

УТВЕРЖДАЮ
Директор
МБОУ СОШ № 1 г. Долинска
В.В. Кислова
Приказ №15-ОД от 17.01.2025

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

в муниципальном бюджетном общеобразовательном учреждении
«Средняя общеобразовательная школа № 1»
г.Долинска Сахалинской области

2025 г.
Долинск

Введение

Программа производственного контроля включает в себя перечень мероприятий, направленных на соблюдение в организации санитарного законодательства и выполнения санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, сроки их исполнения в соответствии с требованиями 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».

Цель программы: обеспечение безопасности для сотрудников и воспитанников, ограничение вредного влияния объектов производственного контроля путём должного выполнения санитарных правил, санитарно-противоэпидемических и профилактических мероприятий, организация и осуществление контроля за их соблюдением.

Задачи производственного контроля:

- соблюдение официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью,
- осуществление лабораторных исследований сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и технологии их производства, хранения, транспортировки, реализации и утилизации,
- ведение учёта и отчётности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля,
- организация медицинских осмотров, профессиональной гигиенической подготовки сотрудников,
- контроль за хранением, транспортировкой и реализацией пищевых продуктов и питьевой воды, воспитанием и образованием детей,
- контроль за наличием сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений, личных медицинских книжек, иных санитарных документов, подтверждающих качество, безопасность сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и технологий их производства, хранения, транспортировки, реализации и утилизации в случаях, предусмотренных действующим законодательством.

Программа производственного контроля включает в себя следующие данные:

- перечень нормативных актов по санитарному законодательству, требуемых для осуществления деятельности;
- перечень должностей работников, подлежащих профилактическим медицинским осмотрам, профессионально-гигиенической подготовке в соответствии с установленными требованиями;
- мероприятия, проводимые при осуществлении производственного контроля;
- объём и номенклатура, периодичность лабораторных и инструментальных исследований;
- перечень форм учёта и отчётности по производственному контролю;
- перечень возможных аварийных ситуаций, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения.

Необходимые изменения, дополнение в программу производственного контроля вносятся при изменении основного вида деятельности школы или других существенных

изменениях деятельности школы. В случае отсутствия необходимости внесения изменений в данный документ, программа пролонгируется на следующий календарный год.

Паспорт МБОУ СОШ № 1

Краткие сведения об учреждении

Наименование учреждения – МБОУ СОШ № 1

(муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Средняя общеобразовательная школа № 1» г. Долинска Сахалинской области)

Юридический и почтовый адрес: 694051, Россия, Сахалинская область, г. Долинск, ул. Пионерская, д. 1 А

Тел. 8-42442-20918, факс: 8-42442-20918

Адрес электронной почты: dgo.mbousosh.1@sakhalin.gov

Банковские реквизиты:

ИНН 6503009233 КПП 650301001

ФИНАНСОВОЕ УПРАВЛЕНИЕ МО ДОЛИНСКИЙ МО (МБОУ СОШ №1)

К/с 40102810845370000053

Р/с 03234643645120006100

л/с 20902000310

Банк: ОТДЕЛЕНИЕ ЮЖНО-САХАЛИНСК БАНКА РОССИИ//УФК по Сахалинской области г. Южно-Сахалинск

БИК 016401800

л/с 20902000310

ОКОПФ 75403

ОКВЭД 85.14

ОКПО 52995305

ОГРН 1026500752630

ОКТМО 64512000001

Лица, осуществляющие производственный контроль в МБОУ СОШ № 1

- директор школы Виктория Викторовна
- заместитель директора по безопасности Альбов Алексей Евгеньевич
- заместитель директора по АХЧ Орлова Татьяна Валерьевна
- социальный педагог Маркелова Юлия Юрьевна
- медицинский работник (по договору с ГБУЗ «Долинская ДЦРБ»)
- представитель организации, осуществляющей питание Лысова Елена Александровна

Ответственность за своевременность организации, полноту и достоверность осуществляемого производственного контроля несёт директор школы Шабалина Ирина Васильевна

Надзор за организацией и проведением производственного контроля в МБОУ СОШ № 1 осуществляется территориальным отделом Управления Роспотребнадзора по Сахалинской области в Анивском и Долинском районах.

Надзорный орган, аккредитованная лаборатория предоставляет информацию о государственных санитарно-эпидемиологических правилах, гигиенических нормативах, методах и методиках контроля факторов среды обитания человека, которые должны быть в наличии в МБОУ СОШ № 1, о перечне химических веществ, биологических, физических и иных факторов, в отношении которых необходима организация лабораторных исследований и испытаний, с указанием точек, в которых осуществляются отбор проб, лабораторные исследования и испытания, периодичности отбора проб и проведения лабораторных исследований и испытаний.

Нормативные документы по проведению производственного контроля

1. Федеральный закон от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
2. Федеральный закон от 17.09.1998 № 157-ФЗ «Об иммунопрофилактике инфекционных болезней»;
3. Федеральный закон от 21.11.2011 № 323-ФЗ «Об основах охраны здоровья граждан в Российской Федерации»;
4. Федеральный закон от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
5. СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий»;
6. СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
7. СП 2.2.3670-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям труда»;
8. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
9. 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»;
10. СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»;
11. СанПиН 3.3686-21 «Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней»;
12. СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»;
13. СанПиН 2.3.2.1324-03 «Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;
14. ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки»;
15. ТР ТС 007/2011 «О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков»;
16. ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»;
17. ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»;
18. ТР ТС 023/2011 «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей»;
19. ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию»;
20. ТР ТС 025/2012 «О безопасности мебельной продукции»;
21. ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»;

22. 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»;
23. 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»;
24. Законы, приказы, постановления, распоряжения, санитарные правила и т. д. федерального значения, а так же действующие на территории Сахалинской области, в том числе и вновь издаваемые.

Перечень контингента работников, подлежащих медицинским осмотрам

Перечень контингента работников, подлежащих медицинским осмотрам согласно приказу Министерства здравоохранения РФ от 29.01.2021 № 29-н «Об утверждении Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников, предусмотренных частью четвертой статьи 213 Трудового кодекса РФ, перечня медицинских противопоказаний к осуществлению работ с вредными и (или) опасными производственными факторами, а также работам, при выполнении которых проводятся предварительные и периодические медицинские осмотры».

№ п/п	Должность	Кратность периодического медосмотра	Гигиеническая подготовка и аттестация
1	Директор	1 раз в год + ФЛГ ЭЭГ 1 раз в 5 лет	1 раз в 2 года
2	Заместитель директора	1 раз в год + ФЛГ ЭЭГ 1 раз в 5 лет	1 раз в 2 года
3	Учитель	1 раз в год + ФЛГ ЭЭГ 1 раз в 5 лет	1 раз в 2 года
4	Тьютор	1 раз в год + ФЛГ ЭЭГ 1 раз в 5 лет	1 раз в 2 года
5	Педагог-библиотекарь	1 раз в год + ФЛГ ЭЭГ 1 раз в 5 лет	1 раз в 2 года
6	Педагог-организатор	1 раз в год + ФЛГ ЭЭГ 1 раз в 5 лет	1 раз в 2 года
7	Педагог дополнительного образования	1 раз в год + ФЛГ ЭЭГ 1 раз в 5 лет	1 раз в 2 года
8	Социальный педагог	1 раз в год + ФЛГ ЭЭГ 1 раз в 5 лет	1 раз в 2 года

9	Педагог-психолог	1 раз в год + ФЛГ ЭЭГ 1 раз в 5 лет	1 раз в 2 года
10	Учитель-логопед	1 раз в год + ФЛГ ЭЭГ 1 раз в 5 лет	1 раз в 2 года
11	Учитель- дефектолог	1 раз в год + ФЛГ ЭЭГ 1 раз в 5 лет	1 раз в 2 года
12	Специалист по кадрам	1 раз в год + ФЛГ ЭЭГ 1 раз в 5 лет	1 раз в 2 года
14	Секретарь учебной части	1 раз в год + ФЛГ ЭЭГ 1 раз в 5 лет	1 раз в 2 года
15	Лаборант	1 раз в год + ФЛГ ЭЭГ 1 раз в 5 лет	1 раз в 2 года
16	Водитель	1 раз в год + ФЛГ ЭЭГ 1 раз в 5 лет	1 раз в 2 года
17	Рабочий по комплексному обслуживанию и ремонту зданий	1 раз в год + ФЛГ ЭЭГ 1 раз в 5 лет	1 раз в 2 года
18	Садовник	1 раз в год + ФЛГ ЭЭГ 1 раз в 5 лет	1 раз в 2 года
19	Уборщик служебных помещений	1 раз в год + ФЛГ ЭЭГ 1 раз в 5 лет	1 раз в 2 года
20	Гардеробщик	1 раз в год + ФЛГ ЭЭГ 1 раз в 5 лет	1 раз в 2 года
21	Дворник	1 раз в год + ФЛГ ЭЭГ 1 раз в 5 лет	1 раз в 2 года
22	Электрик	1 раз в год + ФЛГ ЭЭГ 1 раз в 5 лет	1 раз в 2 года

ФЛГ – флюорографическое обследование.

Прививки проводятся по индивидуальному плану согласно Национальному календарю прививок.

Мероприятия производственного контроля

Объект контроля	Определяемые показатели	Периодичность контроля	Лица, проводящие контроль	Нормативная документация	Формы учета (регистрации) результатов контроля
Производственный контроль за благоустройством и санитарно-техническим состоянием территории, помещений, оборудования, проведением строительства, реконструкции, технического переоснащения и ремонтных работ					
Микроклимат	Температура воздуха помещений Частота проветривания помещений	Ежедневно	Зам. директора по АХЧ	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СанПиН 1.2.3685-21	График проветриваний
			Заведующая производством Лысова Е.А.		Журнал учета температуры и влажности на складе пищеблока
Освещенность территории и помещений	Наличие и состояние осветительных приборов	1 раз в 3 дня	Зам. директора по АХЧ	СП 2.4.3648-20	Журнал визуального производственного контроля
	Наличие, целостность и тип ламп		Электрик		

Шум	Наличие источников шума на территории и в помещениях	Ежемесячно	Зам. директора по АХЧ, Электрик	СП 2.4.3648-20	Журнал результатов производственного контроля
	Условия работы оборудования	По плану техобслуживания	Обслуживающая организация (по необходимости)	СП 2.4.3648-20, план техобслуживания	
Входной контроль поступающей продукции и товаров	– наличие документов об оценке соответствия (декларация или сертификат);	Каждая поступающая партия	Зам. директора по АХЧ Зав производства столовой	СП 2.4.3648-20, ТР ТС 007/2011	Журнал учета входного контроля товаров и продукции
	– соответствие упаковки и маркировки товара требованиям действующего законодательства и нормативов (объем информации, наличие текста на русском языке и т. д.);		Зам. директора по АХЧ Зав производства столовой		
	– соответствие товара гигиеническим нормативам и санитарным требованиям (наличие		Зам. директора по АХЧ Зав производства столовой		

	загрязняющих воздух веществ, возможность контакта с дезсредствами и т. д.)				
Производственный контроль за организацией учебного процесса, режимами, процессами, методиками обучения и воспитания					
Режим образовательной деятельности	Объём образовательной нагрузки обучающихся	При составлении и пересмотре расписания занятий	Зам. директора по УВР	СП 2.4.3648-20, СанПиН 1.2.3685-21	Расписание занятий (гриф согласования)
		1 раз в неделю (выборочно)	Зам. директора по УВР		Классный журнал
		1 раз в неделю (выборочно)	Зам. директора по УВР		Классный журнал
Производственный контроль за выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, санитарным содержанием территории, помещений и оборудования					
Санитарное состояние помещений и оборудования	Кратность и качество текущей уборки	Ежедневно	Зам. директора по АХЧ	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20	График текущей уборки и дезинфекции помещений
	Кратность и качество генеральной уборки	Ежемесячно, до конца 2022 года	Зам. директора по АХЧ	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СП	График проведения генеральной уборки

		– еженедельно		3.1/2.4.3598-20	
Санитарно-противоэпидемический режим	Дезинсекция	Профилактика – ежедневно	Зам. директора по АХЧ	СП 2.4.3648-20	Журнал регистрации результатов производственного контроля
		Обследование – ежемесячно. Уничтожение – по необходимости	Организация по договору: 1 раз в 2 месяца		
	Дератизация	Профилактика – ежедневно	Зам. директора по АХЧ	СП 2.4.3648 СП 3.5.3.3223-14-20,	
		Обследование – ежемесячно.	Организация по договору 1 раз в месяц		
Санитарное состояние хозяйственной площадки	Вывоз ТКО и пищевых отходов	3 раза в неделю	Зам. директора по АХЧ П.П., региональный оператор по обращению с ТКО	Федеральный закон от 24.06.1998 № 89-ФЗ, СанПиН 2.1.3684-21, СанПиН 3.5.2.3472-17	Журнал регистрации результатов производственного контроля
	Очистка хозяйственной площадки				
Рабочие растворы дезсредств	Содержание действующих веществ дезинфицирующих средств	Ежедневно	Зам. директора по АХЧ	СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СП 2.4.3648-20	Журнал учета расходования дезсредств

Внутренняя отделка помещений	Состояние отделки	Ежеквартально	Зам. директора по АХЧ	План-график технического обслуживания	Журнал визуального производственного контроля
Производственный контроль организации питания. Контролируемые этапы технологических операций и пищевой продукции на этапах ее изготовления					
Закупка и приемка пищевой продукции и сырья	Качество и безопасность поступивших продуктов и продовольственного сырья	Согласно плану контроля	Зав. производством, ответственный за питание	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Декларации, свидетельства и другие документы о качестве и безопасности продукции
	Условия доставки продукции транспортом				Справка
Хранение пищевой продукции и продовольственн ого сырья	Сроки и условия хранения пищевой продукции	Согласно плану контроля	Зав. производством, ответственный за питание	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Отчет
	Время смены кипяченой воды	Согласно плану контроля	Зав. производством, ответственный за питание		График
	Температура и влажность на складе	Согласно плану контроля	Зав. производством, ответственный за питание		Журнал учета температуры и относительной влажности
	Температура холодильного оборудования			Журнал учета температуры	

Приготовление пищевой продукции	Соблюдение технологии приготовления блюд по технологическим документам	Согласно плану контроля	Зав. производством, ответственный за питание	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Отчет
	Поточность технологических процессов		Зав. производством, ответственный за питание		Справка
	Температура готовности блюд	Выборочно		Отчет	
Готовые блюда	Суточная проба	Ежедневно от каждой партии	Зав. производством, ответственный за питание Медицинский работник	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ведомость
	Дата и время реализации готовых блюд	Каждая партия	Зав. производством, ответственный за питание Медицинский работник	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Журнал
Обработка посуды и инвентаря	Содержание действующих веществ дезинфицирующих средств в рабочих растворах	Ежедневно	Заведующий производством столовой	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Журнал
	Обработка инвентаря для сырой готовой продукции	Ежедневно	Заведующий производством столовой	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Отчет
Производственный контроль за соблюдением личной гигиены и обучением работников					

Гигиеническая подготовка работников	Прохождение работником гигиенической аттестации	1 раз в 2 года	Инспектор по кадрам, Заведующий производством столовой	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Личные медицинские книжки. Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения
Состояние работников	Количество работников с инфекционными заболеваниями, повреждениями кожных покровов	Ежедневно	Заведующий производством столовой	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Гигиенический журнал (сотрудники)

4. Объём и номенклатура, периодичность лабораторных и инструментальных исследований на 2025 г.

Показатели исследования	Кол-во	Примечание
Измерение микроклимата в помещении в одной точке	2 раза в год	Аккредитованная в уставном порядке лаборатория
Измерение и расчёт показателей освещённости в учебных кабинетах	1 раз год	Аккредитованная в уставном порядке лаборатория
Замеры температур воздуха в учебных кабинетах	2 раз в год	Аккредитованная в уставном порядке лаборатория
Исследование дезинфицирующих средств на АДВ (активное действующее вещество)	1 раз в год	Аккредитованная в уставном порядке лаборатория. Проводит организация, занимающаяся питанием в ОУ
Готовая к реализации продукция (не менее 3-х проб). Блюда готовые мясные, гарниры	3 раза в год (весенний, осенне-зимний период, лагерь с дневным пребыванием детей)	Аккредитованная в уставном порядке лаборатория. Проводит организация, занимающаяся питанием в ОУ
Вода питьевая из распределительной сети (1 проба). Микробиологические показатели	3 раза в год (весенний, осенне-зимний период, лагерь с дневным пребыванием детей)	Аккредитованная в уставном порядке лаборатория
Вода питьевая из распределительной сети (1 проба). Физико-химические показатели.	3 раза в год (весенний, осенне-зимний период, лагерь с дневным пребыванием детей)	Аккредитованная в уставном порядке лаборатория
Физико-химические	3 раза в год	Аккредитованная

исследования готовых блюд на калорийность, С-витаминизацию, качество термической обработки	(весенний, осенне-зимний период, лагерь с дневным пребыванием детей)	в уставном порядке лаборатория. Проводит организация, занимающаяся питанием в ОУ
Образцы смывов на БГКП с объектов внешней среды, рук, спец. одежды персонала	3 раза в год (весенний, осенне-зимний период, лагерь с дневным пребыванием детей)	Аккредитованная в уставном порядке лаборатория. Проводит организация, занимающаяся питанием в ОУ

5. Перечень форм учёта и отчётности, связанных с осуществлением производственного контроля

1. Протоколы микробиологического и химического исследования воды из разводящей сети.
2. Протоколы микробиологического, химического и радиологического исследования земли (песка).
3. Протоколы испытаний на исследуемую продукцию.
4. Гигиенический журнал.
5. Журнал температурных режимов холодильного оборудования.
6. Журнал тепловой обработки.
7. Журнал температурно-влажностного режима (сухая кладовая).
8. Личные медицинские книжки сотрудников.
9. Журнал бракеража готовой кулинарной продукции.
10. Журнал учета генеральных уборок.
11. Журнал учёта расходования дезинфицирующих средств.
12. Документация на дезинфекцию, дезинсекцию, дератизацию (договор, акты выполнения работ); документация на вывоз ТБО к местам их приёма, обезвреживания и захоронения (акты выполненных работ).

6. Перечень возможных аварийных ситуаций, нарушений технологических процессов, иных, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения, ситуаций, при возникновении которых осуществляется информирование населения, органов местного самоуправления, Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека

№	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.), отравления, связанные с употреблением готовых блюд	Внутреннее расследование причин Карантинные мероприятия Дополнительные меры по дезинфекции Проведение лабораторного исследования
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 меры
5	Неисправность сетей канализации	Приостановление деятельности организации Дополнительные санитарные меры
6	Неисправность холодильного оборудования	Ремонт оборудования Ревизия хранившихся пищевых продуктов Внесение изменений в меню Дополнительные санитарные мероприятия
<i>Обо всех аварийных ситуациях своевременное информирование населения, администрации (п. 2.4. СП 1.1.1058-01)</i>		

7. Использование принципов ХАССП заключается в исполнении следующих основных семи принципов:

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.

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

7.1. Виды опасных факторов

Опасные факторы – факторы, которые сопряжены с производством продуктов питания, начиная с получения сырья, до конечного потребления, включая все стадии жизненного цикла продукции (обработку, переработку, хранение и реализацию) с целью выявления условий возникновения потенциального риска (рисков) и установления необходимых мер для их контроля.

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, который может нанести физическую травму.

7.2. Перечень программ обязательных предварительных мероприятий (PRP), критических контрольных точек (ККТ) процесса производства (изготовления) – параметров технологических операций процесса производства (изготовления) пищевой продукции, которые необходимо контролировать для недопущения снижения качества выпускаемой пищевой продукции.

7.2.1. Приёмка сырья (PRP) – проверка качества продовольственного сырья и пищевых продуктов – документальная и органолептическая, – а также условий и правильности её хранения и использования.

При организации питания детей в МБОУ СОШ № 1 следует придерживаться утверждённого перспективного четырнадцатидневного меню.

Питание осуществляется для различных групп:

льготное питание (весенний, осенне-зимний период) в 1-4 классах (7-11 лет);

льготное питание (весенний, осенне-зимний период) в 5-11 классах (12 лет и старше);

льготное питание детей с ОВЗ, родителей участников СВО

Питание осуществляется как за счёт средств местного и областного бюджетов (льготное), так и за счёт средств родителей, работников.

Отбор пищевой продукции (при формировании спецификации) при осуществлении закупок продуктов питания позволяет нивелировать влияние Контрольной Точки риска, однако следует (при наличии финансирования) осуществлять лабораторное исследование поступающего сырья.

7.2.2. *Хранение поступающего пищевого сырья (ККТ1)* осуществляется в соответствии с СанПиН 2.3/2.4 3590-20, данные о параметрах температуры и влажности фиксируются в специальных журналах.

7.2.3. *Обработка и переработка, термообработка (ККТ2)* осуществляется при приготовлении кулинарных изделий.

Процесс приготовления пищевой продукции и кулинарных изделий в МБОУ СОШ №1 г. Долинска производится в соответствии с СанПиН 2.3/2.4 3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», на основании меню, утверждённого руководителем (представителем) организации, осуществляющей питание и согласованного с руководителем образовательного учреждения и на основании технологических карт (ТК), выполненных по сборникам рецептов блюд для образовательных учреждений.

7.2.4. *Условия хранения салатов* при раздаче.

Салаты, винегреты заправляют непосредственно перед отпуском, не хранятся, сразу реализуются.

7.2.5. *Контроль за температурой* в холодильных установках, контроль *температуры и влажности*, соблюдение условий хранения в складских помещениях.

Продукты следует хранить согласно принятой классификации по видам продукции: сухие; хлеб; мясные; рыбные; молочно-жировые; гастрономические; овощи и фрукты.

7.2.6. *Особенности хранения и реализации* готовой пищевой продукции – пищевая продукция в школе не хранится, сразу реализуется в соответствии с графиком выдачи пищи. Суточные пробы отбираются и хранятся в соответствии с СанПиН 2.3/2.4 3590-20 в течение 48 часов.

7.3. Предельные значения параметров, контролируемых в критических контрольных точках

7.3.1 Условия хранения сырья должны соответствовать требованиям, установленными изготовителем, в соответствии с товаросопроводительными документами и маркировкой на транспортной и потребительской упаковке.

Эти данные фиксируются в Журналах бракеража поступающего пищевой продукции и сырья. В соответствии с указанными данными организуется хранение поступающей продукции в школе, что фиксируется в соответствующих Журналах. В случае нарушения работы холодильного оборудования продукция не допускается к приготовлению и утилизируется, неисправности оборудования устраняются.

7.3.2 Оценку качества блюд и кулинарных изделий проводят, как правило, по таким органолептическим показателям как: внешний вид, цвет, консистенция, запах и вкус.

Для отдельных групп блюд количество показателей качества может быть снижено (прозрачные супы) или увеличено (мучные кондитерские и булочные изделия). Органолептический анализ блюд и кулинарных изделий проводят путем последовательного сопоставления этих показателей с их описанием в действующей нормативно-технической и технологической документации. Состояние готовности блюд определяется специальными приборами (в т. ч. дистанционными) – термощупами и заносится в соответствующий журнал (журнал тепловой обработки). Температура подачи блюд: горячие блюда (супы, соусы, напитки) при раздаче должны иметь температуру не ниже 70°C, вторые блюда и гарниры – не ниже 65 °С, холодные напитки – не выше 14 °С.

7.4. Порядок действий в случае отклонения значений показателей

7.4.1. После проведения оценки качества готовых блюд, с отметкой в бракеражном журнале, журнале тепловой обработки при нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо к выдаче не допускается до устранения выявленных кулинарных недостатков – его направляют на вторичную термообработку, и снова проводят оценку качества с отметкой в бракеражном журнале.

7.5. Мытьё посуды

7.5.1 Правила мытья столовой посуды и приборов

7.5.1.1. Моечные ванны для мытья столовой посуды должны иметь маркировку объёмной вместимости и обеспечиваться пробками из полимерных и резиновых материалов. Для дозирования моющих и обеззараживающих средств используют мерные ёмкости.

7.5.1.2 При мытье столовой посуды ручным способом в трёхсекционных ваннах должен соблюдаться следующий порядок:

- механическое удаление остатков пищи;
- мытьё в воде с добавлением моющих (разрешённых в РФ по нормативно-технической документации) средств в первой секции ванны при температуре не ниже 45°C;
- мытьё во второй секции ванны в воде с температурой не ниже 45°C и добавлением моющих средств ванны (разрешённых в РФ по нормативно-технической документации) в количестве в 2 раза меньше, чем в первой секции ванны);
- ополаскивание посуды в третьей секции ванны горячей проточной водой с температурой не ниже 65°C, с использованием металлической сетки с ручками и гибкого шланга с душевой насадкой;
- просушивание посуды на решётках, полках, стеллажах (на ребре).

7.5.1.3 Чашки, стаканы, бокалы промывают в первой ванне горячей водой при температуре не ниже 45°C с применением моющих средств; во второй ванне ополаскивают горячей проточной водой не ниже 65°C с использованием металлической сетки с ручками и гибкого шланга с душевой насадкой.

7.5.1.4 Столовые приборы подвергают мытью в горячей воде при температуре не ниже 45°C с применением моющих средств, с последующим ополаскиванием в проточной воде и прокаливанием в духовых (или сухожаровых) шкафах в течение 10 минут. Кассеты для хранения столовых приборов ежедневно подвергают обработке с применением моющих средств, последующим ополаскиванием и прокаливанием в духовом шкафу.

7.5.1.5 В конце рабочего дня мытьё посуды ручным способом должно осуществляться обязательной обработкой всей посуды и столовых приборов дезинфицирующими средствами в соответствии с инструкциями по их применению.

7.5.2 Правила мытья кухонной посуды

7.5.2.1 При мытье кухонной посуды в двухсекционных ваннах должен соблюдаться следующий порядок:

- механическое удаление остатков пищи;
- мытье щетками в воде при температуре не ниже 45°C и с добавлением моющих средств;
- ополаскивание горячей проточной водой с температурой не ниже 65°C;
- просушивание в опрокинутом виде на решётчатых полках и стеллажах.

7.5.2.2 Чистую кухонную посуду и инвентарь хранят на стеллажах на высоте не менее 0,5 м от пола; столовую посуду – в шкафах или на решётках; столовые приборы – в специальных ящиках-кассетах ручками вверх, хранение их на подносах россыпью не допускается.

7.5.2.3. Мытьё разделочных досок и мелкого деревянного инвентаря производится в моечном отделении (цехе) для кухонной посуды горячей водой при температуре не ниже 45°C, с добавлением моющих средств, ополаскивают горячей водой при температуре не ниже 65°C и ошпаривают кипятком, а затем просушивают на стеллажах на ребре. После обработки и просушивания разделочные доски хранят непосредственно на рабочих местах на ребре.

7.5.2.4 Щетки для мытья посуды после использования очищают, замачивают в горячей воде при температуре не ниже 45°C с добавлением моющих средств, дезинфицируют (или кипятят в течение 15 минут), промывают проточной водой, просушивают и хранят в специальной таре. Щётки с наличием плесени и видимых загрязнений не используют. Для мытья посуды не допускается использование мочалок, а также губчатого материала, качественная обработка которого невозможна.

7.5.2.5 В конце рабочего дня мытьё посуды ручным способом должно осуществляться обязательной обработкой всей посуды и столовых приборов дезинфицирующими средствами в соответствии с инструкциями по их применению.

7.6. Правила обработки яйца

Перед обработкой, яйца тщательно осматриваются на наличие трещин на скорлупе. Битые яйца, яйца с поврежденной скорлупой сразу утилизируются. Яйца, переложённые в решетчатые металлические гастрóемкости либо в пластиковые ведра, обрабатываются в двухсекционной (или трёхсекционной) ванне в следующей последовательности:

в первой секции замачивание и мойка в 2,0 % растворе «Ника-2» при температуре 40-45°C в течение 30 мин;

- во второй секции ополаскивание проточной водой при температуре 40-45°C до полного отмывания от дезинфектанта.

Приготовление рабочего раствора средства «Ника-2»:

Концентрация рабочего раствора «Ника-2»	Количество	Количество средства в мл для приготовления 10 л раствора 2 %	
2 %		Средство 172,4	Вода 9 827,6

Замена растворов в моечной ванне должна производиться не реже 2 раз в смену.

Обработанное яйцо выкладывают в чистую, промаркированную ёмкость. Хранение необработанных яиц в кассетах, коробах в производственных цехах не допускается.

7.7. Мероприятия, предусматривающие безопасность окружающей среды

1. Утилизация пищевых отходов в соответствии с СанПиН 2.3/2.4 3590-20.
2. Обеспечение удовлетворительных результатов производственного лабораторного

контроля пищевой продукции посредством соблюдения требований СанПиН 2.3/2.4 3590-20, принципов ХАССП и технических регламентов Таможенного союза.

3. Заключение договоров на проведение дератизации и дезинсекции с учреждениями, имеющими лицензии на право деятельности.
4. Заключение договоров с обслуживающей организацией, обеспечивающей исправную работу внутренних сетей водоснабжения, канализации, электросетей и оборудования, холодильного оборудования, вывоз мусора.
5. Заключение договоров с организациями здравоохранения по обеспечению медицинских осмотров персонала.
6. Заключение договоров на обеспечение санитарно-гигиенического обучения персонала Учреждения.
7. Иное.