

УТВЕРЖДАЮ:

Директор БОУ г. Омска

«Средняя общеобразовательная школа № 28



с углубленным изучением отдельных предметов»

О.С. Шумляковский

2022г.

ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ основанного на принципах НАССР

**бюджетного образовательного учреждения города Омска «Средняя общеобразовательная
школа № 28 с углубленным изучением отдельных предметов»
на 2022 – 2023 год**

Настоящая Программа регламентирует организацию питания детей и проведение производственного контроля, основанного на принципах НАССР.

Общие сведения об объекте производственного контроля.

Наименование предприятия: бюджетное общеобразовательное учреждение города Омска «Средняя общеобразовательная школа № 28 с углубленным изучением отдельных предметов»

Юридический адрес: 644081, город Омск, ул. Фугенфирова, 11Б

Фактический адрес: 644081, город Омск, ул. Фугенфирова, 11Б

Год постройки 1984 г.

Директор учреждения: Шумляковский Олег Степанович

1. Задачи производственного контроля.

- 1.1 идентификация риска (рисков), сопряженного(ых) с хранением, переработкой пищевого сырья, технологией производства, порционированием и выдачей готовых блюд с целью выявления условий возникновения потенциального риска здоровью детей;
- 1.2 определение критических контрольных точек на этапах хранения, переработки пищевого сырья, производства готовых блюд для детей, порционирования и выдаче готовых блюд;
- 1.3 установление предельных значений оцениваемых параметров;
- 1.4 разработка процедур, процессов и ресурсов, необходимых для проведения предупреждающих и корректирующих действий;
- 1.5 документирование всех действий и их результатов;
- 1.6 систематичное подведение итогов работы.

2. Ответственность за производственный контроль.

- 2.1. Ответственность за проведение производственного контроля по бюджетному общеобразовательному учреждению возлагается на заведующего производством.
- 2.2. Функции по осуществлению производственного контроля возложены на заведующего производством.

3. В соответствии с осуществляемой деятельностью по производственному контролю используются следующие нормативно-методические документы и методики контроля:

1. Федеральный закон от 29 декабря 2012г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
2. Федеральный закон от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ (ред. от 19 июля 2011г.) «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»
3. Федеральный закон от 2 января 2000 г. № 29-ФЗ (ред. от 19 июля 2011г.) «О качестве и безопасности пищевых продуктов»
4. Федеральный закон № 89 - ФЗ от 24.06.1998 г. «Об отходах производства и потребления».
5. Федеральный закон № 426 - ФЗ от 28.12.2013 г. «О специальной оценке условий труда».
6. Федеральный закон № 2 - ФЗ от 09.01.1996 г. «О защите прав потребителей».
7. Федеральный закон № 184 - ФЗ от 27.12. 2002 г. «О техническом регулировании».
8. Федеральный закон от 5апреля 2013 г. № 44-ФЗ (ред. от 13 июля 2015г.) «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд»
9. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»
10. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 023/2011 «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей»

11. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию»
12. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»
13. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции»
14. Закон Российской Федерации от 14.05.1993 г. № 4979 - 1 «О ветеринарии».
15. СНИП 2.04.05 - 91 «Отопление, вентиляция и кондиционирование».
16. СНИП 3.05.01 - 85 «Внутренние санитарно - технические системы».
17. СНИП 2.04.01 - 85 «Внутренний водопровод и канализация зданий».
18. СанПиН 2.3.2.1078 - 01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов».
19. СП 3.5.3.554 - 96 «Организация и проведение дератизационных работ».
20. СанПиН 2.2.1/2.1.1.1278-03 «Гигиенические требования к естественному, искусственному и совмещенному освещению жилых и общественных зданий».
21. СанПиН 2.2.4.548-96 «Гигиенические требования к микроклимату производственных помещений».
22. СанПиН 2.3.6.1079 - 01 «Санитарно - эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья».
23. СанПиН 2.3.2.1324 - 03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов».
24. СанПиН 2.1.4.1074 - 01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества».
25. СанПиН 2.32.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».
26. СП 2.4.36-48-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи».
27. Приказ Минздрава России № 302н от 12.04.2011 г. «Об утверждении перечней вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования), и Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров (обследований) работников, занятых на тяжелых работах и на работах с вредными и (или) опасными условиями труда».
28. МР № 2.4.4.02-09 «Об организации внутреннего и внешнего контроля за безопасностью и физиологической полноценностью горячего питания в учреждениях образования и оздоровления».
29. МР № 2.4.4.01-10 «По контролю за организацией питания в организованных коллективах. Отбор проб, экспертиза образцов, подготовка заключений».
30. СанПиН 2.3.2.1293-03. «Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования по применению пищевых добавок. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы»
31. МР 2.3.1.2432-08. «Нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для различных групп населения Российской Федерации. Методические рекомендации»

№ с учетом шифра	Объекты мониторинга и контрольные точки	Предупреждающие действия	Частота	Превышения пределных значений оцениваемых параметров	Корректирующие действия	Документ учета работы и отв. лицо
1	Продовольственное сырье и пищевая продукция, поступающие на пищеблок	контроль качества оценка документов, подтверждающих качество и безопасность продукции, маркировки; Контроль ведения журнала бракеража скоропортящейся пищевой продукции (СанПин 2.3/2.4.3590-20, приложение 5)	Каждый день Каждый день Каждый день	замечания к внешнему виду продуктов, таре, упаковке отсутствие документов, маркировки, не соответствие документов маркировке	Отказ в приеме продукции и возврат ее поставщику или уничтожение продукции, информирование органов управления образованием	Журнал
2		по санитарно-химическим	1 раз в год	нарушение сроков годности и условий хранения, поставка продуктов с качественными характеристиками, не соответствующими контрактной документации	Выявление причины и ее устранение. При	протоколы

<p>Питьевая вода – лабораторные исследования (туликовые точки и точки с наименьшим водоразбором; количество точек, подлежащих обязательному контролю, должно составлять не менее 30% от всех точек водоразбора, но не менее 3-х на пищеблоке</p>	<p>показателям (лабораторные исследования)</p>	<p>исследований, свидетельствующих о несоответствии воды гигиеническим требованиям</p>	<p>необходимости решение вопроса дополнительной водоподготовки для использования воды в питьевых целях и целях приготовления пищи. На период реализации корректирующих действий рекомендуется приостановить деятельность объекта, либо обеспечить поставку воды в объемах, обеспечивающих бесперебойную работу пищеблока</p>	<p>лабораторных исследований</p>	
<p>3</p>	<p>Система вентиляции</p>	<p>Очистка вентиляционных каналов и их дезинфекции с проверкой эффективности работы,</p>	<p>1 раз в год, а также после аварийных ситуаций</p>	<p>аварийные ситуации, получение результатов инструментальных замеров, свидетельствующих о</p>	<p>протоколы лабораторных исследований</p>
<p>3</p>	<p>по микробиологическим показателям (лабораторные исследования)</p>	<p>аварийные ситуации и проведение ремонтно-восстановительных работ в системе водоснабжения, получение результатов лабораторных исследований, свидетельствующих о несоответствии воды гигиеническим требованиям</p>	<p>1 раз в квартал</p>	<p>Приостановка деятельности объекта, устранение причины микробиологического загрязнения воды, дезинфекция сетей, повторное исследование воды. Информирование территориального органа Роспотребнадзора</p>	<p>Акт приемки оборудования</p>

		включая инструментальные замеры		неэффективности работы вентиляции	каналов и их дезинфекция, в случае необходимости – проведение ремонтно-восстановительных работ с контролем эффективности работы вентиляции (инструментальные замеры)	Журнал
4	Контроль за работой системы искусственного освещения и отопления	Мониторинг за работой всех световых точек, наличием пылевлагозащитной арматуры, своевременной очисткой светильников, заменой перегоревших ламп, использованием ламп одного спектра,	1 раз в неделю	отключение электроэнергии и иные аварийные ситуации в системе электроснабжения	Приостановка деятельности объекта, проведение мероприятий по восстановлению электроснабжения ; информирование территориальных органов Роспотребнадзора	Журнал
	Контроль фактического уровня освещенности на рабочих местах (инструментальные замеры)	Контроль фактического уровня освещенности на рабочих местах (инструментальные замеры)	1 раз в год	выявляемые факты несоответствия гигиеническим требованиям параметров искусственной освещенности	Оперативное устранение нарушений в рабочем порядке с подтверждением результатами инструментальных замеров	Протоколы
	Контроль параметров микроклимата в производственных помещениях, температуры теплоисточников с использованием бытовых или профессиональных	Контроль параметров микроклимата в помещениях, температуры теплоисточников с использованием бытовых или профессиональных	1 раз в неделю	отключение отопления, в том числе по причинам аварийных ситуаций, выявляемые факты несоответствия гигиеническим требованиям параметров микроклимата	Приостановка деятельности объекта, проведение мероприятий по восстановлению электроснабжения и отопления	Журнал

5	Контроль за условиями труда и трудового процесса	термометров, психрометров, проведение специальной оценки условий труда и тяжести трудового процесса в условиях максимальной (фактической) загруженности пищеблока	1 раз в год	предельные значения оцениваемых параметров, требующие проведения корректирующих действий, превышают гигиеническим нормативам по условиям труда и (или) тяжести трудового процесса и соответствуют классу условий труда 3.	Уточнение причин отклонений условий труда от гигиенических нормативов и реализация мероприятий по приведению условий труда и показателей тяжести трудового процесса к допустимым условиям (класс 2).	График посадки детей по переменах и соответствие работников на количество детей
6	Контроль за соблюдением технологических процессов	контроль за наличием утвержденного меню и его соблюдением контроль за отсутствием в меню для детей запрещенной и не рекомендуемой пищевой продукции и блюд	1 раз в год	выявляемые нарушения требований санитарного законодательства	Временная приостановка деятельности объекта до разработки и утверждения меню	Меню
	контроль за режимом обработки овощей, зелени и фруктов, не	1 раз в год	выявляемые нарушения требований санитарного законодательства	Пересмотр меню, исключение запрещенных и не рекомендуемых продуктов и блюд, временная приостановка деятельности объекта до утверждения нового варианта меню, повторное гигиеническое обучение и аттестация персонала	Меню	Меню
	контроль за режимом обработки овощей, зелени и фруктов, не	постоянно	субъективно выявляемые нарушения требований санитарного	Реализация мероприятий по устранению причин нарушений санитарного	Инструкция	

				законодательства, в случае необходимости – доукомплектование оборудования, маркировка литража в моечных ваннах, разделочного инвентаря и мерных емкостей, повторное гигиеническое обучение и аттестация персонала	
предусматривающих в технологии перед выдачей термической обработки	контроль за маркировкой оборудования и разделочного инвентаря и использованием их по назначению	постоянно (не реже 1 раза в квартал)	выявляемые нарушения требований санитарного законодательства, технологии приготовления блюд	Реализация мероприятий по устранению причин нарушений санитарного законодательства, маркировка оборудования, разделочного инвентаря, повторное гигиеническое обучение и аттестация персонала	Журнал
	контроль соблюдения точности технологических процессов	постоянно (не реже 1 раза в год)	выявляемые нарушения требований санитарного законодательства, технологии приготовления блюд и их выдачи	Временная приостановка деятельности объекта до завершения реализации мероприятий по устранению причин нарушений санитарного законодательства, в случае необходимости – доукомплектование оборудованием, ремонт технологического оборудования, пересмотр меню,	Журнал

					повторное гигиеническое обучение и аттестация персонала	
	контроль за максимальной продолжительностью времени от приготовления до раздачи	постоянно (не реже 1 раза в неделю)	выявляемые нарушения требований санитарного законодательства, технологии приготовления блюд и их выдачи	Снятие с реализации продукции, повторное гигиеническое обучение и аттестация персонала	Журнал	
	Контроль за оборотом суточных проб	постоянно не реже 1 раза в неделю	выявляемые нарушения требований санитарного законодательства	Повторное гигиеническое обучение и аттестация персонала	Журнал	

7	Контроль за работой технологического, холодильного и моечного оборудования	экспертиза надежности поддержания температурного и иных режимов работы технологического оборудования, оценка исправности и надежности работы	1 раз в год по мере неисправности	выявляемые нарушения требований санитарного законодательства	Временная приостановка деятельности объекта до завершения мероприятий по устранению причин нарушений санитарного законодательства, в случае необходимости – доукрепление оборудования, ремонт технологического оборудования, пересмотр циклического меню	Акт состояния технологического оборудования Журнал
	контроль поддержания температуры в холодильном оборудовании, контроль за внесением информации в журнал учета температурного режима холодильного оборудования СанПиН 2.3/2.4.3590-20.	постоянно	нарушение режимов хранения пищевой продукции в условиях холодильника, в том числе при низкотемпературных режимах	Временная приостановка деятельности объекта до завершения мероприятий по устранению причин нарушений санитарного законодательства, в случае необходимости – доукрепление оборудования, ремонт холодильного оборудования.	Журнал учета температурного режима холодильного оборудования СанПиН 2.3/2.4.3590-20	
	контроль исправности моечного оборудования, душевых насадок с гибким шлангом для ополаскивания посуды, пробок для	по мере неисправности	выявляемые нарушения требований санитарного законодательства	Временная приостановка деятельности объекта до завершения мероприятий по устранению причин нарушений санитарного законодательства, в случае необходимости –	Журнал	

8	Контроль за условиями хранения пищевых продуктов в холодильном оборудовании и складских помещениях	соблюдения режимов замачивания	ежедневно	Нарушения товарного соседства, условий хранения и сроков реализации	Доукомплектование оборудованием	Журнал
	Контроль за условиями хранения скоропортящихся пищевых продуктов в холодильном оборудовании и оценка полноты внесения информации в журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции (СанПиН 2.3/2.4.3590-20, журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании (СанПиН 2.3/2.4.3590-20,					
	Контроль за температурно-влажностным режимом в складских помещениях и оценка полноты внесения информации в журнал учета температуры и влажности в складских помещениях (СанПиН 2.3/2.4.3590-20,	ежедневно	Выявляемые нарушения требований санитарного законодательства	Снятие продуктов с реализации и их утилизация	Журнал, журнал учета температуры и влажности в складских помещениях СанПиН 2.3/2.4.3590-20,	

9	Контроль за качеством и безопасностью готовых блюд	контроль за размещением пищевой продукции, соответствие условий хранения	1 раз в год	готовые блюда по м/б (лаб. исследования);	получение результатов лабораторных исследований, подтверждающих нарушения гигиенических нормативов	Приостановка деятельности объекта до завершения реализации мероприятий по устранению причин нарушений санитарного законодательства	протоколы лабораторных исследований
	готовые блюда на калорийность (лаб. исследования);	1 раз в год		получение результатов лабораторных исследований, подтверждающих нарушения гигиенических нормативов	Реализация мероприятий по устранению причин нарушений санитарного законодательства, повторное гигиеническое обучение и аттестация персонала, проведение повторно лабораторных исследований	протоколы лабораторных исследований	
	готовые блюда на содержание витаминов и микроэлементов (лаб. исследования);	1 раз в год		получение результатов лабораторных исследований, подтверждающих нарушения гигиенических нормативов	Устранение нарушений технологии приготовления блюд, повторное гигиеническое обучение и аттестация персонала, проведение повторно лабораторных исследований	протоколы лабораторных исследований	
10	Контроль за документами, удостоверяющими качество и	Контроль наличия сопроводительной документации, сертификатов	постоянно	Выявляемые нарушения требований санитарного законодательства и законодательства в	Оперативное устранение нарушений санитарного законодательства, в случае выявления не	журнал бракеража скоропортящейся	

	безопасность пищевых продуктов, полуфабрикатов и блюд, поступающих на пищеблок	соответствия и (или) свидетельства о регистрации на продукцию, маркировочных ярлыков (или информации, нанесенной на упаковке), позволяющих идентифицировать поступающую на пищеблок пищевую продукцию, обеспечить соблюдение условий хранения и сроков реализации		сфере технического регулирования	идентифицируемой продукции – снятие ее с реализации.	пищевой продукции (СанПиН 2.3/2.4.3590-20,
11	Контроль за наличием на пищеблоке технологических карт в соответствии с реализуемым меню основного и дополнительного рациона питания	Контроль наличия технологических карт (выборочный на день контроля), в том числе по всем блюдам, включенным в дополнительное питание (в случае если дополнительное питание предусмотрено в Организации)	1 раз в год	Отсутствие отдельных технологических карт, либо отсутствие полного объема информации в имеющихся технологических картах, предусмотренной действующими санитарными нормами и правилами	Оперативное устранение нарушений санитарного законодательства, при необходимости временная коррекция меню.	Журнал
12	Контроль за состоянием здоровья	Оценка полноты и регулярности прохождения медицинских	1 раз в год	Отсутствие информации о прохождении медицинских осмотров, допуске к работе,	Оперативное устранение нарушений санитарного законодательства, временное отстранение от	Медицинские книжки

	работников пищеблока	осмотров и гигиенического обучения Контроль за прохождением ежедневного осмотра на заболевания верхних дыхательных путей, гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, опроса по признакам инфекционных заболеваний у сотрудников и членов их семей	ежедневно	данных о прохождении гигиенического обучения в ЛМК Отсутствие информации о лицах, работающих на пищеблоке в гигиеническом журнале (сотрудники) – приложение 1 к СанПин 2.3/2.4.3590-20	работы лиц, не прошедших гигиеническое обучение и медицинские осмотры Оперативное устранение нарушений санитарного законодательства	Журнал
13	выборочный контроль качества и безопасности пищевых продуктов на их соответствие требованиям ТР ТС	Пищевые продукты – по м/б показателям Пищевые продукты (молочные) – по показателям фальсификации (не менее 30% ассортимента)	1 раз в год	отклонения от требований ТР ТС	Снятие продукции с реализации, информирование производителя о выявленных нарушениях ТР ТС для реализации мероприятий. Предусмотренных ФЗ «О	протоколы лабораторных исследований

		реализуемой продукции)			техническом регламентировании» (27 декабря 2002 года N 184-ФЗ)	
		Пищевые продукты (мясные) – на антибиотики	1 раз в год			
		Пищевые продукты (растительные) – на пестициды	1 раз в год			
		Пищевые продукты – на ГМО	1 раз в год			

Журнал производственного контроля за организацией питания детей, основанный на принципах НАССП

1 раз в год заполняется

1 таблица

№	Предупреждающие действия	Сентябрь 2022г. число	Примечание, информация об аварийных ситуациях и проведенных коррекционных мероприятиях и документы, подтверждающие их проведение	Подпись отв. Лица по итогам месяца
1	контроль соблюдения поточности технологических процессов			
2	Контроль наличия технологических карт (выборочный на день контроля), в том числе по всем блюдам, включенным в дополнительное питание (в случае если дополнительное питание предусмотрено в Организации)			

* условные обозначение: н-норма; з – замечание.