

УТВЕРЖДАЮ:

Директор:

Шемётова Е.С. /

Подпись _____

Приказ от 28.08.2020 г. № 65



ПРОГРАММА
производственного контроля
на 2020-2021 учебный год
за соблюдением санитарных правил
и выполнением санитарно-
противоэпидемических
(профилактических) мероприятий

Наименование юридического лица:

**Муниципальное казенное общеобразовательное учреждение
Белоусовская основная общеобразовательная школа**

**Юридический адрес: Иркутская область, Качугский район,
с. Белоусово, ул. Победы, д. 30, кв. 2**

**Фактический адрес: Иркутская область, Качугский район,
с. Белоусово, ул. Победы, д. 30, кв. 2**

2020 г.

1. Общие положения

1.1. Настоящая программа разработана в соответствии с требованиями Федерального закона № 52 от 30.03.1999 г. «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»(с изменениями) и санитарных правил СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий».

1.2. Программа устанавливает порядок организации и осуществление производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических мероприятий, обязательных для выполнения всеми работниками.

1.3 Организация производственного контроля возлагается на директора *Шеметову Елену Сергеевну*.

1.4. Целью производственного контроля 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 и осуществления контроля за их соблюдением.

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

1.6. 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.

ХАССП (анализ рисков и критические контрольные точки)- концепция, предусматривающая систематическую идентификацию, оценку и управление опасными факторами, существенно влияющими на безопасность продукции.

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 не инфекционные заболевания (отравления) – заболевания человека, возникновение которых обусловлено воздействием неблагоприятных физических, и (или) химических и (или) социальных факторов среды обитания.

2. Порядок организации и проведения производственного контроля

2.1. Производственный контроль за соблюдением санитарных правил и выполнением противозидемических (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 противозидемических (профилактических) мероприятий).

2.2. Объектами производственного контроля являются: производственные, общественные помещения, рабочие места, готовая продукция, водопроводная вода, инженерные сети и системы, оборудование, учебно-воспитательный процесс.

2.3. Производственный контроль включает:

- 2.3.1. Наличие официально изданных санитарных правил, системы их внедрения и контроля их реализации, методов, методик контроля факторов в соответствии с осуществляемой деятельностью.
- 2.3.2. Организация медицинских осмотров.
- 2.3.3. Контроль за наличием сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений, иных документов, подтверждающих качество, реализующейся продукции.
- 2.3.4. Ведение учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с производственным контролем.
- 2.3.5. Своевременное информирование органов местного самоуправления, органов и учреждений государственной санитарно-эпидемиологической службы Российской Федерации.
- 2.3.6. Визуальный контроль специалистами за выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий, соблюдением санитарных правил, разработкой и реализацией мер, направленных на устранение выявленных нарушений.
- 2.3.7. 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.

3. Состав программы производственного контроля.

Программа производственного контроля включает в себя следующие данные:

- 3.1. Перечень нормативных актов по санитарному законодательству, требуемых для осуществления деятельности (р.6).
- 3.2. Перечень должностных лиц, на которых возлагаются функции по осуществлению производственного контроля (р.7).
- 3.3. Перечень химических веществ, физических и иных факторов, объектов производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для человека и среды его обитания (р.8).
- 3.4. Перечень контингента работников, подлежащих профилактическим медицинским осмотрам, профессионально-гигиенической подготовке в соответствии с установленными требованиями (р.9).

3.5. Перечень возможных аварийных ситуаций, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения (р.10).

3.6. Мероприятия, проводимые при осуществлении производственного контроля (р.11).

3.7. Обеспечение безопасности пищевой продукции в процессе ее производства (изготовления), хранения, перевозки (транспортирования), реализации (р.12).

3.8. Объем и номенклатура, периодичность лабораторных и инструментальных исследований в организациях питания образовательных учреждений, учреждений начального и среднего профессионального образования (р.13).

4. Функции ответственного за осуществление производственного контроля.

4.1. Оказывать помощь в проведении контроля по соблюдению работниками и специалистами требований санитарных правил.

4.2. Принимать участие в разработке санитарно-противоэпидемических мероприятий.

4.3. Иметь в наличии санитарные правила и другие документы согласно перечню (п.6).

4.4. Оформлять всю необходимую документацию по производственному контролю и отвечать за ее сохранность.

4.5. Принимать участие в проведении проверок по соблюдению санитарных правил, при необходимости оформлять предписания для отдельных подразделений учреждения.

4.6. Контролировать критерии безопасности и безвредности условий обучения и воспитания и условий работ с источниками физических и химических факторов воздействия на человека.

4.7. Информировать Управление Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Иркутской области (Территориальный отдел в У-ОБО) о мерах, принятых по устранению нарушений санитарных правил.

4.8. Поддерживать связь с медицинскими учреждениями по вопросам прохождения обучающимися и работниками учреждения обязательных медицинских осмотров.

4.9. Контролировать выполнение предписаний Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Иркутской области (Территориальный отдел в У-ОБО) и своевременно отчитываться в их выполнении.

5. Организация взаимодействия с Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Иркутской области

5.1. Надзорным органом по организации производственного контроля является Территориальный отдел Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Иркутской области в Эхирит-Булагатском, Баяндаевском, Усть-Удинском, Осинском, Боханском, Качугском, Жигаловском и Ольхонском районах, расположенный по адресу: п. Усть-Ордынский, пер. 1-ый Октябрьский, д. 12.

5.2. В соответствие с санитарными правилами СП 1.1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно – эпидемиологических (профилактических) мероприятий» юридическое лицо (индивидуальный предприниматель) предоставляет всю необходимую информацию по организации производственного контроля, за исключением информации предоставляющей коммерческую тайну, определенную существующим законодательством Российской Федерации.

6. Перечень действующих санитарных правил, гигиенических нормативов и нормативно-правовых актов по вопросам санитарно-эпидемиологического благополучия в общеобразовательных учреждениях и по вопросам условий труда работающих.

№ п/п	Наименование нормативного документа	Регистрационный номер
1.	«О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»	ФЗ № 52 от 30.03.1999г.

2.	«О защите прав потребителей» с последующими дополнениями и изменениями.	ФЗ № 2300/1 от 07.02.1992г.
3.	«О качестве и безопасности продуктов питания».	ФЗ № 29-ФЗ от 02.01.2000г.
4.	«О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при осуществлении государственного контроля (надзора) и муниципального контроля».	ФЗ № 294-ФЗ от 26.12.2008г.
5.	«О безопасности пищевой продукции»	ТР ТС 021/2011
6.	«Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в образовательных учреждениях».	СанПиН 2.4.2. 2821-10
7.	«Санитарно-эпидемиологические требования к организациям питания обучающихся в образовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».	СанПиН 2.4.5. 2409-08
8.	«Гигиенические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в оздоровительных учреждениях с дневным пребыванием детей в период каникул».	СанПиН 2.4.4. 2599-10
9.	«Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества».	СанПиН 2.1.4. 1074-01
10.	«Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов».	СанПиН 2.3.2. 1078-01
11.	«Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий».	СП 1.1. 1058-01
12.	Изменения и дополнения к СП 1.1. 1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий».	СП 1.1. 2193-07
13.	«Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов».	СанПиН 2.3.2. 1324-03
14.	«Гигиенические требования к персональным электронно-вычислительным машинам и организации работы», изменения №1 и №2 к СанПиН 2.2.2./2.4.1340-03	СанПиН 2.2.2./2.4.1340-03 СанПиН 2.2.2./2.4.2198-07 СанПиН 2.2.2./2.4.2620-10
15.	"Санитарно-эпидемиологические требования к физическим факторам на рабочих местах"	СанПиН 2.2.4.3359-16
16.	"Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дератизационных мероприятий"	СП 3.5.3.3223-14
17.	"Санитарно-эпидемиологические требования к организации и осуществлению дезинфекционной деятельности"	СП 3.5.1378-03
18.	"Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дезинсекционных мероприятий в борьбе с членистоногими, имеющими эпидемиологическое и санитарно-гигиеническое значение"	СанПиН 3.5.2.3472-17
19.	О профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организаций"	Приказ Минздрава РФ от 29 июня 2000 г. N 229

20.	"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" (с изменениями и дополнениями)	Приказ МЗ РФ от 12 апреля 2011 г. N 302н
21.	«Гигиенические требования к условиям труда женщин»	СанПиН 2.2.0.555-96

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

Функции по осуществлению производственного контроля возлагаются на директора образовательной организации – *Шеметову Елену Сергеевну*.

8. Перечень химических веществ, биологических, физических и иных факторов, объектов производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для человека и среды его обитания(контрольные критические точки)

Основной вид деятельности юридического лица – образовательная деятельность, в ходе осуществления которой оказываются, согласно Уставу, услуги общественного питания воспитанников. На качество питания в производственной среде школы могут повлиять факторы различной природы.

Факторы производственной среды	Возможные источники
Биологические	Люди; помещения; оборудование; вредители; неправильное хранение и вследствие этого рост и размножение микроорганизмов; воздух; вода; земля; растения
Химические	Люди; растения; помещения; оборудование; упаковка; вредители.
Физические	1.Пищевое сырье, поступающее в Учреждение; 2. Условия хранения сырья; 3. Производство пищевой продукции, в том числе: - помещение и оборудование пищеблока; - производственный процесс приготовления продукции; 4. Реализация готовой продукции; 5. Персонал школы, участвующий в процессе производства пищевой продукции

9. Перечень контингента работников, подлежащих медицинским осмотрам, согласно приказу Минздравсоцразвития РФ № 302н от 12.04.2011, а также профессионально-гигиенической подготовке, согласно приказа Минздрава РФ от 29 июня 2000 г. N 229.

Согласно штатному расписанию, в учреждении работает 34 человека.

№ п/п	Профессия	Характер производимых работ и вредный фактор	п.п. приказа и объем предварительного осмотра при поступлении на работу	Кратность периодического медосмотра	Кратность профессионально-гигиенической подготовки
1.	Педагоги: учителя, педагог-психолог, заместители директора по учебно-воспитательной работе, заместитель директора по воспитательной работе, заместитель директора по правовому воспитанию, заведующий библиотекой.	Работы в школьных образовательных учреждениях	п. 18. приложения № 2 к приказу № 302н от 12.04.2011г.	1 раз в год	1 раз в 2 года
		Перенапряжение голосового аппарата, обусловленное профессиональной деятельностью	п. 4.3 приказа № 302н от 12.04.2011 г.		
2.	Директор	Работы в школьных образовательных учреждениях	п. 18. приложения № 2 к приказу № 302н от 12.04.2011г.	1 раз в год	1 раз в 2 года
		Зрительно-напряженные работы, связанные с непрерывным слежением за экраном видеотерминала.	п. 4.4.3. приложения №1 приказ № 302н от 12.04.2011г.		
3.	Заместитель директора по хозяйственной части.	Работы в школьных образовательных учреждениях	п. 18. приложения № 2 к приказу № 302н от 12.04.2011г.	1 раз в год	1 раз в 2 года
		Подъем и перемещение груза вручную.	п. 4.1. приложение 1 к приказу № 302н от 12.04.2011г.		
		Работа, связанная с мышечным напряжением	п. 4.1.2. приложение 1 приказа № 302н от 12.04.2011 г.		
4.	Учитель технологии	Пыль растительного происхождения	п.2.7. приложение 1 приказа № 302н от 12.04.2011 г.	1 раз в год	1 раз в 2 года

5.	Секретарь, учитель информатики	Работы в школьных образовательных учреждениях	п. 18. приложения № 2 к приказу № 302н от 12.04.2011г.	1 раз в год	1 раз в 2 года
		Зрительно- напряженные работы, связанные с непрерывным слежением за экраном видеотерминала.	п.4.4.3. приложение №1 к приказу №302н от 12.04.2011г.		
		Влияние электромагнитного поля широкополосного спектра частот от ПЭВМ	п.3.2.2.4. приказа №302н от 12.04.2011г.		
6.	Уборщики служебных и производственных помещений	Работы в школьных образовательных учреждениях Синтетические моющие средства	п. 18. приложения № 2 к приказу № 302н от 12.04.2011г. п.1.3.3. приложение 1 приказа № 302н от 12.04.2011 г.	1 раз в год	1 раз в 2 года
		Хлор и его соединения	п.1.3.2.13. приложение 1 к приказу №302н от 12.04.2011г.		
7.	Лаборанты	Работа с веществами и соединениями, объединёнными химической структурой. Синтетические моющие средства	п.1.2. приказа № 302н от 12.04.2011г. п. 1.3.3. приложение 1 к приказу № 302н от 12.04.2011г.	1 раз в год	1 раз в 2 года
8.	Рабочие по комплексному обслуживанию и ремонту зданий, сторож.	Работа в школьном образовательном учреждении	п. 18. приложения № 2 к приказу № 302н от 12.04.2011г.	1 раз в год	-
		Работа, связанная с мышечным напряжением, с напряжением внимания.	п.4.1.2. приложение 1 приказа № 302н от 12.04.2011 г.		
		Подъём и перемещение груза вручную.	п. 4.1. приложение 1 к приказу №302н от 12.04.2011г.		

9	Работники пищеблока	Пониженная температура воздуха	п. 3.8. приложения №1 к приказу №302н от 12.04.2011г.	1 раз в год	1 раз в год
		Подъем и перемещение груза вручную. Работа на пищеблоке	п. 4.1. приложение 1 к приказу №302н от 12.04.2011г. приказ №302н от 12.04.2011г.		

10. Перечень возможных аварийных ситуаций, связанных с остановкой производства, нарушениями технологических процессов, иных, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения, ситуаций, при возникновении которых осуществляется информирование населения, органов местного самоуправления, территориальных органов Роспотребнадзора

№ п/п	Аварийная ситуация	Меры по устранению
1	Неудовлетворительные результаты производственного лабораторного контроля.	Устранение факторов, повлекших за собой результаты.
2	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
3	Отключение электроэнергии на срок более 4-х часов.	Приостановление деятельности организации. Ревизия хранившихся пищевых продуктов. Дополнительные санитарные мероприятия.
4	Неисправность сетей водоснабжения.	Приостановление деятельности организации. Дополнительные санитарные мероприятия.
5	Неисправность сетей канализации.	Приостановление деятельности организации. Дополнительные санитарные
6	Неисправность холодильного оборудования.	Ремонт оборудования. Ревизия хранившихся пищевых продуктов. Внесение изменений в меню. Дополнительные санитарные мероприятия.

Информирование Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителя и благополучия человека по Иркутской области (Территориальный отдел в п. Усть-Ордынский), по адресу: 669001, Иркутская область, Эхирит-Булагатский район, п. Усть-Ордынский, пер. 1-ый Октябрьский, д. 12. Тел 8(39541) 3-15-51.

11. Лицами, ответственными за осуществление производственного контроля, производятся следующие мероприятия:

№ п/п	Наименование мероприятий	Сроки	Ответственный
-------	--------------------------	-------	---------------

1	Контроль за соблюдением санитарно-гигиенических требований в организации	В течение года, постоянно	Директор
2	Организация и проведение профилактических медицинских осмотров работников	При приемке на работу и в соответствии с перечнем согласно п.9	Директор
3	Проведение профилактических работ по дезинсекции, дератизации и дезинфекции.	постоянно	Директор
4	Проверка качества и своевременности уборки помещений, территории.	ежедневно	Директор
5	Контроль за качеством поступающих продуктов питания, соблюдение условий транспортировки, хранения и реализации пищевых продуктов.	постоянно	Директор
6	Контроль за организацией рационального питания детей, качественным приготовлением пищи, организацией питьевого режима обучающихся, проведения витаминизации, хранением суточных проб.	1 раз в месяц - комиссия по питанию Ежедневно - бракеражная комиссия	Директор
7.	Своевременное проведение профилактических прививок детей и персонала в соответствии с национальным календарем прививок.	постоянно	Директор
8	Контроль за температурным режимом помещений для пребывания детей и режимом проветривания.	постоянно	Директор
9	Контроль за наличием сертификатов безопасности на поступающие товары детского обихода, одежды, обуви, мебели, игрушек, отделочные и строительные материалы при проведении ремонтов.	постоянно	Директор
10	Обеспечение СИЗ, спецодеждой персонала образовательного учреждения.	постоянно	Директор
11	Сан.-просвет. работа	постоянно	Директор
12	Профилактика травматизма и несчастных случаев	постоянно	Директор

12. Обеспечение безопасности пищевой продукции в процессе ее производства (изготовления), хранения, перевозки (транспортирования), реализации (в соответствии с требованиями гл. 3 ст. 10 ТР ТС 021/2011).

Программа устанавливает требования к обеспечению безопасности пищевой продукции в процессе её производства (изготовления); организации производственного контроля в Муниципальном бюджетном общеобразовательном учреждении «Кырменская основная общеобразовательная школа имени Героя Советского Союза

Борсоева В.Б.» с применением принципов ХАССП (Анализа опасностей и критических контрольных точек (Hazard Analysis and Critical Control Points). 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.

Таблица анализов риска при приготовлении и потреблении блюд в школе

N	Стадия процесса	Опасность и её источник	Контрольные мероприятия	Оценка риска	Контрольно-критическая точка
1	Формирование ассортиментного перечня продукции	Биологическая: - эпидемиологически опасные блюда, - поступление запрещенного сырья, недоброкачественного сырья. Финансовая: - завышенная ценовая политика, - ненужный объем поступающего сырья	-договоры с поставщиками -пересмотр договоров -управление поставками -анализ и корректировка меню (Рекомендованные продукты и блюда) - Планирование расхода продукции (десятидневное меню)	При выполнении контрольных и плановых мероприятий – риск невелик	Контрольно-критическая точка (ККТ) не устанавливается. Основная задача – получить нужный объем доброкачественных товаров по привлекательной цене
2	Поступление продуктова склада	Биологическое: -загрязнение патогенными м/о; - нарушение целостности упаковки; -нарушение условий транспортировки; -поставка продукции не в таре производителя Химическое: -с/х пестициды. Физическое: - грызуны, жучки, примеси	- входной контроль -управление поставками; -визуальный осмотр транспорта поставщика	При выполнении входного контроля и правильной работе с поставщиками степень риска не велика.	Контроль производится в рамках программы производственного контроля. Можно установить ККТ на входящем контроле поступающего сырья
3	Хранение продуктов на складе	Биологическое: - при нарушениях условий хранения (нарушение температурного режима, товарное соседство и т.д.);	-правильное хранение и контроль за микроклиматом на складе и холодильном оборудовании	Степень риска высокая. Вероятность наступления последствий высокая	Установить Контрольно-критическую точку (ККТ)

		<p>- рост патогенных м/о; -повреждение продуктов жучками, грызунами и т.д. Химическое: -загрязнение дезинфектантом, моющим средством</p>	<p>согласно «Требований к условиям хранения»; -обслуживание и настройка работы холодильного оборудования; -своевременная дезинфекция и размораживание холодильников; -дератизация и проведение генеральных уборок склада; -соблюдение личной гигиены; -выполнение мероприятий по предотвращению проникновения грызунов и т.д. -правильное хранение и контроль за микроклиматом на складе и холодильном оборудовании согласно «Требований к условиям хранения»; -обслуживание и настройка работы холодильного оборудования; -своевременная дезинфекция и размораживание холодильников; -дератизация и проведение генеральных уборок склада; -соблюдение личной гигиены; -выполнение мероприятий по предотвращению проникновения грызунов и т.д.</p>		
4	Подготовка посуды и инвентаря	<p>Механическая: - сколы, острые края, опасность порезов. Биологическая: - загрязнение патогенными м/о.</p>	<p>-соблюдение требования к оборудованию пищеблока, инвентарю, посуде</p>	<p>При выполнении нормативов степень риска не высока</p>	<p>Контрольную точку (ККТ) можно не ставить</p>

		Химическая: - загрязнение моющими средствами, дезинфектантом	согласно СанПиН 2.4.1.2409-08; -санитарное содержание пищеблока		
5	Кулинарная обработка	Биологическое: -загрязнение патогенными м/о и их рост. Химическое: -загрязнение моющими средствами, дезинфектантом Возникновение перекрестных загрязнений: -микробиологическое (воздушным путем или в зависимости от расположения технологических потоков); -аллергическое (из-за наличия следов продукции от предыдущей партии); -физическое (при использовании инвентаря из хрупких материалов)	-соблюдение технологии приготовления (работа по технологическим картам); -своевременное обслуживание и ремонт технологического оборудования; -тщательная обработка до полного смывания моющего средства и дезинфектанта -соблюдение поточности производства; - соблюдение личной гигиены - отделение сырья от готовой к употреблению продукции; -соблюдение требований к переодеванию персонала пищеблока; -разделение маршрутов перемещения (людей, продуктов, инвентаря); -соблюдение поточности производства; -соблюдение личной гигиены	Степень риска высокая. Вероятность наступления последствий высокая При выполнении нормативов степень риска не высокая	Установить Контрольно- критическую точку (ККТ) Контрольную точку (ККТ) можно не ставить
6	Реализация (раздача)	Биологическая: -при нарушении технологии приготовления	-снятие проб готовых блюд; -органолептичес- кая оценка; -соблюдение правил подачи готовых блюд	Степень риска высокая.	Установить Контрольно- критическую точку (ККТ)
7	Прием пищи учащимися	Биологическое: - загрязнение м/о и их рост	-соблюдение правил раздачи; -соблюдение	Степень риска невысокая при соблюдении	Контрольно- критическую точку (ККТ) можно не устанавливать

			личной гигиены сотрудников пищеблока; -соблюдение правил мытья посуды, уборки пищеблока	всех правил внутреннего распорядка	
--	--	--	--	------------------------------------	--

Определение Критических Контрольных Точек (ККТ).

N п/п	ККТ технологической операции	Мероприятия контроля	Что контролируется	Ответственный	Документация
1	Приёмка сырья	Проверка качества	Продовольственного сырья и пищевой продукции (документальная и органолептическая) -ТТН на продукцию, сертификаты. -Целостность упаковки. -Соответствие маркировки продукции заявленной в сопроводительных документах. -Сроки годности и даты изготовления	Шеф-повар	Товарно-транспортные накладные
2	Хранение поступающего пищевого сырья	Соблюдение требований и правил хранения пищевых продуктов	- Температура и влажность; - Чистота оборудования и помещения; - Содержание склада; -Исправность холодильного оборудования.	Шеф-повар	Журнал генеральных уборок склада и пищеблока, Журнал температурного режима холодильного оборудования
3	Обработка и переработка пищевого сырья, термообработка при приготовлении	Соблюдение технологического процесса приготовления пищевой продукции и кулинарных изделий	- Исправность оборудования пищеблока; - Чистота оборудования и помещений пищеблока; - Наличие ТТК; - Выполнение правил и требований технологического процесса	повар	Журнал генеральных уборок пищеблока. Сборник технологических карт
4	Реализация готовой продукции	Снятие проб готовых блюд, органолептическая оценка	- соответствие готовой продукции требованиям ТТК	Медицинский работник	Журнал бракеража готовой продукции

Разработка системы мониторинга

Мониторинг качества готовой пищевой продукции фиксируется в Журнале бракеража готовой пищевой продукции, который хранится в течение года.

1. Температура и влажность (в помещениях, где хранятся сухие продукты) измеряется - ежедневно, двукратно (утром и вечером), с занесением в «Журнале учета температуры и влажности воздуха» - контроль проводится во всех холодильных установках и в местах хранения сухих продуктов.
2. Термообработка - ведение бракеражного журнала готовой продукции. Ежедневно проводится оценка качества блюд и кулинарных изделий. При этом указывается наименование приема пищи, наименование блюд, результаты органолептической оценки блюд, включая оценку степени готовности, разрешение на раздачу (реализацию) продукции, ф.и.о. и личные подписи членов бракеражной комиссии.

Разработка корректирующих действий

Для каждой критической контрольной точки составлены и документированы корректирующие действия, предпринимаемые в случае нарушения критических пределов. К корректирующим действиям относят:

- проверку средств измерений;
- наладку оборудования;
- изоляцию несоответствующей продукции;
- переработку несоответствующей продукции;
- утилизацию несоответствующей продукции и т. п.

Перечень форм учета и отчетности по вопросам осуществления производственного контроля

- 1) Журнал бракеража поступающей пищевой продукции.
- 2) Журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок.
- 3) Журнал бракеража готовой пищевой (кулинарной) продукции (с отметкой качества органолептической оценки качества готовых блюд и кулинарных изделий).
- 4) Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд.
- 5) Журнал учета лабораторного контроля.
- 6) Журнал учета результатов медицинских осмотров работников (в т.ч. связанных с раздачей пищи).
- 7) Журнал осмотра на гнойничковые заболевания работников пищеблока.
- 8) Журнал здоровья персонала.
- 9) Личные медицинские книжки каждого работника
- 10) Журнал учета включения бактерицидной лампы в холодном цехе.
- 11) Акты отбора проб и протоколы лабораторных исследований, измерений.
- 12) Договора и акты приема выполненных работ по договорам (вывоз отходов, дератизация, дезинсекция)
- 13) Журнал учета температуры в холодильниках.
- 14) Журнал учета температуры и влажности воздуха в складских помещениях.
- 15) Журнал учета дезинфекции и дератизации.
- 16) Журнал контроля санитарного состояния пищеблока и кладовой.
- 17) Журнал мониторинга по принципам ХАССП.
- 18) Журнал регистрации претензий, жалоб и происшествий, связанные с безопасностью пищевой продукции.

13. Объем и номенклатура, периодичность лабораторных и инструментальных исследований в организации питания образовательного учреждения.

Лабораторные испытания, измерения проводятся на базе аккредитованного ИЛЦ – ФФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Иркутской области» в У-ОБО на договорной основе, результаты испытаний, измерений выдаются в виде протоколов лабораторных испытаний, измерений.

Показатели исследования	Кратность	Количество, не менее	Примечание
Готовая продукция на микробиологические показатели (КМАФнМ, БГКП, сальмонелла, St.aureus)	2 раза в год	2-3 пробы исследуемого приема пищи	Салаты, сладкие блюда, напитки, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные блюда
Пищевые продукты на химические показатели безопасности (нитраты)	2 раза в год	1 проба	Фруктовоовощная продукция
Смывы на БКГП	2 раза в год	10 смывов	Объекты производственного окружения пищеблока, руки и спецодежда персонала
Смывы на наличие возбудителей иерсиниозов	2 раза в год	5 смывов	Оборудование, инвентарь и овощехранилища и склады хранения овощей, цех обработки овощей
Смывы на наличие яиц гельминтов	2 раза в год	10 смывов	Оборудование, инвентарь, тара, спецодежда персонала, сырье, пищевые продукты (рыба, мясо, зелень)
Питьевая вода	2 раза в год	1 проба по микробиологическим показателям	Вода из крана на пищеблоке
		1 проба по хим. показателям	
Освещенность	2 раза в год	2 помещения (по 3 точки в каждом)	Освещенность на рабочих местах
Микроклимат	2 раза в год	2 помещения (по 3 точки в каждом)	Температура и влажность на рабочих местах и в помещениях
Шум	1 раз в год	2 помещения	замеры проводятся после введения реконструируемых систем вентиляции, ремонта оборудования