

УТВЕРЖДЕНО  
приказом директора МБОУ  
«Хлебниковская СОШ»  
от 21.12.2021г. № 310-од

## **ПРОГРАММА**

**производственного контроля за соблюдением  
санитарных норм и правил, выполнением  
санитарно-противоэпидемических и  
профилактических мероприятий  
с применением принципов ХАССП  
в МБОУ «Хлебниковская СОШ»**

**с. Хлебниково**

## Введение

Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП -это документ, включающий в себя перечень мероприятий, направленных на соблюдение в организации санитарного законодательства и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, сроки их исполнения во исполнение статьи 11 Федерального закона от 30.03.1999 N 52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения", в которой установлены обязанности юридических лиц по выполнению требований санитарного законодательства РФ. Настоящая программа устанавливает основные требования к системе управления качеством и безопасностью пищевых продуктов на основе принципов ХАССП или в английской транскрипции НАССР –Hazard analysis and critical control points (Анализ рисков и критические контрольные точки), изложенных в директиве Совета Европейского сообщества 93/43. Программа представляет собой систему управления безопасностью производством.

Принципы ХАССП направлены на систематизацию контроля над производственной деятельностью предприятия:

- идентификация потенциального риска или рисков (опасных факторов), которые сопряжены с производством продуктов питания, начиная с получения сырья (разведения или выращивания) 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;
- выявление критических контрольных точек в производстве для устранения (минимизации) риска или возможности его появления, при этом рассматриваемые операции производства пищевых продуктов могут охватывать поставку сырья, подбор ингредиентов, переработку, хранение, транспортирование, складирование и реализацию;
- в документах системы ХАССП или технологических инструкциях следует установить и соблюдать предельные значения параметров для подтверждения того, что критическая контрольная точка находится под контролем;
- разработка системы мониторинга, позволяющая обеспечить контроль критических контрольных точек на основе планируемых мер или наблюдений;
- разработка корректирующих действий и применение их в случае отрицательных результатов мониторинга;
- разработка процедур проверки, которые должны регулярно проводиться для обеспечения эффективности функционирования системы ХАССП;
- документирование всех процедур системы, форм и способов регистрации данных, относящихся к системе ХАССП.

Данная программа разработана для Муниципального бюджетного образовательного учреждения «Хлебниковская СОШ». Содержание программы соответствует требованиям СанПиН 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий». Настоящая программа разработана в соответствии с требованиями Федерального Закона от 30.03.1999 г. N 52 «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» и санитарных правил СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий».

**Целью** программы по соблюдению принципов ХАССП является обеспечение соответствия выпускаемой в обращение пищевой продукции требованиям Технических регламентов таможенного союза, в процессе её производства и реализации, обеспечение санитарно-эпидемиологической безопасности для сотрудников и обучающихся, ограничение вредного влияния объектов производственного контроля путем должного выполнения санитарных правил, санитарно-противоэпидемических и профилактических мероприятий, организация и осуществление контроля за их соблюдением.

**Задачи** системы управления безопасностью производства продукции:

- 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 учета и отчетности, 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, санитарных иных 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 с применением принципов ХАССП включает следующие данные:**

- 2.1. требования к оборудованию пищеблока, инвентарю, посуде;
- 2.2. требования к условиям хранения, приготовления и реализации пищевых продуктов и кулинарных изделий;
- 2.3. данные для обеспечения безопасности в процессе производства (изготовления) пищевой продукции технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции;
- 2.4. перечень критических контрольных точек процесса производства (изготовления)
  - параметров технологических операций процесса производства (изготовления) пищевой продукции;
  - параметров (показателей) безопасности продовольственного (пищевого) сырья и материалов упаковки, для которых необходим контроль, чтобы предотвратить или устранить опасные факторы;
- 2.5. предельные значения параметров, контролируемых в критических контрольных точках;
- 2.6. порядок мониторинга критических контрольных точек процесса производства (изготовления);
- 2.7. установление порядка действий в случае отклонения значений показателей, указанных в пункте 2.3 настоящей части, от установленных предельных значений;
- 2.8. периодичность проведения проверки на соответствие выпускаемой в обращение пищевой продукции требованиям настоящего технического регламента и (или) технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции;
- 2.9. периодичность проведения уборки, мойки, дезинфекции, дератизации и дезинсекции производственных помещений, чистки, мойки и дезинфекции технологического оборудования и инвентаря, используемых в процессе производства (изготовления) пищевой продукции;
- 2.10. меры по предотвращению проникновения в производственные помещения грызунов, насекомых, синантропных птиц и животных.
- 2.11. требования к документации, обеспечивающей фиксацию параметров мониторинга за контролем качеством пищевой продукции.

**3. Требования к оборудованию пищеблока, инвентарю, посуде**

3.1. Пищеблок общеобразовательной организации оборудован необходимым технологическим, холодильным и моечным оборудованием.

Приложение 2.1. Набор оборудования производственных, складских помещений рекомендуется

Приложение 2.2. План-схема пищеблока

Все технологическое и холодильное оборудование должно быть исправно. В случае, если оборудование не исправно, на него устанавливается табличка «Не исправно», обеспечивается устранение неисправности специалистом специализированной организации, и обеспечивается его дальнейшая эксплуатация.

3.2. Технологическое оборудование, инвентарь, посуда, тара должны быть изготовлены из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами. Весь кухонный инвентарь и кухонная посуда должны иметь маркировку для сырых и готовых пищевых продуктов. При работе технологического оборудования должна быть исключена возможность контакта пищевого сырья и готовых к употреблению продуктов.

3.3. Производственное оборудование, разделочный инвентарь и посуда должны отвечать следующим требованиям:

- столы, предназначенные для обработки пищевых продуктов, должны быть цельнометаллическими;

- для разделки сырых и готовых продуктов следует иметь отдельные разделочные столы, ножи и доски. Для разделки сырых и готовых продуктов используются доски из дерева твердых пород (или других материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами, подвергающихся мытью и дезинфекции) без дефектов (щелей, зазоров и других);

- доски и ножи должны быть промаркированы: "СМ" - сырое мясо, "СК" - сырые куры, "СР" - сырая рыба, "СО" - сырые овощи, "ВМ" - вареное мясо, "ВР" - вареная рыба, "ВО" - вареные овощи, "гастрономия", "Сельдь", "Х" - хлеб, "Зелень";

- посуда, используемая для приготовления и хранения пищи, должна быть изготовлена из материалов, безопасных для здоровья человека;

- компоты и кисели готовят в посуде из нержавеющей стали. Для кипячения молока выделяют отдельную посуду;

- кухонная посуда, столы, оборудование, инвентарь должны быть промаркированы и использоваться по назначению;

- количество одновременно используемой столовой посуды и приборов должно соответствовать списочному составу детей в группе. Для персонала следует иметь отдельную столовую посуду. Посуда хранится в буфетной групповой на решетчатых полках и (или) стеллажах.

3.4. Каждая группа помещений (производственные, складские, санитарно-бытовые) оборудуется отдельными системами приточно-вытяжной вентиляции с механическим и естественным побуждением.

Технологическое оборудование, являющееся источниками выделений тепла, газов, оборудуется локальными вытяжными системами вентиляции в зоне максимального загрязнения.

Ежегодно общеобразовательное учреждение обязано проводить проверку вентиляционного оборудования с привлечением специализированной организации, о чем составляется Акт проверки, хранящийся в кабинете завхоза в папке акты проверки.

- 3.5. Моечные ванны для обработки кухонного инвентаря, кухонной посуды и производственного оборудования пищеблока должны быть обеспечены подводкой холодной и горячей воды через смесители.
- 3.6. Для ополаскивания посуды (в том числе столовой) используются отдельные ванны (гибкие шланги с душевой насадкой).
- 3.7. Помещение (место) для мытья обменной тары оборудуется ванной.
- 3.8. Во всех производственных помещениях, моечных, санузле устанавливаются раковины для мытья рук.
- 3.9. В месте присоединения каждой производственной ванны к канализации должен быть воздушный разрыв не менее 20 мм от верха приемной воронки, которую устраивают выше сифонных устройств.
- 3.10. Кухонную посуду освобождают от остатков пищи и моют в двухсекционной ванне с соблюдением следующего режима: в первой секции - мытье щетками водой с температурой не ниже 40 °С с добавлением моющих средств; во второй секции - ополаскивают проточной горячей водой с температурой не ниже 65 °С с помощью шланга с душевой насадкой и просушивают в перевернутом виде на решетчатых полках, стеллажах. Чистую кухонную посуду хранят на стеллажах на высоте не менее 0,5 м от пола.
- 3.11. Разделочные доски и мелкий деревянный инвентарь (лопатки, мешалки и другое) после мытья в первой ванне горячей водой (не ниже 40 °С) с добавлением моющих средств ополаскивают горячей водой (не ниже 65 °С) во второй ванне, обдают кипятком, а затем просушивают на решетчатых стеллажах или полках. Доски и ножи хранятся на рабочих местах отдельно в кассетах или в подвешенном виде.
- 3.12. Металлический инвентарь после мытья прокаливают в духовом шкафу; мясорубки после использования разбирают, промывают, обдают кипятком и тщательно просушивают.
- 3.13. Столовая и чайная посуда выделяется из расчета не менее одного комплекта на одного ребенка согласно списочному составу детей. Используемая для детей столовая и чайная посуда (тарелки, блюда, чашки) может быть изготовлена из фаянса, фарфора, а столовые приборы (ложки, вилки, ножи) - из нержавеющей стали. Не допускается использовать посуду с отбитыми краями, трещинами, сколами, деформированную, с поврежденной эмалью, пластмассовую и столовые приборы из алюминия.
- 3.14. В моечной вывешиваются инструкции о правилах мытья посуды и инвентаря с указанием концентраций и объемов применяемых моющих и дезинфицирующих средств. Посуду и столовые приборы моют в 2-гнездных ваннах. Столовая посуда после механического удаления остатков пищи моется путем полного погружения с добавлением моющих средств (первая ванна) с температурой воды не ниже 40 °С, ополаскивается горячей проточной водой с температурой не ниже 65 °С (вторая ванна) с помощью гибкого шланга с душевой насадкой и просушивается на специальных решетках.

Чашки моют горячей водой с применением моющих средств в первой ванне, ополаскивают горячей проточной водой во второй ванне и просушивают.

Столовые приборы после механической очистки и мытья с применением моющих средств (первая ванна) ополаскивают горячей проточной водой (вторая ванна). Чистые столовые приборы хранят в предварительно промытых кассетах (диспенсерах) в вертикальном положении ручками вверх.

Столовую посуду для персонала моют и хранят в буфетной групповой ячейки отдельно от столовой посуды, предназначенной для детей.

3.15. Для обеззараживания посуды в каждой групповой ячейке следует иметь промаркированную емкость с крышкой для замачивания посуды в дезинфицирующем растворе. Допускается использование сухожарового шкафа.

3.16. Рабочие столы на пищеблоке и столы в групповых после каждого приема пищи моют горячей водой, используя предназначенные для мытья средства (моющие средства, мочалки, щетки, ветошь и др.). В конце рабочего дня производственные столы для сырой продукции моют с использованием дезинфицирующих средств.

Мочалки, щетки для мытья посуды, ветошь для протирания столов после использования стирают с применением моющих средств, просушивают и хранят в специально промаркированной таре. Щетки с наличием дефектов и видимых загрязнений, а также металлические мочалки не используются.

3.17. Пищевые отходы на пищеблоке собираются в промаркированные ведра или специальную тару с крышками, очистка которых проводится по мере заполнения их не более чем на  $2/3$  объема. Ежедневно в конце дня ведра или специальная тара независимо от наполнения очищается с помощью шлангов над канализационными трапами, промывается 2% раствором кальцинированной соды, а затем ополаскивается горячей водой и просушивается.

3.18. В помещениях пищеблока ежедневно проводится уборка: мытье полов, удаление пыли и паутины, протирание радиаторов, подоконников; еженедельно с применением моющих средств проводится мытье стен, осветительной арматуры, очистка стекол от пыли и копоти.

Один раз в месяц необходимо проводить генеральную уборку с последующей дезинфекцией всех помещений, оборудования и инвентаря.

3.19. В помещениях пищеблока дезинсекция и дератизация проводится специализированной организацией.

4. Требования к условиям хранения, приготовления и реализации пищевых продуктов и кулинарных изделий

4.1. Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья осуществляется при наличии документов, подтверждающих их качество и безопасность.

При централизованной поставке продукции и продовольственного сырья, для подтверждения качества и безопасности продукции и

продовольственного сырья, допускается указывать в товарно-транспортной накладной сведения о номере сертификата соответствия, сроке его действия, органе, выдавшем сертификат, или регистрационный номер декларации о соответствии, срок ее действия, наименование изготовителя или производителя (поставщика), принявшего декларацию, и орган, ее зарегистрировавший.

Продукция поступает в таре производителя (поставщика).

Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии) должны сохраняться до окончания реализации продукции.

Входной контроль поступающих продуктов осуществляется ответственным лицом.

Результаты контроля регистрируются:

Приложение 3. 1. Журнал бракеража поступающей пищевой продукции

Приложение 3.2. Журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок.

Журналы бракеража поступающих пищевых и скоропортящихся продуктов, поступающих на пищеблок, хранятся в течение года.

Не допускаются к приему пищевые продукты с признаками недоброкачества, а также продукты без сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность, не имеющие маркировки, в случае если наличие такой маркировки предусмотрено законодательством Российской Федерации.

4.2. Пищевые продукты хранятся в соответствии с условиями хранения и сроками годности, установленными предприятием-изготовителем в соответствии с нормативно-технической документацией.

Контроль соблюдения температурного режима в холодильном оборудовании осуществляется ежедневно, результаты заносятся в журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании (Приложение 4.1.), который хранится в течение года.

4.3. При наличии одной холодильной камеры места хранения мяса, рыбы и молочных продуктов должны быть разграничены.

4.4. Складские помещения для хранения сухих сыпучих продуктов оборудуются приборами для измерения температуры и влажности воздуха.

4.5. Хранение продуктов в холодильных и морозильных камерах осуществляется на стеллажах и подтоварниках в таре производителя в таре поставщика или в промаркированных емкостях.

Молоко хранится в той же таре, в которой оно поступило, или в потребительской упаковке. Масло сливочное хранится на полках в заводской таре или брусками, завернутыми в пергамент, в лотках.

Крупные сыры хранятся на стеллажах, мелкие сыры - на полках в потребительской таре. Сметана, творог хранятся в таре с крышкой.

Не допускается оставлять ложки, лопатки в таре со сметаной, творогом.

Яйцо хранится в коробах на подтоварниках в сухих прохладных помещениях



(холодильниках) или в кассетах, на отдельных полках, стеллажах. Обработанное яйцо хранится в промаркированной емкости в производственных помещениях.

Крупа, мука, макаронные изделия хранятся в сухом помещении в заводской (потребительской) упаковке на подтоварниках либо стеллажах на расстоянии от пола не менее 15 см, расстояние между стеной и продуктами должно быть не менее 20 см.

Ржаной и пшеничный хлеб хранятся отдельно на стеллажах и в шкафах, при расстоянии нижней полки от пола не менее 35 см. Дверки в шкафах должны иметь отверстия для вентиляции. При уборке мест хранения хлеба крошки сметают специальными щетками, полки протирают тканью, смоченной 1% раствором столового уксуса.

Картофель и корнеплоды хранятся в сухом, темном помещении; капусту - на отдельных стеллажах, в ларях; квашеные, соленые овощи - при температуре не выше +10 °С.

Плоды и зелень хранятся в ящиках в прохладном месте при температуре не выше +12 °С.

Озелененный картофель не допускается использовать в пищу.

Продукты, имеющие специфический запах (специи, сельдь), следует хранить отдельно от других продуктов, воспринимающих запахи (масло сливочное, сыр, чай, сахар, соль и другие).

4.6. Кисломолочные и другие готовые к употреблению скоропортящиеся продукты перед подачей детям выдерживают в закрытой потребительской упаковке при комнатной температуре до достижения ими температуры реализации 15 °С +/- 2 °С, но не более одного часа.

4.7. Молоко, поступающее в дошкольные образовательные организации в бидонах и флягах, перед употреблением подлежит обязательному кипячению не более 2 - 3 минут.

4.8. Обработка сырых и вареных продуктов проводится на разных столах при использовании соответствующих маркированных разделочных досок и ножей. Промаркированные разделочные доски и ножи хранятся на специальных полках, или кассетах, или с использованием магнитных держателей, расположенных в непосредственной близости от технологического стола с соответствующей маркировкой.

4.9. В перечень технологического оборудования следует включаться мясорубка для приготовления сырых и готовых продуктов.

4.10. Организация питания осуществляется на основе принципов "щадящего питания".

При приготовлении блюд должны соблюдаться щадящие технологии: варка, запекание, припускание, пассерование, тушение, приготовление на пару, приготовление в пароконвектомате. При приготовлении блюд не применяется жарка.

4.11. При кулинарной обработке пищевых продуктов необходимо обеспечить выполнение технологии приготовления блюд, изложенной в технико-технологической карте (пример технико-технологической карты в

Приложение 5), а также соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд.

Котлеты, биточки из мясного или рыбного фарша, рыбу кусками запекают при температуре 250 - 280 °С в течение 20 - 25 мин.

Суфле, запеканки готовятся из вареного мяса (птицы); формованные изделия из сырого мясного или рыбного фарша готовятся на пару или запеченными в соусе; рыба (филе) кусками отваривается, припускается, тушится или запекается.

При изготовлении вторых блюд из вареного мяса (птицы, рыбы) или отпуске вареного мяса (птицы) к первым блюдам порционированное мясо подвергается вторичной термической обработке - кипячению в бульоне в течение 5 - 7 минут и хранится в нем при температуре +75 °С до раздачи не более 1 часа.

Омлеты и запеканки, в рецептуру которых входит яйцо, готовятся в жарочном шкафу, омлеты - в течение 8 - 10 минут при температуре 180 - 200 °С, слоем не более 2,5 - 3 см; запеканки - 20 - 30 минут при температуре 220 - 280 °С, слоем не более 3 - 4 см; хранение яичной массы осуществляется не более 30 минут при температуре 4 +/- 2 °С.

Оладьи, сырники выпекаются в духовом или жарочном шкафу при температуре 180 - 200 °С в течение 8 - 10 мин.

Яйцо варят после закипания воды 10 мин.

При изготовлении картофельного (овощного) пюре используется овощепротирочная машина.

Масло сливочное, используемое для заправки гарниров и других блюд, должно предварительно подвергаться термической обработке (растопливаться и доводиться до кипения).

Гарниры из риса и макаронных изделий варятся в большом объеме воды (в соотношении не менее 1:6) без последующей промывки.

Колбасные изделия (сосиски, вареные колбасы, сардельки) отвариваются (опускают в кипящую воду и заканчивают термическую обработку после 5-минутной варки с момента начала кипения).

При перемешивании ингредиентов, входящих в состав блюд, необходимо пользоваться кухонным инвентарем, не касаясь продукта руками.

4.12. Обработку яиц проводят в специально отведенном месте мясо-рыбного цеха, используя для этих целей промаркированные ванны и (или) емкости. Возможно использование перфорированных емкостей, при условии полного погружения яиц в раствор в следующем порядке:

I - обработка в 1 - 2% теплом растворе кальцинированной соды;

II - обработка в разрешенных для этой цели дезинфицирующих средствах;

III - ополаскивание проточной водой в течение не менее 5 минут с последующим выкладыванием в чистую промаркированную посуду.

Допускается использование других моющих или дезинфицирующих средств в соответствии с инструкцией по их применению.

4.13. Крупы не должны содержать посторонних примесей. Перед использованием крупы промывают проточной водой.

4.14. Потребительскую упаковку консервированных продуктов перед вскрытием промывают проточной водой и вытирают.

4.15. Горячие блюда (супы, соусы, горячие напитки, вторые блюда и гарниры) при раздаче должны иметь температуру +60...+65 °С; холодные закуски, салаты, напитки - не ниже +15 °С.

С момента приготовления до отпуска первые и вторые блюда могут находиться на горячей плите не более 2 часов. Повторный разогрев блюд не допускается.

4.16. При обработке овощей должны быть соблюдены следующие требования:

4.16.1. Овощи сортируются, моются и очищаются. Очищенные овощи повторно промываются в проточной питьевой воде не менее 5 минут небольшими партиями, с использованием дуршлагов, сеток. При обработке белокочанной капусты необходимо обязательно удалить наружные листья. Не допускается предварительное замачивание овощей.

Очищенные картофель, корнеплоды и другие овощи, во избежание их потемнения и высушивания, допускается хранить в холодной воде не более 2 часов.

4.16.2. Овощи урожая прошлого года (капусту, репчатый лук, корнеплоды и др.) в период после 1 марта допускается использовать только после термической обработки.

4.16.3. При кулинарной обработке овощей, для сохранения витаминов, следует соблюдать следующие правила: овощи очищаются непосредственно перед приготовлением, закладываются только в кипящую воду, нарезав их перед варкой. Свежая зелень добавляется в готовые блюда во время раздачи.

Для обеспечения сохранности витаминов в блюдах овощи, подлежащие отвариванию в очищенном виде, чистят непосредственно перед варкой и варят в подсоленной воде (кроме свеклы).

4.16.4. Овощи, предназначенные для приготовления винегретов и салатов, рекомендуется варить в кожуре, охлаждают; очищают и нарезают вареные овощи в холодном цехе или в горячем цехе на столе для вареной продукции.

4.16.5. Варка овощей накануне дня приготовления блюд не допускается.

4.16.6. Отваренные для салатов овощи хранят в промаркированной емкости (овощи вареные) в холодильнике не более 6 часов при температуре плюс 4 +/- 2 °С.

4.16.7. Листовые овощи и зелень, предназначенные для приготовления холодных закусок без последующей термической обработки, следует тщательно промывать проточной водой и выдержать в 10% растворе поваренной соли в течение 10 минут с последующим ополаскиванием проточной водой и просушиванием.

4.17. Изготовление салатов и их заправка осуществляется непосредственно перед раздачей.

Незаправленные салаты допускается хранить не более 2 часов при температуре плюс 4 +/-

2 °С. Салаты заправляют непосредственно перед раздачей. В качестве заправки салатов следует использовать растительное масло. Использование сметаны и майонеза для заправки салатов не допускается.

Хранение заправленных салатов может осуществляться не более 30 минут при температуре 4 +/- 2 °С.

4.18. Фрукты, включая цитрусовые, тщательно моют в условиях холодного цеха (зоны) или цеха вторичной обработки овощей (зоны).

4.19. Кефир, ряженку, простоквашу и другие кисломолочные продукты порционируют в чашки непосредственно из пакетов или бутылок перед их раздачей.

4.20. В эндемичных по йоду районах рекомендуется использование йодированной поваренной соли.

4.21. В целях профилактики недостаточности микронутриентов (витаминов и минеральных веществ) в питании детей используются пищевые продукты, обогащенные микронутриентами.

Витаминизация блюд проводится с учетом состояния здоровья детей, под контролем медицинского работника и при обязательном информировании родителей о проведении витаминизации.

Технология приготовления витаминизированных напитков должна соответствовать технологии, указанной изготовителем в соответствии с инструкцией и удостоверением о государственной регистрации. Витаминизированные напитки готовят непосредственно перед раздачей.

При отсутствии в рационе питания витаминизированных напитков проводится искусственная С-витаминизация.

Препараты витаминов вводят в третье блюдо (компот или кисель) после его охлаждения до температуры 15 °С (для компота) и 35 °С (для киселя) непосредственно перед реализацией.

Витаминизированные блюда не подогреваются. Витаминизация блюд проводится под контролем ответственного за питание (при его отсутствии - иным ответственным лицом).

Данные о витаминизации блюд заносятся ответственным за питание в журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд (Приложения б), который хранится один год.

4.22. Выдача готовой пищи разрешается только после проведения контроля бракеражной комиссией в составе не менее 3-х человек. Результаты контроля регистрируются в:

Приложения 7.1. Журнале бракеража готовой пищевой (кулинарной) продукции.

Приложения 7.2. Органолептическая оценка готовой пищевой продукции (разработана специально для Журнала бракеража готовой пищевой продукции)

Масса порционных блюд должна соответствовать выходу блюда, указанному в меню. При нарушении технологии приготовления пищи, а

также в случае неготовности, блюдо допускают к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков.

4.23. Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции (все готовые блюда). Суточная проба отбирается в объеме: порционные блюда - в полном объеме; холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) - в количестве не менее 100 г.; порционные вторые блюда, биточки, котлеты, бутерброды и т.д. оставляют поштучно, целиком (в объеме одной порции).

Пробы отбираются стерильными или прокипяченными ложками в стерильную или прокипяченную посуду (банки, контейнеры) с плотно закрывающимися крышками, все блюда помещаются в отдельную посуду и сохраняются в течение не менее 48 часов при температуре +2 - +6 °С. Посуда с пробами маркируется с указанием наименования приема пищи и датой отбора. Контроль за правильностью отбора и хранения суточной пробы осуществляется ответственным лицом.

4.24. Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) не допускается:

- использование пищевых продуктов, указанных в Приложении 8;
- изготовление на пищеблоке дошкольных образовательных организаций творога и других кисломолочных продуктов, а также блинчиков с мясом или с творогом, макарон по-флотски, макарон с рубленным яйцом, зельцев, яичницы-глазуньи, холодных напитков и морсов из плодово-ягодного сырья (без термической обработки), форшмаков из сельди, студней, паштетов, заливных блюд (мясных и рыбных); окрошек и холодных супов;
- использование остатков пищи от предыдущего приема и пищи, приготовленной накануне; пищевых продуктов с истекшими сроками годности и явными признаками недоброкачества (порчи); овощей и фруктов с наличием плесени и признаками гнили.

4.25. В образовательных организациях должен быть организован правильный питьевой режим. Питьевая вода, в том числе расфасованная в емкости и бутилированная, по качеству и безопасности должна отвечать требованиям на питьевую воду.

Допускается использование кипяченой питьевой воды, при условии ее хранения не более 3-х часов.

При использовании установок с дозированным розливом питьевой воды, расфасованной в емкости, предусматривается замена емкости по мере необходимости, но не реже, чем это предусматривается установленным изготовителем сроком хранения вскрытой емкости с водой.

Обработка дозирующих устройств проводится в соответствии с эксплуатационной документацией (инструкцией) изготовителя.

## **5. Порядок организации и проведения производственного контроля**

Выделим виды опасных факторов при производстве пищевой продукции и, в соответствии с ними, обозначим перечень критических контрольных точек в процессе производства (изготовления) пищевой продукции:

#### 5.1. Виды опасных факторов:

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.

5.2. Перечень критических контрольных точек процесса производства (изготовления) -параметров технологических операций процесса производства (изготовления) пищевой продукции, которые необходимо контролировать для недопущения снижения качества выпускаемой пищевой продукции.

#### 5.2.1 Приемка сырья

- Проверка качества продовольственного сырья и пищевых продуктов, - документальная и органолептическая, а также условий и правильности её хранения и использования, к этому пункту разработаны следующие приложения:

Приложение 10.1. Проведение анализа рисков при закупке, приеме продуктов от поставщика в кладовую и последующей передаче на пищеблок.

Приложение 10.2. Рекомендуемый ассортимент основных пищевых продуктов для использования в питании детей общеобразовательных организациях.

Приложение 10.3. Требования к перевозке и приему пищевых продуктов в образовательные организации

5.2.2. Хранение поступающего пищевого сырья – осуществляется в соответствии с СанПиН, данные о параметрах температуры и влажности фиксируются в специальных журналах (Приложение 4.1, 4.2).

5.2.3. Обработки и переработка, термообработка при приготовлении кулинарных изделий.

Процесс приготовления пищевой продукции и кулинарных изделий основывается на разработанном в соответствии с СанПиН и 10-дневном меню и технологических карт (ТК), выполненных по сборникам рецептов блюд для образовательных учреждений.

Горячие блюда (супы, соусы, напитки) - температура приготовления свыше 100° С, время приготовления зависит от сложности приготовления блюда, в среднем составляет от 2 ч до 3,5 ч.

Вторые блюда и гарниры - варятся при температуре свыше 100° С, время приготовления в среднем составляет от 20 мин. до 1 ч.

5.2.4 Условия хранения салатов при раздаче.

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

5.2.5 Контроль за температурой в холодильных установках, контроль температуры и влажности (гигрометром), 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.

Приложение 4.1. Журнал учета температуры в холодильниках (Форма, рекомендуемая СанПиН).

Приложение 4.2. Журнал учета температуры и влажности воздуха в складских помещениях.

5.2.6. Особенности хранения и реализации готовой пищевой продукции – пищевая продукция в Учреждении не хранится, сразу реализуется в соответствии с графиком (Приложение 14). Пробы отбираются и хранятся в соответствии с СанПиН в течение двух суток.

6.3 Предельные значения параметров, контролируемых в критических контрольных точках.

6.3.1 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 Учреждении (в кладовой,), что фиксируется в соответствующих Журналах (Приложение 4.1, 4.2). В случае нарушения работы холодильного оборудования продукция не допускается к приготовлению и утилизируется, неисправности оборудования устраняются.

6.3.2 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 (требования к качеству представлены в технико-технологических и технологических картах к 10-дневному меню МБОУ «Хлебниковская СОШ», а также ГОСТах на продукцию).

- При органолептической оценке соусных блюд прежде всего устанавливают кулинарную обоснованность подбора соусов к блюдам. Для соусов вначале определяют их консистенцию, переливая тонкой струйкой и пробуя на вкус. Затем определяют цвет, запах и консистенцию наполнителей, форму их нарезки, состав (лук, огурцы, корнеплоды и т.д.) и вкус.

- При проверке качества блюд из отварных и жареных овощей прежде оценивают правильность технологической обработки сырья, а затем в установленном порядке исследуют консистенцию, запах, вкус и соответствие блюд рецептуре.

- При оценке блюд из рыбы проверяют правильность разделки и соблюдение рецептур; правильность подготовки полуфабрикатов (нарезка, панировка); степень готовности; запах и вкус изделий; соответствие гарнира и соуса данному изделию.

- У мясных блюд вначале оценивают внешний вид блюда в целом и отдельно мясного изделия: форму нарезки, состояние поверхности, панировки. Затем проверяют степень готовности изделий проколом поварской иглы по консистенции и цвету на разрезе. После этого оценивают запах и вкус блюда, в т.ч. соответствие кулинарного использования мясного полуфабриката виду изделия, технологическую целесообразность подбора соуса и гарнира.

#### 6.4 Разработка системы мониторинга

Мониторинг качества готовой пищевой продукции фиксируется в Журнале бракеража готовой пищевой продукции (Приложение 7.1, 7.2), который хранится в течение года.

6.4.1 Температура и влажность (в помещениях, где хранятся сухие продукты) измеряется - ежедневно, однократно (утром), с занесением в «Журнале учета температуры и влажности воздуха» - контроль проводится во всех холодильных установках и в местах хранения сухих продуктов.

6.4.2 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.

6.5. Порядок действий в случае отклонения значений показателей, указанных в пункте 3.3 настоящей части, от установленных предельных значений.



6.5.1 Нарушение температурного режима и относительной влажности воздуха при хранении сырья - после проведенных лабораторных исследований:

а) при хороших результатах - сырье отправляют на термообработку;

б) при отрицательных результатах - сырьё утилизируют.

6.5.2. После проведения оценки качества готовых блюд, с отметкой в бракеражном журнале, 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.

6.6 Периодичность проведения проверки на соответствие выпускаемой пищевой продукции.

6.6.1. Лабораторный контроль (Приложение 9.1, 9.2)

6.6.2. Органолептическая оценка (согласно Приложения 7.2)

6.7 Периодичность проведения уборки, мойки, дезинфекции, дератизации и дезинсекции производственных помещений, оборудования в процессе производства (изготовления) пищевой продукции.

Периодичность проведения уборки проводится согласно графика генеральной уборки, мойки оборудования в процессе производства (изготовления) пищевой продукции – после каждого изготовления пищи и по мере необходимости; дезинфекции, дератизации и дезинсекции производственных помещений – по мере необходимости (не реже 2 раз в год):

Приложение 12.1. Периодичность проведения уборки, мойки, дезинфекции, дератизации и дезинсекции производственных помещений, оборудования в процессе производства (изготовления) пищевой продукции.

Приложение 12.2. График генеральной уборки пищеблока

Приложение 12.3. Журнал учета дезинфекции и дератизации

6.8 Меры по предотвращению проникновения в производственные помещения грызунов, насекомых, синантропных птиц и животных.

6.8.1. Открывающиеся внешние окна (фрамуги) должны быть оборудованы легко снимаемыми для очищения защитными сетками от насекомых, птиц;

6.8.2. Обеспечить защиту от проникновения в производственные помещения животных, в том числе грызунов - плотно закрывающиеся двери, вовремя восстанавливать отверстия в стенах и полах, отверстия должны быть закрыты сетками или решетками;

6.8.3. Отверстия вентиляционных систем закрываются мелкоячеистой полимерной сеткой.

6.8.4. Обслуживание Учреждения по дератизации и дезинсекции осуществляется специализированными учреждениями, имеющими лицензии на право деятельности.

7. Мероприятия по предупреждению возникновения и распространения острых кишечных инфекций и пищевых отравлений

7.1 Объектами производственного контроля являются: сырье и реализуемая продукция, вода водопроводная, технологическое оборудование, инвентарь, работающий персонал, условия труда работников.

7.2 Опасность воздействия неблагоприятных факторов производственной среды - определяется наличием работающего оборудования и функционирующих зданий и сооружений. В процессе трудовой деятельности работники могут подвергаться воздействию следующих вредных факторов: физическим перегрузкам опорно-двигательного аппарата, воздействию неблагоприятного микроклимата (все категории работников), перенапряжению, воздействию химических веществ - СМС, дезинфицирующих средств, при их приготовлении и применении (кухонный рабочий).

### **7.3 Производственный контроль принципов ХАССП включает:**

7.3.1. Наличие на производстве ТР ТС 021/2011, официально изданных санитарных правил, системы их внедрения и контроля их реализации, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой действительностью

7.3.2. Осуществление лабораторных исследований и испытаний: на рабочих местах, с целью влияния производства на здоровье человека (специальная оценка условий труда), сырья, полуфабрикатов, готовой продукции при хранении и реализации.

7.3.3 Организацию медицинских осмотров, профессиональную подготовку работающих, санитарно-гигиеническое обучение работников, связанных с приготовлением и раздачей пищи.

7.3.4. Контроль за наличием сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений, иных документов, подтверждающих качество, безопасность сырья, полуфабрикатов итоговой продукции.

7.3.5. Ведение учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с производственным контролем.

7.3.6 Своевременное информирование органов местного самоуправления, органов и учреждений государственной санитарно-эпидемиологической службы Российской Федерации о ситуациях, создающих угрозу санитарно - эпидемиологическому благополучию населения.

7.3.7 Визуальный контроль специалистами за выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, соблюдением санитарных правил, разработкой и реализацией мер, направленных на устранение выявленных нарушений.

7.4. Номенклатура, объем и периодичность лабораторных исследований и испытаний определяется 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.

7.5. Производственный контроль за качеством пищевой продукции должен осуществляться в соответствии с настоящей программой ХАССП.

7.6. Необходимые изменения, дополнения в Программу вносятся при изменении вида деятельности, требований законодательства или других существенных изменениях.

7.7. Ответственность за организацию и проведение производственного контроля за качеством пищевой продукции несет директор и лицо, назначенное по приказу

Перечень объектов контроля:

пищеблок,

складские помещения

#### **Что включает в себя контроль принципов ХАССП.**

Объектами производственного контроля принципов ХАССП являются: сырье и реализуемая продукция, вода водопроводная, технологическое оборудование, инвентарь, работающий персонал, условия труда работников. Опасность воздействия неблагоприятных факторов производственной среды определяется наличием работающего оборудования и функционирующих зданий и сооружений. В процессе трудовой деятельности работники могут подвергаться воздействию следующих вредных факторов: физическим перегрузкам опорно-двигательного аппарата, воздействию неблагоприятного микроклимата (все категории работников), воздействию химических веществ -СМС, дезинфицирующих средств при их приготовлении и применении (уборщик помещений, мойщица посуды, повар)

Необходимые изменения, дополнения в Программу вносятся при изменении вида деятельности, требований законодательства или других существенных изменениях. Ответственность за организацию и проведение лабораторного контроля и контроля принципов ХАССП несет специалист, осуществляющий контроль за организацией питания и соблюдением санитарно-эпидемического режима.

### **10. Выполнение принципов ХАССП**

Руководство Учреждения назначает группу ХАССП, которая несет

- ответственность за разработку, внедрение и поддержание системы ХАССП в рабочем состоянии.
- качество выпускаемой пищевой продукции

10.1 Члены группы ХАССП в совокупности должны обладать достаточными знаниями и опытом в области технологии управления качеством, обслуживания оборудования и контрольно-измерительных приборов, а также в части нормативных и технических документов на продукцию.

10.2 В составе группы ХАССП должны быть координатор и технический секретарь, а также, при необходимости, консультанты соответствующей области компетентности.

10.3 Координатор выполняет следующие функции:

- формирует состав рабочей группы в соответствии с областью разработки;
- вносит изменения в состав рабочей группы в случае необходимости;
- координирует работу группы;
- обеспечивает выполнение согласованного плана;
- распределяет работу и обязанности;
- обеспечивает охват всей области разработки;
- представляет свободное выражение мнений каждому члену группы;
- делает все возможное, чтобы избежать трений или конфликтов между членами группы и их подразделениями;
- доводит до исполнителей решения группы;
- представляет группу в руководстве организации.

10.4 В обязанности технического секретаря входит:

- организация заседаний группы;
- регистрация членов группы на заседаниях;
- ведение протоколов решений, принятых рабочей группой.

10.5. Руководство Учреждения обеспечивает:

Правильные производственные технологии (GMP)

- Помещения (характеристика, планировка)
- Оснащение и предметы
- Процедуры на протяжении потока процесса, включая улучшение
- Контроль продукции (входной, в процессе, окончательный)
- Документация
- Мониторинг требований
- Обучение персонала

Правильные технологии гигиены и (GHP)

- Санитарно-гигиенические состояние и уборка помещений и оборудования
- соблюдение санитарно-гигиенических требований в процессе производства ПП
- Гигиена персонала
- Практическое и теоретическое обучение по гигиене

10.6. Руководство и сотрудники Учреждения с целью недопущения неудовлетворительного качества выпускаемой пищевой продукции исполняют требования СанПиН

## **1. Перечень официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью**

- Федеральный закон от 30 марта 1999 года №52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- Федеральный закон от 02.01.2000 года №29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
- Федеральный Закон 18.06.01 № 77-ФЗ «О предупреждении распространения туберкулеза в Российской Федерации» с изменениями

- Федеральный закон от 17.09.98г. №157-ФЗ "Об иммунопрофилактике инфекционных болезней"
- Постановление от 24 декабря 2020 г. N 44 об утверждении санитарных правил СП 2.1.3678-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к эксплуатации помещений, зданий, сооружений, оборудования и транспорта, а также условиям деятельности хозяйствующих субъектов, осуществляющих продажу товаров, выполнение работ или оказание услуг
- Постановление Главного государственного санитарного врача от 27.10.2020 № 32, утверждающее санитарно-эпидемиологические правила и нормы СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»
- Постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.09.2020 № 28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4. 3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»
- Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 2 декабря 2020 г. № 40 «Об утверждении санитарных правил СП 2.2.3670-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям труда»
- СП 3.1.958-00 «Профилактика инфекционных заболеваний. Профилактика вирусных гепатитов. Общие требования к эпидемиологическому надзору за вирусными гепатитами»
- СП 3.1.3112-13 «Профилактика вирусного гепатита С»
- СП.3.1.1.2341-0 8 «Профилактика вирусного гепатита В»
- СП 3.1.3.2352 -08 «Профилактика клещевого энцефалита»
- СП 3.3.2367-08 «Организация иммунопрофилактики инфекционных болезней»
- СП 3.1.7.2616-10 «Профилактика сальмонеллеза»
- СП.3.1.7.2615-10 «Профилактика иерсиниоза»
- СП 3.1.7.2614-10 «Профилактика геморрагической лихорадки с почечным синдромом»
- СП 3.1.1.3108-13 «Профилактика острых кишечных инфекций»
- СП 3.1.2950-11 «Профилактика энтеровирусной (неполио) инфекции»
- СП 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;
- СП 1.1. 2193-07 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий».
- СП 3.5.3.3223-14«Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дератизационных мероприятий»
- СанПиН 3.2.3215-14 «Профилактика паразитарных болезней на территории Российской Федерации»
- СП 3.1.2.3116-13 «Профилактика внебольничных пневмоний»
- СанПин 2.3.2.1324-03 от 21.05.2003г. «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»

- № 883- Технический регламент на масложировую продукцию.
- № 882- Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей.
- № 67-ФЗ Технический регламент на молоко и молочную продукцию.
- СанПиН 2.1.7.1287-03 «Санитарно-эпидемиологические требования к качеству почвы»
- СанПиН 2.1.4.1074-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества»;
- СанПиН 2.2.1/2.1.1.1278-03 «Гигиенические требования к естественному, искусственному и совмещенному освещению жилых и общественных зданий»;
- СанПиН 2.2.4.3359-16 «Санитарно-эпидемиологические требования к физическим факторам на рабочих местах»
- Приказ № 302н от 12.04. 2011г. Минздравсоцразвития РФ. «Об утверждении перечней вредных и опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых производятся 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»
- СП 3.1.2.3117-13 «Профилактика гриппа и других острых респираторных вирусных инфекций»
- СП 3.1.2.3113 -13 "Профилактика столбняка"
- СП 3.1.2.3109-13 "Профилактика дифтерии"
- СП 3.1.2.952-11 "Профилактика кори, краснухи, эпидемического паротита"
- СП 3.1.2.3114 -13 "Профилактика туберкулеза"
- СП 3.1.2.951-11 "Профилактика полиомиелита"
- СП 3.1.2.3162 -14 "Профилактика коклюша"
- СП 3.1./3.2.3146-13 "Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней"
- СП 3.2.3110- 13 «Профилактика энтеробиоза»
- СП 3.1.3525–18 «Профилактика ветряной оспы и опоясывающего лишая»

## **2. Перечень должностных лиц (работников), на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля;**

1. Лицо, ответственное за организацию производственного контроля - директор Бадретдинов Н.В.
2. Лицо, ответственное за контроль над соблюдением санитарно-гигиенических норм учебно-воспитательного процесса, за профилактику травматических и несчастных случаев, составление

расписания уроков - заместитель директора по УВР Смышляева Р.М.

3. Лицо, ответственное за контроль санитарного состояния школы, своевременного прохождения медосмотров, за состояние территории, своевременную дератизацию и дезинсекцию помещений, проведение лабораторных исследований по программе производственного контроля; за исправностью и безопасностью работы электрооборудования, мебели - заведующие хозяйством: Смышляев С.Н., Ф.Г. Мухаметханова

4. Лицо, ответственное за организацию питания и качественное приготовление пищи, санитарно-гигиеническое и противоэпидемическое состояние пищеблока, ведение документации пищеблока - кладовщик Михеева Н.Г.

### **3. Перечень химических веществ, биологических, физических и иных факторов, объектов производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для человека и среды его обитания**

#### **Производственному контролю подлежат:**

физические факторы (температурный режим, относительная влажность воздуха, освещенность и др.) – в учебных кабинетах, пищеблоке и других помещениях;

химические факторы – готовая пищевая продукция.

№ п/п	Факторы производственной среды	Влияние на организм человека	Меры профилактики
1	Зрительное напряжение при работе на компьютере	Развивается комплекс зрительных функциональных расстройств, нарушение аккомодационной функции глаз (зрительное общее утомление, боли режущего характера в области глаз, снижение зрения).	Чередование труда и отдыха, правильное оформление рабочего места, проведение гимнастики для глаз.
2	Физические перегрузки опорно-двигательного аппарата	При подъеме и переносе тяжестей возможно развитие острых заболеваний пояснично-крестцового отдела позвоночника. При работе с ручным инструментом возможно развитие хронических заболеваний мышечно-связочного аппарата кистей, предплечий, плеча.	Ограничение подъема и переноса тяжестей до 30 кг – для мужчин, 10 кг – для женщин более 2 раз в течение каждого часа рабочей смены.

**4. Перечень контингента работников, подлежащих медицинским осмотрам, согласно приказа Минздравсоцразвития РФ № 302н от 12.04.2011 и профессионально-гигиенической подготовке.**

№ п/п	Профессия	Количество работающих	Характер производимых работ и вредный фактор	Кратность периодического медицинского осмотра	Кратность профессионально-гигиенической подготовки
1.	Педагоги: учителя, заместители директора	13	Работа в детских образовательных учреждениях	1 раз в год	1 раз в 2 года
			Перенапряжение голосового аппарата, обусловленное профессиональной деятельностью		
2.	Директор	1	Работа в детских образовательных учреждениях	1 раз в год	1 раз в 2 года
			Зрительно- напряженные работы, связанные с работами на ПК . Влияние электромагнитного поля широкополосного спектра частот от ПК		
3.	Учитель информатики	1	Работа в детских образовательных учреждениях	1 раз в год	1 раз в 2 года
			Зрительно- напряженные работы, связанные с работами на компьютерах . Влияние электромагнитного поля широкополосного спектра частот от ПЭВМ		
4.	Учитель технологии	1	Пыль растительного происхождения	1 раз в год	1 раз в 2 года
			Работа в детских образовательных учреждениях		
5.	Учитель химии	1	Работа в детских образовательных учреждениях	1 раз в год	1 раз в 2 года
			Работа с веществами и соединениями, объединёнными химической структурой		
6.	Заведующий хозяйством	1	Работа в детских образовательных учреждениях	1 раз в год	1 раз в 2 года
			Подъём и перемещение груза вручную.		
7.	Кухонный рабочий повар	2	Работа в детских образовательных учреждениях	1 раз в год	1 раз в 2 года
			Работа у горячей плиты. Подъём и перемещение груза вручную.		
8.	Уборщица служебных помещений	2	Синтетические моющие средства Хлор и его соединения. Работа, связанная с мышечным напряжением,	1 раз в год	1 раз в 2 года
			Работа в детских образовательных учреждениях		



9.	Рабочий по обслуживанию и ремонту зданий	1	Работа в детских образовательных учреждениях	1 раз в год	
			Подъем и года перемещение груза вручную. Работа, связанная с мышечным напряжением, с напряжением внимания.		
10	Сторожа	2	Работа в детских образовательных учреждениях	1 раз в год	
			Работа, связанная с напряжением внимания.		

Перечень сотрудников, подлежащих предварительным и периодическим медицинским осмотрам, а также профессиональной гигиенической подготовке:

№ п/п	ФИО сотрудника	Занимаемая должность	Медицинский осмотр	Профессиональная гигиеническая подготовка
1.	Бадретдинов Наиль Васильевич	директор школы	+	+
2.	Ворончихин Александр Германович	руководитель СП	+	+
3.	Смышляева Роза Михайловна	заместитель директора по УВР	+	+
4.	Сидоркина Оксана Юрьевна	заместитель директора по ВР, учитель	+	+
5.	Афанасьева Нина Сапиевна	учитель начальных классов	+	+
6.	Багаева Надежда Михайловна	учитель марийского (гос.) языка	+	+
7.	Бусыгина Светлана Анатольевна	учитель начальных классов	+	+
8.	Вахрушева Татьяна Валентиновна	учитель начальных классов	+	+
9.	Вершинина Татьяна Леонидовна	учитель русского языка и литературы	+	+
10.	Кашина Елена Викторовна	учитель химии и биологии	+	+
11.	Климова Эльвина Александровна	учитель технологии	+	+
12.	Куклина Александра Альбертовна	учитель начальных	+	+

		классов		
13.	Калинин Геннадий Борисович	учитель истории и обществознания	+	+
14.	Марсакова Надежда Викторовна	учитель начальных классов	+	+
15.	Скрипник Елена Валентиновна	учитель английского языка	+	+
16.	Уваева Наталия Аркадьевна	учитель русского языка и литературы	+	+
17.	Туктамышева Лидия Николаевна	учитель математики	+	+
18.	Пименова Таисия Ивановна	учитель математики	+	+
19.	Камышева Маргарита Александровна	педагог – психолог	+	+
20.	Сунцова Ильсияр Ильясовна	учитель – дефектолог, учитель – логопед	+	+
21.	Свинина Наталья Павловна	воспитатель	+	+
22.	Сорокина Ирина Владимировна	воспитатель	+	+
23.	Куклина Анастасия Ивановна	воспитатель	+	+
24.	Садыкова Оркия Вагизовна	воспитатель	+	+
25.	Бердникова Надежда Александровна	секретарь учебной части	+	
26.	Багаев Геннадий Тихонович	водитель	+	
27.	Пермяков Николай Аркадьевич	водитель	+	
28.	Куклин Валерий Арспаевич	сторож	+	
29.	Шарафутдинов Фарит Васильевич	сторож	+	
30.	Лопаткин Александр Васильевич	рабочий по комплексном у обслуживанию и ремонту зданий	+	
31.	Смирнова Вера Викторовна	гардеробщик	+	
32.	Михеева Надежда Геннадьевна	кладовщик	+	+
33.	Пермякова Надежда Германовна	повар	+	+
34.	Быкова Татьяна	повар	+	+

	Александровна			
35.	Смышляев Сергей Николаевич	заведующий хозяйством	+	
36.	Уваева Нина Андреевна	кухонный рабочий	+	+
37.	Курбанова Сания Васильевна	машинист по стирке и ремонту спец одежды	+	+
38.	Лопаткина Татьяна Алексеевна	дворник	+	
39.	Мушкина Лиана Платоновна	младший воспитатель	+	+
40.	Наумова Наталья Петровна	младший воспитатель	+	+
41.	Мустафина Светлана Серафимовна	повар	+	+
42.	Ворошилов Александр Васильевич	машинист (кочегар) котельной на угле	+	
43.	Дмитриев Юрий Николаевич	сторож	+	
44.	Зиатдинов Тахир Нурутдинович	машинист (кочегар) котельной на угле	+	
45.	Хакимзянова Мария Сергеевна	повар	+	+
46.	Никишина Светлана Николаевна	заведующий хозяйством	+	+
47.	Хайдаров Сальман Хабибрахманович	машинист (кочегар) котельной на угле	+	
48.	Вахрушева Людмила Петровна	уборщик служебных помещений	+	+
49.	Куклина Гульфия Ладиковна	уборщик служебных помещений	+	+
50.	Печищева Маргарита Юрьевна	уборщик служебных помещений	+	+
51.	Романова Наталья Аркадьевна	уборщик служебных помещений	+	+
52.	Стяжкина Ольга Владимировна	уборщик служебных помещений	+	+
53.	Гумаров Эльфат Никипович	учитель физики	+	+

		(совместитель )		
54.	Исмагилов Илхам Идрисович	учитель информатики (совместитель )	+	+
55.	Мухаметханова Фания Геннадьевна	заведующий хозяйством дошкольной группы (совместитель )	+	+

**5. Перечень осуществляемых юридическим лицом, индивидуальным предпринимателем работ и услуг, выпускаемой продукции, а также видов деятельности, представляющих потенциальную опасность для человека и подлежащих санитарно-эпидемиологической оценке, сертификации, лицензированию;**

Потенциальную опасность представляют следующие виды услуг питание  
перечислить

6. Лицом, ответственным за осуществление производственного контроля, осуществляются следующие мероприятия:

**Объекты производственного контроля**

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

**5. Перечень контролируемых показателей и периодичность проведения производственного контроля**

Контролируемый показатель	Периодичность контроля	ФИО, должность
Водоснабжение и канализация	Постоянно, еженедельно	Завхоз
Санитарное состояние и содержание учреждения (проверка качества и своевременности уборки помещений, соблюдение режима дезинфекции, соблюдение правил личной гигиены)	Ежедневно	Завхоз

обучающихся)		
Организация питания обучающихся	Ежедневно	Бракеражная комиссия
Сбор и утилизация отходов	Договор услуг по вывозу и захоронению ТБО	Завхоз
Проведение дезинфекции и дератизации	Договор на обработку	Завхоз
Медицинский осмотр и гигиеническое обучение персонала	Постоянно	Медицинский работник –
Проведение профилактической иммунизации	В соответствии с национальным прививочным календарем	
Наличие санитарно-эпидемических заключений, сертификатов качества сырья, полуфабрикатов, готовой продукции	Ежедневно	Кладовщик
Соблюдение технологии приготовления блюд	Ежедневно	Бракеражная комиссия Повар
Соблюдение санитарного состояния пищеблока	Ежедневно	Повар, бракеражная комиссия
Контроль суточной пробы	Ежедневно (специальные контейнеры, температура хранения)	Повар
Соответствие веса отпускаемой готовой продукции утвержденному меню.	Раздача 1 раз в месяц	Бракеражная комиссия
Условия хранения поставленной продукции	Ежедневно (холодильное оборудование, подсобные помещения)	Бракеражная комиссия: Повар
Соблюдение санитарных правил при мытье посуды	1 раз в неделю (Посудомоечный цех)	Повар
Контроль за организацией приема пищи обучающихся	1 раз в неделю (обеденный зал, обслуживание, самообслуживание)	повар бракеражная комиссия
Контроль за отходами	Ежедневно (маркировка тары, своевременный вывоз)	Завхоз Повар бракеражная комиссия
Качество поставленных сырых продуктов	Ежедневно - (сертификаты на поставляемую продукцию, накладные, ветеринарное удостоверение)	Завхоз, Повар
Устройство и планировка пищеблока	1 раз в год (соответствие плану размещения технологического оборудования)	Завхоз, Повар
Качество готовой продукции	Ежедневно (внешний вид, цвет, запах, вкус)	Повар, бракеражная комиссия
Состояние здоровья обучающихся	В течении года	Медицинский

пользующихся питанием	(медицинские карты)	работник
Соблюдение личной гигиены учащихся перед приемом пищи	Ежедневно	Классные руководители

## 8. Организация лабораторных исследований и контроля

Лабораторные исследования производятся в соответствии и согласно договору

Объект исследования и контроля	Контролируемый показатель	Периодичность проведения исследования
Вода на вводе	Перед открытием ЛДП детей	Июнь
Готовая продукция (В соответствии с утверждением ассортимента)	Микробиологические показатели	2 раза в год
Смывы с технологических поверхностей, инвентаря, рук поваров	На БГКП, паразитология	2 раза в год
Исследование калорийности готовых блюд		1 раз в год
Готовая продукция (мясные и рыбные блюда)	Эффективность термической обработки	2 раза в год

## 9. Организация инструментальных исследований и контроля.

Лабораторно-инструментальные исследования производятся аккредитованной лабораторией в соответствии и согласно договору  
Точки контроля уточняются и согласовываются с ТО Роспотребнадзора

Объект исследования и контроля	Контролируемый показатель	Периодичность проведения исследования
Учебные помещения	Параметры микроклимата	2 раза в год (переходный и зимний периоды года)
Учебные помещения	Искусственная и естественная освещенность	1 раз в год
Работа вентиляционных систем на пищеблоке.	Эффективность работы вентиляции	1 раз в 2 года
Электромагнитные поля по ПЭВМ	Величина электромагнитных излучений	1 раз в 2 года и после смены ПЭВМ
Дератизация		Договор на обработку № 26 от 21.01.2021г.

## 7. Формы учета и отчетности.

Десятидневное меню (кабинет директора – директор школы; пищеблок – повар);

Ежедневное меню (столовая; – повар);

Технологические карты приготавливаемых блюд (пищеблок – повар);

Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья (пищеблок – повар);  
Журнал бракеража готовой кулинарной продукции (пищеблок – повар);  
Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд (пищеблок – повар);  
Журнал учета температурного режима холодильного оборудования (пищеблок – повар);  
Журнал «Здоровья» (пищеблок – повар);  
Ведомость контроля за рационом питания (пищеблок – повар);  
Книга учета поступления товаров (пищеблок – повар);  
Журнал по контролю качества скоропортящихся товаров (пищеблок – повар);  
Журнал учета аварийных ситуаций (завхоз);  
Протоколы санитарно-гигиенических исследований (кабинет директора – директор школы);  
Протоколы производственного лабораторного контроля (пищеблок – повар);  
Книга замечаний и предложений (кабинет директора – директор школы);  
Книга учета проверок юридического лица (кабинет директора – директор школы);  
Журнал по эксплуатации и ремонту холодильного и торгово-технологического оборудования (завхоз).

## **Приложение 7.2.**

**Органолептическая оценка готовой пищевой продукции (разработана специально для Журнала бракеража готовой пищевой продукции)**

Система оценки бракеража готовой продукции

5- Внешний вид блюда привлекательный, правильной консистенции. Цвет бульона светлый, вкус оптимальный, запах приятный.

4- Небольшие нарушения внешнего вида (например, макароны слиплись). Бульон менее прозрачный, вкусовые качества нормальные, запах приятный.

3- Внешний вид блюда удовлетворительный (например, слегка мутный бульон). Вкусовые качества удовлетворительные (например, блюдо пересолено), запах удовлетворительный (например, запах горелого не перебивает запах готового блюда).

2- Внешний вид, вкусовые качества, запах блюда ниже среднего (например, блюдо подгорело, консистенция блюда неправильная, запах горелого перебивает запах готового блюда, блюдо пересолено)

1- Блюдо не готово к употреблению. Внешний вид и вкусовые качества блюда полностью не соответствуют требованиям и нормам.  
Примечание: система оценок вклеивается и Журнал бракеража готовой пищевой (кулинарной) продукции, далее по тексту Журнала члены бракеражной комиссии в праве указывать только оценку по пятибалльной системе, а также надписи о степени готовности («готово к употреблению» «не готово к употреблению») и разрешение к раздаче.

**8. Перечень возможных аварийных ситуаций, связанных с остановкой производства, нарушениями технологических процессов, создающих угрозу санитарно-эпидемическому благополучию населения:**

№ п/п	Наименование ситуации	Порядок информирования	Мероприятия по ликвидации	Ответственный исполнитель
1	Прорыв (неисправность) канализационной или водопроводной системы	Администрация школы Аварийные службы ТО УФС Роспотребнадзора по РМЭ в Сернурском районе 8(83633)9-87-81	Вызов аварийной бригады, оказание первой медпомощи пострадавшим, эвакуация по необходимости, организация проведения дезинфекционных мероприятий после устранения аварии на сети канализации. Проведение лабораторного контроля	Завхоз
2	Отключение электричества	Администрация школы Аварийные службы, При отключении на пищеблоке в течение длительного времени ТО УФС Роспотребнадзора по РМЭ в Сернурском районе 8(83633)9-87-81		Завхоз кладовщик
3	Нарушение целостности и люминесцентных ртутьсодержащих ламп, термометров	Администрация школы МЧС ТО УФС Роспотребнадзора по РМЭ в Сернурском районе 8(83633)9-87-81	Вызов МЧС Демеркуризация помещений Проведение лабораторных и инструментальных исследований факторов среды обитания после ликвидации аварии и др.	Завхоз, начальник штаба ГО
4	Пожар	Администрация школы Аварийные службы 01, 110	Вызов пожарной команды Оказание первой медпомощи пострадавшим, эвакуация по необходимости	Завхоз, начальник штаба ГО
5	Пищевое отравление	Администрация школы Отдел образования	Отстранение детей от занятий в школе с последующей	Завхоз, кл.руковод



	, острые инфекции	ТО УФС Роспотребнадзора по РМЭ в Сернурском районе 8(83633)9-87-81	госпитализацией, проведение дезинфекционных мероприятий, наблюдение за контактными больными	ители,
6	Аварии в системе отопления, низкий температурный режим	Администрация школы МЧС ТО УФС Роспотребнадзора по РМЭ в Сернурском районе 8(83633)9-87-81	Вызов аварийной бригады, оказание первой медпомощи пострадавшим, эвакуация по необходимости. Отстранение детей от занятий в школе.	Завхоз, начальник штаба ГО

## Приложение 12.2.

### График генеральной уборки пищеблока

#### Понедельник

Мытье окон, чистка отстойников.

#### Вторник

Чистка полов, плинтусов.

#### Среда

Мытье столов и стеллажей.

#### Четверг

Мытье стен, дверей и батарей.

#### Пятница

Мытье холодильников, электроприводов, светильников.

### Политика МБОУ «Хлебниковская СОШ» качества и безопасности выпускаемой продукции

Основная цель в области качества и безопасности продукции:

1. Предоставлять соответствующим российским стандартам и стандартам Таможенного Союза пищевую продукцию, которая отвечает требованиям потребителей (воспитанников, родителей (законных представителей))

Задачи в области обеспечения системы качества и безопасности пищевой продукции:

1. Обеспечение непрерывного совершенствования процесса производства пищевой продукции,
2. Обеспечение стабильности качества продукции на всех этапах ее жизненного цикла,
3. Постоянное стремление к повышению качества и безопасности разнообразных видов пищевой продукции,
4. Повышение эффективности пользования ресурсов,
5. Совершенствование системы менеджмента качества, разработки и внедрение системы управления качеством, основанной на принципах ХАССП,
6. Предоставление потребителю (воспитанникам, родителям (законным

представителям)) контролирующим органам подтверждения соответствия продукции установленным требованиям действующим стандартам и нормативам,

Основными методами реализации политики в области качества и безопасности продукции являются:

1. Персональная ответственность руководителя и сотрудников, чья деятельность связана с приготовлением и раздачей пищи, перед потребителем за качество продукции,
2. Постоянная работа с поставщиками пищевого сырья с целью улучшения качества и безопасности поставляемой продукции,
3. Совершенствование форм и методов организации производства, повышение уровня культуры производства пищевой продукции,
4. Повышение уровня знаний и профессионального мастерства сотрудников, чья деятельность связана с приготовлением и раздачей пищи,
5. Совершенствование предупреждающих действий и управление ими с целью обеспечения требования по безопасности и качества продукции,
6. Регулярное проведение внутренних проверок эффективности функционирования системы качества.

Руководство школы несет ответственность за выпуск качественной и безопасной пищевой продукции, за воздействие условий производства на окружающую среду, берет на себя ответственность в осуществлении поставленных целей и задач в области обеспечения качества и безопасности и ожидает от каждого работника активного творческого участия в деятельности по совершенствованию процессов в интересах Учреждения и потребителей.

## 6. Мероприятия производственного контроля

Объекты контроля	Контролируемые параметры (показатели)	Точки контроля (в том числе ККТ)	Периодичность контроля	Методика (технология процедура) контроля	Ответственные лица (органы контроля)	Формы учетно-отчетной документации
<b>Общие положения</b>						
1. Максимальная наполняемость классов:	в 1-4 классах	-	1 раз в год		Директор школы	
	в 5-9 классах	-	1 раз в год		Директор школы	
2. Прохождение работниками медицинских осмотров	при поступлении на работу	Справка о состоянии здоровья	Постоянно	беседа	Директор школы	Медицинские книжки
	Периодические медицинские осмотры	Справка о состоянии здоровья	Два раза в год	График прохождения		Медицинские книжки
3. Гигиеническое обучение работников	Работники пищеблоков, уборщики, педагоги		Один раз в год Один раз в два года		завхоз заместитель директора по УВР	Медицинские книжки
<b>ГИГИЕНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ к земельному участку</b>						
1. Озеленение территории	Площадь озеленения (защитные зеленые полосы, газоны, зоны отдыха.)	Пришкольная территория	Постоянно	Наблюдение (осмотр)	завхоз	Акт приемки образовательного учреждения
	Посадка кустарников и деревьев	Пришкольная территория	Постоянно	Наблюдение (осмотр)	Завхоз, зав. УОУ	
2. Функциональные зоны с учетом	Процент охвата учащихся,	физкультурно-спортивная и	Постоянно	Наблюдение (осмотр)	Зам.директора по УВР	

<b>Объекты контроля</b>	<b>Контролируемые параметры (показатели)</b>	<b>Точки контроля (в том числе ККТ)</b>	<b>Периодичность контроля</b>	<b>Методика (технология процедура) контроля</b>	<b>Ответственные лица (органы контроля)</b>	<b>Формы учетно-отчетной документации</b>
особенностей организации учебно-воспитательного процесса:	Соответствие оборудования возрасту	игровые площадки				
	Расположение (условия въезда транспорта), Наличие и состояние мусоросборников	Хозяйственная	Постоянно	Наблюдение (осмотр)	завхоз	Информация,
	Процент охвата учащихся	Зоны отдыха	Постоянно	Наблюдение (осмотр)	Зам. директора по УВР завхоз	Информация
3. Освещение территории участка в темное время суток	Норма освещенности	Пришкольная территория	Постоянно	Наблюдение (осмотр)	завхоз	Информация
<b>ТРЕБОВАНИЯ К ЗДАНИЮ</b>						
1. Размещение учебных помещений для 1-4 классов	Расположение по этажам	учебные помещения для 1-4 классов	Один раз в год (август)	Изучение документации	Зам. директора по УВР	Информация
2. Естественное освещение окон учебных помещений	солнцезащита	Окна учебных помещений	Постоянно	Наблюдение, регистрация в журнале	завхоз зав. кабинетами	информация
3. Состояние санузлов	санитарное состояние помещений, педальных ведер или урн	санузлы	после каждой перемены	Наблюдение, регистрация в журнале	завхоз ответственный по ОТ Дежурный педагог	Рекомендация, Журнал общественного контроля
	наличие туалетной бумаги	санузлы	после каждой перемены	Наблюдение, регистрация в журнале	завхоз деж. учитель	информация
	наличие мыла электрополотенец у	санузлы	после каждой перемены	Наблюдение, регистрация в	завхоз деж. учитель	информация

<b>Объекты контроля</b>	<b>Контролируемые параметры (показатели)</b>	<b>Точки контроля (в том числе ККТ)</b>	<b>Периодичность контроля</b>	<b>Методика (технология процедура) контроля</b>	<b>Ответственные лица (органы контроля)</b>	<b>Формы учетно-отчетной документации</b>
	умывальников			журнале		
	наличие и состояние накладных сидений на унитазах;	санузлы	после каждой перемены	Наблюдение, регистрация в журнале	завхоз ответственный по ОТ	Рекомендация, журнал общественного контроля
4. Состояние спортивных залов и других спортивных сооружений	Оборудование спортивных залов и других спортивных сооружений	спортивный зал и другие спортивные сооружения	Постоянно	Наблюдение беседа, изучение документации	Директор школы Учитель физкультуры	Акт готовности
5. Состояние гардероба	Расположение и оснащение в соответствии с численностью учащихся	гардеробы	Ежедневно	Наблюдение беседа	завхоз Зам. директора по УВР	
<b>ГИГИЕНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ К САНИТАРНО-ТЕХНИЧЕСКОМУ БЛАГОУСТРОЙСТВУ</b>						
1. Организация питьевого режима у	из централизованной водопроводной системы	Питьевой фонтан рекреация	Ежедневно	наблюдение	Зам. директора по УВР классные руководители	Журнал информация
2. Соблюдение воздушно-теплого режима	Температура воздуха в помещениях (наличие термометров)	воздушно-тепловой режим в учебных помещениях	Ежедневно	наблюдение	ответственный по ОТ, зав. кабинетами	Журнал общественного контроля, классного руководителя
	Воздухообмен	Исправность фрагуг и форточек	Ежедневно	наблюдение	завхоз зав. кабинетами	график проветривания

<b>Объекты контроля</b>	<b>Контролируемые параметры (показатели)</b>	<b>Точки контроля (в том числе ККТ)</b>	<b>Периодичность контроля</b>	<b>Методика (технология процедура) контроля</b>	<b>Ответственные лица (органы контроля)</b>	<b>Формы учетно-отчетной документации</b>
						учебных классов
<b>ТРЕБОВАНИЯ К ЕСТЕСТВЕННОМУ И ИСКУССТВЕННОМУ ОСВЕЩЕНИЮ</b>						
1. Эстетическое оформление учебных помещений	Окраска парт и столов	Рабочие поверхности парт и столов	Два раза в год	Осмотр	зав. кабинетами	информация
	Состояние классных досок	Классные доски	Один раз в год	Осмотр	зав. кабинетами	информация
	Окраска стен, потолков, полов и оборудования	Стены, потолки, полы, оборудование	Один раз в год	Осмотр	зав. кабинетами	информация
	Окраска поверхностей интерьера	поверхности интерьера	Один раз в год	Осмотр	зав. кабинетами	информация
	Окраска оконных рам и переплетов	Оконные рамы и переплеты	Один раз в год	Осмотр	зав. кабинетами	информация
2. Оснащение источниками искусственного освещения	Состояние светильников с люминесцентными лампами, техническое состояние и исправность выключателей	светильники с люминесцентными лампами	Ежедневно	изучение документации, осмотр	завхоз зав. кабинетами	Акт проверки, результаты лабораторных исследований Журнал заявок
	Использование местного электроосвещения у	местное электроосвещение у станков	Постоянно	изучение документации Осмотр	ответственный по ОТ , учитель технологии	Рекомендация журнал общественного

<b>Объекты контроля</b>	<b>Контролируемые параметры (показатели)</b>	<b>Точки контроля (в том числе ККТ)</b>	<b>Периодичность контроля</b>	<b>Методика (технология процедура) контроля</b>	<b>Ответственные лица (органы контроля)</b>	<b>Формы учетно-отчетной документации</b>
	станков					контроля
<b>ТРЕБОВАНИЯ к оборудованию помещений</b>						
1. Оборудование учебного помещения мебелью	Расстановка мебели в соответствии с ростом учащихся, контроль правильной позы учащихся	Учебная мебель	Ежедневно	Осмотр, Беседа, изучение документации	зав. кабинетами классные руководители	Информация в журнале
	Маркировка и состояние мебели	Размер учебной мебели	Постоянно	Осмотр, изучение документации	зав. кабинетами классные руководители	
	Расстановка мебели в соответствии с уровнями естественной освещенности рабочих мест	рабочие места учащихся	Постоянно	Осмотр, изучение документации	зав. кабинетами классные руководители	Информация в журнале контроля
	Расположение классной доски	Классная доска	Постоянно	Осмотр,	зав. кабинетами	информация
2. Рассадка детей	Корректировка рассаживания детей с учетом состояния здоровья, остроты зрения и слуха	Справка о состоянии здоровья	2 раза в год	изучение документации	классные руководители,	Справка о состоянии здоровья, Лист здоровья в классных журналах
3. Оборудование компьютерного	Расстановка компьютеров	Кабинет информатики	Постоянно	изучение документации	Учитель информатики	Паспорт кабинета

<b>Объекты контроля</b>	<b>Контролируемые параметры (показатели)</b>	<b>Точки контроля (в том числе ККТ)</b>	<b>Периодичность контроля</b>	<b>Методика (технология процедура) контроля</b>	<b>Ответственные лица (органы контроля)</b>	<b>Формы учетно-отчетной документации</b>
кабинета						
4. Оборудование кабинета для занятий швейным делом	Размещение столов	столы	Постоянно	Осмотр,	Учитель технологии	информация
	Расстановка швейных машин	швейные машины	Постоянно	Осмотр,	Учитель технологии	информация
5. Оборудование учебной мастерской	Размещение верстаков	верстаки	Постоянно	Осмотр,	Учитель технологии	Информация
	Размещение сверлильных, заточных и других станков	станки	Постоянно	Осмотр, изучение документации	Учитель технологии	Акт
	Использование ростовых подставок для ног				Учитель технологии	
<b>ТРЕБОВАНИЯ к организации образовательного процесса</b>						
1. Организация обр. процесса	Условия и организации обучения учащихся первых классов	Начало занятий, продолжительность уроков и перемен	Ежедневно	Наблюдение беседа Изучение документации	Заместители директора	приказ
	Режим работы школы	Расписание уроков, расписание кружков, график контрольных работ, уроки информатики, уроки физической культуры, уроки технологии	Два раза в год	Наблюдение беседа Изучение документации	Заместители директора	Акт, приказ, информация в журнал контроля



<b>Объекты контроля</b>	<b>Контролируемые параметры (показатели)</b>	<b>Точки контроля (в том числе ККТ)</b>	<b>Периодичность контроля</b>	<b>Методика (технология процедура) контроля</b>	<b>Ответственные лица (органы контроля)</b>	<b>Формы учетно-отчетной документации</b>
	максимально допустимая учебная нагрузка на одного учащегося	физкультминутка	Два раза в год	Наблюдение	Заместители директора	информация
	Урок	физкультминутка	Два раза в год	Наблюдение	Заместители директора	информация
<b>ГИГИЕНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ к содержанию территории и помещений</b>						
1.Состояние территории	Уборка территории	контейнеры	Ежедневно	Наблюдение	завхоз	информация
	Контейнеры для сбора мусора	Целостность, отсутствие выбоин, неровностей	Ежедневно	Наблюдение	завхоз	информация
	Состояние твердого покрытия пешеходных дорожек	инвентарь	Ежедневно	Наблюдение	завхоз	журнал общественного контроля
	Уборочный инвентарь	помещения	Ежедневно	Наблюдение	завхоз	Информация в журнале контроля
2. Все помещения учреждения	Уборка помещений, Уборочный инвентарь	инвентарь	Ежедневно	Наблюдение	завхоз. ответственный по ОТ	Рекомендация, журнал общ.контроля

Программа (план) производственного контроля (далее - программа) составляется в произвольной форме и должна включать следующие данные:

**1. Перечень официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью;**

**2. Перечень должностных лиц (работников), на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля;**

3. Перечень химических веществ, биологических, физических и иных факторов, а также объектов производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для человека и среды его обитания (контрольных критических точек), в отношении которых необходима организация лабораторных исследований и испытаний с указанием точек, в которых осуществляется отбор проб (проводятся лабораторные исследования и испытания), и периодичности отбора проб (проведения лабораторных исследований и испытаний)\*;

Информация об изменениях: Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27 марта 2007 г. N 13 в пункт 3.4. настоящих Санитарных правил внесены изменения, вступающие в силу с 1 июня 2007 г.

**4. Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам, профессиональной гигиенической подготовке и аттестации;**

5. Перечень осуществляемых юридическим лицом, индивидуальным предпринимателем работ и услуг, выпускаемой продукции, а также видов деятельности, представляющих потенциальную опасность для человека и подлежащих санитарно-эпидемиологической оценке, сертификации, лицензированию;

3.6. Мероприятия, предусматривающие обоснование безопасности для человека и окружающей среды продукции и технологии ее производства, критериев безопасности и (или) безвредности факторов производственной и окружающей среды и разработка методов контроля, в том числе при хранении, транспортировке, реализации и утилизации продукции, а также безопасности процесса выполнения работ, оказания услуг;

3.7. Перечень форм учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля;

Информация об изменениях: Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27 марта 2007 г. N 13 пункт 3.8. настоящих Санитарных правил изложен в новой редакции, вступающей в силу с 1 июня 2007 г.

3.8. 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, органов, уполномоченных осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор;

3.9. Другие мероприятия, проведение которых необходимо для осуществления эффективного контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий. Перечень указанных мероприятий определяется степенью потенциальной опасности для человека деятельности (выполняемой работы, оказываемой услуги), осуществляемой на объекте производственного контроля, мощностью объекта, возможными негативными последствиями нарушений санитарных правил.