

УТВЕРЖДАЮ  
Директор МБОУ «Октябрьская начальная школа»

\_\_\_\_\_  
О.А. Горбунова  
Приказ № 223 от 29.08.2024 г.

**Программа  
производственного контроля за соблюдением требований  
санитарных правил и выполнением санитарно-  
противоэпидемических (профилактических) мероприятий с  
применением принципов ХАССП**

Руководитель: Горбунова Ольга Алексеевна

Юридический адрес: 462030, Оренбургская область,  
Октябрьский район, с. Октябрьское, ул. Луначарского, 43А

ИНН 5637003513

КПП 563701001

ОКПО 41845956

ОГРН 1025603269493

ОКФС 14

ОКОГУ 4210007

ОКОПФ 75403

ОКТМО 53633440101

ОКАТО 5233840001

СОДЕРЖАНИЕ:

1. Общие сведения о юридическом лице.....	3
2. Общие положения.....	3
3. Порядок организации и проведения производственного контроля.....	6
4. Состав программы производственного контроля.....	6
5. Приложения.....	21

## 1. ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ О ЮРИДИЧЕСКОМ ЛИЦЕ

Наименование учреждения: Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Октябрьская начальная школа»

Юридический адрес: 462030, Оренбургская область, Октябрьский район, с. Октябрьское, ул. Луначарского, 43А

Фактический адрес: 462030, Оренбургская область, Октябрьский район, с. Октябрьское, ул. Луначарского, 43А

Телефон: 8(35330)22348

Учредителем является администрация муниципального образования Октябрьский район Оренбургской области. Функции и полномочия Учредителя осуществляет управление образования опеки и попечительства МО Октябрьский район Оренбургской области.

Вид осуществляемой деятельности: Образование дошкольное (85.11), Образование начальное общее (85.12), Образование среднее общее (85.14), Образование дополнительное детей и взрослых (85.41)

Характеристика условий размещения объекта питания:

Размещение объекта: Столовая размещена в здании школы

Холодное водоснабжение: Централизованное водоснабжение

Горячее водоснабжение: Установлены водонагреватели

Отопление: Центральное

Вентиляция: Приточно – вытяжная, естественная

Освещение: Комбинированное

Набор производственных и вспомогательных помещений: Пищеблок, обеденный зал на 108 мест, складские помещения, моечная

Организация питания:

1. Общество с ограниченной ответственностью «Общественное питание» организует приготовление пищи для обучающихся.
2. Муниципальное бюджетное дошкольное общеобразовательное учреждение «Октябрьский детский сад «Сказка» осуществляет приготовление горячего питания.
3. Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Октябрьская СОШ» организует транспортную доставку горячего питания
4. Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Октябрьская начальная школа» осуществляет контроль качества приготовленной пищи и ее реализацию.

## 2. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

2.1. Настоящая Программа разработана в соответствии с требованиями Федерального закона № 52 от 30.03.99 «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (с изменениями на 29.12.2014 г.) (редакция от 28 декабря 2010 г.), ТР ТС 021/2011 (с изменениями на 14 июля 2021 г.) «О безопасности пищевой продукции», санитарных правил СП 2.4.2.3648 - 20 СП 2.4.3648-20 «Санитарно - эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», действующие до 2027 года (постановление Главного санитарного врача от 27.10.2020 № 32)., иными актами согласно перечня действующих санитарных правил, гигиенических нормативов и нормативно-правовых актов по вопросам санитарно-эпидемиологического благополучия в детских образовательных учреждениях и по вопросам условий труда работающих.

2.2. Программа устанавливает порядок организации и осуществление производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических мероприятий, обязательных для выполнения всеми работниками, а также требования к обеспечению безопасности готовой пищевой продукции в процессе ее

выдачи (раздачи). Использование принципов ХАССП заключается в контроле конечного продукта и обеспечивает исполнение следующих главных принципов контроля анализа опасностей и критических контрольных точек:

Принцип 1. Проведение анализа рисков.

Принцип 2. Определение Критических Контрольных Точек (ККТ).

Принцип 3. Определение критических пределов для каждой ККТ.

Принцип 4. Установление системы мониторинга ККТ.

Принцип 5. Установление корректирующих действий.

Принцип 6. Установление процедур проверки системы ХАССП.

Принцип 7. Документирование и записи ХАССП.

2.3. 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, осуществления контроля за их соблюдением.

2.4. Общее руководство осуществлением производственного контроля и ответственность за соблюдением санитарных правил, санитарно - противоэпидемических (профилактических) мероприятий возлагается на директора.

2.5. К настоящей Программе относятся термины с соответствующими определениями:

- Санитарно-эпидемиологическое благополучие населения - состояние здоровья населения, среды обитания человека, при котором отсутствует вредное воздействие факторов среды обитания на человека и обеспечиваются благоприятные условия его жизнедеятельности.

- Среда обитания - совокупность объектов, явлений и факторов окружающей (естественной и искусственной) среды, определяющая условия жизнедеятельности человека.

- Факторы среды обитания - биологические (вирусы, бактерии, паразиты и др.), химические и физические (шум, вибрация, ультразвук, инфразвук, ионизирующее, неионизирующее), социальные (питание, водоснабжение, условия труда, быта и отдыха), которые могут оказывать воздействие на человека и на состояние здоровья будущих поколений.

- Вредные воздействия на человека - воздействие факторов среды обитания, создающее угрозу жизни и здоровью будущих поколений.

- Благоприятные условия жизнедеятельности человека - состояние среды обитания, при котором отсутствует вредное воздействие ее факторов на человека и имеются возможности для восстановления нарушенных функций организма человека.

- Безопасные условия для человека - состояние среды обитания, при котором отсутствует вероятность вредного воздействия ее факторов на человека.

- Санитарно-эпидемиологическая обстановка - состояние здоровья населения и среды обитания на определенной территории в конкретно указанное время.

- Гигиенический норматив - установленное исследованиями допустимое максимальное или минимальное количественное, или качественное значение показателя, характеризующее тот или иной фактор среды обитания с позиции его безопасности и безвредности для человека.

- Государственные санитарно – эпидемиологические правила и нормативы (далее санитарные правила) - нормативные акты, устанавливающие санитарно-эпидемиологические требования, несоблюдение которых создает угрозу жизни и здоровью человека, а также угрозу возникновения и распространения заболеваний.

- Санитарно-эпидемиологические (профилактические) мероприятия - организационные, административные, инженерно-технические, медико санитарные, ветеринарные и иные меры, направленные на устранение или на уменьшение вредного воздействия на человека факторов среды обитания, предотвращения возникновения и распространения инфекционных и неинфекционных заболеваний (отравлений) и их ликвидации.

- Профессиональные заболевания - заболевания человека, возникновение которых решающая роль принадлежит воздействию неблагоприятных факторов производственной среды и трудового процесса.

Инфекционные заболевания - инфекционные заболевания человека, возникновение и распространение которых, обусловлены воздействием на человека биологических факторов среды обитания (возбудителей инфекционных заболеваний) и возможностью передачи болезни от заболевшего человека, животного к здоровому человеку. Инфекционные заболевания представляют опасность для окружающих и характеризуются тяжелым течением, высоким уровнем смертности, распространением среди населения (эпидемии).

• Массовые неинфекционные заболевания (отравления) - заболевания человека, возникновение которых обусловлено воздействием неблагоприятных физических, и (или) химических и (или) социальных факторов среды обитания.

- Система ХАССП - совокупность организационной структуры, документов, производственных процессов и ресурсов, необходимых для реализации ХАССП
- группа ХАССП - группа специалистов (с квалификацией в разных областях), которая разрабатывает, внедряет и поддерживает в рабочем состоянии систему ХАССП
- опасность - потенциальный источник вреда здоровью человека,
- опасный фактор - вид опасности с конкретными признаками,
- риск - сочетание вероятности реализации опасного фактора и степени тяжести его последствий,
- допустимый риск - риск, приемлемый для потребителя,
- недопустимый риск - риск, превышающий уровень допустимого риска,
- безопасность - отсутствие недопустимого риска,
- анализ риска - процедура использования доступной информации для выявления опасных факторов и оценки риска,
- предупреждающее действие - действие, предпринятое для устранения причины потенциального несоответствия или другой потенциально нежелательной ситуации и направленное на устранение риска или снижение его до допустимого уровня,
- корректирующее действие (КД) - действие, предпринятое для устранения причины выявленного несоответствия или другой нежелательной ситуации и направленное на устранение риска или снижение его до допустимого уровня,
- правление риском - процедура выработки и реализации предупреждающих и корректирующих действий.
- критическая контрольная точка (ККТ) - место проведения контроля для идентификации опасного фактора и (или) управления риском,
- предельное значение - критерий, разделяющий допустимые и недопустимые значения контролируемой величины.
- мониторинг - проведение запланированных наблюдений или измерений параметров в критических контрольных точках с целью своевременного обнаружения их выхода за предельные значения и получения необходимой информации для выработки предупреждающих действий,
- система мониторинга - совокупность процедур, процессов и ресурсов, необходимых для проведения мониторинга.
- проверка (аудит) - систематическая и объективная деятельность по оценке выполнения установленных требований, проводимая лицом (экспертом) или группой лиц (экспертов), независимых в принятии решений.
- внутренняя проверка - проверка, проводимая персоналом организации, в которой осуществляется проверка.

### 3. ПОРЯДОК ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ

3.1. Производственный контроль за соблюдением санитарных правил и выполнением противоэпидемических (профилактических) мероприятий (далее производственный контроль) осуществляется юридическими лицами и индивидуальными предпринимателями в соответствии с осуществляемой ими деятельностью по обеспечению контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, выполнением противоэпидемических (профилактических) мероприятий).

3.2. Объектами производственного контроля являются: учебные помещения, рабочие места, условия труда работников, водопроводная вода, инженерные сети и системы, оборудование, учебно - воспитательный процесс.

3.3. Производственный контроль включает:

- ✓ Наличие официально изданных санитарных правил, системы их внедрения и контроля их реализации, методов, методик контроля факторов в соответствии с осуществляемой деятельностью.
- ✓ Организация медицинских осмотров.
- ✓ Контроль за наличием сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений, иных документов, подтверждающих качество, безопасность сырья, готовой продукции.
- ✓ Ведение учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с производственным контролем.
- ✓ Своевременное информирование органов местного самоуправления, органов и учреждений государственной санитарно - эпидемиологической службы Российской Федерации о ситуациях, создающих угрозу санитарно - эпидемиологическому благополучию населения.
- ✓ Визуальный контроль специалистами за выполнением санитарно эпидемиологических (профилактических) мероприятий, соблюдением санитарных правил, разработкой и реализацией мер, направленных на устранение выявленных нарушений.
- ✓ Номенклатура, объем и периодичность лабораторных исследований определяются с учетом наличия вредных производственных факторов, степени их влияния на здоровье человека и среду его обитания.
- ✓ Лабораторные исследования и испытания осуществляются с привлечением лаборатории, аккредитованной в установленном порядке.
- ✓ Необходимые изменения, дополнения в Программу вносятся при изменении вида деятельности, требованиях законодательства или других существенных изменениях.

### 4. СОСТАВ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ

Программа ХАССП включает в себя следующие разделы:

1. Организация работ по применению программы.
2. Проведение анализа рисков.
3. Определение Контрольных Критических Точек (ККТ)
4. Определение критических пределов для каждой ККТ.
5. Разработка системы мониторинга ККТ.
6. Разработка корректирующих действий.
7. Внедрение принципов ХАССП.
8. Разработка процедур проверки системы ХАССП.
9. Документация программы ХАССП.
10. Приложения.

#### 4.1. Программа производственного контроля с применением принципов ХАССП включает следующие

данные:

- ✓ Требования к оборудованию пищеблока, инвентарю, посуде;
- ✓ Требования к условиям реализации готовой пищевой продукции;
- ✓ Перечень критических контрольных точек процесса производства (изготовления) – параметров (показателей) безопасности готовой пищевой продукции и материалов упаковки, для которых необходим контроль, чтобы предотвратить или устранить опасные факторы;
- ✓ Периодичность проведения уборки, мойки, дезинфекции, дератизации и дезинсекции производственных помещений, чистки, мойки и дезинфекции технологических инвентаря, используемых в процессе выдачи (раздачи) пищевой продукции;
- ✓ Меры по предотвращению проникновения в производственные помещения грызунов, насекомых, синантропных птиц и животных.
- ✓ Перечень нормативных актов по санитарному законодательству, требуемых для осуществления деятельности;
- ✓ Перечень химических веществ, физических и иных факторов, объектов производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для человека и среды его обитания;
- ✓ Перечень контингента работников, подлежащих профилактическим медицинским осмотрам, профессионально-гигиенической подготовке в соответствии с установленными требованиями;
- ✓ Перечень возможных аварийных ситуаций, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения;
- ✓ Мероприятия, проводимые при осуществлении производственного контроля.

#### **Требования к оборудованию пищеблока, инвентарю, посуде**

Пищеблок МБОУ «Октябрьская начальная школа» оборудован необходимым технологическим и моечным оборудованием.

Приложение № 1 – Рекомендуемый перечень оборудования пищеблока

Приложение № 2 – План-схема пищеблока МБОУ «Октябрьская начальная школа».

Технологическое оборудование, инвентарь, посуда, тара должны быть изготовлены из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами, а также предусматривающих возможность их мытья и обеззараживания.

Весь кухонный инвентарь и кухонная посуда должны иметь маркировку.

Производственное оборудование, разделочный инвентарь и посуда должны отвечать следующим требованиям:

- столы, предназначенные для обработки пищевых продуктов, должны быть цельнометаллическими, устойчивыми к действию моющих и дезинфекционных средств, выполнены из материалов, для контакта с пищевыми продуктами;
- для разделки готовых продуктов следует иметь отдельные разделочные столы, ножи и доски. Для разделки готовых продуктов используются доски из дерева твердых пород (или других материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами, подвергающихся мытью и дезинфекции) без дефектов (щелей, зазоров и других);
- кухонная посуда, столы, оборудование, инвентарь должны быть промаркированы и использоваться по назначению;
- инвентарь, используемый для раздачи и порционирования блюд, должен иметь мерную метку объема в литрах и (или) миллилитрах.
- количество одновременно используемой столовой посуды и приборов должно соответствовать списочному составу детей. Посуда хранится на решетчатых полках и (или) стеллажах.
- столовые приборы, столовая посуда перед раздачей должны быть вымыты и высушены согласно инструкции.

Ежегодно учреждение проводит поверку вентиляционного оборудования, о чем составляется Акт поверки.

Моечные ванны для обработки кухонного инвентаря, кухонной посуды обеспечены подводкой холодной и горячей воды через смесители.

Для ополаскивания посуды (в том числе столовой) используются гибкие шланги с душевой насадкой.

Используемая для детей посуда (тарелки, блюда, чашки) может быть изготовлена из фаянса, фарфора, а столовые приборы (ложки, вилки, ножи) - из нержавеющей стали. Не допускается использовать посуду с отбитыми краями, трещинами, сколами, деформированную.

В моечной вывешиваются инструкции о правилах мытья посуды, инвентаря с указанием объемов применяемых моющих и дезинфицирующих средств.

Посуду и столовые приборы моют в ваннах, установленных в моечной пищеблока.

Для обеззараживания посуды имеется промаркированная емкость для замачивания посуды в дезинфицирующем растворе.

Рабочие столы на пищеблоке и столы в столовой (обеденном зале) после каждого приема пищи моют горячей водой, используя предназначенные для мытья средства (моющие средства, мыльный раствор, ветошь и др.). Щетки, а также металлические мочалки не используются.

Пищевые отходы на пищеблоке собираются в промаркированные ведра или специальную тару с крышками, очистка которых проводится согласно договору вывоза пищевых отходов.

В помещениях пищеблока ежедневно проводится уборка: мытье полов, удаление пыли и паутины, протирание радиаторов, подоконников; еженедельно с применением моющих средств проводится мытье стен, осветительной арматуры, очистка стекол от пыли и копоти.

Генеральная уборка проводится в соответствии с требованиями СП 2.4.3648-20,

В помещениях пищеблока дезинсекция и дератизация проводится специализированной организацией на основании заключенного договора.

### **Требования к условиям реализации готовой пищевой продукции**

Прием готовой пищевой продукции в МБОУ «Октябрьская начальная школа» доставляется из МБДОУ «Октябрьский детский сад «Сказка. Продукция поступает в таре производителя (организатора питания ООО «Общепит»). Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии) должны сохраняться до окончания реализации продукции. Результаты контроля регистрируются в Журнал бракеража поступающей пищевой продукции. Не допускаются к приему готовая продукция с признаками недоброкачества, без сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность, не имеющие маркировки.

Пищевые продукты хранятся в соответствии с условиями хранения и сроками годности, установленными предприятием-изготовителем в соответствии с нормативно-технической документацией. Ржаной и пшеничный хлеб хранятся отдельно на стеллажах в специальном хлебном шкафу. Дверки или стенки в шкафах должны иметь отверстия для вентиляции. При уборке мест хранения хлеба крошки сметают специальными щетками, полки протирают тканью, смоченной 1% раствором столового уксуса.

Выдача готовой пищи разрешается только после проведения контроля бракеражной комиссией в составе не менее 3-х человек. Результаты контроля регистрируются в: Приложения– Журнал бракеража готовой пищевой (кулинарной) продукции. Масса порционных блюд должна соответствовать выходу блюда, указанному в меню. Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) не допускается: - использование пищевых продуктов, указанных в Приложении; -использование остатков пищи от предыдущего приема и пищи, приготовленной накануне; пищевых продуктов с истекшими сроками годности и явными признаками недоброкачества (порчи); овощей и фруктов с наличием плесени и признаками гнили.

В МБОУ «Октябрьская начальная школа» организован питьевой режим, централизованное холодное водоснабжение.

Программа производственного контроля определяет порядок организации и проведения производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-

противоэпидемических (профилактических) мероприятий и предусматривает обязанности должностных лиц организации по выполнению требований санитарных правил.

Условия труда, рабочее место и трудовой процесс не должны оказывать вредное воздействие на человека, требования к обеспечению безопасных для человека условий труда устанавливаются санитарными правилами и иными нормативными правовыми актами Российской Федерации.

Должностные лица обязаны осуществлять общий контроль за выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий по обеспечению безопасных для человека условий труда и требований санитарных правил и иных нормативных правовых актов Российской Федерации, относящихся к производственным процессам и технологическому оборудованию, организации рабочих мест, коллективным и индивидуальным средствам защиты работников, режиму труда, отдыха и бытовому обслуживанию работников, в целях предупреждения травм, профессиональных заболеваний, инфекционных заболеваний (отравлений), связанных с условиями труда.

#### Порядок организации и проведения производственного контроля.

1. Производственный контроль за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий (далее - производственный контроль) проводится должностными лицами на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля приказом по ОУ в соответствии с осуществляемой ими деятельностью по обеспечению контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий.

2. Целью производственного контроля является обеспечение безопасности и (или) безвредности для человека и среды обитания вредного влияния объектов производственного контроля путем должного выполнения санитарных правил, санитарно - противоэпидемических (профилактических) мероприятий учреждения и осуществления контроля за их соблюдением.

3. Объектами производственного контроля являются групповая комната, спальня, приемная, классные комнаты, раздевалка, пищеблок, туалеты, технологическое оборудование, технологические процессы, рабочие места, используемые для выполнения работ, оказания услуг.

4. Производственный контроль включает:

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

- Осуществление (организация) лабораторных исследований и испытаний.

- Организацию медицинских осмотров.

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

- Обоснование безопасности для человека и окружающей среды новых видов продукции и технологии ее производства, критериев безопасности и (или) безвредности факторов производственной и окружающей среды и разработку методов контроля, в том числе при хранении, транспортировке и утилизации продукции, а также безопасности процесса выполнения работ, оказания услуг.

- Ведение учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля.

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

- Визуальный осмотр специально уполномоченными должностными лицами (работниками) организации за выполнением санитарно - противоэпидемических (профилактических) мероприятий, направленных на устранение выявленных нарушений. Лабораторные исследования и испытания осуществляются с привлечением ФБУЗ «Центр гигиены и

эпидемиологии в Оренбургской области» 5. Программа производственного контроля составляется должностными лицами учреждения. Необходимые изменения, дополнения в программу (план) производственного контроля вносятся при изменении вида деятельности, технологии производства, других существенных изменениях деятельности учреждения.

6. Разработанная программа (план) производственного контроля утверждается руководителем организации.

7. Мероприятия по проведению производственного контроля осуществляются должностными лицами, на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля приказом по ОУ.

#### Функции ответственных лиц за осуществление Производственного контроля

1. Оказывать помощь в проведении контроля по соблюдению работниками и специалистами требований санитарных правил.
2. Принимать участие в разработке санитарно-противоэпидемических мероприятий.
3. Иметь в наличии санитарные правила и др. документы согласно перечню.
4. Оформлять всю необходимую документацию по производственному контролю и отвечать за ее сохранность.
5. Принимать участие в проведении проверок по соблюдению санитарных правил.
6. Контролировать критерии безопасности и безвредности условий обучения и воспитания и условий работ с источниками физических и химических факторов воздействия на человека.
7. Информировать Федеральную службу по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Оренбургской области о мерах, принятых по устранению нарушений санитарных правил.
8. Поддерживать связь с медицинскими учреждениями по вопросам прохождения обучающимися и работниками учреждения обязательных медицинских осмотров.
9. Контролировать выполнение предписаний Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека.

#### 4.2. Проведение анализа рисков

С целью выявления условий возникновения потенциального риска (рисков) и установления необходимых мер для их контроля, выделим виды опасных факторов при реализации пищевой продукции, и в соответствии с ними, проведем анализ рисков.

##### *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.

Основываясь на вышеизложенном, определим зоны возникновения рисков, связанных с реализацией пищевой продукции:

- реализация готовой продукции,
- персонал учреждения, участвующий в процессе реализации пищевой продукции.

Экспертным методом с учетом всех доступных источников информации и практического опыта члены группы ХАССП оценивают вероятность реализации опасного фактора, исходя из четырех возможных вариантов оценки:

- практически равна нулю
- незначительная
- значительная

- высокая.

Экспертным путем оценивают также тяжесть последствий от реализации опасного фактора, исходя из четырех возможных вариантов оценки:

- легкое
- средней тяжести
- тяжелое
- критическое.

Анализ риска при приготовлении и потреблении блюд в ОУ

Опасность и её источник	Контрольные мероприятия	Оценка риска	Контрольно-критическая точка
<b>• Формирование ассортиментного перечня продукции</b>			
<i>Биологические:</i> -эпидемиологически опасные блюда - поступление запрещенного, недоброкачественного сырья	-договоры с поставщиками -анализ и корректировка меню	При выполнении контрольных плановых мероприятий - риск не велик	не устанавливается.
<b>• Подготовка посуды и инвентаря</b>			
<i>Механические:</i> Сколы, острые края, опасность порезов. <i>Биологические:</i> Загрязненная патогенными м\о и их рост, <i>Химические:</i> -загрязнение дезинфектантом, моющим средством	Соблюдение требований к оборудованию пищеблока, инвентарю, посуде, Санитарному содержанию помещения пищеблока согласно СанПиН		
<b>• Реализация (раздача) пищи</b>			
<i>Биологические:</i> При нарушении технологии приготовления	-снятие проб готовых блюд, -органолептическая оценка, -соблюдение правил подачи готовых блюд	Степень риска не высокая	Можно установить ККТ
<b>• Прием пищи детьми</b>			
<i>Биологические:</i> Загрязнение и их рост	Соблюдение правил доставки до группы. Соблюдение личной гигиены помощника воспитателя. -соблюдения правил мытья посуды, кормления детей, уборки мест кормления	Степень риска не высока при соблюдении всех требований	ККТ можно не устанавливать

#### 4.3. Определение Контрольных Критических Точек (ККТ).

Перечень критических контрольных точек

процесса производства (изготовления) - параметров технологических операций процесса производства (изготовления) пищевой продукции, которые необходимо контролировать для недопущения снижения качества выпускаемой пищевой продукции.

**Реализации готовой пищевой продукции** - снятие проб готовых блюд, органолептическая оценка, реализуется в соответствии с графиком выдачи пищи

#### 4.4. Определение критических пределов для каждой ККТ.

Предельные значения параметров, контролируемых в критических контрольных точках.

Контролируемый параметр	Предельное значение	Ответственный	Нормативная документация
<b>ККТ-Р</b>	<b>Реализация готовой продукции</b>		
Соответствие готовой продукции требованиям ТК	Не соответствует	повар	Сборник ТК 10 дневное меню

#### 4.5. Разработка системы мониторинга

Для каждой критической точки должна быть разработана система мониторинга для проведения в плановом порядке наблюдений и измерений, необходимых для своевременного обнаружения нарушений критических пределов и реализации, соответствующих предупредительных или корректирующих воздействий (наладок процесса).

Периодичность процедур мониторинга должна обеспечивать отсутствие недопустимого риска. Все регистрируемые данные и документы, связанные с мониторингом критических контрольных точек, должны быть подписаны исполнителями и занесены в рабочие листы ХАССП

Мероприятие мониторинга	Периодичность	Контрольный документ
<i>• Реализация готовой продукции</i>		
Органолептическая оценка готовой пищевой продукции	Перед каждой выдачей	Органолептическая оценка готовой пищевой продукции
Контроль реализации готовой продукции	регулярно	Журнал бракеража готовой продукции

#### 4.6. Разработка корректирующих действий.

Для каждой критической контрольной точки должны быть составлены и документированы корректирующие действия, предпринимаемые в случае нарушения критических пределов.

К корректирующим действиям относят:

- проверка средств измерений;
- наладка оборудования;
- изоляция несоответствующей продукции;
- переработка несоответствующей продукции;
- утилизация несоответствующей продукции и т. п.

Корректирующие действия по возможности должны быть составлены заранее, но в отдельных случаях могут быть разработаны оперативно после нарушения критического предела.

Полномочия лиц, ответственных за корректирующие действия, должны быть установлены заранее.

В случае попадания опасной продукции на реализацию должна быть составлена документально оформленная процедура ее отзыва.

Планируемые корректирующие действия должны быть занесены в рабочие листы ХАССП.

Порядок действий в случае отклонения значений показателей от установленных предельных значений.

Отклонение значений показателей	Действия ответственного лица и меры по устранению
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>Реализация (выдача) готовой продукции</i></li> </ul>	
Обнаружение несоответствия готового блюда органолептическим показателям	Информирование руководства, административное взыскание с ответственного сотрудника, замена блюда

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

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

*Мероприятия, предусматривающие безопасность окружающей среды:*

1. Утилизация пищевых отходов в соответствии с СанПиН.
2. Обеспечение удовлетворительных результатов производственного лабораторного контроля пищевой продукции посредством соблюдения требований СанПиН, принципов ХАССП и технических регламентов Таможенного союза в части, касающейся ОУ.
3. Заключение договоров на проведение дератизации и дезинсекции с учреждениями, имеющими лицензии на право деятельности.
4. Заключение договоров с обслуживающими организациями, обеспечивающими исправную работу внутренних сетей водоснабжения, канализации, электросетей и оборудования, вывоз и утилизацию мусора.
5. Заключение договоров с организациями здравоохранения по обеспечению медицинских осмотров персонала.
6. Заключение договоров на обеспечение санитарно-гигиенического обучения персонала ОУ.
7. Иное.

#### 4.7. Внедрение принципов ХАССП Этапы внедрения принципов ХАССП в МБОУ «Октябрьская начальная школа»

1. Политика МБОУ «Октябрьская начальная школа» в области качества и безопасности выпускаемой продукции
2. Создание рабочей группы по внедрению ХАССП - издание приказа о создании рабочей

группы по внедрению ХАССП, разработка и утверждение должностных инструкций.

3. Подготовка информации для разработки системы ХАССП:

- выбор технологических процессов производства для обеспечения безопасности пищевой продукции;
- проведение контроля за раздачей готовой продукции;
- содержание производственных помещений, инвентаря;
- обеспечение соблюдения работниками правил личной гигиены;
- ведение и хранение документации;
- выбор способов, установление периодичности и проведение уборки, мойки, дезинфекции, дератизации помещений, оборудования, инвентаря;
- прослеживаемость пищевой продукции.

4. Выявление опасностей, определение критических контрольных точек (ККТ) - выявление потенциальных опасностей на пищеблоке (биологических, химических, физических).

5. Установление критических границ для каждой КТ - установление максимальной или минимальной величины, за пределы которой не должны выходить биологические, химические, физические параметры, которые контролируются в ККТ.

6. Разработка системы мониторинга для каждой КТ и корректирующих действий при превышении критических пределов - проверка измерений, наладка оборудования пищеблока, изоляция, переработка и утилизация несоответствующей продукции.

7. Исполнение всеми сотрудниками ОУ мероприятий по производственному контролю.

### План мероприятий по производственному контролю

#### 1. Санитарные требования к участку образовательного учреждения

<i>№ п\п</i>	<i>Объект контроля</i>	<i>Кратность контроля или сроки исполнения</i>	<i>Исполнитель</i>	<i>Отметка о выполнении</i>
1.	Санитарное состояние участка, подходов к зданию школы, освещения территории, озеленения	1 раз в четверть	Завхоз	
2.	Санитарное состояние хозяйственной зоны: контейнеров, контейнерной площадки, вывоз мусора	1 раз в 2 недели	Завхоз	
3	Дератизация, дезинфекция, дезинсекция	Согласно заключенного договора	завхоз	

#### 2. Санитарные требования к санитарно-техническому состоянию здания

<i>№ п\п</i>	<i>Объект контроля</i>	<i>Кратность контроля или сроки исполнения</i>	<i>Исполнитель</i>	<i>Отметка о выполнении</i>
--------------	------------------------	--	--------------------	---------------------------------

1.	Соблюдение воздушно-теплового режима в учреждении: - подготовка к отопительному сезону системы отопления; - утепление окон, дверей; - работа систем отопления, вентиляции, температура воздуха в помещениях; - режим проветривания помещений;	сентябрь- октябрь  ежемесячно  ежедневно	Директор школы Завхоз, рабочий по текущему ремонту зданий и сооружений	
2.	Состояние системы водоснабжения, канализации, работа сантехнических приборов, оборудование и эксплуатация питьевых фантанчиков	ежемесячно	Завхоз, рабочий по текущему ремонту зданий и сооружений	
3.	Состояние системы освещения, замена перегоревших ламп	1раз в четверть	Завхоз, рабочий по текущему ремонту зданий	
4.	Состояние отделки потолков, стен, полов в классах, коридорах, санузлах. Использование безопасных отделочных материалов	1раз в четверть	Завхоз, рабочий по текущему ремонту зданий и сооружений	

### 3. Санитарные требования к оборудованию помещений

<i>№ n\п</i>	<i>Объект контроля</i>	<i>Кратность контроля или сроки исполнения</i>	<i>Исполнитель</i>	<i>Отметка о выполнении</i>
1.	Расстановка учебной мебели в классах, маркировка ее в соответствии с ГОСТом	август	Классные руководители	
2.	Оборудование рабочих мест в компьютерном классе	сентябрь	Учитель информатики	
3.	Состояние оборудования пищеблока	ежемесячно	Официант Завхоз	
4.	Состояние оборудования спортзала, библиотеки	ежеквартально	завхоз	

### 4. Санитарные требования к режиму образовательного процесса

<i>№ n\п</i>	<i>Объект контроля</i>	<i>Кратность контроля или сроки исполнения</i>	<i>Исполнитель</i>	<i>Отметка о выполнении</i>
1.	Составление расписаний уроков, кружков, внеурочной деятельности и др. занятий	сентябрь, январь	Заместители директора по УВР	
2.	Составление режима работы образовательного процесса	Сентябрь, январь	Директор школы	

3.	Режим работы с ТСО, компьютерной техникой	ежеквартально	Заместители директора по УВР	
4.	Контроль мероприятий, обеспечивающих двигательную активность обучающихся в соответствии с биологической потребностью	ежемесячно	Заместитель директора по УВР	
5.	Режим образовательного процесса в 1 классах	ежемесячно	Заместитель директора по УВР	

### 5. Санитарные требования к медицинскому обслуживанию учреждения

<i>№п/п</i>	<i>Объект контроля</i>	<i>Кратность контроля или сроки исполнения</i>	<i>Исполнитель</i>	<i>Отметка о выполнении</i>
1.	Укомплектованность кадрами	Сентябрь	Директор школы	
2.	Наличие договора на медицинское обслуживание обучающихся	Декабрь	Директор школы	
3.	Согласование графиков медицинских осмотров учащихся	Сентябрь, январь	Педиатр	
4.	Согласование плана профилактических прививок учащихся	Сентябрь, январь	Педиатр	
5.	Контроль за прохождением медицинских осмотров работниками пищеблока	1 раз в полугодие	Директор	
6.	Контроль за прохождением медицинского осмотра работниками школы	по графику, в течение года	Директор	
7.	Обеспечение школы аптечкой	1 раз в месяц	Директор школы Завхоз	

### 6. Санитарное состояние и содержание образовательного учреждения

<i>№п/п</i>	<i>Объект контроля</i>	<i>Кратность контроля или сроки исполнения</i>	<i>Исполнитель</i>	<i>Отметка о выполнении</i>
1.	Наличие графика проведения генеральных уборок учреждения	Сентябрь, январь	Завхоз	
2.	Режим ежедневных уборок помещений школы	В течение года	Завхоз	
3.	Обеспечение моющими, дезинфицирующими средствами, уборочным инвентарем, ветошью	В течение года	Завхоз	

4.	Гигиеническая грамотность технического персонала	В течение года	Завхоз	
----	--	----------------	--------	--

### 7. Санитарные требования к организации питания учащихся

<i>№п/п</i>	<i>Объект контроля</i>	<i>Кратность контроля или сроки исполнения</i>	<i>Исполнитель</i>	<i>Отметка о выполнении</i>
1	Устройство и планировка пищеблока	1раз в год	Завхоз	Акт готовности к новому учебному году
2	Оформление столовой	1раз в четверть	Ответственный за питание	
3	Соблюдение санитарного состояния пищеблока	ежедневно	повар	
4	Качество готовой продукции	ежедневно	Ответственный за питание, медицинская сестра	Бракеражный журнал готовой продукции
5	Соответствие веса отпускаемой готовой продукции утвержденному меню	1раз в месяц	Повар	Акт проверки
6	Соответствие рациона питания обучающихся примерному 10-ти дневному меню	1раз в месяц	Повар, медицинская сестра	Акт проверки
7	Соблюдение личной гигиены учащихся перед приемом пищи	ежедневно	Классные руководители	
8	Целевое использование готовой продукции в соответствии с предварительным заказом	ежедневно	Повар, кладовщик	
9	Соблюдение санитарных правил при мытье посуды	1раз в неделю	Повар	Акт проверки
10	Витаминизация третьих блюд	Согласно 10 дневного меню	завхоз	
11	Проверка организации эксплуатации технологического и холодильного оборудования	ежеквартально	Повар	Акт проверки
12	Состояние здоровья обучающихся, пользующихся питанием	в течение года	медицинская сестра	Листки здоровья

13	Контроль за организацией приема пищи обучающимися	1 раз в неделю	медицинская сестра, класные руководители	
14	Контроль за отходами	в течение года	Повар	Акт проверки
15	Контроль за состоянием здоровья персонала	Ежедневно	медицинская сестра	Журнал здоровья
16	Ведение папки с сопроводительными документами производственного сырья и пищевых продуктов.	Ежедневно	Кладовщик, повар	Ведение бракеражного журнала сырой продукции.
17	Смывы с оборудования, инвентаря, рук, спецодежды работников кухни.	1 раз в месяц по эпидемиологическим показаниям	Аккредитованная лаборатория ФГУЗ	Акт проверки

#### 4.8. Разработка процедур проверки системы ХАССП.

1. Внутренние проверки ХАССП должны проводиться непосредственно после внедрения системы ХАССП и затем с установленной периодичностью не реже одного раза в год или во внеплановом порядке при выявлении новых неучтенных опасных факторов и рисков.
2. Программа проверки должна включать в себя:
  - анализ зарегистрированных рекламаций, претензий, жалоб и происшествий, связанных с нарушением безопасности продукции;
  - оценку соответствия фактически выполняемых процедур документам системы ХАССП;
  - проверку выполнения предупреждающих действий;
  - анализ результатов мониторинга критических контрольных точек и проведенных корректирующих действий;
  - оценку эффективности системы ХАССП и составление рекомендаций по ее улучшению;
  - актуализацию документов.
3. Программу проверки разрабатывает группа ХАССП, а отчет о проверке утверждает руководитель организации.

#### 4.9. Документация программы ХАССП.

Документация программы ХАССП должна включать:

- политику учреждения в области безопасности выпускаемой продукции;
- приказ о создании и составе группы ХАССП (форма приказа в Приложении);
- информацию о продукции (сопроводительная документация хранится в школьной столовой Учреждения);
- информацию о производстве (План-схема пищеблока в Приложении);
- отчеты группы ХАССП с обоснованием выбора потенциально опасных факторов, результатами анализа рисков и выбору критических контрольных точек, и определению критических пределов;
- процедуры мониторинга;
- процедуры проведения корректирующих действий;
- программу внутренней проверки системы ХАССП;
- перечень регистрационно-учетной документации.

*Перечень форм учета и отчетности по вопросам осуществления производственного контроля:*

- Журнал бракеража готовой пищевой (кулинарной) продукции (с отметкой качества органолептической оценки качества готовых блюд и кулинарных изделий)
- Журнал витаминизации блюд
- Журнал учета результатов медицинских осмотров работников (в т.ч. связанных с раздачей пищи)
- Гигиенический журнал работников пищеблока
- Личные медицинские книжки каждого работника
- Акты отбора проб и протоколы лабораторных исследований
- Договора и акты приема выполненных работ по договорам (вывоз отходов, дератизация, дезинсекция)
- Журнал учета дезинфекции и дератизации
- Журнал контроля санитарного состояния пищеблока
- Журнал мониторинга по принципам ХАССП
- Журнал регистрации претензий, жалоб и происшествий, связанные с безопасностью пищевой продукции
- Перечень пищевой продукции, которая не допускается при организации питания детей
- Требования к санитарному содержанию помещений
- Основные гигиенические и противоэпидемические мероприятия
- Требования к прохождению профилактических медицинских осмотров
- Требование к перевозке и приему пищевых продуктов
- Перечень оборудования пищеблока
- График генеральной уборки
- Требования к соблюдению санитарных правил

*Лабораторные исследования*

(Территориальный отдел Управления Роспотребнадзора по Оренбургской области)

1. Вода водопроводная по микробиологическим показателям (из разводящей сети)  
1 раз в год (1 проба)
2. Вода водопроводная по санитарно - химическим показателям (из разводящей сети)  
1 раз в год (1 проба)
3. Электромагнитные излучения 1 раз в год
4. Микроклимат 1 раз в год
5. Освещение 1 раз в год
6. Отбор смывов с объектов окружающей среды и материала на стерильность  
в течение года согласно графику проверок

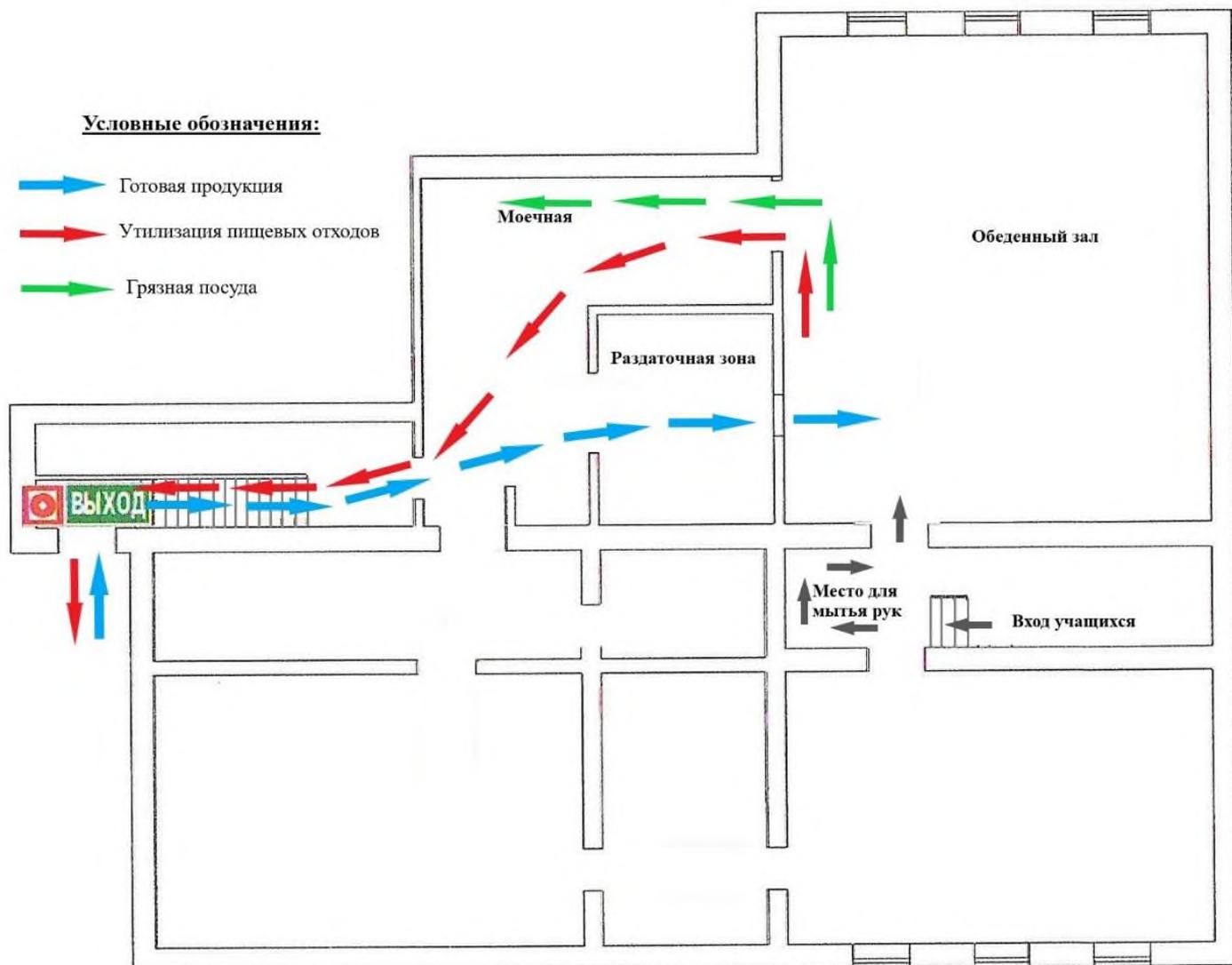
**Перечень**

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

1. Федеральный закон № 52-ФЗ РФ от 30.03.1999 г. «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (в части статей 11,15,17, 22, 24, 25, 28, 29, 34,35,36,40) от 30.03.1999 № 52-ФЗ.
2. Федеральный закон № 184 -ФЗ «О техническом регулировании» (в части статей 20,21,22,23,24,25,26,27,28,29,32,33,34,36,37,38,39,40) от 27.12.2002 № 184 -ФЗ.
3. Федеральный Закон «О внесении изменений и дополнений в закон РФ «О защите прав потребителей» и Кодекс РФ «Об административных правонарушениях» ФЗ №2 от 09.01.1996 (ред. от 25.10.2007).
4. Федеральный Закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» ФЗ №29 от 02.01.2000 (с изменениями на 13 июля 2020 года) (редакция, действующая с 1 января 2022 года)
5. Федеральный закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» ФЗ от 30.03.1999 № 52.
6. Технический регламент Таможенного союза «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза № 882 от 09.12.2011 (ст.1-ст.29). ТР ТС 023/2011
7. Технический регламент Таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 9 октября 2013 № 68 (ст.1-151). ТР ТС 034/2013
8. Технический регламент Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 9 октября 2013 №67 (ст.1 -115). ТР ТС 033/2013
9. Технический регламент Таможенного союза «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 20 июля 2012 № 58 (ст. 1-12). ТР ТС 029/2012
10. Технический регламент Таможенного союза «О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 23.09.2011 №797 (ст.1,ст.2,ст.3,ст.4,ст.5, ст.8, ст. 9, ст.10,ст.11, ст. 12,ст.13) ТР ТС 007/2011
11. Технический регламент Таможенного союза «О безопасности упаковки» от 16.08.2011 №769 ТР ТС 005/2011.
12. Технический регламент Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки» от 09.12.2011 № 881 ТР ТС 022/2011.
13. Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 № 880 ТР ТС 021/2011
14. «Об утверждении перечня вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные медицинские осмотры при поступлении на работу и периодические медицинские осмотры «Приказ Минтруда России и Минздрава России от 31 декабря 2020 года № 988н/1420н
15. «О профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организации» Приказ МЗ РФ №229 от 29.06.2000
16. Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю), утвержденные Решением Комиссии Таможенного союза от 28.05.2010 №299.
17. Методические рекомендации к организации общественного питания населения МР

- .3.6.0233-21.
18. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» в части касающейся образовательных организаций № 2.3/2.4.3590-2027.10.2020
  19. СанПиН 2.3.2.2722-2010 «Дополнение № 19 к санитарно - эпидемиологическим правилам и нормативам СанПиН 2.3.2.1078-01
  20. «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов» СанПиН 2.3.2.2722-10
  21. СанПиН 2.3.2.1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов
  22. СанПиН 2.3.2. 1324-03 СанПиН 3.3686-21 «Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней» СанПиН 3.3686-21
  23. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов (р.1п.п.1.1-1.4,р.2п.п.2.1-2.29,р.3п.п.3.1-3.41) СанПиН 2.3.2.1078-01
  24. СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания» СанПиН 1.2.3685-21 от 28.01.2021
  25. СанПиН 2.1.3684-21 «Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию территорий городских и сельских поселений, к водным объектам, питьевой воде и питьевому водоснабжению, атмосферному воздуху, почвам, жилым помещениям, эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно - противоэпидемических (профилактических) мероприятий». СанПиН 2.1.3684-21 от 29.01.2021
  26. СП 1.1.1058-01 Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно - противоэпидемических (профилактических) мероприятий (п.п.1.5,2.4,2.6, 2.7) СП 1.1.1058-01
  27. СП 1.1.2193-07 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно - противоэпидемических (профилактических) мероприятий. Изменения и дополнения № 1 к СП 1.1.1058-01» СП 1.1.2193-07 от 27.03.07
  28. СП 2.1.3678-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к эксплуатации помещений, зданий, сооружений, оборудования и транспорта, а также условиям деятельности хозяйствующих субъектов, осуществляющих продажу товаров, выполнение работ или оказание услуг» СП 2.1.3678-20 от 24.12.2020

## Схема пищеблока и обеденного зала



### Перечень оборудования пищеблока, столовой

Помещение для нарезки хлеба	Помещение для нарезки хлеба Производственный стол, шкаф для хранения хлеба, раковина для мытья рук
Раздаточная зона	Производственный стол
Моечная для мытья столовой посуды	Трехсекционная ванна для мытья столовой посуды, двухсекционная ванна - для стеклянной посуды и столовых приборов, стеллаж (шкаф), раковина для мытья рук
Моечная тары	Моечная ванна
Обеденный зал	Обеденные столы, лавочки

МБОУ «Октябрьская начальная школа»

Начат \_\_\_\_\_ года

Окончен \_\_\_\_\_ года

Ответственный: должность и Ф.И.О. \_\_\_\_\_

**ЖУРНАЛ**

бракеража готовой пищевой (кулинарной) продукции (с отметкой качества органолептической оценки качества готовых блюд и кулинарных изделий)

Дата и час изготовления блюда	Время снятия бракеража	Наименование готового блюда	Результаты органолептической оценки качества готовых блюд	Разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия	Подписи членов бракеражной комиссии	Результаты взвешивания порционных блюд	Примечание
-------------------------------	------------------------	-----------------------------	---	--	-------------------------------------	--	------------

**Органолептическая оценка готовой пищевой продукции (разработана специально для Журнала бракеража готовой пищевой продукции)**

Оценка качества блюд и готовых кулинарных изделий:	При каких условиях:
«отлично»	Соответствие по вкусу, цвету и запаху, внешнему виду и консистенции, утвержденной рецептуре и другим показателям, предусмотренным требованиями.
«хорошо»	Имеется один незначительный дефект (недосолен не доведен до нужного цвета и др.)
«удовлетворительно»	Имеются отклонения от требований кулинарии, но пригодны для реализации без переработки.
«неудовлетворительно» (брак)	Имеются следующие недостатки: посторонний, несвойственный изделиям вкус и запах, резко пересоленные, резко кислые, горькие, недоваренные; недожаренные; подгорелые; утратившие свою форму, имеющие несвойственную консистенцию; другие признаки, порочащие блюда и изделия.

МБОУ «Октябрьская начальная школа»

Начат \_\_\_\_\_ года  
Окончен \_\_\_\_\_ года

Ответственный: должность и Ф.И.О. \_\_\_\_\_

**ЖУРНАЛ**  
**проведения витаминизации третьих и сладких блюд (при необходимости)**

Дата	Наименование препарата	Наименование блюда	Количество питающихся	Общее количество внесенного витаминного препарата (гр)	Время внесения препарата или приготовления витаминизированного блюда	Время приема блюда	Примечание

МБОУ «Октябрьская начальная школа»

Начат \_\_\_\_\_ года  
Окончен \_\_\_\_\_ года  
Помещения \_\_\_\_\_

Ответственный: должность и Ф.И.О. \_\_\_\_\_

Дата: \_\_\_\_\_

**ЖУРНАЛ**  
**проведения генеральных уборок**

№ п/п	Наименование помещения	Планируемая дата проведения	Вид уборки	Режим дезинфекции		Фактическая дата проведения	Подпись исполнителя
				%	время экспозиции		

МБОУ «Октябрьская начальная школа»

Начат \_\_\_\_\_ года  
Окончен \_\_\_\_\_ года

Ответственный: должность и Ф.И.О. \_\_\_\_\_

Дата: \_\_\_\_\_

**ГИГИЕНИЧЕСКИЙ ЖУРНАЛ (Сотрудники)**

№ п/п	Дата	Ф.И.О. работника (последнее при наличии)	Подпись сотрудника об отсутствии признаков инфекционных заболеваний у сотрудника и членов семьи	Подпись сотрудника об отсутствии заболеваний верхних дыхательных путей и гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела	Результат осмотра медицинским работником (ответственным лицом) (допущен/отстранен)	Подпись медицинского работника или ответственного лица

МБОУ «Октябрьская начальная школа»

Начат \_\_\_\_\_ года  
Окончен \_\_\_\_\_ года  
Помещения \_\_\_\_\_

Ответственный: должность и Ф.И.О. \_\_\_\_\_

Дата: \_\_\_\_\_

**Журнал**

регистрации претензий, жалоб и происшествий, связанные с безопасностью пищевой продукции

Дата поступления претензии или несоответствия	Суть претензии и жалобы, связанных с безопасностью пищевой продукции	ФИО принимавшего обращение	Решение по факту обращения	Срок исполнения	Ответственный за исполнение

**Перечень пищевой продукции, которая не допускается при организации питания детей  
(по Приложению № 6 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20)**

1. Пищевая продукция без маркировки и (или) с истекшими сроками годности и (или) признаками недоброкачества.
2. Пищевая продукция, не соответствующая требованиям технических регламентов.
3. Мясо сельскохозяйственных животных и птицы, рыба, не прошедшие ветеринарно-санитарную экспертизу
4. Субпродукты, кроме говяжьей и свиной печени, языка, сердца,
5. Непотрошенная птица.
6. Мясо диких животных.
7. Яйца и мясо водоплавающих птиц.
8. Яйца с загрязненной и (или) поврежденной скорлупой, а также яйца из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллёзу.
9. Консервы с нарушением герметичности банок, бамбажные, «хлопуши», банки с ржавчиной деформированные.
10. Крупа, мука, сухофрукты, загрязненные различными примесями или зараженные амбарными вредителями.
11. Пищевая продукция домашнего (не промышленного) изготовителя.
12. Кремовые кондитерские изделия (пирожные торты)
13. Зельцы, изделия из мясной обрезки, диафрагмы; рулеты из мякоти голов, кровяные и ливерные колбасы, заливные блюда, студни, фаршмаг из сельди. 14. Макароны по-флотски (с фаршем), макароны с рубленным яйцом.
15. Творог из непастеризованного молока, фляжный творог, фляжную сметану без термической обработки.
16. Простокваша «самоквас».
17. Грибы и продукты (кулинарные изделия), из них приготовленные.
18. Квас
19. Соки концентрированные диффузионные
20. Молоко и молочная продукция из хозяйств, неблагополучных по заболеваемости продуктивных сельскохозяйственных животных, а также не прошедшая первичную обработку и пастеризацию.
21. Сырокопченые мясные гастрономические изделия и колбасы.
22. Блюда, изготовленные из мяса, птицы, рыбы(кроме) соленой, не прошедших тепловую обработку.
23. Масло пальмовое, рапсовое, кокосовое, хлопковое.
24. Жареная во фритюре пищевая продукция и продукция общественного питания.
25. Уксус, горчица, хрен, перец острый (красный и, черный).
26. Острые соусы, кетчупы, майонез.
27. Овощи и фрукты консервированные, содержащие уксус
28. Кофе натуральный; тонизирующие напитки (в том числе энергетические). 29. Кулинарные, гидрогенизированные масла и жиры.
30. Ядро абрикосовой косточки, арахис.
31. Газированные напитки; газированная вода питьевая.
32. Молочная продукция и мороженое на основе растительных жиров.
33. Жевательная резинка.
34. Кумыс, кисломолочная продукция с содержанием этанола (более 0,5%) 35. Карамель, в том числе леденцовая.
36. Холодные напитки и морсы (без термической обработки) из плодово - ягодного сырья.
37. Окрошки и холодные супы.
38. Яичница-глазунья.
39. Паштеты, блинчики с мясом и с творогом.
40. Блюда из (или на основе) сухих пищевых концентратов, в том числе быстрого приготовления.

41. Картофельные и кукурузные чипсы
42. Изделия из рубленного мяса и рыбы, салаты, блины и оладьи, приготовленные в условиях палаточного лагеря.
43. Сырки творожные; изделия творожные более 9% жирности
44. Молоко и молочные напитки, стерилизованные менее 2,5% и более 3,2% жирности.
45. Готовые кулинарные блюда, не входящие в меню текущего дня, реализуемые через буфет.

## Требования к перевозке и приему пищевых продуктов в образовательных организациях

Транспортировка пищевых продуктов проводится в условиях, обеспечивающих их сохранность и предохраняющих от загрязнения. Допускается использование одного транспортного средства для перевозки разных групп пищевых продуктов при условии использования транспортного средства с кузовом, разделенным на изолированные отсеки, либо с использованием контейнеров с крышками, для раздельного размещения сырья и готовых пищевых продуктов. Транспортные средства для перевозки пищевых продуктов должны содержаться в чистоте, а их использование обеспечить условия, исключающие загрязнение и изменение органолептических свойств пищевых продуктов

### График посещения столовой

Дни недели	Завтраки		Обеды	
	Время	Классы	Время	Классы
понедельник	09.20-09.40	1а	14.10-14.30	2а, 2б, 2в, 2г, 2д
	09.30-09.50	4а, 4б, 4в	15.10-15.30	3а, 3б, 3в, 3г
	10.15-10.35	1б, 1в, 1г		
	11.20-11.40	4г, 4д		
Вторник	09.20-09.40	1в	14.10-14.30	2в, 2д, 3б, 3г
	09.30-09.50	1в, 4в, 4г, 4д	15.10-15.30	2а, 2б, 2г, 3а, 3в
	10.15-10.35	1а, 1б, 1г		
	11.20-11.40	4а, 4б		
Среда	09.20-09.40	1а	14.10-14.30	2а, 2б, 2в, 2г, 2д
	09.30-09.50	4а, 4б, 4д	15.10-15.30	3а, 3б, 3в, 3г
	10.15-10.35	1б, 1в, 1г		
	11.20-11.40	4в, 4г		
Четверг	09.20-09.40	1б	14.10-14.30	2в, 2г, 3а, 3в
	09.30-09.50	4а, 4б, 4г	15.10-15.30	2а, 2б, 2д, 3б, 3г
	10.15-10.35	1а, 1в, 1г		
	11.20-11.40	4в, 4д		
Пятница	09.20-09.40	1б	14.10-14.30	2а, 2б, 2в, 3а, 3б
	09.30-09.50	4в, 4г, 4д	15.10-15.30	2г, 2д, 3в, 3г
	10.15-10.35	1а, 1г, 1в		
	11.20-11.40	4а, 4б		

**ПРОВЕРОЧНЫЙ ЛИСТ**  
по проведению родительского контроля в школьной столовой

\_\_\_\_\_  
(наименование образовательной организации)  
(основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии \_\_\_\_\_

Члены комиссии \_\_\_\_\_

В присутствии \_\_\_\_\_

составили настоящий проверочный лист о том, что «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г. в \_\_\_\_ смену, на \_\_\_\_\_ перемене проведено мероприятие родительского контроля за питанием обучающихся.

ВОПРОС	Да	Нет
Соответствует ли фактическое меню, объемы порций, двухнедельному меню, утвержденному руководителем общеобразовательной организации?		
Организовано ли питание детей, требующих индивидуального подхода в организации питания детей (сахарный диабет, целиакия, фенилкетонурия, муковисцидоз, пищевая аллергия)?		
Все ли дети с сахарным диабетом, пищевой аллергией, целиакией, муковисцидозом, фенилкетонурией питаются в столовой?		
Созданы ли условия для мытья и дезинфекции рук?		
Все ли дети моют руки перед едой?		
Все ли дети едят сидя?		
Все ли дети успевают поесть за перемену (хватает ли им времени)?		
Есть ли замечания по чистоте посуды?		
Есть ли замечания по чистоте столов?		
Есть ли замечания к сервировке столов?		
Теплые ли блюда выдаются детям?		
Лица, накрывающие на столы, работают в специальной одежде (халат, головной убор)?		
Организовано ли наряду с основным питанием дополнительное питание (через буфет или линию раздачи)?		
Число детей, питающихся на данной перемене		чел
Масса всех блюд на одного ребенка по меню		г
Общая масса несъеденной пищи		кг
Индекс несъедаемости		%

На основании проведенного мероприятия Комиссия рекомендует:

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Подписи членов комиссии:

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица общеобразовательной организации: \_\_\_\_\_

Результаты родительского контроля внесены в ПС «Мониторинг питания и здоровья» - «\_\_\_» \_\_\_\_\_ 2024г. (указывается дата).

### Расчет коэффициента несъедаемости

**Коэффициент несъедаемости** - это инструмент родительского и внутреннего контроля организации, показатель свидетельствующий об эффективности или неэффективности системы организации питания в организации, полноты реализации мероприятий по формированию навыков и приверженности принципам здорового питания, профессионализма в приготовлении блюд, рациональности режима питания, обеспечения благоприятных условий для приема пищи и соблюдения правил личной гигиены детьми при приеме пищи, правильности принятого в школе режима накрывания на столы, эффективности мероприятий родительского контроля по индикации факторов риска снижения востребованности рациона питания и своевременной их коррекции. Коэффициент несъедаемости выражается в процентах.

#### Методика расчета:

$$\text{Коэффициент несъедаемости} = \frac{\text{масса остатков (в кг)}}{\text{масса выданных блюд (в кг)}} * 100\%$$

#### Интерпретация результатов:

До 10 % - оптимально;

10 – 30 % - зона «риска», требует пристального контроля за организацией питания, анализ действующего меню и выявление проблемных позиций;

Более 30 % - зона «высокого риска», требует безотлагательных мер по оценке выдаваемой пищи, и, при необходимости, коррекции действующего меню.

### Проведение процедуры мониторинга и корректирующих действий

Внутренний мониторинг питания	Внешний мониторинг питания (проводится родительским советом, либо родителем (законным представителем))
Ежедневно: (бракеражная комиссия) - осмотр внешнего вида блюда - консистенции - соотношение с ТТК - органолептическая оценка (вкус, цвет, запах)	Ежедневно: путем контроля на электронном носителе
1 раз в неделю: (рабочая группа ХАССП) проводит: осмотр внешнего вида блюда - консистенции - соотношение с ТТК - органолептическая оценка (вкус, цвет, запах) - оценку по взвешиванию, подаче блюда, приему пищи обучающимся.	1 раз в неделю: -осмотр внешнего вида блюда - консистенции - соотношение с ТТК - органолептическая оценка (вкус, цвет, запах) - оценку по взвешиванию, подаче блюда, приему пищи обучающимся

### График генеральной и влажной уборки пищеблока

№	Наименование объекта	Период проведения ежедневной и генеральной уборки		Кто проводит уборку
		Ежедневная	Генеральная	
1.	Уборка зон пищеблока	Ежедневная	В конце рабочего дня	Официант, мойщик посуды
		Генеральная	Еженедельно, каждая пятница	
2.	Обеденный зал	Ежедневная	После каждого приема пищи и в конце рабочего дня	Официант, мойщик посуды
		Генеральная	Еженедельно, каждая пятница	
3.	Зона мытья столовой и кухонной посуды	Ежедневная	Ежедневно после приема пищи	Официант, мойщик посуды
		Генеральная	Еженедельно, каждая пятница	
4.	Гардероб	Ежедневная	Ежедневно, в конце рабочего дня	Официант, мойщик посуды
		генеральная	Еженедельно, каждая пятница	

## Перечень мероприятий по контролю за соблюдением санитарных правил

№ п/п	Наименование мероприятия	Периодичность производственного контроля
1	Входной контроль поступающего пищевой продукции	
1.1	Контроль за наличием необходимой сопроводительной документации	При поступлении
1.2	Проверка органолептических показателей	Каждая партия
	Санитарно-техническое состояние помещений, водопроводно - канализационной системы, системы вентиляции, энергосбережения	Постоянно
	Наличие запаса моющих и дезинфицирующих средств	Постоянно
	Наличия и использования инструкций по приготовлению растворов моющих и дезинфицирующих средств.	Постоянно
	Своевременность и качество проведения санитарной обработки	Постоянно
	Проведение генеральных уборок и санитарных дней	По графику.
	Целостность ламп, плафонов, термометров.	Постоянно
	Проведение противогриппозных мероприятий: соблюдение температурного режима	Постоянно
	Обеспечение выдачи специальной одежды и средств защиты.	Постоянно
	Контроль за своевременным прохождением сотрудниками: гигиенической подготовки, аттестации, медицинских осмотров,	При поступлении и в соответствии с требованиями СанПин
	Контроль за организацией стирки специальной одежды	Постоянно
	Контроль за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока постоянно	Постоянно
	Выявление сотрудников с гнойничковыми заболеваниями кожи, инфекционными заболеваниями, отстранение их от работы, направление на лечение	Постоянно
	Контроль за проведением дератизации и дезинсекции; -отсутствие грызунов -отсутствие членистоногих	1 раз в месяц 2 раза в месяц
	Контроль за обращением отходов, в том числе соблюдением условий сбора, накопления и утилизации отходов производства.	Постоянно
	Контроль за ведением учетной документации	Постоянно
	Контроль за организацией рационального питания детей, качественным приготовление пищи, организацией питьевого режима воспитанников, проведения витаминизации	Постоянно
	Своевременное проведение профилактических прививок детей и персонала в соответствие с национальным календарем прививок.	Согласно календарю прививок
	Контроль за температурным режимом помещений для пребывания детей и режимом	Постоянно

	проветривания.	
	Профилактика травматизма и несчастных случаев	Постоянно
	Просветительская работа	Постоянно

**Перечень  
должностных лиц, на которых возлагаются  
функции по осуществлению производственного контроля**

Горбунова О.А.- директор:

- ✓ за соблюдением санитарно-гигиенических и противоэпидемических мероприятий, соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов,
- ✓ за организацию производственного контроля;
- ✓ за своевременным прохождением медосмотров, флюорографии,
- ✓ за организацию питания;
- ✓ за проведением лабораторных исследований по программе производственного контроля;
- ✓ за санитарно-просветительской работой;
- ✓ за профилактикой травматических и несчастных случаев.

Скворцова В.Г., Гаршина Н.С. – заместители директора по УВР:

- ✓ за организацией образовательного процесса обучающихся
- ✓ за организацией санитарно – просветительской работы обучающихся, родителей

Победоносцева Е.А.- завхоз:

- ✓ за состоянием территории, своевременную дератизацию и дезинфекцию помещений;
- ✓ за температурой воздуха в холодное время года;
- ✓ за организацию питания

Тропин Ю.М. – заместитель директора по обеспечению безопасности ОУ:

- ✓ за профилактикой травматических и несчастных случаев
- ✓ контроль организации медосмотров
- ✓ вакцинации и гигиеническому обучению работников их личной гигиены
- ✓ контроль санитарно-просветительской работы

Пуговкина Ф.С. - официант, Игульманова Х.С. – мойщик посуды:

- ✓ за состоянием кухни и столовой
- ✓ качество мытья посуды
- ✓ за полноту и правильность ведения документации на пищеблоке
- ✓ проведение лабораторных исследований по программе производственного контроля.

**Перечень химических веществ, физических и иных факторов, объектов производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для человека и среды его обитания**

Факторы производственной среды	Влияние на организм человека	Меры профилактики
Зрительное напряжение при работе на компьютере	Развивается комплекс зрительных функциональных расстройств, нарушение аккомодационной функции глаз (зрительное общее утомление, боли режущего характера в области глаз, снижение зрения).	Чередование труда и отдыха, правильное оформление рабочего места, проведение гимнастики для глаз.
Физические перегрузки опорно-двигательного аппарата	При подъеме и переносе тяжестей возможно развитие острых заболеваний пояснично-крестцового отдела позвоночника, острых миопатозов, периартритов. При работе с ручным инструментом возможно развитие хронических заболеваний мышечно-связочного аппарата кистей, предплечий, плеча.	Ограничение подъема и переноса тяжестей до 30 кг - для мужчин, 10 кг - для женщин более 2 раз в течение каждого часа рабочей смены.

**Перечень профессий и работ, при выполнении которых работники  
МБОУ «Октябрьская начальная школа» обязаны проходить предварительные  
и периодические медицинские осмотры**

Учреждение в обязательном порядке обеспечивает прохождение медицинских осмотров персонала в соответствии с приказом Минздрав соц. развития № 302-н 12.04.11г., Министерства здравоохранения от 28.01.2021 № 29 Н и санитарно-гигиеническое обучение персонала в соответствии со следующими Перечнями:

№ п\п	Наименование работ, профессий	Медицинские осмотры (количество раз в год)
1.	Директор	1 раз
2.	Заместитель директора по учебно-воспитательной работе	1 раз
3.	Заместитель директора по воспитательной работе	1 раз
4.	Заместитель директора по ИКТ	1 раз
5.	Заместитель директора по обеспечению безопасности ОУ	1 раз
6.	Завхоз	1 раз
7.	Учитель	1 раз
8.	Педагог - библиотекарь	1 раз
9.	Педагог-психолог	1 раз
10.	Социальный педагог	1 раз
11.	Учитель логопед	
12.	Секретарь учебной части	1 раз
13.	Дворник	1 раз
14.	Сторож	1 раз
15.	Уборщик служебных помещений	1 раз
16.	Рабочий по комплексному ремонту зданий и сооружений	1 раз
17.	Официант	1 раз
18.	Мойщик посуды	1 раз

## Форма приказа о создании и составе группы ХАССП

МБОУ «Октябрьская  
начальная школа»

ПРИКАЗ №

от «\_\_\_» \_\_\_\_\_ 2024

«О создании рабочей группы по разработке и внедрению принципов ХАССП, утверждении программы ХАССП»

В соответствии с пунктом 2.1 СП 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно - эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», пунктом 3 части 3 статьи 10 ТР ТС 021/2011 «Технический регламент Таможенного союза. О безопасности пищевой продукции» (с изменениями), основанной на принципах ХАССП, ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать и назначить постоянно действующую группу ХАССП в МБОУ «Октябрьская начальная школа» в следующем составе:

Координатор: Горбунова Ольга Алексеевна, директор школы,

Члены рабочей группы ХАССП в образовательном учреждении:

Скворцова Вера Геннадьевна, заместитель директора по УВР;

Победоносцева Елена Александровна, завхоз (ответственный по питанию);

Тропин Юрий Михайлович, заместитель директора по обеспечению безопасности ОУ.

2. Рабочей группе ХАССП разработать и внедрить систему ХАССП.
3. Рабочей группе ХАССП подготовить пакет официальной документации с требованиями по безопасности и качеству продукции, разработать необходимые формы документирования и обеспечить ими сотрудников пищеблока МБОУ «Октябрьская начальная школа»
4. Рабочей группе ХАССП обеспечить надежное и достоверное функционирование системы ХАССП и проводить регулярную работу по ведению соответствующих форм документирования, подтверждающей функционирование системы ХАССП.
5. Координатору утвердить функции рабочей группы ХАССП и рабочий план с распределением обязанностей между членами группы.
6. Рабочей группе ХАССП проводить анализ безопасности и качества выпускаемой продукции, эффективности системы ХАССП.
7. Вменить в обязанности координатора рабочей группы ХАССП:
  - ✓ формирование состава рабочей группы в соответствии с областью разработки;
  - ✓ внесение изменений в состав рабочей группы в случае необходимости;
  - ✓ координация работы группы;
  - ✓ обеспечение выполнения согласованного плана;
  - ✓ распределение работы и обязанностей;
  - ✓ обеспечение охвата всей области разработки.
8. Директору (координатору рабочей группы ХАССП) организовать внутренние проверки в соответствии с планом контроля организации питания (Приложение 1 к приказу) Дополнительно включить в Программу проверки:
  - ✓ анализ зарегистрированных рекламаций, претензий, жалоб и происшествий, связанных с нарушением безопасности продукции;
  - ✓ оценку соответствия фактически выполняемых процедур документам системы ХАССП;
  - ✓ проверку выполнения предупреждающих действий;
  - ✓ анализ результатов мониторинга критических контрольных точек и проведенных корректирующих действий;
  - ✓ оценку эффективности системы ХАССП и составление рекомендаций по ее улучшению;
  - ✓ актуализацию документов.
9. Разработать и утвердить настоящим приказом Программу ХАССП.
10. Контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за собой.

Директор

**Политика МБОУ «Октябрьская начальная школа»**  
**в области безопасности выпускаемой продукции**

Основная цель в области качества и безопасности продукции:

Предоставлять по соответствующим российским стандартам и стандартам Таможенного Союза пищевую продукцию, которая отвечает требованиям потребителей (воспитанников, родителей (законных представителей))

Задачи МБОУ «Октябрьская начальная школа» в области обеспечения системы качества и безопасности пищевой продукции:

1. Обеспечение непрерывного совершенствования процесса производства пищевой продукции,
2. Обеспечение стабильности качества продукции на всех этапах ее жизненного цикла,
3. Постоянное стремление к повышению качества и безопасности разнообразных видов пищевой продукции,
4. Повышение эффективности пользования ресурсами,
5. Совершенствование системы менеджмента качества, разработки и внедрение системы управления качеством, основанной на принципах ХАССП,
6. Предоставление потребителю (обучающимся, родителям (законным представителям)) контролирующим органам подтверждения соответствия продукции установленным требованиям действующим стандартам и нормативам,

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

1. Персональная ответственность руководителя и сотрудников, чья деятельность связана с приготовлением и раздачей пищи, перед потребителем за качество продукции,
2. Постоянная работа с организатором школьного питания ООО «Общепит» 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 раздачей пищи,
5. Совершенствование предупреждающих действий и управление ими с целью обеспечения требования по безопасности и качества продукции,
6. Регулярное проведение внутренних проверок эффективности функционирования системы качества.

Руководство МБОУ «Октябрьская начальная школа» несет ответственность за выпуск качественной и безопасной пищевой продукции, за воздействие условий производства на окружающую среду, берет на себя ответственность в осуществлении поставленных целей и задач в области обеспечения качества и безопасности и ожидает от каждого работника активного творческого участия в деятельности по совершенствованию процессов в интересах Образовательной организации и потребителей.

## Журнал мониторинга по принципам ХАССП

Контроль сопроводительной документации поступающих пищевых продуктов	
Мониторинг журналов контроля ответственными лицами по приказу	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Журнал общественного контроля за организацией питания (Протоколы)</li> <li>2. Журнал контроля санитарного состояния пищеблока</li> <li>3. Журнал бракеража готовой пищевой продукции (с отметкой качества органолептической оценки качества готовых блюд и кулинарных изделий)</li> <li>4. Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд</li> <li>5. Акты отбора проб и протоколы лабораторных исследований.</li> <li>6. Журнал учета результатов медицинских осмотров работников (в т.ч. связанных с раздачей пищи) санитарные книжки, заключительный акт</li> <li>7. Журнал проведения влажной и генеральной уборки</li> <li>8. Гигиенический журнал</li> <li>9. Договора и акты приема выполненных работ по договорам (вывоз отходов, дератизация, дезинсекция)</li> </ol>
Личные медицинские книжки каждого работника	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Контроль прохождения ежегодного медосмотра и курсового гигиенического обучения</li> </ol>

## **Требования к прохождению профилактических медицинских осмотров, гигиенического воспитания и обучения, личной гигиене персонала**

1. Персонал образовательных организаций проходит предварительные, при поступлении на работу, и периодические медицинские осмотры, в установленном порядке; аттестацию на знание настоящих санитарных норм и правил не реже 1 раза в год. Неаттестованный персонал образовательных организаций проходит повторное гигиеническое воспитание и обучение с последующей переаттестацией.
2. Каждый работник образовательных организаций должен иметь личную медицинскую книжку, в которую должны быть внесены результаты медицинских обследований и лабораторных исследований, сведения о прививках, перенесенных инфекционных заболеваниях, сведения о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации, допуск к работе. При отсутствии сведений о профилактических прививках работники, поступающие в образовательные организации, должны быть привиты в соответствии с национальным календарем профилактических прививок.
3. Ежедневно перед началом работы проводится осмотр работников, связанных с приготовлением и раздачей пищи. Результаты осмотра заносятся в гигиенический журнал. Не допускаются к работе на пищеблоке лица с ангинами, катаральными явлениями верхних дыхательных путей, гнойничковыми заболеваниями рук, заболевшие или при подозрении на инфекционные заболевания. При наличии у работников пищеблока порезов, ожогов они могут быть допущены к работе при условии их работы в перчатках.
4. Персонал образовательных организаций должен соблюдать правила личной гигиены: приходить на работу в чистой одежде и обуви; оставлять верхнюю одежду, головной убор и личные вещи в индивидуальном шкафу для одежды, коротко стричь ногти.
5. Работники пищеблока должны быть обеспечены специальной одеждой, не менее трех комплектов на 1 человека. Специальная одежда должна храниться в отдельном шкафу. Не допускается совместное хранение в одном шкафу спецодежды и личных вещей. Работники пищеблока не должны во время работы носить кольца, серьги, принимать пищу и курить на рабочем месте.
6. Перед входом в туалетную комнату персонал должен снимать спецодежду, либо иметь дежурный халат, и после посещения тщательно мыть руки с мылом.

### **Требования к соблюдению санитарных правил**

1. Руководитель образовательной организации является ответственным лицом за организацию и полноту выполнения настоящих санитарных правил, в том числе обеспечивает:
  - ✓ наличие текста настоящих санитарных правил в организации и доведение содержания правил до работников образовательной организации;
  - ✓ выполнение требований санитарных правил всеми работниками образовательной организации;
  - ✓ необходимые условия для соблюдения санитарных правил;
  - ✓ прием на работу лиц, имеющих допуск по состоянию здоровья, прошедших профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию;
  - ✓ наличие личных медицинских книжек на каждого работника;
  - ✓ своевременное прохождение работниками образовательной организации периодических медицинских обследований, гигиенического воспитания и обучения;
  - ✓ организацию мероприятий по дезинфекции, дезинсекции и дератизации;
  - ✓ исправную работу технологического, холодильного и другого оборудования образовательной организации.
2. Медицинский персонал образовательных организаций (в т.ч., работающий на базе учреждений здравоохранения) осуществляет повседневный контроль за соблюдением требований санитарных правил.
3. За нарушение санитарного законодательства руководитель образовательных организаций, а также должностные лица, нарушившие требования настоящих санитарных правил, несут ответственность в порядке, установленном законодательством Российской Федерации.

## Требования к санитарному содержанию помещений образовательной организации (пищеблок)

1. Внутренняя отделка производственных помещений выполнена из материалов, позволяющих проводить ежедневную уборку.
2. Все помещения убираются влажным способом с применением моющих и дезинфицирующих средств
3. Влажная уборка в обеденном зале, проводится после каждого приема пищи.
  - ✓ обеденные столы промываются раствором моющих и дезинфицирующих средств
  - ✓ для проведения уборки используется специально выделенная и промаркированная тара для чистой и использованной ветоши.
4. Для уборки производственных помещений выделен специальный промаркированный инвентарь.
5. Санитарно-техническое оборудование ежедневно обеззараживаются независимо от эпидемиологической ситуации. Сидения на унитазах ручки сливных бачков и ручки дверей моются теплой водой с мылом или иным моющим средством, безвредным для здоровья человека, ежедневно.
6. Генеральная уборка всех помещений и оборудования проводится каждую пятницу, согласно графику.
7. При неблагоприятной эпидемиологической ситуации в образовательной организации, в целях предупреждения распространения инфекции, проводятся дополнительные мероприятия в соответствии с требованиями санитарных правил. При регистрации случаев инфекционных заболеваний проводятся противоэпидемические мероприятия персоналом образовательной организации.
8. При регистрации случаев инфекционных заболеваний проводятся санитарно - противоэпидемические (профилактические) мероприятия в соответствии с санитарным законодательством Российской Федерации.
9. В теплое время года окна и двери пищеблока оснащены сетками.
10. Решетки вытяжных вентиляционных систем должны быть открыты. По мере загрязнения их очищают от пыли. Очистка шахт вытяжной вентиляции проводится по мере загрязнения.
11. Все виды ремонтных работ не допускается проводить при функционировании организации в присутствии детей.
12. В образовательной организации должны проводиться мероприятия, исключающие проникновение насекомых и грызунов. При их обнаружении в течение суток должны быть организованы и проведены мероприятия по дезинсекции и дератизации в соответствии с требованиями к проведению дезинфекционных и дератизационных мероприятий.

### Метод «Дерева принятия решений» для определения критических контрольных точек



**Лист сведений о разработчиках**

<b>Должность</b>	<b>Личная подпись</b>	<b>ФИО</b>
Руководитель разработки – директор		Горбунова О.А.
Согласовано члены рабочей группы ХАССП		Скворцова В.Г.
		Победоносцева Е.А.
		Тропин Ю.М.

**Лист регистрации изменений**

<b>№ пункта</b>	<b>Приказ</b>	<b>Дата</b>	<b>Информация об актуализации и внесении изменений в документ</b>	<b>Подпись</b>

**Лист ознакомления**

<b>№</b>	<b>ФИО</b>	<b>Занимаемая должность</b>	<b>Подпись</b>	<b>Дата ознакомления</b>
1	Горбунова О.А.	Директор		
2	Скворцова В.Г.	Заместитель директора по УВР, рабочая группа ХАССП		
3	Победоносцева Е.А.	Завхоз, рабочая группа ХАССП		
4	Тропин Ю.М.	Заместитель директора по обеспечению безопасности ОУ, рабочая группа ХАССП		
5	Пуговкина Ф.С.	Официант		
6	Игульманова Х.С.	Мойщик посуды		
7	Игульманов Р.С.	Рабочий по текущему ремонту зданий и сооружений		
8	Пикалова М.А.	Председатель первичной профсоюзной организации		

