

Государственное общеобразовательное учреждение Тульской области  
«Киреевская школа для детей-сирот и детей, оставшихся  
без попечения родителей»

Утверждаю  
Директор школы:  
Е.Е.Кузяхметова  
Приказ № 11/5 от 31.08.2022 г.



**ПРОГРАММА**  
**ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОГО КОНТРОЛЯ ЗА КАЧЕСТВОМ И**  
**БЕЗОПАСНОСТЬЮ ПРИГОТАВЛЯЕМЫХ БЛЮД В ШКОЛЬНОЙ**  
**СТОЛОВОЙ С ПРИМЕНЕНИЕМ ПРИНЦИПОВ ХАССП**

на 2022-2023 учебный год

город Киреевск, 2022

## Пояснительная записка

Наименование юридического лица:	Государственное общеобразовательное учреждение Тульской области «Киреевская школа для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей»
Юридический адрес:	301262, Тульская обл., г. Киреевск, ул. Кирова, д. 12
Фактический адрес:	Тульская обл., г. Киреевск, ул. Кирова, д. 12
Ф. И. О. руководителя, телефон:	Кузяхметова Елена Евгеньевна, (8-48754)6-58-85
Количество работников:	97
Количество обучающихся:	84

1. Настоящая Программа за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемических (профилактических) мероприятий разработана на основании требований статьи 32 Федерального закона от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» и постановлением главного санитарного врача от 13.07.2001 № 18 «О введении в действие Санитарных правил – СП 1.1.1058-01».

2. Необходимые изменения, дополнения в программу производственного контроля вносятся при изменении вида деятельности, вводе в эксплуатацию новых помещений, реконструкции старых, других существенных изменениях деятельности юридического лица.

3. Виды деятельности, которые осуществляет образовательная организация:
- начальное общее, основное общее и среднее общее образование;
  - дополнительное образование детей и взрослых;
  - предоставление социальных услуг с обеспечением проживания.

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

- Федеральный закон от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- Федеральный закон от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
- Федеральный закон от 17.09.1998 № 157-ФЗ «Об иммунопрофилактике инфекционных болезней»;
- СП 1.1.1058-01 «1.1 Общие вопросы. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением Санитарных правил и

выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий. Санитарные правила»;

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

- СП 2.2.3670-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям труда»;

- СП 3.5.3.3223-14 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дератизационных мероприятий»;

- СанПиН 3.5.2.3472-17 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дезинсекционных мероприятий в борьбе с членистоногими, имеющими эпидемиологическое и санитарно-гигиеническое значение»;

- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;

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

- СанПиН 3.2.3215-14 «Профилактика паразитарных болезней на территории Российской Федерации»;

- СанПиН 2.3.2.1324-03 «2.3.2. Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы»;

- приказ от 31.12.2020 Минтруда России № 988н, Минздрава России № 1420н «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 Минздрава России от 28.01.2021 № 29н «Об утверждении Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников, предусмотренных частью четвертой статьи 213 Трудового кодекса Российской Федерации, перечня медицинских противопоказаний к осуществлению работ с вредными и (или) опасными производственными факторами, а также работам, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры»;

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

- ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки»;

- ТР ТС 007/2011 «О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков»;
  - ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»;
  - ТР ТС 023/2011 «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей»;
  - ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию»;
  - ТР ТС 025/2012 «О безопасности мебельной продукции»;
  - ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции».
5. Перечень работников, на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля:

№ п/п	Фамилия, имя, отчество	должность
1	Кузяхметова Елена Евгеньевна	директор
2	Шутова Ольга Александровна	зам.директора по ВР
3	Миллер Ирина Владимировна	старший воспитатель
4	Клепикова Елена Ивановна	фельдшер
5	Капитонова Людмила Вячеславовна	шеф-повар
6	Копылова Людмила Васильевна	сестра-хозяйка

## 1. Общие положения

Настоящая программа устанавливает требования к обеспечению безопасности пищевой продукции в процессе её производства (изготовления); организации производственного контроля в ГОУ ТО «Киреевская общеобразовательная школа для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей» (далее – Школа) с применением принципов ХАССП (Анализа опасностей и критических контрольных точек (Hazard Analysis and Critical Control Points)).

ХАССП – система управления безопасностью пищевой продукции, основанная на определении возможных рисков в процессе деятельности предприятий общественного питания и предупреждении этих рисков до их реального появления. Использование принципов ХАССП заключается в контроле конечного продукта и обеспечивает исполнение следующих главных принципов контроля анализа опасностей и критических контрольных точек.

Целью производственного контроля за качеством пищевой продукции в образовательной организации является обеспечение соответствия выпускаемой в употребление пищевой продукции требованиям Технических регламентов таможенного союза, в процессе её производства и реализации.

## 2. Состав программы производственного контроля

Программа производственного контроля с применением принципов ХАССП включает следующие данные:

- требования к оборудованию пищеблока, инвентарю, посуде;
- требования к условиям хранения, приготовления и реализации пищевых продуктов и кулинарных изделий;
- данные для обеспечения безопасности в процессе производства (изготовления) пищевой продукции технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции;
- перечень критических контрольных точек процесса производства (изготовления) - параметров технологических операций процесса производства (изготовления) пищевой продукции; параметров (показателей) безопасности продовольственного (пищевого) сырья и материалов упаковки, для которых необходим контроль, чтобы предотвратить или устранить опасные факторы;
- предельные значения параметров, контролируемых в критических контрольных точках;
- порядок мониторинга критических контрольных точек процесса производства (изготовления);
- установление порядка действий в случае отклонения значений показателей, указанных в пункте 2.3 настоящей части, от установленных предельных значений;
- периодичность проведения проверки на соответствие выпускаемой в обращение пищевой продукции требованиям настоящего технического регламента и (или) технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции;
- периодичность проведения уборки, мойки, дезинфекции, дератизации и дезинсекции производственных помещений, чистки, мойки и дезинфекции технологического оборудования и инвентаря, используемых в процессе производства (изготовления) пищевой продукции;
- меры по предотвращению проникновения в производственные помещения грызунов, насекомых, синантропных птиц и животных.
- требования к документации, обеспечивающей фиксацию параметров мониторинга за контролем качеством пищевой продукции.

### **3. Требования к санитарно-техническому обеспечению организаций общественного питания образовательных учреждений**

3.1. Системы хозяйственно-питьевого холодного и горячего водоснабжения, канализации, вентиляции и отопления оборудуют в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями, предъявляемыми к организациям общественного питания.

3.2. Холодная и горячая вода, используемая в технологических процессах обработки пищевых продуктов и приготовления блюд, мытье столовой и кухонной посуды, оборудования, инвентаря, санитарной обработке помещений, соблюдении правил личной гигиены, должна отвечать требованиям, предъявляемым к питьевой воде.

3.3. Во всех производственных цехах устанавливают раковины, моечные ванны с подводкой холодной и горячей воды через смесители. Необходимо предусмотреть установку резервных источников горячего водоснабжения для бесперебойного обеспечения горячей водой производственных цехов и моечных отделений в периоды проведения профилактических и ремонтных работ в котельных, бойлерных и на водопроводных сетях горячего водоснабжения.

3.4. При обеденном зале столовой устанавливают умывальники из расчета 1 кран на 20 посадочных мест. Рядом с умывальниками следует предусмотреть установку электрополотенца (не менее 2-х) и (или) одноразовые полотенца. Для вновь строящихся или реконструируемых зданий образовательных учреждений (или отдельных столовых) рекомендуется предусматривать в отдельном помещении или в расширенном коридоре перед столовой установку умывальников из расчета 1 кран на 10 посадочных мест, с установкой их с учетом роста-возрастных особенностей обучающихся: на высоте 0,5 м от пола до борта раковины для обучающихся 1 - 4 классов и на высоте 0,7 - 0,8 м от пола до борта раковины для обучающихся 5 - 11 классов.

3.5. Для искусственного освещения применяют светильники во влагопылезащитном исполнении. Светильники не размещают над плитами, технологическим оборудованием, разделочными столами.

#### **4. Мероприятия по осуществлению производственного контроля организации питания. Контролируемые этапы технологических операций и пищевой продукции на этапах ее изготовления**

Объект контроля	Определяемые показатели	Периодичность контроля	Нормативная документация
Микроклимат	Температура воздуха помещений	ежедневно	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СанПиН 1.2.3685-21
Освещенность территории и помещений	Наличие и состояние осветительных приборов  Наличие, целостность и тип ламп	1 раз в 3 дня	СП 2.4.3648-20
Закупка и приемка пищевой продукции и сырья	Качество и безопасность поступивших продуктов и продовольственного сырья	согласно плану контроля	СанПиН 2.3/2.4.3590-20

	Условия доставки продукции транспортом		
Хранение пищевой продукции и продовольственного сырья	Сроки и условия хранения пищевой продукции  Время смены кипяченой воды  Температура и влажность на складе  Температура холодильного оборудования	согласно плану контроля	СанПиН 2.3/2.4.3590-20
Приготовление пищевой продукции	Соблюдение технологии приготовления блюд по технологическим документам Поточность технологических процессов  Температура готовности блюд	согласно плану контроля   выборочно	СанПиН 2.3/2.4.3590-20   отчет
Готовые блюда	Суточная проба  Дата и время реализации готовых блюд	ежедневно от каждой партии  каждая партия	СанПиН 2.3/2.4.3590-20
Обработка посуды и инвентаря	Содержание действующих веществ дез.средств в рабочих растворах  Обработка инвентаря для сырой готовой продукции	ежедневно	СанПиН 2.3/2.4.3590-20

## 5. Производственный контроль за соблюдением личной гигиены и обучением работников

Объект контроля	Определяемые показатели	Периодичность контроля	Нормативная документация
Гигиеническая подготовка работников	Прохождение работником гигиенической аттестации	1 раз в 2 года	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20
Состояние работников	Количество работников с инфекционными заболеваниями, повреждениями кожных покровов	ежедневно	СанПиН 2.3/2.4.3590-20

## 6. Перечни

а) Объекты производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для человека и среды его обитания, в отношении которых необходима организация лабораторных исследований, испытаний:

*Организация лабораторных исследований (при наличии денежных средств)*

Показатели исследования	Объект исследования (обследования)	Количество замеров	Кратность
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	2 раза в год
Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре	Рацион питания	1	1 раз в год
Контроль проводимой витаминизации блюд	Третьи блюда	1 блюдо	2 раза в год
Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-	Объекты производственного окружения, руки и спецодежда	5-10 смывов	1 раз в год

показательной микрофлоры (БГКП)	персонала		
Микробиологические исследования смывов на наличие возбудителей иерсиниозов	Оборудование, инвентарь в овощехранилищах и складах хранения овощей, цехе обработки овощей	5-10 смывов	1 раз в год
Исследования смывов на наличие яиц гельминтов	Оборудование, инвентарь, тара, руки, спецодежда персонала, сырые пищевые продукты (рыба, мясо, зелень)	5 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 (выборочно)	2 пробы	1 раз в год

б) Перечень скоропортящихся продуктов, которые представляют потенциальную опасность: кефир, сметана, молоко, трубочки с кремом.

в) Перечень должностей работников пищеблока, подлежащих медицинским осмотрам, профессиональной гигиенической подготовке и аттестации:

- шеф-повар;
- повар 4-го разряда;
- повар детского питания;
- заведующий кладом;
- медицинская сестра диетическая;
- кухонный рабочий;
- уборщик служебных помещений.

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

Наименование форм учета и отчетности	Периодичность заполнения	Ответственное лицо
Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании	Ежедневно	Капитонова Л.В., шеф-повар
Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях	Ежедневно	Капитонова Л.В., шеф-повар
Гигиенический журнал (сотрудники)	Ежедневно перед началом рабочей смены	Клепикова Е.И., фельдшер
Ведомость контроля за рационом питания	Ежедневно	Клепикова Е.И., фельдшер
Журнал учета расходования дезсредств	Ежедневно	Копылова Л.В., сестра-хозяйка
Журнал учета проведения генеральной уборки	Ежемесячно	Копылова Л.В., сестра-хозяйка
Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения	По факту	Клепикова Е.И., фельдшер