

Приложение 3 к Стандарту

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ПРИСТАНЦИОННАЯ ОСНОВНАЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА

«УТВЕРЖДАЮ»

Директор МБОУ Пристанционная ООШ

(должность руководителя
организации)

Н.В. Радаева

Ф.И.О. руководителя

« 03 » сентября 2023 г.



**Программа
производственного контроля (ППК)
за соблюдением требований санитарных правил и
выполнением санитарно-противоэпидемических
(профилактических) мероприятий**

Программа
производственного контроля (ППК)
за соблюдением требований санитарных правил и выполнением санитарно-
противоэпидемических (профилактических) мероприятий

в ОУ МБОУ Пристанционная ООШ

1. Общие сведения об организации.

1.1. Наименование организации:

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение Пристанционная основная общеобразовательная школа

- на утилизацию люминесцентных ламп (если есть)	№ 47886 от 16.01.2023 (по необходимости) Федеральное государственное унитарное предприятие Федеральное государственное унитарное предприятие «Федеральный экологический оператор»
- на проведение дезинсекции, дератизации, дезинфекции	№ 1789/3-23г. от 10.01.2023г. ФГУП «Центр дезинфекции в Оренбургской области, г. Оренбург» 1 год (31.12.23)

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

Наименование должности по штатному расписанию	Количество работающих
директор	1
Старший вожатый	1
Учитель	13
Педагог-психолог	1
Гардеробщик	1
Уборщик служебных помещений	3
Повар	1
Секретарь - машинистка	1
Заведующий хозяйством	1
Оператор котельной	4

2. Характеристика зданий, сооружений, производственных и бытовых помещений

2.1. Описание зданий и сооружений:

Тип и расположение помещения, краткая характеристика здания (отдельное/пристроенное, количество этажей, материал постройки) и функциональное значение помещений)	Здание отдельное, 2-х этажное, кирпичное. Для организации образовательного процесса
Общая площадь помещений, кв.м.	752,6 кв.м
Водоснабжение (централизованное, холодное и горячее от городских сетей или другое)	Централизованное холодное водоснабжение
Горячее водоснабжение (централизованное, автономное за счет бойлера работающего на жидком топливе, на газе, на электричестве, на другом энергоносителе)	Автономное, за счет бойлера работающего на электричестве
Теплоснабжение (центральное или автономный котел на газе, на твердом топливе, на другом энергоносителе)	Автономное, котел на газе
Освещение (совмещенное, естественное за счет оконных проемов, искусственное за счет люминесцентных ламп и ламп накаливания)	Естественное за счет оконных проемов и искусственное за счет люминесцентных ламп
Вентиляция (вид – приточно-вытяжная с механическим побуждением, над тепловым оборудованием – местная вытяжка)	над тепловым оборудованием – местная вытяжка
Система канализации (централизованное в городскую сеть или другое)	централизованное
Площадка для мусоросборника (наличие, отсутствие)	имеется

2.2. Общая характеристика производственных помещений

Наименование производственного помещения и площадь в кв. м	Оборудование, используемое для выполнения технологических процессов (вид, количество в единицах)
Складские помещения 7,6 кв.м	Стеллажи, низкотемпературное холодильное оборудование
Холодный цех 8,8 кв.м	Производственные столы (2 шт.), контрольные весы, овощерезательная машина, бактерицидная установка для обеззараживания воздуха, моечная ванна для повторной обработки овощей, не подлежащих термической обработке, зелени и фруктов, раковина для мытья рук
Горячий цех 16 кв.м	Производственные столы: для сырой и готовой продукции (2 шт.), электрическая плита, контрольные весы, раковина для мытья рук
Обеденный зал, площадь в кв.м. и количество посадочных мест	24,6 кв.м Столы- 6 , лавки -12 Посадочных мест -48

3. Объем и виды лабораторных исследований

3.1.Рекомендуемая номенклатура, объем и периодичность проведения лабораторных и инструментальных исследований в организациях социального питания (СанПиН 2.4.5. 2409-08)

Вид исследований (испытаний)	Объект исследования (обследования)	Количество образцов, не менее	Периодичность исследований, не реже
Микробиологические исследования проб готовых блюд на соответствие требованиям санитарного законодательства	Салаты, напитки, вторые блюда, гарниры, соусы, овощные блюда	2-3 блюда исследуемого приема пищи	1 раз в квартал
Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре	Суточный рацион питания	1	1 раз в год
Контроль проводимой витаминизации блюд	Третьи блюда	1 блюдо	2 раза в год
Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП)	Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала	10 смывов	1 раз в год
Микробиологические исследования смывов на наличие возбудителей и ерсиниозов (инфекций, переносимых грызунами)	Оборудование, инвентарь в овощехранилищах и складах хранения овощей, цехе обработки овощей	5-10 смывов	1 раз в год

Исследования смывов на наличие яиц гельминтов	Оборудование, инвентарь, тара, руки, спецодежда персонала, сырые пищевые продукты (рыба, мясо, зелень)	10 смывов	1 раз в год
Исследования питьевой воды на соответствие требованиям санитарных норм, правил и гигиенических нормативов по химическим и микробиологическим показателям	Питьевая вода из разводящей сети помещений: моечных столовой и кухонной посуды; цехах: холодном, горячем,	2 пробы	По химическим показателям - 1 раз в год, микробиологическим показателям - 2 раза в год
Исследование параметров микроклимата производственных помещений	Рабочее место	2	2 раза в год (в холодный и теплый периоды)
Исследование уровня искусственной освещенности в производственных помещениях	Рабочее место	2	1 раз в год в темное время суток
Исследование уровня шума в производственных помещениях	Рабочее место	2	1 раз в год, а также после реконструкции систем вентиляции, ремонта оборудования, являющегося источником шума

3.2. Структура производственного контроля при организации социального питания

Объект производственного контроля	Используемые методы контроля	Примечания
Формирование рационов питания включая контроль за используемым ассортиментом пищевых продуктов	Расчетный, документальный	По возможности должен проводиться с использованием ПЭВМ и специального программного обеспечения — автоматизированных информационных систем (АИС)
Поступающие пищевые продукты, сырье и материалы (входной контроль)	Органолептический, визуальный, документальный, лабораторный, инструментальный	Проводится в соответствии с положениями договоров и контрактов (установленными требованиями к качеству), действующих нормативных

		<p>документов на пищевые продукты, параметрами, указанными в санитарно-эпидемиологических заключениях или свидетельствах о регистрации (в графе "Гигиеническая характеристика продукции"); измерения температуры скоропортящихся продуктов проводятся для установления соответствия условий транспортировки условиям хранения, установленным изготовителем</p>
Санитарно-техническое состояние пищеблока, оборудование и т.п.	Визуальный, документальный, инструментальный	Включая контроль при проведении ремонтных работ
Условия хранения пищевых продуктов и соблюдение установленных сроков годности	Визуальный, документальный, инструментальный	Сроки годности и условия хранения – установленные изготовителем и установленные нормативными документами
Технологические процессы	Визуальный, инструментальный, в т.ч. хронометраж	Включая контроль "закладки" продуктов и контроль технологических режимов приготовления продукции
Санитарное содержание пищеблока и санитарная обработка предметов производственного окружения	Визуальный, инструментальный, лабораторный в т.ч. экспресс - методы	При визуальном контроле рекомендуется использовать оценочные коэффициенты (балльные шкалы)
Состояние здоровья персонала	Документальный, визуальный (ежедневный осмотр)	Документальный – на основании сведений из личных медицинских книжек; ежедневный осмотр – с регистрацией результатов в "журнале здоровья"
Соблюдение правил личной гигиены персоналом	Визуальный, лабораторный	В том числе с использованием камер слежения в зоне обработки рук на входе в производственные помещения ("санитарный пост")
Наличие у персонала гигиенических знаний и навыков	Аттестация	Производится в форме опроса, анкетирования и т.п. – при приеме на работу и, выборочно, с определенной периодичностью

Готовая кулинарная продукция (приемочный контроль)	Органолептический, визуальный, документальный, лабораторный (выборочный), инструментальный (температуры подачи), оставление суточной пробы, контроль сроков реализации	Проводится в соответствии с технической (технологической) документацией на продукцию (технологическими картами, настоящими методическими указаниями и др. документами)
Прием пищи питающимися	Визуальный, хронометраж	Проводится педагогами

3.3 Контрольные точки

Точка отбора	Объект исследования	Определяемые показатели
Производственные помещения, персонал	Объекты производственного окружения, инвентарь, спецодежда персонала	Смывы
Производственные помещения	Параметры микроклимата	Температура, относительная влажность воздуха, скорость движения воздуха
Производственные помещения	Уровни освещенности, шума	Соответствие СанПиН 2.2.1/2.1.1.1218-03
Производственные помещения	Вода из разводящей сети	Микробиологические показатели, физико-химические показатели
Складские помещения, производственные помещения	Упаковочные и вспомогательные материалы	Соответствие ГН 2.3.3_972-00
Производственные помещения, складские помещения	Рабочий дезинфицирующий раствор заданной концентрации	Содержание ионов активного хлора или аммония
Складские помещения, производственные помещения	Холодильное оборудование, камеры для хранения продукции	Температурный режим

3.4. Пояснительная записка включает в себя следующие разделы:

4. Общие положения
5. Порядок организации и проведения производственного контроля
3. Состав программы производственного контроля
 1. Функции ответственного за осуществление производственного контроля
 5. Организация взаимодействия с Управлением Роспотребнадзора по региону
6. Перечень действующих санитарных правил, гигиенических нормативов и нормативно-правовых актов по вопросам санитарно-эпидемиологического благополучия в детских

- образовательных учреждениях и по вопросам условий труда работающих
7. Перечень должностных лиц, на которые возлагаются функции по осуществлению производственного контроля
 8. Перечень химических веществ физических и иных факторов, объектов производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для человека и среды его обитания
 9. Список работников, подлежащих медицинским осмотрам, согласно приказу Минздравсоцразвития РФ №302 –н от 12.04.2011 г и профессионально гигиенической подготовке
 10. Перечень возможных аварийных ситуаций, связанных с остановкой производства, нарушениями технологических процессов, иных, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения, ситуаций, при возникновении которых обеспечивается информирование населения, органов местного самоуправления, управления Росздравнадзора по региону
 11. Выполнение мероприятий специалистами организации, ответственными за проведение производственного контроля
 12. Перечень форм учета и отчетности по производственному контролю
 13. Объем и номенклатура, периодичность лабораторных и инструментальных исследований организации питания образовательных учреждений
 14. Производственный контроль за качеством и безопасностью приготовляемых блюд
 - 14.1. Требования к водоснабжению, канализации и организации питьевого режима
 - 14.2. Требования к организации здорового питания и формированию примерного меню

3.5. Контроль критических контрольных точек объектов

№ п/п	Контрольные критические точки	Объект контроля	Показатели контроля	Контрольная документация	Периодичность контроля	Ответственный исполнитель
1	Входной контроль качества и безопасности условий перевозки пищевых продуктов и полуфабрикатов	Авто-транспорт	<p>-наличие личной медицинской книжки у водителя с отметками о своевременном прохождении медосмотра</p> <p>-санитарное состояние транспорта;</p> <p>-наличие действующего санитарного паспорта, на транспорт</p> <p>-соблюдение правил товарного соседства</p> <p>-соблюдение температурных условий транспортировки</p> <p>-визуальный осмотр партии товара</p>	<p>Медицинская книжка водителя</p> <p>Санитарный паспорт на транспорт</p>	Ежедневно, каждая единица транспорта	Кладовщик
2	Входной контроль качества и безопасности поступающих пищевых продуктов и полуфабрикатов	Пищевая продукция: маркировка, упаковка, качество по органолептическим показателям	<p>-оценка качества пищевых продуктов по органолептическим показателям</p>	<p>Сопроводительная документация: товарно-транспортная накладная; декларация о соответствии; сертификат соответствия; удостоверение о качестве</p> <p>Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья</p>	Ежедневно, каждая партия товара и единица транспорта	Кладовщик
3	Контроль на этапе хранения пищевых продуктов, сырья	Пищевая продукция, упаковка, оборудование склада	<p>-контроль за соблюдением правил товарного соседства при размещении продукции на хранение, контроль за соблюдением сроков хранения</p>	<p>Идентификация продукции, размещаемой на хранение с указанием даты</p>	Постоянно по каждой партии	Кладовщик, Заведующий производством

			<p>поступления, срока годности на каждой партии товара</p>	<p>Постоянно</p>
		<p>-визуальный контроль за сохранением целостности и герметичности упаковки</p>		<p>Постоянно</p>
		<p>-визуальный контроль за отсутствием признаков порчи продукции</p>		<p>Постоянно</p>
		<p>-контроль условий хранения пищевых продуктов, полуфабрикатов</p>	<p>Журнал контроля температуры и относительной влажности воздуха склада при хранении</p>	<p>Ежедневно</p>
		<p>-контроль исправности холодильного оборудования, температуры холодильного хранения</p>	<p>Журнал учета температурного режима холодильного оборудования</p>	<p>Ежедневно</p>
		<p>-наличие и исправность измерительных приборов (термометров в холодильных камерах и психрометров в складских помещениях)</p>		<p>Ежедневно</p>
		<p>-оценка загруженности складских помещений: объемы работающего холодильного оборудования и количество принимаемой продукции</p>		<p>1 раз в неделю</p>
		<p>- лабораторный контроль упаковочных и вспомогательных материалов</p>		<p>1 раз в год</p>

4	Контроль за санитарно-техническим состоянием помещений и оборудования	Производственные и административно-бытовые помещения, технологическое оборудование	<p>- санитарно-техническое состояние помещений;</p> <p>- санитарно-техническое состояние систем вентиляции, водоснабжение и канализации;</p>	<p>Акт о техническом состоянии помещений</p> <p>Акт о состоянии систем вентиляции, водоснабжения и канализации</p>	1 раз в 6 месяцев и после проведения ремонтных работ	Руководитель административно-хозяйственной части
5	Контроль за санитарным состоянием помещений и оборудования	1) качество проведения санитарных обработок помещений, оборудования, инвентаря	<p>- санитарно-техническое состояние холодильного и технологического оборудования, наличие его в достаточном количестве, правильность расстановки, исправность;</p> <p>- лабораторный контроль воды из разводящей сети</p>	<p>Акт о техническом осмотре оборудования</p>	1 раз в год	Зав. производством
				<p>Протокол испытания лаборатории</p> <p>Заключение о качестве воды</p>	Один раз в 3 месяца	
			1) соблюдение частоты проведения генеральной уборки;	График проведения генеральных уборок	1 раз в месяц	
			2) соблюдение частоты проведения уборки холодильного оборудования;	График уборки холодильного оборудования	Постоянно	
			3) маркировка уборочного инвентаря;	Контроль за наличием маркировки на инвентаре	Постоянно	
			4) обеспеченность уборочным инвентарем, моющими и дезинфицирующими средствами, условия их хранения, наличие запаса дезинфицирующих средств;	Журнал учета дезинфицирующих средств	1 раз в месяц	
			5) соблюдение санитарных требований на рабочем месте;		Постоянно	

			<p>6) смывы с объектов производственного окружения, посуды, рук и спецодежды персонала;</p> <p>7) своевременность сбора и удаление пищевых отходов;</p> <p>8) вывоз ТБО, макулатуры;</p> <p>9) контроль режима мытья внутрицеховой тары, инвентаря.</p>	<p>Протоколы лабораторных исследований по договору с ИЛЦ</p> <p>Наличие договора</p> <p>Наличие договора</p> <p>Инструкция по мытью инвентаря ручным способом</p>	<p>1 раз в 2 месяца</p> <p>Ежедневно</p> <p>По условиям договора</p> <p>Постоянно</p>	
6	Контроль состояния производственной и окружающей среды	<p>2) качество проведения работ по дезинсекции и дератизации</p>	<p>1) проведение работ по дезинсекции и дератизации;</p> <p>2) наличие отметки о проведении работ в санитарном паспорте;</p>	<p>Наличие договора на проведение работ по дезинсекции и дератизации;</p> <p>Санитарный паспорт</p>	<p>1 раз в год</p> <p>1 раз в год</p>	Зав. производством
		<p>1) проведение инструментальных исследований и измерений вредных и опасных производственных факторов на</p>	<p>1) микроклимат: - температура; - влажность воздуха; - скорость движения воздуха;</p> <p>2) освещенность, шум;</p> <p>3) эффективность работы вентиляции, ее техническая исправность</p>	<p>Журнал регистрации параметров микроклимата</p> <p>Протоколы замеров</p> <p>Акт ревизии системы вентиляции</p>	<p>1 раз в месяц</p> <p>1 раз в год, а так же после реконструкции и модернизации</p>	

7	Контроль личной гигиены и обучение персонала	Персонал организации	<p>1) наличие условий для соблюдения личной гигиены персонала;</p> <p>2) наличие у персонала личных медицинских книжек;</p> <p>1) своевременное прохождение предварительных при поступлении на работу и периодических медицинских обследований, а так же своевременное гигиеническое обучение персонала;</p> <p>2) наличие достаточного числа санитарной и специальной одежды;</p> <p>3) наличие средства для мытья и дезинфекции рук;</p>	<p>Журнал здоровья Медицинские книжки сотрудников</p> <p>График прохождения медицинских осмотров</p> <p>Журнал результатов медицинских осмотров работников цеха</p> <p>Договор на централизованную стирку санитарной одежды</p>	<p>Постоянно</p> <p>1 раз в месяц</p> <p>Постоянно</p> <p>1 раз в месяц</p> <p>1 раз в месяц</p>	Руководитель административно-хозяйственной части	Зав. производством

					1 раз в месяц	
			4) наличие аптечки первой помощи;		Постоянно 1 раз в месяц	
			5) контроль соблюдения правил личной гигиены персонала;			
			8) санитарно-просветительная работа с персоналом			