

Утверждаю:  
директор МБОУ гимназии № 103  
г. Минеральные Воды  
Р.Г. Агабекова  
« 21 » 2022 г.



**ПРОГРАММА**  
**производственного контроля за соблюдением санитарных правил**  
**и выполнением санитарно-противоэпидемических мероприятий**  
**МБОУ гимназии № 103 г. Минеральные Воды**  
**на 2022 – 2023 учебный год**

Наименование юридического лица:	Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение гимназия № 103 г. Минеральные Воды (МБОУ гимназия № 103 г. Минеральные Воды)		
Ф. И. О. руководителя, телефон:	Агабекова Ритта Гевандовна, 8(87922) 6-78-01		
Юридический адрес:	357203 г. Минеральные Воды, ул. Ленина, 32		
Фактический адрес:	357203, г. Минеральные Воды, ул. Ленина, 32		
Количество работников:	75 человек		
Количество обучающихся:	976		
Свидетельство о государственной регистрации	26-АИ №245007	от	21.11.20121
ОГРН	1022601452378		
ИНН	2630022529		
Лицензия на осуществление образовательной деятельности	№ 4702	от	13.04.2016 г.

Ответственным за осуществление производственного контроля является директор, заместитель директора по ВР, заместитель директора по УВР начальных классов, заместитель директора по АХЧ.

Настоящая программа разработана в соответствии с:

- требованиями Федерального Закона от 30.03.1999 г. № 52 «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (с действующими изменениями);
- Федерального закона от 02.01.2000 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
- ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»;
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" утв. Постановление Главного государственного врача России от 27 октября 2020 г. № 32;
- санитарных правил СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарнопротиво-эпидемических (профилактических) мероприятий»;
- иными действующими актами.

Программа устанавливает требования к обеспечению безопасности пищевой продукции в процессе её производства (изготовления), организации производственного контроля в МБОУ гимназии № 103 г. Минеральные Воды с применением принципов ХАССП (Анализа опасностей и критических контрольных точек Hazard Analysis and Critical Control Points). Использование принципов ХАССП заключается в контроле конечного продукта и обеспечивает исполнение следующих главных принципов контроля анализа опасностей и критических контрольных точек:

- Принцип 1. Проведение анализа рисков.
- Принцип 2. Определение Критических Контрольных Точек (ККТ).
- Принцип 3. Определение критических пределов для каждой ККТ.
- Принцип 4. Установление системы мониторинга ККТ.
- Принцип 5. Установление корректирующих действий.
- Принцип 6. Установление процедур проверки системы ХАССП.
- Принцип 7. Документирование и записи ХАССП.

**Цель:** обеспечить безопасность питания учащихся гимназии путем строгого соблюдения санитарных правил, выполнения производственного контроля и санитарно-противоэпидемических мероприятий.

**Задачи:** сохранение здоровья, внедрение здоровьесберегающих технологий организации питания; Соблюдение санитарных норм и правил.

Разделы программы:

1. Совершенствование организации работы пищеблока.
2. Организация питания в общеобразовательной организации.
3. Производственный контроль.
4. Информация и работа с родительской общественностью.

К настоящей Программе относятся термины с соответствующими определениями:

**Санитарно-эпидемиологическое благополучие населения** – состояние здоровья населения, среды обитания человека, при котором отсутствует вредное воздействие факторов среды обитания на человека и обеспечиваются благоприятные условия его жизнедеятельности.

**Среда обитания** – совокупность объектов, явлений и факторов окружающей (естественной и искусственной) среды, определяющая условия жизнедеятельности человека.

**Факторы среды обитания** - биологические (вирусы, бактерии, паразиты и др.), химические и физические (шум, вибрация, ультразвук, инфразвук, ионизирующее, неионизирующее), социальные (питание, водоснабжение, условия труда, быта и отдыха), которые могут оказывать воздействие на человека и на состояние здоровья будущих поколений.

**Вредные воздействия на человека** – воздействие факторов среды обитания создающее угрозу жизни и здоровью будущих поколений.

**Благоприятные условия жизнедеятельности человека** – состояние среды обитания, при котором отсутствует вредное воздействие ее факторов на человека и имеются возможности для восстановления нарушенных функций организма человека.

**Безопасные условия для человека** – состояние среды обитания, при котором отсутствует вероятность вредного воздействия ее факторов на человека.

**Санитарно-эпидемиологическая обстановка** - состояние здоровья населения и среды обитания на определенной территории в конкретно указанное время.

**Гигиенический норматив** – установленное исследованиями допустимое максимальное или минимальное количественное или качественное значение показателя, характеризующее тот или иной фактор среды обитания с позиции его безопасности и безвредности для человека.

**Государственные санитарно-эпидемиологические правила и нормативы (далее санитарные правила)** - нормативные акты, устанавливающие санитарно-эпидемиологические требования, несоблюдение которых создает угрозу жизни и здоровью человека, а также угрозу возникновения и распространения заболеваний.

**Санитарно-эпидемиологические (профилактические) мероприятия** –

организационные, административные, инженерно-технические, медикосанитарные, ветеринарные и иные меры, направленные на устранение или на уменьшение вредного воздействия на человека факторов среды обитания, предотвращения возникновения и распространения инфекционных и неинфекционных заболеваний (отравлений) и их ликвидации.

**Профессиональные заболевания** – заболевания человека, возникновение которых решающая роль принадлежит воздействию неблагоприятных факторов производственной среды и трудового процесса.

**Инфекционные заболевания** – инфекционные заболевания человека, возникновение и распространение которых, обусловлены воздействием на человека биологических факторов среды обитания (возбудителей инфекционных заболеваний) и возможностью передачи болезни от заболевшего человека, животного к здоровому человеку. Инфекционные заболевания представляют опасность для окружающих и характеризуются тяжелым течением, высоким уровнем смертности, распространением среди населения (эпидемии).

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

#### **Объект производственного контроля:**

1. Помещения школьной столовой;
2. Оборудование;
3. Технологические процессы;
4. Рабочие места;
5. Сырье, полуфабрикаты;
6. Готовая продукция.

#### **Производственный контроль включает:**

1. Микробиологические показатели качества и безопасности продуктов, готовых блюд, воды;
2. Полнота и правильность ведения и оформления соответственной документации на пищеблоке;
3. Качество мытья посуды;
4. Условия хранения продуктов;
5. Исправность холодильного и технологического оборудования;
6. Контроль личной гигиены и своевременное прохождение необходимых осмотров и анализов;
7. Дезинфицирующие и дератизационные мероприятия;
8. Санитарное состояние столовой;
9. Своевременное информирование об аварийных ситуациях.

#### **Совершенствование организации питания**

Предварительным и периодическим медосмотрам, а также профессиональной гигиенической подготовке подлежат следующие сотрудники:

№ п/п	Профессия (должность)	Кратность прохождения медосмотров	Кратность гигиенического обучения
1.	Учитель	1 раз в год	1 раз в 2 года
2.	Библиотекарь	1 раз в год	1 раз в 2 года
3.	Технический персонал	1 раз в год	1 раз в 2 года
4.	Повар	1 раз в 6 месяцев	1 раз в 2 года
5.	Кухонная рабочая	1 раз в 6 месяцев	1 раз в 2 года

Мероприятия, предусматривающие условия безопасности окружающей среды и предотвращения распространения новой коронавирусной инфекции COVID-2019, безопасность

продукции и технологии ее производства, безопасность и безвредность факторов производственной и окружающей среды, разработку методов контроля, в том числе при хранении, транспортировке, реализации и утилизации продукции, а также безопасность процесса выполнения работ, оказания услуг:

№ п/п	Наименование объекта	Мероприятия	Ответственный
1.	Здания и помещения	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Обеспечение надлежащего состояния в соответствии с санитарными правилами (проведение санитарных дней 2 раза в месяц).</li> <li>2. Контроль состояния и эксплуатации осветительной системы (санитарная обработка светильников 1 раз в квартал, мытье окон внутри помещения 1 раз в месяц, снаружи – 2 раза в год), замена разбитого стекла в оконных фрамугах, оборудование светильников защитными плафонами.</li> <li>3. Контроль состояния систем отопления, водоснабжения.</li> <li>4. Контроль состояния вентиляции (очистка вентиляционных каналов 1 раз в год или при необходимости)</li> <li>5. Визуальный контроль санитарного состояния помещений (ежедневно).</li> <li>6. Проведение ремонта (текущего косметического – 1 раз в год, капитального – по мере необходимости) здания и помещений, установка сетчатых решеток на окнах, вентиляционных отверстиях.</li> <li>7. Оснащение помещений огнетушителями, охранно-пожарной сигнализацией в соответствии с нормами и правилами противопожарной защиты.</li> </ol>	<p>Зам. директора по АХЧ Тучков С.П.</p> <p>Зам. директора по АХЧ Тучков С.П.</p> <p>Зам. директора по АХЧ Тучков С.П.</p> <p>Зам. директора по АХЧ Тучков С.П.</p> <p>Директор Агабекова Р.Г., зам. директора по АХЧ Тучков С.П.</p> <p>Зам. директора по АХЧ Тучков С.П.</p> <p>Зам. директора по АХЧ Тучков С.П.</p>
2.	Система сбора, временного хранения и утилизации отходов.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Контроль за сбором, временным хранением, своевременным (1 раз в день) удалением отходов, своевременным вывозом мусора.</li> <li>2. Заключение договора на вывоз твердых бытовых отходов.</li> </ol>	<p>Зам. директора по АХЧ Тучков С.П.</p> <p>Зам.директора по ФЭВ Дятлова Т.В.</p>
3.	Продукты питания о вода	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Проведение санитарно-гигиенических, санитарно-бактериологических</li> </ol>	<p>Проверяющие организации</p>

		<p>лабораторных исследований (испытаний) пищевых продуктов, продовольственного сырья, питьевой воды, в том числе расфасованной в емкости</p> <p>2. Визуальный контроль качества поступающих продуктов.</p> <p>3. Контроль наличия сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений, ветеринарной документации и других документов, подтверждающих качество и безопасность сырья, готовой продукции.</p>	<p>Шеф-повар</p> <p>Директор Агабекова Р.Г., шеф-повар, бракеражная комиссия</p>
5.	Санитарно-противоэпидемический режим	<p>1. Контроль наличия дезинфицирующих средств, контроль хранения препаратов для дезинфекции, соблюдение режимов дезинфекции.</p> <p>2. Дезинфекция пищеблока с использованием дезинфицирующих средств (1 раз в день).</p> <p>3. Дезинфекция столов после каждого приема пищи.</p> <p>4. Визуальный контроль применения только разрешенных Госкомсанэпиднадзором РФ моющих и дезинфицирующих средств.</p> <p>5. Ежедневный контроль качества и своевременности уборки помещений.</p> <p>6. Контроль наличия маркировки оборудования и инвентаря.</p> <p>7. Контроль соблюдения правил личной гигиены работающим персоналом.</p> <p>8. Обеспечение спецодеждой работников.</p> <p>9. Заключение договора на проведение дезинсекции и дератизации в помещениях.</p>	<p>Зам. директора по АХЧ Тучков С.П.</p> <p>Зам. директора по АХЧ Тучков С.П.</p> <p>Шеф-повар Сюняева А.А. Зам. директора по АХЧ Тучков С.П.</p> <p>Зам. директора по АХЧ Тучков С.П.</p> <p>Директор Агабекова Р.Г. Медсестра Зам. директора по АХЧ Тучков С.П. Зам. директора по ФЭВ Дятлова Т.В.</p>
6.	Транспорт	<p>1. Контроль условий транспортировки продуктов.</p> <p>2. Контроль наличия санитарного паспорта на транспорт.</p>	<p>Шеф-повар</p> <p>Шеф-повар</p>

Поставщиками продуктов являются:

ИП Сапронова Л.А. (продукты питания для 1-4 и 5-11 классов, ИНН 263005701400, ОГРНИП 320265100077868, 357203, Ставропольский край, г. Минеральные Воды, ул. Розы Люксембург, д.42.

ИП Новак Н.В. (фрукты, овощи); ИНН 261810601799; р. Калмыкия, г. Городовиковск, 1 м-он, д.25 кв.16.

ООО «ЮГОПТ» (мясо, рыба, молоко, творог), ИНН 6164117538; г. Ростов-на-Дону, ул. Республиканская, 136 литер Б, офис 16.

Поставщик бутилированной воды в МБОУ гимназию №103 г. Минеральные Воды - индивидуальный предприниматель Стебловский С.Г. «Живой родник». ИНН 263004229457, т. 8(962)0015705

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

1. Водоснабжение питьевой водой осуществляется из городского магистрального водопровода. При аварийных ситуациях (порывы трубопровода, отсутствие воды) привлекается аварийная служба «Водоканал».
2. Канализационная система. В случае выхода из строя к ремонту привлекается аварийная служба.
3. Технологическое, холодильное оборудование. В случае аварийного состояния и выхода из строя привлекается к ремонту обслуживающая организация.
4. Электроснабжение. В случае аварийных ситуаций к ремонту привлекается предприятие «Городские электрические сети».
5. Возникновение инфекционных заболеваний, массовых пищевых отравлений; авария канализационной системы с сливом сточных вод в складские, производственные помещения. Необходимо сообщить в ТО ТУ Роспотребнадзора в г.Пятигорске (т.6-90-16) и ФГУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии» (т.6-81-73).

**Проведение генеральной уборки столовой:**

1. Уборка столовой проводится после каждого приема пищи – ежедневно.
2. Мытье столов горячим мыльным раствором после каждого приема пищи – ежедневно.
3. Мытье посуды осуществляется после приема пищи по схеме согласно СанПиН – ежедневно.
4. Ветошь, щетки для мытья инвентаря обрабатываются после использования, согласно СанПиН – ежедневно.
5. Остатки пищи обеззараживают и удаляют – ежедневно.
6. Борьба с мухами и грызунами – по необходимости.
7. Влажная уборка варочного зала и подсобных помещений – ежедневно.
8. Генеральная уборка помещений с мытьем окон – 2 раза в месяц.

**Ответственность за производственный контроль:**

1. Ответственность за производственный контроль соблюдение нормативов и методических рекомендаций.
2. Соблюдение всех санитарных правил и норм в технологии приготовления горячего питания, непосредственное участие в помощи проведения исследований, взятия проб, смывов возложено на должностные лица, работающие непосредственно в столовой и отвечающие за безопасность и качество в приготовлении готовой продукции.

**Прогноз ожидаемых результатов и оценка эффективности реализации программы  
производственного контроля:**

- формирование культуры и навыков здорового питания учащихся;
- обеспечение детей оптимальным питанием высокого качества, адекватным возрастным и физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии;
- улучшение состояния здоровья детей по показателям заболеваний, зависящих от качества потребляемой пищи;
- увеличение охвата горячим питанием обучающихся, в том числе льготным питанием;
- оснащение пищеблока современным высокотехнологичным оборудованием;
- создание системы производственного контроля за качеством и безопасностью используемого сырья производимой продукции.

Реализация программы открывает перспективы для решения вопросов, связанных с сохранением и укреплением здоровья детей, снижением риска возникновения заболеваний.

Программу подготовили:

зам. директора по АХЧ  
ответственные за организацию питания



Тучков С.П.  
Михеева А.Н.  
Рускина Е.Ю.