

Приложение 1  
к приказу директора  
МБОУ СОШ № 42  
от 01.09.2023 № 41  
мо Абинский район

**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

2023 г.

**Общие сведения об организации**

- 1.1. Наименование организации: муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение средняя общеобразовательная школа № 42 им. Ф.С.Шабашева муниципального образования Абинский район
- 1.2. Юридический адрес, телефон: 3533300, Краснодарский край, Абинский район п. Ахтырский, ул.Свободы, д.31
- 1.3. Фактический адрес, телефон: 3533300, Краснодарский край, Абинский район п. Ахтырский, ул.Свободы, д.31
- 1.4. ул.Свободы, д.31
- 1.5. Виды деятельности по классификатору (ОКВЭД)

Код ОКВЭД	Наименование вида деятельности
85.12	Образование начальное общее
85.13	Образование основное общее
85.14	Образование среднее общее
85.41	Образование дополнительное детей и взрослых

1.6. Количество работающих: 50

1.7. Свидетельство о государственной регистрации (серия, номер, дата регистрации, кем выдано): 23-АИ № 729750 от 11.04.2011г., Управление Федеральной службы государственной регистрации, кадастра и картографии по Краснодарскому краю

1.8. ФИО, должность руководителя организации: Директор МБОУ СОШ № 42 Драй Элла Валерьевна

1.9. ФИО, должность ответственного за программу производственного контроля (ППК) (номер и дата приказа о назначении): Директор МБОУ СОШ № 42 Цыганкова Елена Евгеньевна, Приказ № 8 от 01.09.2023г.

1.10. Режим (график) работы предприятия: понедельник-пятница 07.00 – 19.00; суббота 07.00-17.00; воскресенье выходной

1.11. Подписанные договоры (№, дата заключения, исполнитель, срок действия):

На вывоз мусора и утилизации отходов производства	-
На проведение лабораторных исследований	-
На техническое обслуживание технологического оборудования	-
На проведение очистки систем вентиляции и кондиционирования	-

На вывоз, стирку белья, спецодежды (если есть)	-
На проведение дезинсекции, дератизации, дезинфекции	имеется, муниципальный контракт от 09 января 2023 года № 60-А, 03 апреля 2023 года № 60/1-А с ООО «Гигиена»

1.12. Перечень и количество должностей сотрудников (штатное расписание):

Наименование должности по штатному расписанию	Количество работающих
Рабочих кухни/ помощников повара	1
Других работников пищеблока/ посудомойщицы	1

2. Характеристика зданий, сооружений, производственных и бытовых помещений

2.1. Описание зданий и сооружений:

Тип и расположение помещения, краткая характеристика здания (отдельное/присоединенное, количество этажей, материал постройки) и функциональное значение помещений	отдельное, количество этажей-2, материал постройки-кирпич, смешанный) и функциональное значение помещений-образовательное
Общая площадь помещений, м <sup>2</sup>	2950,9
Водоснабжение (централизованное, холодное и горячее от городских сетей или другое)	Централизованное - холодное
Горячее водоснабжение (централизованное, автономное за счет бойлера, работающего на жидком топливе, на другом энергоносителе)	Горячее водоснабжение - водонагреватель
Теплоснабжение (центральное или автономный котел на газе, на твердом топливе, на другом энергоносителе)	Теплоснабжение - центральное
Освещение (совмещенное, естественное за счет оконных проемов, искусственное за счет люминесцентных ламп и ламп накаливания)	Освещение - совмещенное, естественное за счет оконных проемов, искусственное за счет люминесцентных ламп
Вентиляция (вид - приточно-вытяжная с механическим побуждением, над тепловым оборудованием – местная вытяжка)	Вентиляция - над тепловым оборудованием – встроенная вытяжка
Система канализации (централизованное в городскую сеть или другое)	Система канализации - централизованное в городскую сеть
Площадка для мусоросборника (наличие, отсутствие)	Площадка для мусоросборника – в наличии

## 2.2. Общая характеристика производственных помещений

Наименование производственного помещения и площадь в кв.м	Оборудование, используемое для выполнения технологических процессов (вид, количество в единицах)	
Складские помещения	Стеллажи, подтоварники, среднетемпературное и низкотемпературное холодильное оборудование (шкафы)	
Овощной цех (первичной обработки овощей)	Производственные столы (не менее двух), моечная ванна (не менее двух), универсальный механический привод или (и) овощерезательная машина, холодильник, раковина для мытья рук	
Догоготовочный цех	Производственные столы (не менее трех), контрольные весы, среднетемпературные и низкотемпературные холодильные шкафы (в количестве, обеспечивающем возможность соблюдения «товарного соседства» и хранения необходимого объема полуфабрикатов), овощерезка, моечные ванны (не менее трех), раковина для мытья рук	
Раздаточная зона	Мармиты для первых, вторых и третьих блюд и холодильным прилавком (витриной, секцией)	
Моечная для мытья столовой посуды	Производственный стол, посудомоечная машина, трехсекционная ванна для мытья столовой посуды, двухсекционная ванна- для стеклянной посуды и столовых приборов, стеллаж (шкаф), раковина для мытья рук	
Моечная кухонной посуды	Производственный стол, две моечные ванны, стеллаж, раковина для мытья рук	
Моечные тары	Двухсекционная моечная ванна	
Производственное помещение буфета – раздаточной	Производственные столы (не менее двух), электроплита, холодильные шкафы (не менее двух), раздаточная, оборудованная мармитами, посудомоечная, раковина для мытья рук	
Посудомоечная буфета – раздаточной	Трехсекционная ванна для мытья столовой посуды, двухсекционная ванна – для стеклянной посуды и столовых приборов, стеллаж (шкаф), раковина для мытья рук	
Обеденный зал, площадь в м <sup>2</sup> и количество посадочных мест	Столбы, стулья	

### Материально-техническое оснащение столовой

№ п/п	Наименование помещений	Модель представления питания	Площадь помещения в м <sup>2</sup>	Характеристика оборудования							
				Наименование оборудования	Назначение оборудования	Количество	Марка	Дата изготовления	Дата начала эксплуатации	Срок службы	Продолжительность
1.	Обеденный	столовая-	48,9	Столбы обеденные	для приема	12	ооо "Пищевые технологии", г.Красн	11.08.2016	2016	5	100



			Зонт вентиляционный	для вытяжки пара	1	ооо "Пищевые технологии" г.Красн одал	2012	2012	10	100
			Весы электронные 2кг	для взвешивания	1	ооо "Пищевые технологии" г.Красн одал	2012	2012	10	100
			Весы электронные 32кг	для взвешивания	1	ооо "Пищевые технологии" г.Красн одал	2012	2012	10	100
			Холодильник для проб	для хранения проб	1	ооо (СЭПО-ЗЭМ) г.Саратов	2007	2007	10	100

							Холодильник 2-х камерный	для хранения продуктов	1	ооо "Пищевые Производственное объединение ПОЛИС г. ЗЕЛЕНОДОЛЬСК	2012	2012	10	100		
				Шкаф для хранения хлеба	для хранения хлеба	1	ооо "Пищевые технологии" г. Красн одар									
				Полки настенные (размеры соответств. длине стола)	для хранения посуды	1	ооо "Пищевые технологии" г. Красн одар						10	100		
4.	Овощной цех		7,5 м3	Мойка 2-х секц	для мытья посуды	1	ооо "Пищевые технологии" г. Красн одар	2010	2010	10	100					

			Стеллаж для хранения кух. посуды и инвентаря	для хранения кух. посуды и инвентаря		ооо "Пищевые технологии" г.Красн олар	2012	2012	10	100
			Посудомоечная машина	для мытья посуды	1	Silanos E1000	2012	2012	10	100
			Стол раздаточный		1	ооо "Пищевые технологии" г.Красн олар	2008	2008	10	100
			Стеллажи или полки для сушки посуды	для сушки посуды	1	ооо "Пищевые технологии" г.Красн олар	2008	2008	10	100
			Стеллажи или полки для хранения посуды	для хранения посуды	1	ооо "Пищевые технологии" г.Красн олар	2008	2008	10	100



		Водонагреватель проточный	для нагрева воды	1	ООО "Тепловое оборудование" г. Краснодар	2006	2006	10	100
--	--	---------------------------	------------------	---	---	------	------	----	-----

2.3. Общая характеристика административно-бытовых помещений для персонала - ОТСУТСТВУЕТ

Тип помещения, площадь в кв.м.	Используемое оборудование	-
Административное помещение	Стол, стулья, шкафы	-
Бытовое помещение для персонала	Стол, стулья, шкафы	-
Гардеробная	Шкафы для одежды	-
Комната приема пищи	Производственный стол, электроплита, холодильник, шкаф, моечная ванна, раковина для мытья рук	-
Санитарный узел		-

Наименование	Площадь	Оборудование
Сан.узел для сотрудников пищеблока	-	Примечание: туалет для сотрудников школы
Гардеробная персонала	-	Примечание: гардеробная для сотрудников школы
Душевые для сотрудников пищеблока	-	-
Стирка спец.одежды / где, кем, что для этого имеется	-	Стирка спец.одежды производится самостоятельно

### 3. Объем и виды лабораторных исследований

#### 3.1. Рекомендуемая номенклатура, объем и периодичность проведения лабораторных и инструментальных исследований в соответствии с СанПиН 1.2.3685-21:

Исследований (испытаний)	Объект исследования (обследовании)	Количество образцов, не менее	Периодичность исследований, 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 блюдо	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 и ерсиниозов (инфекций, переносимых грызунами)	Оборудование, инвентарь в овощехранилищах и складах хранения овощей, пеке обработки овощей	5- 10 смывов	1 раз в год
Исследование 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 пробы	2 раза в год (в холодный и теплый периоды)
Исследование уровня искусственной освещенности в производственных помещениях	Рабочее место	2 пробы	1 раз в год в темное время суток
Исследование уровня шума в производственных помещениях	Рабочее место	2 пробы	1 раз в год, а также после реконструкции систем вентиляции; ремонта оборудования, являющегося источником шума

### 3.2. Структура производственного контроля при организации социального питания

Объект производственного контроля	Используемые методы контроля	Примечания
<p>Формирование рациона питания включая контроль за используемым ассортиментом пищевых продуктов</p>	<p>Расчетный, документальный</p>	<p>По возможности, должен проводиться с использованием специального программного обеспечения – автоматизированных информационных систем (АИС)</p>
<p>Поступающие пищевые продукты, сырье и материалы (входной контроль)</p>	<p>Органолептический, визуальный, документальный, лабораторный, инструментальный</p>	<p>Проводится в соответствии с положениями договоров и контрактов (установленными требованиями к качеству), действующих нормативных документов на пищевые продукты, параметрами, указанными в санитарно-эпидемиологических заключениях или свидетельствах о регистрации (в графе «Гигиеническая характеристика продукции»); измерения температуры скоропортящихся продуктов проводятся для установления соответствия условий транспортировки условиям хранения, установленным изготовителем</p>
<p>Санитарно-техническое состояние пищеблока, оборудования и т.п.</p>	<p>Визуальный, документальный, инструментальный</p>	<p>Включая контроль при проведении ремонтных работ</p>
<p>Условия хранения пищевых продуктов и соблюдение установленных сроков годности</p>	<p>Визуальный, документальный, инструментальный</p>	<p>Сроки годности и условия хранения – установленные изготовителем и установленные нормативными документами</p>
<p>Технологические процессы</p>	<p>Визуальный, инструментальный, в т.ч. хронометраж</p>	<p>Включая контроль «закладки» продуктов и контроль технологических режимов приготовления продукции</p>
<p>Санитарное содержание пищеблока и санитарная обработка предметов производственного окружения</p>	<p>Визуальный, инструментальный, лабораторный в т.ч. экспресс-методы</p>	<p>При визуальном контроле рекомендуется использовать оценочные коэффициенты (балльные шкалы)</p>
<p>Состояние здоровья персонала</p>	<p>Документальный, визуальный (ежедневный)</p>	<p>Документальный – на основании сведений из личных медицинских книжек; ежедневный осмотр – с регистрацией результатов в «журнале здоровья»</p>

Соблюдение правил личной гигиены персонала	осмотр)	В том числе с использованием камер слежения в зоне обработки рук на входе в производственные помещения («санитарный пост»)
Наличие у персонала гигиенических знаний и навыков	Аттестации	Проводится в форме опроса, анкетирования и т.п. – при приеме на работу и, выборочно, с определенной периодичностью
Готовая кулинарная продукция (присмочный контроль)	Органолептический, визуальный, документальный, лабораторный (выборочный), инструментальный (температуры подачи), оставление суточной пробы, контроль сроков реализации	Проводится в соответствии с технической (технологической) документацией на продукцию (технологическими картами, настоящими методическими указаниями и др. документами)
Прием пищи питающимися	Визуальный, хронометраж	Проводится педагогами

### 3.3. Контрольные точки

Точка отбора	Объект исследования	Определяемые показатели
Производственные помещения, персонал	Объекты производственного окружения, руки продавца, инвентарь, спецодежда персонала	Смывы Температура, относительная влажность воздуха, скорость движения воздуха
Производственные помещения	Параметры микроклимата	Соответствие СП 2.1.3678-20
Производственные помещения	Уровни освещенности, шума	Органолептические, микробиологические, физико-химические показатели, показатели безопасности
Производственные помещения	Изготавливаемая продукция	Микробиологические показатели, физико-химические показатели
Производственные помещения	Вода из разводящей сети	Микробиологические показатели, физико-химические показатели
Производственные помещения, складские помещения	Рабочий, дезинфицирующий раствор заданной концентрации	Содержание ионов активного хлора или аммония
Складские помещения, производственные помещения	Холодильное оборудование, камеры для хранения продукции	Температурный режим
Складские помещения, производственные помещения, административные помещения	Система вентиляции	Эффективность работы системы вентиляции

3.4. Пояснительная записка включает в себя следующие разделы:

1. Общие положения.
2. Порядок организации и проведения производственного контроля.
3. Состав программы производственного контроля.
4. Функции ответственного за осуществление производственного контроля.
5. Организация взаимодействия с Управлением Роспотребнадзора по региону.
6. Перечень действующих санитарных правил, гигиенических нормативов и нормативно-правовых актов по вопросам санитарно-эпидемиологического благополучия в общепромышленных организациях и по вопросам условий труда работающих.
7. Перечень должностных лиц, на которых возлагаются функции по осуществлению производственного контроля.
8. Перечень химических веществ физических и иных факторов, объектов производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для человека и среды его обитания.
9. Список работников, подлежащих медицинским осмотрам, согласно приказу Минздравсоцразвития РФ № 302-н от 12.04.2011г. и профессионально-гигиенической подготовке.
10. Перечень возможных аварийных ситуаций, связанных с остановкой производства, нарушениями технологических процессов, иных, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения, органов местного самоуправления, управления Росздраванадзора по региону.
11. Выполнение мероприятий специалистами организации, ответственными за проведение производственного контроля.
12. Перечень форм учета и отчетности по производственному контролю.
13. Объем и номенклатура, периодичность лабораторных и инструментальных исследований организации питания общепромышленных учреждений.
14. Производственный контроль за качеством и безопасностью приготовляемых блюд.
- 14.1. Требования к водоснабжению, канализации и организации питьевого режима.
- 14.2. Требования к организации здорового питания и формированию примерного меню.

### 3.5. Контроль критических контрольных точек объектов

№ п/п	Критические точки	Объект контроля	Показатели контроля	Контрольная документация	Периодичность контроля	Ответственный исполнитель
1	Входной контроль качества и безопасности условий перевозки пищевых продуктов и полуфабрикатов	Автотранспорт	<p>Наличие личной медицинской книжки у водителя с отметками о своевременном прохождении медосмотра</p> <p>Наличие специализированного транспорта</p> <p>Санитарное состояние транспорта</p> <p>Наличие действующего санитарного паспорта на транспорт</p> <p>Соблюдение правил товарного соседства</p> <p>Соблюдение температурных условий транспортировки</p>	<p>Медицинская книжка</p> <p>Санитарный паспорт на транспорт</p>	Ежедневно, каждая единица транспорта	Кладовщик
2	Входной контроль качества и безопасности поступающих пищевых продуктов и полуфабрикатов	Пищевая продукция: маркировка, упаковка, качество по органолептическим показателям	<p>Визуальный осмотр партии товара</p> <p>Оценка качества пищевых продуктов по органолептическим</p>	<p>Сопроводительная документация: товарно-транспортная накладная, декларация о соответствии, сертификат соответствия, удостоверение о качестве</p> <p>Журнал бракеража пищевых продуктов и</p>	Ежедневно, каждая партия товара и единица транспорта	Кладовщик

3	Контроль на этапе хранения пищевых продуктов, сыря	Пищевая продукция, упаковка, оборудование склада	<p>показателям</p> <p>Контроль за соблюдением товарного соседства при размещении продукции на хранение, контроль за соблюдением сроков хранения</p> <p>Визуальный контроль за сохранением целостности и терметичности упаковки</p> <p>Визуальный контроль за отсутствием признаков порчи продукции</p> <p>Контроль условий хранения пищевых продуктов, полуфабрикатов</p> <p>Контроль исправности холодильного оборудования, температуры холодильного хранения</p> <p>Наличие и исправность измерительных приборов (термометров в холодильных камерах и психрометров в складских помещениях)</p> <p>Оценка загруженности складских помещений: объемы работающего холодильного</p>	<p>продовольственного сыря</p> <p>Идентификация продукции, размещаемой на хранение с указанием даты поступления, срока годности на каждой партии товара</p>	<p>Постоянно по каждой партии</p> <p>Постоянно</p> <p>Постоянно</p> <p>Ежедневно</p> <p>Ежедневно</p> <p>Ежедневно</p>	<p>Складовщик, заведующий производством</p>
---	--	--	---	---	--	---

4	Контроль на этапах технологического процесса	Ассортиментны и перечень производимой продукции	оборудования и количество принимаемой продукции			Заведующий производством	
			Лабораторный контроль упаковочных и вспомогательных материалов		1 раз в год		
			Технология производства: наличие необходимой технологической и нормативной документации; соблюдение санитарно-технологических требований при приготовлении продукции; соблюдение требований технологии витаминизации блюд	Соответствие ежедневного меню примерному (пикличному). Технологические карты. Журнал витаминизации третьих и сладких блюд			Ежедневно
			Условия производства: использование специального инвентаря; исправность оборудования; отсутствие встречных, пересекающихся потоков, полуфабрикатов и готовой продукции, чистого и грязного инвентаря, тары	Маркировка инвентаря Акты технического осмотра оборудования			Ежедневно
		Ассортимент и объем производимой продукции: органолептический контроль качества производимой продукции	Журнал бракеража готовой кулинарной продукции		Ежедневно, и каждая партия		
		Лабораторный контроль изготавливаемой продукции по микробиологическим, физико-химическим	Протоколы испытаний аккредитованной лабораторией		2 раза в год		



5	Контроль за санитарно-техническим состоянием помещений и оборудования	Производственные и административные о-бытовые помещения, технологическое оборудование	<p>Показателям, показателям безопасности</p> <p>Соблюдение условий хранения готовой продукции: соблюдение правил товарного соседства; соблюдение температурного режима и сроков годности; контроль за наличием маркировки и информации, наносимой в соответствии с требованиями законодательства РФ; наличие сопроводительной документации на реализуемую продукцию и правильность ее оформления</p> <p>Санитарно-техническое состояние помещений; санитарно-техническое состояние систем вентиляции, водоснабжения и канализации</p> <p>Санитарно-техническое состояние холодильного и технологического оборудования, наличие его в достаточном количестве, правильность расстановки, исправность</p> <p>Лабораторный контроль воды из разводящей сети</p>	<p>Каждая партия</p> <p>Акт о техническом состоянии помещений</p> <p>Акт о состоянии систем вентиляции, водоснабжения и канализации</p> <p>Акт о техническом осмотре оборудования</p>	<p>1 раз в 6 месяцев и после проведения ремонтных работ</p> <p>1 раз в год</p>	<p>Руководитель административно-хозяйственной части</p>
---	---	---	---	---	--	---



7	Контроль состояния производственной и окружающей среды	проведения работ по дезинсекции и дератизации	дезинсекции и дератизации	2. Наличие отметки о проведении работ в санитарном паспорте	проведение работ по дезинсекции и дератизации	1 раз в год	Заведующий производством				
								1. Проведение инструментальных исследований и измерений вредных и опасных производственных факторов на рабочем месте	1. Микроклимат: температура, влажность воздуха, скорость движения воздуха	Журнал регистрации параметров микроклимата	1 раз в месяц
								2. Освещенность, шум	Протоколы замеров	1 раз в год, а также после реконструкции и модернизации	
								3. Эффективность работы вентиляции, ее техническая исправность	Акт ревизии системы вентиляции		
4. своевременная утилизация использованных люминесцентных ламп	Договор на утилизацию люминесцентных ламп										
8	Контроль личной гигиены и обучение персонала	Персонал организации	дезинсекции и дератизации	2. Оборудование площадки мусоросборника	проведение работ по дезинсекции и дератизации	1 раз в год	Заведующий производством				
								2. Территория объекта	1. Благосостояние, санитарное содержание территории	Журнал здоровья Медицинские книжки сотрудников	Постоянно
								3. Дезинфекция контейнера	Наличие условий для соблюдения личной гигиены персонала; наличие у персонала личных медицинских книжек	График прохождения медицинских осмотров	1 раз в месяц
				3. Дезинфекция контейнера	Журнал здоровья Медицинские книжки сотрудников	Постоянно	Заведующий производством				

			<p>Медицинских обследований, а также своевременное гигиеническое обучение персонала</p>	<p>Медицинских осмотров работников цеха</p>		
<p>Наличие достаточного числа санитарной и специальной одежды</p>	<p>Договор на централизованную стирку санитарной одежды</p>	<p>1 раз в месяц</p>				
<p>Наличие средства для мытья и дезинфекции рук</p>		<p>1 раз в месяц</p>				
<p>Наличие аптечки первой помощи</p>		<p>1 раз в месяц</p>				
<p>Контроль соблюдения правил личной гигиены персонала</p>		<p>Постоянно</p>				
<p>Санитарно-просветительская работа</p>		<p>1 раз в месяц</p>				