

Утверждаю \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Директор школы М.Г.Байкалова

Приказ №\_\_\_\_ от \_\_\_\_\_\_\_\_\_2022 года

**ПРОГРАММА**
**производственного контроля за соблюдением санитарных правил** в

Муниципальном бюджетном общеобразовательном учреждении «Красноключинская основная общеобразовательная школа»

с применением принципов ХАССП

**Наименование ОУ:** Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Красноключинская основная общеобразовательная школа»

**Юридический адрес ОУ:**655784, Республика Хакасия, Бейский район, аал Красный Ключ, ул. Школьная, д.5

Аал Красный Ключ – 2022 год

1.  **Общие положения**

1. 1.1. Настоящая программа разработана в соответствие с требованиями действующего законодательства с применением принципов ХАССП.
2. 1.2. Программа устанавливает порядок организации и осуществление производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических мероприятий, обязательных для выполнения всеми работниками.
3. 1.3 Организация производственного контроля в МБОУ «Красноключинская основная общеобразовательная школа» возлагается на директора МБОУ «Красноключинская основная общеобразовательная школа», юридический адрес: 655784, Республика Хакасия, Бейский район, аал Красный Ключ, ул. Школьная, д.5
4. 1.4. Целью производственного контроля (ПК) является обеспечение безопасности и безвредности для человека и среды обитания вредного влияния факторов производственной среды, путем должного выполнения требований нормативно-правовых актов санитарного законодательства, осуществление санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий, организации и осуществления контроля за их соблюдением.
5. 1.5. Общее руководство осуществлением производственного контроля за соблюдением санитарных правил, санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий возлагается на директора.

**2. Перечень действующих санитарных правил, гигиенических нормативов и нормативно-правовых актов по вопросам санитарно-эпидемиологического благополучия в детских образовательных учреждениях и по вопросам условий труда работающих.**

• 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».

**3. Перечень сотрудников, которые несут ответственность за непосредственное проведение ПК.**

1. Директор – Байкалова Маргарита Гавриловна
2. - за соблюдением санитарно-гигиенических и противоэпидемических мероприятий, соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, за организацию производственного контроля;
3. - за своевременным прохождением медосмотров, флюорографии, организацию питания;
4. - за состоянием территории, своевременную дератизацию и дезинсекцию помещений, проведение лабораторных исследований по программе производственного контроля;
5. - за организацией питания и качественного приготовления пищи;
6. - за температурой воздуха в холодное время года;
7. - за санпросветработой;
8. **-** за профилактикой травматических и несчастных случаев.

**4. 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)**

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 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) |
| 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 время  | 2 | 1 раз в год, а также после реконструкции систем вентиляции; ремонта оборудования, являющегося источником шума |

**Дополнительные (рекомендуемые) мероприятия**

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

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Виды исследования | Объект исследования (обследования | Количество, не менее | Кратность, не реже |
| Экспертиза (санитарно-эпидемиологическая, ветеринарно-санитарная) поступающих сырья и пищевых продуктов силами Заказчика, учредителей образовательной организации | Поступающие пищевые продукты | 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:**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Виды исследования | 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 | молока |
| Определение нитратов в растительных пищевых продуктах | Овощи, фрукты и 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 |
| 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 |

**Приложения к Разделу № 4:**

*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, применяемые при осуществлении производственного контроля»*

**5. 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- оториноларингологВрач- 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 брюшнойтиф 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 2 года.

Профессиональная гигиеническая подготовка может проводиться: непосредственно в организациях, деятельность которых связана с производством, хранением, транспортировкой и реализацией пищевых продуктов.

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.

**Приложения к Разделу № 5:** *Приложение № 8 «Учет медицинских осмотров и гигиенической аттестации – с перечнем должностей и графиком»*

1. **Перечень услуг, выпускаемых продуктов и оказываемых услуг, которые представляют опасность для человека и при этом подлежат санитарно-эпидемиологической оценке.**

Перечень услуг при организации питания детей:

* организация горячего питания;
* питание детей с ограниченными возможностями здоровья;
* организация диетического питания детей (при наличии детей, которым рекомендовано диетическое питание)

Пищевая продукция, которая не допускается при организации питания детей – приложение № 6 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20 – приложение № 9 к ППК

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».

**Приложения к Разделу № 6:**

*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».*

1. **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**

*В данном разделе программы реализуются принципы:*

*определения контролируемых этапов технологических операций и пищевой продукции на этапах ее производства (изготовления) в программах производственного контроля;*

*проведения контроля за функционированием технологического оборудования;*

*содержания производственных помещений, технологического оборудования и инвентаря;*

*принцип выбора 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,*

*принцип выбора способов и обеспечение соблюдения работниками правил личной гигиены в целях обеспечения безопасности пищевой продукции.*

7.1. 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 |
| Визуальный контроль за отсутствием явных признаков недоброкачественности продукции | Инструкция по органолептической оценке доброкачественности поступающих пищевых продуктов |

***Приложения к разделу № 7.1.:***

*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».*

**7.2. 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 |
| Определение контрольных критических точек и нормируемых показателей | Предельные значения параметров, контролируемых в критических контрольных точках – приложение № 14 |

***Приложения к разделу № 7.2.:***

*Приложение «Блок-схема 24 производства овощных и фруктовых полуфабрикатов в ОЦ (овощной цех) пищеблока»*

*Приложение «Блок-схема 25-26 производства мясных полуфабрикатов в МРЦ пищеблока»*

*Приложение «Блок-схема 27 производства холодных блюд в ХЦ»*

*Приложение «Блок-схема 28 производства кулинарных изделий из теста в КЦ»*

*Приложение «Блок-схема 29 обработки яйца на пищеблоке (ОЯ)»*

*Приложение «Блок-схема 30 производства кулинарных изделий в ГЦ пищеблока»*

*Приложение № 14 «Предельные значения параметров, контролируемых в критических контрольных точках».*

**7.3. 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 |

***Приложения к разделу № 7.3.:***

*Приложение № 15 «Инструкция по органолептической оценке пищевых продуктов, не требующих кулинарной обработки»*

*Приложение № 16 «Инструкция по отбору суточной пробы»*

**7.4. 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 пищевойпродукции на пищеблок»,  |
| Соблюдение правила товарного соседства при транспортировке пищевых продуктов | Проверка соблюдения правил товарного соседства при приемке пищевых продуктов – Приложение № 17 «Инструкция по приемупищевой продукции на пищеблок», Приложение № 19 «Инструкцияпо фотофиксации мероприятий производственного контроля иразмещении 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 пищевойпродукции на пищеблок» |

***Приложения к разделу № 7.4.:***

*Приложение № 17 «Инструкция по приему пищевой продукции на пищеблок»*

*Приложение № 18 «Паспорт складских помещений»*

**7.5. 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) |
| 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 ассортиментавырабатываемой 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»**.

**7.6. 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 экспрессанализа, применяемые при осуществлении производственногоконтроля»Инструкции по мытью и дезинфекции (санитарнойобработке) помещений, оборудования, инвентаря, условиямихранения и использования моющих и дезинфекционныхсредств – 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 микробиологической лабораторией |
| Инструментальный контроль температуры воды в моечных ваннах | Термометром для измерения температуры воды –Приложение №№ 21, 22 Инструкции по мытью столовой икухонной посуды, инвентаря, Приложение № 7 «Методыэкспресс-анализа, применяемые при осуществлениипроизводственного 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 производственныхпомещений, Журнал учета дезинфицирующих средств |
| 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 работыбактерицидной установки» |

***Приложения к разделу № 7.6.:***

*Приложение № 20 «Договор с аккредитованной микробиологической лабораторией»;*

*Приложение № 21 «Инструкция по обработке кухонной посуды и инвентаря»*

*Приложение № 22 «Инструкция по обработке столовой посуды»*

*Приложение № 23 «Инструкции по дезинфекции и уборке производственных помещений»*

*Приложение № 24 «Журнал учета дезинфицирующих средств»*

*Приложение № 25 «Журнал учета работы бактерицидной установки»*

**7.7. 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 |

***Приложения к разделу № 7.7.:***

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

**7.8. 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 |
| Контроль за своевременным прохождением предварительных, при поступлении, и периодических медицинских обследований, проведением гигиенического обучения персонала | Учет прохождения медицинских смотров на бумажном и/илиэлектронном носителях.План (график) – приложение № 8 к программе производственногоконтроля. |
| Учет прохождения медицинских смотров на бумажном и/или электронном носителях. План (график) – приложение № 8 к программе производственного контроля. | 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 |
| Обучение персонала | ***Дополнительные мероприятия:*** тестирование, онлайн инструктаж и консультации, плакаты и инструкции в цехах.*Приложение № 28 «Пособие по пищевой безопасности в общественном питании* |

*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.

***Приложения к разделу № 7.8.:***

*Приложение № 27 «Гигиенический журнал».*

*Приложение № 28 «Пособие по пищевой безопасности в общественном питании», Роспотребнадзор, 2021*

*Приложение № 29 «Ведомость учета выдачи спецодежды, спецобуви и предохранительных приспособлений».*

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

*В данном разделе реализуются* ***принципы****: 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.*

**Перечень обязательных журналов для учета мероприятий производственного контроля:**

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 – 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 дополнительные, в целях реализации принципов ХАССП (статья 10ТР ТС 021/2011)**:

1. Журнал контроля температуры в кузове транспортного средства при приеме пищевой продукции на пищеблок.

3. Журнал учета расходования дезинфицирующих средств.

4. Журнал учета проведения генеральных уборок.

5. Журнал контроля санитарного состояния помещений.

6. Журнал учета времени работы бактерицидных ламп.

7. Журнал учета отбора суточных проб.

**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»

***Приложения к разделу № 8:***

*Приложение № 27 «Гигиенический журнал»*

*Приложение № 30 «Журнал учета температурного режима холодильного оборудования»*

*Приложение № 31 «Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях»*

*Приложение № 32 «Журнал бракеража готовой пищевой продукции»
Приложение № 33 «Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции»*

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

*Приложение № 34 «Отчет о внутренней проверке эффективности выполнения обеспечения безопасности пищевой продукции с учетом внедрения принципов ХАССП»*

*Приложение № 35 «Журнал контроля температуры в кузове транспортного средства при приеме пищевой продукции на пищеблок»*

*Приложение № 36 «Журнал контроля санитарного состояния пищеблока и кладовой»*

*Приложение № 37 «Журнал проведения генеральных уборок»*

*Приложение № 38 «Журнал учета отбора суточных проб»*

**9. 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.**

1. Неудовлетворительные результаты лабораторного контроля пищевой продукции;

2. Получение сообщений о 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 холодильного оборудования;

7. Авария канализационной системы с изливом сточных вод в складские, производственные помещения.

***Приложения к разделу № 9:***

*Приложение № 39 «Перечень возможных аварийных ситуаций, нарушений, создающих угрозу санитарноэпидемиологическому благополучию и меры по их устранению»;*

*Приложение № 40 «Инструкция по проведению экстренной демеркуризации»*

*Приложение № 41 «Инструкция по предупреждению попадания посторонних предметов в продукцию»*

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

1. Текущий ремонт пищеблока образовательной организации.

2. Плакаты и наглядные пособия в производственных помещениях.

3. Контроль соответствия технологических документов нормативным правовым актам.

***Приложения к разделу № 10:***

*Приложение № 42 «Комплексная программа по ремонту и оснащению столовой образовательной организации»;*

*Приложение № 43 «Наглядные пособия (плакаты) в цехах (на участках) с наглядным изображением процедур обеспечения безопасности при изготовлении пищевой продукции»;*

*Приложение № 44 «Результаты контроля соответствия технологических документов нормативным правовым актам».*