatorui?_action=checkVetDocument
Контроль соответствия видов и наименований поступившей продукции (товара) маркировке на упаковке и товаросопроводительной документации.	Сравнение маркировки и данных из товаросопроводительной документации и требованиями контракта.
Контроль принадлежности продукции к партии, указанной в товаросопроводительной документации.	Сравнение наименования продукции и товаросопроводительной документации.
Контроль соответствия упаковки и маркировки товара требованиям санитарных правил и технических регламентов.	Сравнение состояния упаковки и маркировки товара требованиям санитарных правил и технических регламентов

Вид контроля	Реализация
Визуальный контроль за отсутствием явных признаков недоброкачественности продукции.	Инструкция по органолептической оценке доброкачественности поступающих пищевых продуктов.

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

а) контроль за соответствием технологического процесса действующей нормативной и технической документации;

б) контроль за соблюдением поточности технологического процесса – блок-схемы;

в) определение контрольных критических точек и нормируемых показателей.

Вид контроля	Реализация (особенности, варианты)
Контроль за соответствием технологического процесса действующей нормативной и технической документации	Контроль заказчика и учредителей при разработке технических документов (техкарты, ТТК и т.п.)
Контроль за соблюдением поточности технологического процесса – блок-схемы	Плакаты в производственных помещениях
Определение контрольных критических точек и нормируемых показателей	Предельные значения параметров, контролируемых в критических контрольных точках – *№ 14 / Предельные значения параметров, контролируемых в критических контрольных точках*
Контроль за выполнением порядка обращения с отходами	Выполнение *№ 46 / Инструкция по обращению с отходами V класса опасности «Пищевые отходы кухонь и организаций общественного питания несортированные»,* учет в журналах *№ 47 / Состав образующихся видов отходов, подлежащих учету* и *№ 48 / Данные учета переданных другим лицам или полученных от других лиц отходов*
Контроль за последовательностью и поточностью технологических операций производства (изготовления) пищевой продукции с целью исключения загрязнения продовольственного (пищевого) сырья и пищевой продукции	*Выполнение № 49 / Схема последовательности и поточности технологических операций производства (изготовления) пищевой продукции:* – поток персонала, от места входа до комнаты персонала, в уличной одежде; – поток персонала, до производственных помещений, в рабочей

Вид контроля	Реализация (особенности, варианты)
	одежде; – поток сырья, на склад, и производство; – движения заготовок (от мест первичной обработки – мойки, чистки, до мест основной обработки – варки, нарезки); – поток готовой продукции (от места кулинарной обработки, до потребителя); – поток грязной посуды от потребителя в мойку; – потоки чистой посуды; – потоки отходов производства (от места сбора отходов, до выхода из здания).

<u>Приложения к разделу № 5:</u>

Приложение ***№ 9 / Перечень пищевой продукции, которая не допускается при организации питания детей***
Приложение ***№ 10 / Результаты подтверждения соответствия пищевой продукции в ходе плановых и внеплановых мероприятий по государственному надзору***

Изготовление продукции производится в соответствии с ассортиментом, утвержденным руководителем организации – п. 2.8. СанПиН 2.3/2.4.3590-20:

Приложение № 11 / Схемы контролируемых этапов технологических операций и пищевой продукции на этапах ее производства (изготовления)» - <u>разделы 24 -30, Блок-схемы 24-30</u>

Приложение № 14 / Предельные значения параметров, контролируемых в критических контрольных точках

Приложение № 46 / Инструкция по обращению с отходами V класса опасности «Пищевые отходы кухонь и организаций общественного питания несортированные»

Приложение № 47 / Состав образующихся видов отходов, подлежащих учету.

Приложение № 48 / Данные учета переданных другим лицам или полученных от других лиц отходов

№ 49 / Схема последовательности и поточности технологических операций производства (изготовления) пищевой продукции.

5.3. Контроль качества и безопасности готовой продукции:

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

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

в) лабораторный контроль готовой продукции по микробиологическим показателям.

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

Приложение № 15 / Инструкция по органолептической оценке пищевых продуктов, не требующих кулинарной обработки.

Приложение № 16 / Инструкция по отбору суточной пробы.

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

а) наличие специально предназначенного или специально оборудованного транспортного средства;

б) соблюдение правила товарного соседства при транспортировке пищевых продуктов;

в) санитарное содержание транспортного средства;

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

д) соблюдение условий транспортировки (температура, влажность) для каждого вида пищевых продуктов, для

скоропортящихся продуктов – наличие охлаждаемого или изотермического транспорта.

е) контроль за соблюдением сроков и условий хранения продуктов (температурный режим в складских помещениях);

ж) оценка загруженности складских помещений, объем работающего холодильного оборудования количеству принимаемых скоропортящихся, особо скоропортящихся и замороженных продуктов;

з) контроль за соблюдением правила товарного соседства;

и) наличие измерительных приборов (термометры, психрометры);

к) контроль условий реализации готовой пищи;

л) контроль сроков реализации пищи.

Вид контроля	**Реализация (особенности, варианты)**
Наличие специально предназначенного или специально оборудованного транспортного средства.	Проверка условий содержания и эксплуатации специального транспорта – *Приложение № 17 «Инструкция по приему пищевой продукции на пищеблок», Приложение № «Инструкция по фотофиксации мероприятий производственного контроля и размещении в групповом чате образовательной организации»*.
Соблюдение правила товарного соседства при транспортировке пищевых продуктов.	Проверка соблюдения правил товарного соседства при приемке пищевых продуктов – *Приложение № 17 «Инструкция по приему пищевой продукции на пищеблок», Приложение № 19 «Инструкция по фотофиксации мероприятий производственного контроля и размещении в групповом чате образовательной организации»*.
Санитарное содержание транспортного средства.	Обследование условий содержания транспортного средства – *Приложение № 17 «Инструкция по приему пищевой продукции на пищеблок», Приложение № 19 «Инструкция по фотофиксации мероприятий производственного контроля и размещении в групповом чате образовательной организации»*.
Наличие личной медицинской книжки у водителя (экспедитора) с отметками о своевременном прохождении медицинских осмотров.	Проверка личных медицинских книжек, в том числе через Реестр ЛМК https://lmk.cgon.ru/ и (или) приложения на смартфоне ЛМКонтроль

Вид контроля	Реализация (особенности, варианты)
Соблюдение условий транспортировки (температура, влажность) для каждого вида пищевых продуктов, для скоропортящихся продуктов – наличие охлаждаемого или изотермического транспорта.	*Приложение № 17 «Инструкция по приему пищевой продукции на пищеблок», Приложение № 19 «Инструкция по фотофиксации мероприятий производственного контроля и размещении в групповом чате образовательной организации».*
Контроль за соблюдением сроков и условий хранения продуктов (температурный режим в складских помещениях).	Мониторинг температурного режима с фиксацией в специальном журнале – *Приложение № 17 «Инструкция по приему пищевой продукции на пищеблок», Приложение № 19 «Инструкция по фотофиксации мероприятий производственного контроля и размещении в групповом чате образовательной организации».*
Оценка загруженности складских помещений, объем работающего холодильного оборудования количеству принимаемых скоропортящихся, особо скоропортящихся и замороженных продуктов.	Паспорт складских помещений и учет поступающего пищевого сырья

Приложение № 17 / Инструкция по приему пищевой продукции на пищеблок

Приложение № 18 / Паспорт складских помещений

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

5.5. Контроль за санитарно-техническим состоянием помещений и оборудования:

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

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

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

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

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

Вид контроля	Реализация (особенности, варианты)

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

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

5.6. Контроль за санитарным содержанием помещений и оборудования:

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

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

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

г) инструментальный контроль температуры воды в моечных ваннах;

д) проверка обеспеченности уборочным инвентарем, моющими и дезинфицирующими средствами и условий их

хранения, наличия запаса дезинфицирующих средств, наличия разделения уборочного инвентаря по назначению и его маркировка, правильность учета дезинфекционных работ в профилактических целях на объекте;

е) контроль за их эксплуатацией бактерицидных ламп – порядок и периодичность в МУ 2.3.975-00 «Применение ультрафиолетового бактерицидного излучения для обеззараживания воздушной среды помещений организаций пищевой промышленности, общественного питания и торговли продовольственными товарами».

Вид контроля	**Реализация (особенности, варианты)**
Контроль за санитарным содержанием пищеблока: производственных, складских и подсобных помещений, оборудования, инвентаря	Использование средств экспресс-диагностики качества уборки и дезинфекции – *Приложение № 7 «Методы экспресс-анализа, применяемые при осуществлении производственного контроля»* *Инструкции по мытью и дезинфекции (санитарной обработке) помещений, оборудования, инвентаря, условиями хранения и использования моющих и дезинфекционных средств – приложения №№ 23-25*
Контроль за соблюдением санитарно-противоэпидемического режима на производстве: режима мытья и дезинфекции (санитарная обработка) помещений, оборудования, инвентаря, условиями хранения и использования моющих и дезинфекционных средств	
Лабораторные исследования смывов с оборудования, инвентаря, посуды (кухонной и столовой), а также смывов с рук и спецодежды для объективной оценки санитарного содержания и эффективности проводимой дезинфекции – не реже 1 раза в год (МР 2.3.6.0233-21)	Договор с аккредитованной микробиологической лабораторией
Инструментальный контроль температуры воды в моечных ваннах	Термометром для измерения температуры воды – *Приложение №№ 21, 22 Инструкции по мытью столовой и кухонной посуды, инвентаря, Приложение № 7 «Методы экспресс-анализа, применяемые при осуществлении производственного контроля»*
Проверка обеспеченности уборочным инвентарем, моющими и дезинфицирующими средствами и условий их хранения, наличия запаса дезинфицирующих средств, наличия разделения уборочного инвентаря по назначению и его маркировка, правильность учета дезинфекционных работ в профилактических целях на объект	*Инструкции по дезинфекции и уборке производственных помещений, Журнал учета дезинфицирующих средств*

Вид контроля	Реализация (особенности, варианты)
Контроль за их эксплуатацией бактерицидных ламп – порядок и периодичность в МУ 2.3.975-00 «Применение ультрафиолетового бактерицидного излучения для обеззараживания воздушной среды помещений организаций пищевой промышленности, общественного питания и торговли продовольственными товарами».	Акт ввода в эксплуатацию бактерицидной установки или облучателя и учет работы в *«Журнале учета работы бактерицидной установки»*

№ 20 / Договор с аккредитованной микробиологической лабораторией.
№ 21 / Инструкция по обработке кухонной посуды и инвентаря.
№ 22 / Инструкция по обработке столовой посуды.
№ 23 / Инструкции по дезинфекции и уборке производственных помещений.
№ 24 / Журнал учета дезинфицирующих .
№ 25 / Журнал учета работы бактерицидной установки .

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

а) за содержанием вредных веществ в воздухе рабочей зоны;
б) за микроклиматом производственных помещений;
в) за производственным шумом и вибрацией.

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

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

5.8. Контроль личной гигиены и обучения персонала:

а) контроль за наличием у персонала личных медицинских книжек;

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

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

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

Вид контроля	**Реализация (особенности, варианты)**
Контроль за наличием у персонала личных медицинских книжек	Проверка личных медицинских книжек, в том числе через Реестр ЛМК https://lmk.cgon.ru/ и (или) приложение на смартфоне ЛМКонтроль
Контроль за своевременным прохождением предварительных, при поступлении, и периодических медицинских обследований, проведением гигиенического обучения персонала	Учет прохождения медицинских смотров на бумажном и/или электронном носителях. План (график) – приложение № 8 к программе производственного контроля.
Контроль за наличием достаточного количества чистой санитарной и (или) специальной одежды, средств для мытья и дезинфекции рук	Учет специальной одежды и средств для мытья и дезинфекции рук – форма № МБ-7 «Ведомость учета выдачи спецодежды, спецобуви и предохранительных приспособлений» (утв. Постановлением Госкомстата РФ от 30.10.1997 № 71а).
Ежедневный осмотр работников на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний. Термометрия	Регистрация ежедневных осмотров в **гигиеническом журнале** – п. 2.22. СанПиН 2.3/2.4.3590-20

Вид контроля	Реализация (особенности, варианты)
Обучение персонала	***Дополнительные мероприятия:*** тестирование, он-лайн-инструктаж и консультации, плакаты и инструкции в цехах. *Приложение № 28 «Пособие по пищевой безопасности в общественном питании», Роспотребнадзор, 2021*

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

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

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

№ 27 / Гигиенический журнал.
№ 28 / Пособие по пищевой безопасности в общественном питании, Роспотребнадзор, 2021 .
№ 29 / Ведомость учета выдачи спецодежды, спецобуви и предохранительных приспособлений .

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

Перечень <u>обязательных</u> журналов для учета мероприятий производственного контроля:

№ п/п	Наименование формы учета	Нормативный правовой акт	Ответственный за ведение
1.	Гигиенический журнал	п. 2.22. СанПиН 2.3/2.4.3590-20	
2.	Журнал учета температурного режима холодильного оборудования	п. 8.6.4. СанПиН 2.3/2.4.3590-20	
3.	Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях	Прил. №3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	
4.	Журнал бракеража готовой пищевой продукции и отбора суточных проб	п. 7.1.3. СанПиН 2.3/2.4.3590-20	
5.	Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции	Прил. №5 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	

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

№ п/п	Наименование формы учета	Ответственный за ведение
1.	Журнал учета расходования дезинфицирующих средств	звхоз
2.	Журнал учета проведения генеральных уборок	повар
3.	Журнал контроля санитарного состояния помещений	медсестра
4.	Журнал учета времени работы бактерицидных ламп	Зав.кабинетами

Фотофиксация мероприятий производственного контроля с последующим размещением на сайте школы и в группах …. в мессенджерах –

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

– документы, подтверждающие качество и безопасность поступающих пищевых продуктов (декларации о соответствии, ветеринарно-сопроводительные документы);

– общий вид готовой пищи;

– результаты определения массы готовых блюд;

– результаты определения температуры готовых блюд на линии раздачи;
– результаты определения температуры в воде моечных ванн;
– общий вид производственных помещений после уборки по окончании работ;

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

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

№ 27 / Гигиенический журнал
№ 30 / Журнал учета температурного режима холодильного оборудования
№ 31 / Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях
№ 32 / Журнал бракеража готовой пищевой
№ 33 / Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции
№ 34 / Отчет о внутренней проверке эффективности выполнения обеспечения безопасности пищевой продукции с учетом внедрения принципов ХАССП
№ 35 / Журнал контроля температуры в кузове транспортного средства при приеме пищевой продукции на пищебло
№ 36 / Журнал контроля санитарного состояния пищеблока и кладовой
№ 37 / Журнал проведения генеральных уборок

7. 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.

В силу п. 1.10 СП 2.4.3648-20 информируется территориальный орган федерального органа исполнительной власти, осуществляющего федеральный государственный санитарно-эпидемиологический надзор – Роспотребнадзора _____.

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

Приложение № 38 / Перечень возможных аварийных ситуаций, нарушений, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию и меры по их устранению .

Приложение № 39 / Инструкция по проведению экстренной демеркуризации.

Приложение № 40 / Инструкция по предупреждению попадания посторонних предметов в продукцию .

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

1. Комплексная программа учредителя образовательной организации по ремонту и оснащению столовой образовательной организации.
2. Текущий ремонт пищеблока образовательной организации.
3. Экспертиза услуг по организации питания силами учредителя образовательной организации в рамках 44-ФЗ.
4. Контроль оказываемых услуг нештатным санитарным инспектором с использованием экспресс-методов исследования.
5. Плакаты и наглядные пособия в производственных помещениях.
6. Контроль соответствия технологических д окументов (технологическая карта, технико-технологическая карта и т.д.) нормативным правовым актам – разработанных и утвержденных руководителем организации – п. 2.8. СанПиН2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

№ 41 / Комплексная программа по ремонту и оснащению столовой образовательной организации .

№ 42 / Результаты экспертизы услуг по организации питания силами учредителя образовательной организации

№ 43 / Наглядные пособия (плакаты) в цехах (на участках) с наглядным изображением процедур обеспечения безопасности при изготовлении пищевой продукции

№ 44 / Результаты контроля соответствия технологических документов нормативным правовым актам.

Приложение № 45 / Перечень выпускаемой продукции

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

Приложение № 12 / Инструкция по органолептической оценке доброкачественности поступающих пищевых продуктов

Приложение № 13 / Журнал входного контроля пищевых продуктов, продовольственного сырья