

**КОМИТЕТ ПО ДЕЛАМ ОБРАЗОВАНИЯ ГОРОДА ЧЕЛЯБИНСКА**  
**Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение**  
**«Специальная (коррекционная) общеобразовательная школа**  
**для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья (нарушение интеллекта)**  
**№ 60 г. Челябинска» (МБОУ «С(К)ОШ № 60 г. Челябинска»)**

454010, г. Челябинск, ул. Дзержинского, 94  
ИНН 7449017299 КПП 744901001  
тел/факс: (351)256-10-31, e-mail: [chernova\\_irina60@mail.ru](mailto:chernova_irina60@mail.ru), сайт: <http://mbskou60.ru/>

**УТВЕРЖДАЮ:**  
Директор  
МБОУ «С(К)ОШ №60 г. Челябинска»  
И.М. Чернова  
Пр. №01-07/271 от 31.08.2022



**Программа**  
**производственного контроля**  
**МБОУ «С(К)ОШ №60»**

**на 2022 – 2023 учебный год**

Челябинск, 2022

## Пояснительная записка

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

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

3. Виды деятельности, которые осуществляет образовательная организация:

- начальное общее и основное общее образование;
- дополнительное образование детей;

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

- Федеральный закон от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- Федеральный закон от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
- Федеральный закон от 17.09.1998 № 157-ФЗ «Об иммунопрофилактике инфекционных болезней»;
- СП 1.1.1058-01 «1.1 Общие вопросы. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением Санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий. Санитарные правила»;
- СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
- СП 2.2.3670-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям труда»;
- СП 3.5.3.3223-14 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дератизационных мероприятий»;
- СанПиН 3.5.2.3472-17 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дезинсекционных мероприятий в борьбе с членистоногими, имеющими эпидемиологическое и санитарно-гигиеническое значение»;
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
- СанПиН 2.1.3684-21 «Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию территорий городских и сельских поселений, к водным объектам, питьевой воде и питьевому водоснабжению, атмосферному воздуху, почвам, жилым помещениям, эксплуатации производственных, общественных помещений,

организации и проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»;

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

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

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

- приказ от 31.12.2020 Минтруда России № 988н, Минздрава России № 1420н «Об утверждении перечня вредных и (или) опасных производственных факторов, работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные медицинские осмотры при поступлении на работу и периодические медицинские осмотры»;

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

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

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

- ТР ТС 007/2011 «О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков»;

- ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»;

- ТР ТС 023/2011 «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей»;

- ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию»;

- ТР ТС 025/2012 «О безопасности мебельной продукции»;

- ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»

Производственный контроль разработан согласно системе ХАССП.

**Система ХАССП** — организационная структура производства, состоящая из документов, производственных процессов и ресурсов, необходимых для реализации ХАССП.

### **7 принципов ХАССП:**

#### **Принцип 1. Анализ рисков**

Суть принципа заключается в проведении анализа опасных факторов в отношении каждого технологического процесса. Такой анализ подразумевает выявление и сопоставление перечня рисков и опасностей, которые могут быть причиной заражения определенного пищевого продукта в процессе изготовления, и разработке мер профилактики для недопущения развития рисков. Для обеспечения безопасности пищевых продуктов следует исключить негативное влияние биологических, химических и физических факторов.

Степень бесконтрольности этих факторов и является определяющей в возникновении рисков в производственной деятельности, которые могут стать причиной изменения состава конечного пищевого продукта и, соответственно, сделать его небезопасным для употребления человеком.

### Принцип 2. Критические контрольные точки (ККТ)

Задача заключается в выявлении критических контрольных точек (ККТ) в каждой фазе технологического процесса.

Понятие ККТ описывает этап, момент или операцию, в процессе которых существует возможность применить механизмы контроля для ликвидации или уменьшения рисков и опасностей до допустимого уровня, после которых исключается возможное заражение пищевого продукта. Для каждого установленного фактора риска разрабатываются и принимаются адекватные меры.

После анализа рисков и опасностей, полученную информацию используют для определения конкретных этапов производственного процесса, представляющие собой критические точки.

Статистика здравоохранения говорит о том, что основная причина заражения человека - это употребление небезопасных продуктов питания, поэтому нормативами и правилами для идентификации ККТ в первую очередь определен строгий контроль рисков микробиологического заражения сырья и ингредиентов на протяжении всего процесса изготовления продукции.

Специально для определения описанных ККТ комитетом NACMCF был разработан метод «графа принятия решений». Впрочем, никто не обязывает предприятие использовать именно эту модель исследования.

### Принцип 3. Установление критических пределов для ККТ

Поставленная задача нацелена на установление критических пределов, при достижении которых следует принимать меры для предупреждения развития выявленных рисков в той или иной критической контрольной точке.

Критическим пределом в данном случае представлено наибольшее или наименьшее значение какого-либо показателя в ККТ, при корректировке которого можно предотвратить, устранить или снизить до допустимого уровня факторы риска, угрожающие безопасности пищевого продукта. Такие пределы основываются на технологических показателях, таких как:

- активность воды и ее количественный показатель;
- уровень титруемой кислотности и pH;
- концентрация соли, хлора;
- температурные показатели;
- время изготовления продукции;
- присутствие небезопасных микроорганизмов, которые подлежат устранению.

Все параметры критических пределов базируются на применяемых нормативных документах или методических рекомендациях FSIS. Такие рекомендации и схемы описаны в научно-технической литературе и обзорах

авторитетных экспертов, являющиеся членами отраслевых структур, научных кругов и профессиональных объединений.

Предприятие пищевой промышленности должно стремиться установить более строгие критические пределы по сравнению с предусмотренными документами FSIS и мнением экспертов для более тщательного соблюдения всех нормативных требований. Такой надежный запас показателей гарантированно устранил мельчайшие отклонения от установленных норм и правил.

#### Принцип 4. Контроль

После определения критических контрольных точек и оптимизации их показателей разрабатывается процедура контроля. В такую систему контроля входят все наблюдения и замеры за состоянием ККТ в целях соблюдения критических пределов.

Наиболее предпочтительным вариантом, конечно, является непрерывный метод контроля. В тех случаях, когда непрерывное наблюдение не оправдывает себя ни с технической, ни с экономической точки зрения, допустимо проведение периодических контрольных процедур с частотой, достаточной для координирования рисками в ККТ.

Для осуществления полноценного контроля над каждой критической контрольной точкой имеет место возложение ответственности на того или иного сотрудника организации. Привлеченный к решению таких задач персонал должен пройти соответствующее обучение, в том числе в предоставлении достоверного учета всех полученных результатов и выявленных отклонений. От качества и уровня организации системы учета будет зависеть скорость принятия ответных мер на возможные отклонения от критических пределов.

#### Принцип 5. Корректирующие действия

В разрабатываемом плане ХАССП должны быть четко определены корректирующие действия, которые надлежит незамедлительно предпринять в том случае, если для конкретной ККТ значения ее показателей выйдут за рамки установленных пределов. Этот принцип подразумевает, что для безопасного изготовления пищевых продуктов обязательным условием является четкая концепция организации производства с быстрым реагированием на предотвращение факторов риска.

Лежащий на столе у директора предприятия план ХАССП еще не гарантирует отсутствие проблем. Поэтому одной из важных составных частей плана ХАССП является планирование комплексных мероприятий, направленных на устранение возможных отклонений. Именно для экстренных случаев разрабатывается план действий, в котором выявляется причина отклонений и определяется порядок нейтрализации потенциально опасных либо несоответствующих нормам продуктов.

#### Принцип 6. Порядок учета

Этот принцип обязывает разработать эффективный порядок учета за организацией и функционированием всей системы ХАССП с ведением соответствующей документации. Система ХАССП направлена на оптимизацию процесса изготовления пищевой продукции в области выявления факторов риска и реагирования по их ликвидации. Ввиду этого, продуктивность системы будет

напрямую зависеть от умения вести систематический и достоверный учет выполнения плановых процедур. Учетная документация должна находиться в открытом доступе. Ознакомление с документами должно быть доступно как для сотрудников предприятия, так и для контрольных инстанций.

#### Принцип 7. Систематические ревизии

Эффективное следование плану ХАССП подразумевает проведение систематических ревизий. В ходе первой проверки ревизионная комиссия подтверждает способность системы адекватно и полноценно противостоять существующим рискам.

Дальнейшие периодические ревизии проводятся с применением дополнительных тестов, методов и процедур, в задачи которых входит определение соответствия системы ХАССП плану ХАССП и возможные корректировки с повторным утверждением для обеспечения безопасности пищевых продуктов.

### 5. Перечень работников, на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля:

№	Фамилия, имя, отчество	Занимаемая должность
1.	Чернова Ирина Михайловна	Директор
2.	Вечканова Ирина Абриковна	Зам. директора по развитию
3.	Боженова Марина Сергеевна	Зам. директора по УВР
4.	Колтакова Ольга Викторовна	Координатор по здоровьесбережению
5.	Никитина Вера Борисовна	Зав. производством по питанию

### 6. Мероприятия по осуществлению производственного контроля.

Объект контроля	Определяемые показатели	Периодичность контроля	Лица, проводящие контроль	Нормативная документация	Формы учета (регистрации) результатов контроля
<b>Производственный контроль за благоустройством и санитарно-техническим состоянием территории, помещений, оборудования, проведением строительства, реконструкции, технического переоснащения и ремонтных работ.</b>					
Микроклимат	Температура воздуха помещений Частота проветривания помещений	ежедневно	Заместитель директора по развитию	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СанПиН 1.2.3685-21	График проветриваний

Освещенность территории и помещений	Наличие и состояние осветительных приборов, целостность и тип ламп	1 раз в три дня	Заместитель директора по развитию	СП 2.4.3648-20	Журнал визуального производственного контроля
Шум	Наличие источников шума территории и в помещениях	Ежемесячно	Заместитель директора по развитию	СП 2.4.3648-20	Журнал производственного контроля
	Условия работы оборудования	По плану техобслуживания	электрик	СП 2.4.3648-20, план техобслуживания	
Входной контроль поступающей продукции и товаров	Наличие Документов об оценке соответствия (декларация или сертификат);	Каждая поступающая партия	Заместитель директора по развитию	СП 2.4.3648-20, ТР ТС 007/201	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.);				
	соответствие товара гигиеническим нормативам и санитарным требованиям наличие загрязняющих веществ, возможность контакта с дезинфекантами и т.д.)				
<b>Производственный контроль за организацией учебного процесса, режимами, процессами, методиками обучения и воспитания</b>					

Режим образовательной деятельности	Объем образовательной нагрузки обучающихся	При составлении и пересмотре расписания занятий	Заместитель директора по учебно-воспитательной работе	СП 2.4.3648-20, СанПиН 1.2.3685-21	Расписание Занятий (гриф согласования)	
		1 раз в неделю выборочно			Классный журнал	
<b>Производственный контроль за выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, санитарным содержанием территории, помещений и оборудования</b>						
Санитарное состояние помещений и оборудования	Кратность и качество текущей уборки	Ежедневно	Заместитель директора по развитию	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СП 3.1/2.4.3598-20	График текущей уборки и дезинфекции помещений	
	Кратность и качество генеральной уборки	Ежемесячно, до конца 2021 года - еженедельно			СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СП 3.1/2.4.3598-20	Журнал учета проведения генеральной уборки
Санитарно-противоэпидемический режим	Дезинсекция	Профилактика - ежедневно	Заместитель директора по развитию	СП 2.4.3648-20, СанПиН 3.5.2.3472-17	Журнал регистрации и результатов производственного контроля	
		Обследование – 2 раза в месяц. Уничтожение – по необходимости	Спецорганизация			
	Дератизация	Профилактика – ежедневно	Заместитель директора по развитию			СП 2.4.3648-20, СП 3.5.3.3223-14
		Обследование – ежем. Уничтожение – весной и осенью, по необходимости.	Спецорганизация			
Санитарное состояние	Вывоз ТКО и пищевых отходов	ежедневно	Зам.директора По развитию Обслуживающая организация	Федеральный закон от 24.06.1998 №89-ФЗ,	Журнал регистрации результатов	

хозяйственной площадки			по обращению с ТКО	СанПиН 2.1.3684-21, СанПиН 3.5.2.3472-17	производственного контроля
Рабочие растворы дезсредств	Содержание действующих веществ дезинфицирующих средств	ежедневно	Зам.директора по развитию	СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СП 2.4.3648-20	Журнал учета расхода дезинфицирующих средств
Внутренняя отделка помещений	Состояние отделки	ежеквартально	Зам.директора по развитию	План-график технического обслуживания	Журнал визуального производственного контроля

## **7.Цель производственного контроля (питание)**

Осуществление контроля за правильной организацией питания обучающихся, качеством доставляемых продуктов питания и соблюдение санитарно-гигиенических требований при приготовлении пищи.

### **1. Объекты производственного контроля**

- 2.1. Помещения учреждения;
- 2.2. Помещения школьной столовой;
- 2.3. Технологическое оборудование;
- 2.4. Рабочие места;
- 2.5. Сырье, полуфабрикаты;
- 2.6. Готовая продукция;
- 2.7. Отходы производства и потребления.

### **2 Контролируется:**

Правильность оформления сопроводительной документации, правильность маркировки на продукты питания;

Микробиологические показатели качества и безопасность продуктов;

- Полнота и правильность ведения и оформления соответствующей документации на пищеблоке;

Наличие пересекающихся потоков сырья и готовой продукции;

Качество мытья посуды;

Условия и сроки хранения продуктов;

Исправность холодильного и технологического оборудования;

Контроль личной гигиены и своевременное прохождение необходимых осмотров;

Дезинфицирующие мероприятия.

### **3.Перечень официально изданных нормативных документов**

3.1. Закон № 52—ФЗ от 30 марта 1999 года « О санитарно - эпидемиологическом благополучии населения»;

3.2. СанПиН 2.4.2.2821-10 « Гигиенические требования к условиям обучения в общеобразовательных учреждениях»;

3.3. СП 1.1.1058—0 1 Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнение санитарно -противоэпидемиологических мероприятий»;

3.4. СанПиН 2.3.2.1324—03 « Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;

3.5. СанПиН 2.э.2.569-96 « Профилактика паразитических заболеваний на территории»;

3.6. СанПиН э.1.1117-02 « Профилактика острых кишечных заболеваний»;

3.7. СанПиН 3.1.958-99 « Профилактика вирусного гепатита»;

3.8. СанПиН 3.1.1321-03-0э « Профилактика менингококковых инфекций»;

3.9. СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно —эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в ОО, учреждениях начального и среднего

профессионального образования».

#### **4. Ответственный за осуществление производственного контроля**

Заместитель директора по воспитательной работе.

#### **5. Перечень должностных лиц, на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля**

- 5.1 Директор школы;
- 5.2. Заместитель директора по ВР;
- 5.2 Валеолог.

#### **6. План производственного контроля организации питания**

<b>№ п/п</b>	<b>Объект контроля</b>	<b>Периодичность контроля</b>	<b>Ответственный исполнитель</b>	<b>Учетно-отчетная документация</b>
1.	<b>Входной контроль качества и безопасность поступающего на пищеблок продовольственного сырья и пищевых продуктов.</b>			
1.1	Документация поставщика на право поставок продовольствия	При заключении договоров / контрактов	Руководитель образовательного учреждения	Контракт на питание
1.2	Сопроводительная документация на пищевые продукты	Каждая поступающая партия	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Товарно-транспортные накладные. Журнал бракеража сырой продукции
1.3	Условия транспортировки.	Каждая поступающая партия	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Акт (при выявлении нарушений условий транспортировки)
2.	<b>Контроль качества и безопасность выпускаемой и готовой продукции.</b>			
2.1	Качество готовой продукции	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Журнал бракеража готовой продукции
2.2	Суточная проба	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Журнал бракеража готовой продукции
3.	<b>Контроль рациона питания учащихся, соблюдение санитарных правил в технологическом процессе</b>			

3.1.	Рацион питания	Постоянно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Примерное меню
3.2	Наличие нормативно технической и технологической документации	Постоянно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Сборник рецептур , технологические карты
4.	<b>Контроль за соблюдением условий и сроков хранения продуктов (сырья, полуфабрикатов и готовой кулинарной продукции)</b>			
4.1.	Помещение для хранения продуктов, соблюдение условий и сроков хранения	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Журналы
4.2	Холодильное оборудование (холодильные и морозильные камеры)	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Журналы температурного режима
5.	<b>Контроль за условиями труда сотрудников и состоянием производственной среды пищеблока</b>			
5.1	Условия труда. Производственная среда пищеблока	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Визуальный контроль
6.	<b>Контроль за состоянием помещений пищеблока (производственных, складских, подсобных), инвентаря и оборудования.</b>			
6.1.	Производственные помещения и оборудование в них	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Визуальный контроль
6.2.	Инвентарь и оборудование пищеблока	1 раз в неделю	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Визуальный контроль
7.	<b>Контроль за выполнением санитарно-противоэпидемических мероприятий на пищеблоке.</b>			
7.1.	Сотрудники пищеблока	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Медицинские книжки сотрудников. Журнал осмотра на гнойничковые заболевания.
7.2.	Санитарно-противоэпидемический режим	1 раз в неделю	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Инструкции режима обработки оборудования, инвентаря, тары, столовой посуды.
8.	<b>Контроль за контингентом питающихся, режим питания и гигиеной приема пищи обучающимися.</b>			

8.1.	Контингентом питающихся	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.	Приказ об организации питания обучающихся. Список детей нуждающихся в бесплатном питании, подтверждающие документы (заключения ПМПК).
8.2.	Режим питания	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.	График приема пищи, с учетом рекомендаций по профилактике новой коронавирусной инфекции (GOVID-19)
8.3.	Гигиена приема пищи	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.	Акты по проверке организации питания
<b>9. Организация лабораторных исследований</b>				
	<b>Показатели исследования</b>	<b>Кратность</b>	<b>Место замеров (количество замеров)</b>	<b>Примечание</b>
9.1.	Готовая продукция на микробиологические показатели	1 раз в год	2 пробы исследуемого приема пищи-пищевлок	Сл.блюда, напитки, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные блюда
9.2.	Калорийность	1 раз в год	1 рацион, прием	Суточный рацион, приемы пищи
9.3.	Содержание витамина «С»	2 раза в год	1 блюдо	Третьи блюда
9.4.	Смывы на БКГП	1 раз в год	10 смывов-пищевлок	Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала
9.5.	На наличие возбудителей иерсиниозов	1 раз в год	5 – 10 смывов	Оборудование, инвентарь, цех обработки овощей
9.6.	Наличие яиц гельминтов	1 раз в год	10 смывов	Оборудование, инвентарь, тара, спецодежда персонала, сырье, пищевые продукты (рыба, мясо, зелень)
9.7.	Питьевая вода	1 раз в год	1 проба (по хим.показателям) 1 раз в год (запах, цветность, мутность)	

			1 проба по м/б, показателям (ОМЧ, ОКБ) 1 раз в год	
9.8.	Освещенность	1 раз в три года в темное время суток	2 помещения (по 5 точек в каждом)	
9.9.	Температура воздуха	Ежегодно (самостоятельно)	Все помещения	
9.10.	Влажность	Ежегодно	Все помещения	
9.11.	Шум	1 раз в год	2 помещения	Проводятся замеры также после введения реконструируемых, систем вентиляции, ремонта оборудования.
10	<b>График проведения уборки помещений столовой</b>			
	<b>Мероприятия</b>			<b>Сроки</b>
10.1.	Уборка столовой проводится после каждого приема пищи			Ежедневно
10.2.	Уборка столов производится после каждого приема пищи, с использованием дезинфицирующих средств			Ежедневно
10.3.	Мытье посуды осуществляется после каждого приема пищи, с использованием дезинфицирующих средств			Ежедневно
10.4.	Мочалки, щетки для мытья инвентаря обрабатываются после использования			Ежедневно
10.5.	Борьба с мухами и грызунами			По мере необходимости
10.6.	Проветривание после каждого приема пищи			Ежедневно
10.7.	Влажная уборка помещений			Ежедневно
10.8	Генеральная уборка пищеблока			1 раз в неделю
10.7.	Генеральная уборка в обеденном зале, с мытьем окон			2 раза в месяц