

УТВЕРЖДЕНА
приказом МКОУ СОШ № 18
от 30.08.2024г. № 231



ПРОГРАММА
производственного контроля (основанная на принципах ХАССП)
за соблюдением требований санитарных правил и выполнением
санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий

ПРОГРАММА
производственного контроля (ППК)
за соблюдением требований санитарных правил и выполнением
санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий

в МКОУ СОШ № 18

1. Общие сведения об организации

1.1. Наименование организации:

муниципальное казенное общеобразовательное учреждение средняя общеобразовательная школа №18 имени Героя Советского Союза А.П. Сороки муниципального образования Абинский район

1.2. Юридический адрес, телефон:

353303, Краснодарский край, Абинский район, п. Синегорск, ул. Лесная, 8

1.3. Фактический адрес, телефон:

353303, Краснодарский край, Абинский район, п. Синегорск, ул. Лесная, 8

1.4. Виды деятельности по классификатору (ОКВЭД)

Код ОКВЭД	Наименование вида деятельности
85.14	Организация горячего питания обучающихся

1.5. Количество работающих: нет

1.6. Свидетельство о государственной регистрации (серия, номер, дата регистрации, кем выдано):

23-АИ 758300 30.03.2011 г. Управление Федеральной службы государственной регистрации, кадастра и картографии по Краснодарскому краю

1.7. ФИО, должность руководителя организации:

Канунникова Светлана Викторовна, директор школы

1.8. ФИО, должность ответственного за программу производственного контроля (ППК) (номер и дата приказа о назначении):

Канунникова Светлана Викторовна, директор, приказ №102-л от 23.01.2024

1.9. Режим (график) работы предприятия:

понедельник - пятница 8.30-17.00, суббота 8.30-14.00

1.10. Подписанные договоры (№, дата заключения, исполнитель, срок действия):

Договор № 3-п от 24.06.2024 г действует по 28.12.2024

На вывоз мусора и утилизации отходов производства	Договор 7472/АБ от 09 января 2024г
На проведение лабораторных исследований	
На техническое обслуживание технологического оборудования	
На проведение очистки систем вентиляции и кондиционирования	
На вывоз, стирку белья, спецодежды (если есть)	
На проведение дезинсекции, дератизации, дезинфекции	Контракт № 50-А от 09.01.2024г., № 52/1-А от 22.01.2024г. (дезинсекция (клещи, комары))

1.11. Перечень и количество должностей сотрудников (штатное расписание):

Наименование должности по штатному расписанию	Количество работающих
нет	нет

2. Характеристика зданий, сооружений, производственных и бытовых помещений

2.1. Описание зданий и сооружений:

Тип и расположение помещения, краткая характеристика здания (отдельное/пристроенное, количество этажей, материал постройки) и функциональное значение помещений	Отдельное, 1 этаж, кирпич, обеденный зал, пищеблок, помещение для обработки и хранения уборочного инвентаря
Общая площадь помещений, м²	12,5 м²; 3,6 м²,
Водоснабжение (централизованное, холодное и горячее от городских сетей или другое)	централизованное, холодное и горячее автономное за счет бойлера,
Горячее водоснабжение (централизованное, автономное за счет бойлера, работающего на жидком топливе, на другом энергоносителе)	автономное за счет бойлера
Теплоснабжение (центральное или автономный котел на газе, на твердом топливе, на другом энергоносителе)	центральное
Освещение (совмещенное, естественное за счет оконных проемов, искусственное за счет люминесцентных ламп и ламп накаливания)	совмещенное, естественное за счет оконных проемов, искусственное за счет люминесцентных ламп
Вентиляция (вид - приточно-вытяжная с механическим побуждением, над тепловым оборудованием – местная вытяжка)	над тепловым оборудованием – местная вытяжка

Система канализации (централизованное в городскую сеть или другое)	централизованное в поселковую сеть
Площадка для мусоросборника (наличие, отсутствие)	наличие

2.2. Общая характеристика производственных помещений

Наименование производственного помещения и площадь в кв.м	Оборудование, используемое для выполнения технологических процессов (вид, количество в единицах)
Складские помещения	Стеллажи, подтоварники, среднетемпературное и низкотемпературное холодильное оборудование (шкафы)
Овощной цех (первичной обработки овощей)	Производственные столы (не менее двух), моечная ванна (не менее двух), универсальный механический привод или (и) овощерезательная машина, холодильник, раковина для мытья рук
Холодный цех	Производственные столы (не менее двух), контрольные весы, среднетемпературные холодильные шкафы (в количестве, обеспечивающем возможность соблюдения «товарного соседства» и хранения необходимого объема пищевых продуктов), универсальный механический привод или (и) овощерезательная машина, бактерицидная установка для обеззараживания воздуха, моечная ванна для повторной обработки овощей, не подлежащих термической обработке, зелени и фруктов, контрольные весы, раковина для мытья рук
Мясорыбный цех	Производственные столы (для разделки мяса, рыбы и птицы) - не менее трех, контрольные весы, среднетемпературные и, при необходимости, низкотемпературные холодильные шкафы (в количестве, обеспечивающем возможность соблюдения «товарного соседства» и хранения необходимого объема пищевых продуктов), электромясорубка, колода для разуба мяса, моечные ванны (не менее двух), раковина для мытья рук. В базовых предприятиях питания предусматривается наличие фаршемешалки и котлетоформовочного автомата
Помещение для обработки яиц	Производственный стол, три моечных ванны (емкости), емкость для обработанного яйца, раковина для мытья рук
Мучной цех	Производственные столы (не менее трех), тестомесильная машина, контрольные весы, пекарский шкаф, стеллажи, моечная ванна, раковина для мытья рук. В данном производственном помещении должны быть обеспечены условия для просеивания муки
Доготовочный цех	Производственные столы (не менее трех), контрольные весы, среднетемпературные и низкотемпературные холодильные шкафы (в количестве, обеспечивающем возможность соблюдения «товарного соседства» и хранения необходимого объема полуфабрикатов), овощерезка, моечные ванны (не менее трех), раковина для мытья рук
Помещение для нарезки хлеба	Производственный стол, хлебрезательная машина, шкаф для хранения хлеба, раковина для мытья рук

Горячий цех	Производственные столы (не менее двух: для сырой и готовой продукции), электрическая плита, электрическая сковорода, духовой (жарочный) шкаф, электропривод для готовой продукции, электрокотел, контрольные весы, раковина для мытья рук
Раздаточная зона	Мармиты для первых, вторых и третьих блюд и холодильным прилавком (витриной, секцией)
Моечная для мытья столовой посуды	Производственный стол, посудомоечная машина, трехсекционная ванна для мытья столовой посуды, двухсекционная ванна- для стеклянной посуды и столовых приборов, стеллаж (шкаф), раковина для мытья рук
Моечная кухонной посуды	Производственный стол, две моечные ванны, стеллаж, раковина для мытья рук
Моечные тары	Двухсекционная моечная ванна
Производственное помещение буфета – раздаточной	Производственные столы (не менее двух), электроплита, холодильные шкафы (не менее двух), раздаточная, оборудованная мармитами, посудомоечная, раковина для мытья рук
Посудомоечная буфета – раздаточной	Трехсекционная ванна для мытья столовой посуды, двухсекционная ванна – для стеклянной посуды и столовых приборов, стеллаж (шкаф), раковина для мытья рук
Обеденный зал, площадь в м² и количество посадочных мест	23,2 м² Столы - 5, лавки-8 , стулья – 5 Посадочных мест -29

2.3. Общая характеристика административно-бытовых помещений для персонала

Тип помещения, площадь в кв.м.	Используемое оборудование
Административное помещение	Стол, стулья, шкафы
Бытовое помещение для персонала	Стол, стулья, шкафы
Гардеробная	Шкафы для одежды
Комната приема пищи	Производственный стол, электроплита, холодильник, шкаф, моечная ванна, раковина для мытья рук
Санитарный узел	

3. Объем и виды лабораторных исследований

3.1. Рекомендуемая номенклатура, объем и периодичность проведения лабораторных и инструментальных исследований в соответствии с СанПиН 1.2.3685-21:

Исследований (испытаний)	Объект исследования (обследования)	Количество образцов, не менее	Периодичность исследований, не реже
Микробиологические исследования проб готовых блюд на соответствие требованиям	Салаты, сладкие блюда, напитки, вторые блюда, гарниры, соусы,	2-3 блюда исследуемого	1 раз в квартал

санитарного законодательства	творожные, яичные, овощные блюда	приема пищи	
Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре	Суточный рацион питания	1 блюдо	1 раз в год
Контроль проводимой витаминизации блюд	Третьи блюда	1 блюдо	2 раза в год
Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП)	Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала	10 смывов	1 раз в год
Микробиологические исследования смывов на наличие возбудителей и ерсиниозов (инфекций, переносимых грызунами)	Оборудование, инвентарь в овощехранилищах и складах хранения овощей, цехе обработки овощей	5- 10 смывов	1 раз в год
Исследование смывов на наличие яиц гельминтов	Оборудование, инвентарь, тара, руки, спецодежда персонала, сырые пищевые продукты (рыба, мясо, зелень)	10 смывов	1 раз в год
Исследования питьевой воды на соответствие требованиям санитарных норм, правил и гигиенических нормативов по химическим и микробиологическим показателям	Питьевая вода из разводящей сети помещений: моечных столовой и кухонной посуды; цехах: овощном, холодном, горячем, доготовочном (выборочно)	2 пробы	По химическим показателям – 1 раз в год, микробиологическим показателям – 2 раза в год
Исследование параметров микроклимата производственных помещений	Рабочее место	2 пробы	2 раза в год (в холодный и теплый периоды)
Исследование уровня искусственной освещенности в производственных помещениях	Рабочее место	2 пробы	1 раз в год в темное время суток
Исследование уровня шума в производственных помещениях	Рабочее место	2 пробы	1 раз в год, а также после реконструкции систем вентиляции; ремонта оборудования, являющегося источником шума

3.2. Структура производственного контроля при организации социального питания

Объект производственного контроля	Используемые методы контроля	Примечания
Формирование рациона	Расчетный, документальный	По возможности, должен проводиться с использованием специального

питания включая контроль за используемым ассортиментом пищевых продуктов		программного обеспечения – автоматизированных информационных систем (АИС)
Поступающие пищевые продукты, сырье и материалы (входной контроль)	Органолептический, визуальный, документальный, лабораторный, инструментальный	Проводится в соответствии с положениями договоров и контрактов (установленными требованиями к качеству), действующих нормативных документов на пищевые продукты, параметрами, указанными в санитарно-эпидемиологических заключениях или свидетельствах о госрегистрации (в графе «Гигиеническая характеристика продукции»); измерения температуры скоропортящихся продуктов проводятся для установления соответствия условий транспортировки условиям хранения, установленным изготовителем
Санитарно-техническое состояние пищеблока, оборудование и т.п.	Визуальный, документальный, инструментальный	Включая контроль при проведении ремонтных работ
Условия хранения пищевых продуктов и соблюдение установленных сроков годности	Визуальный, документальный, инструментальный	Сроки годности и условия хранения – установленные изготовителем и установленные нормативными документами
Технологические процессы	Визуальный, инструментальный, в т.ч хронометраж	Включая контроль «закладки» продуктов и контроль технологических режимов приготовления продукции
Санитарное содержание пищеблока и санитарная обработка предметов производственного окружения	Визуальный, инструментальный, лабораторный в т.ч. экспресс - методы	При визуальном контроле рекомендуется использовать оценочные коэффициенты (бальные шкалы)
Состояние здоровья персонала	Документальный, визуальный (ежедневный осмотр)	Документальный – на основании сведений из личных медицинских книжек; ежедневный осмотр – с регистрацией результатов в «журнале здоровья»
Соблюдение правил личной гигиены персоналом	Визуальный, лабораторный	В том числе с использованием камер слежения в зоне обработки рук на входе в производственные помещения («санитарный пост»)
Наличие у персонала гигиенических знаний и навыков	Аттестация	Проводится в форме опроса, анкетирования и т.п. – при приеме на работу и, выборочно, с определенной периодичностью
Готовая кулинарная	Органолептический,	Проводится в соответствии с технической (технологической)

продукция (приемочный контроль)	визуальный, документальный, лабораторный (выборочный), инструментальный (температуры подачи), оставление суточной пробы, контроль сроков реализации	документацией на продукцию (технологическими картами, настоящими методическими указаниями и др. документами)
Прием пищи питающимися	Визуальный, хронометраж	Проводится педагогами

3.3. Контрольные точки

Точка отбора	Объект исследования	Определяемые показатели
Производственные помещения, персонал	Объекты производственного окружения, руки продавца, инвентарь, спецодежда персонала	Смывы
Производственные помещения	Параметры микроклимата	Температура, относительная влажность воздуха, скорость движения воздуха
Производственные помещения	Уровни освещенности, шума	Соответствие СП 2.1.3678-20
Производственные помещения	Изготавливаемая продукция	Органолептические, микробиологические, физико-химические показатели, показатели безопасности
Производственные помещения	Вода из разводящей сети	Микробиологические показатели, физико-химические показатели
Производственные помещения, складские помещения	Рабочий, дезинфицирующий раствор заданной концентрации	Содержание ионов активного хлора или аммония
Складские помещения, производственные помещения	Холодильное оборудование, камеры для хранения продукции	Температурный режим
Складские помещения, производственные помещения, административные помещения	Система вентиляции	Эффективность работы системы вентиляции

3.4. Пояснительная записка включает в себя следующие разделы:

1. Общие положения.
2. Порядок организации и проведения производственного контроля.
3. Состав программы производственного контроля.
4. Функции ответственного за осуществление производственного контроля.
5. Организация взаимодействия с Управлением Роспотребнадзора по региону.
6. Перечень действующих санитарных правил, гигиенических нормативов и нормативно-правовых актов по

вопросам санитарно-эпидемиологического благополучия в общеобразовательных организациях и по вопросам условий труда работающих.

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

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

9. Список работников, подлежащих медицинским осмотрам, согласно приказу Минздравсоцразвития РФ № 302-н от 12.04.2011г. и профессионально-гигиенической подготовке.

10. Перечень возможных аварийных ситуаций, связанных с остановкой производства, нарушениями технологических процессов, иных, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения, органов местного самоуправления, управления Росздравнадзора по региону.

11. Выполнение мероприятий специалистами организации, ответственными за проведение производственного Контроля.

12. Перечень форм учета и отчетности по производственному контролю.

13. Объем и номенклатура, периодичность лабораторных и инструментальных исследований организации питания общеобразовательных учреждений.

14. Производственный контроль за качеством и безопасностью приготовляемых блюд.

14.1. Требования к водоснабжению, канализации и организации питьевого режима.

14.2. Требования к организации здорового питания и формированию примерного меню.

3.5. Контроль критических контрольных точек объектов

№ п/п	Контрольные критические точки	Объект контроля	Показатели контроля	Контрольная документация	Периодичность контроля	Ответственный исполнитель
1	Входной контроль качества и безопасности условий перевозки пищевых продуктов и полуфабрикатов	Автотранспорт	Наличие личной медицинской книжки у водителя с отметками о своевременном прохождении медосмотра	Медицинская книжка	Ежедневно, каждая единица транспорта	Кладовщик
			Наличие специализированного транспорта	Санитарный паспорт на транспорт		
			Санитарное состояние			

			транспорта			
			Наличие действующего санитарного паспорта на транспорт			
			Соблюдение правил товарного соседства			
			Соблюдение температурных условий транспортировки			
2	Входной контроль качества и безопасности поступающих пищевых продуктов и полуфабрикатов	Пищевая продукция: маркировка, упаковка, качество по органолептическим показателям	Визуальный осмотр партии товара	Сопроводительная документация: товарно-транспортная накладная, декларация о соответствии, сертификат соответствия, удостоверение о качестве	Ежедневно, каждая партия товара и единица транспорта	Кладовщик
			Оценка качества пищевых продуктов по органолептическим показателям	Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья		
3	Контроль на этапе хранения пищевых продуктов, сырья	Пищевая продукция, упаковка, оборудование склада	Контроль за соблюдением товарного соседства при размещении продукции на хранение, контроль за соблюдением сроков хранения	Идентификация продукции, размещаемой на хранение с указанием даты поступления, срока годности на каждой партии товара	Постоянно по каждой партии	Кладовщик, заведующий производством
			Визуальный контроль за сохранением целостности и герметичности упаковки		Постоянно	

			Визуальный контроль за отсутствием признаков порчи продукции		Постоянно	
			Контроль условий хранения пищевых продуктов, полуфабрикатов	Журнал контроля температуры и относительной влажности воздуха склада при хранении	Ежедневно	
			Контроль исправности холодильного оборудования, температуры холодильного хранения	Журнал учета температурного режима холодильного оборудования	Ежедневно	
			Наличие и исправность измерительных приборов (термометров в холодильных камерах и психрометров в складских помещениях)		Ежедневно	
			Оценка загруженности складских помещений: объемы работающего холодильного оборудования и количество принимаемой продукции		1 раз в неделю	
			Лабораторный контроль упаковочных и вспомогательных материалов		1 раз в год	
4	Контроль на этапах технологического процесса	Ассортиментный перечень производимой продукции	Технология производства: наличие необходимой технологической и нормативной документации; соблюдение санитарно-технологических требований при	Соответствие ежедневного меню примерному (циклическому). Технологические карты. Журнал витаминизации	Ежедневно	Заведующий производством

			приготовлении продукции; соблюдение требований технологии витаминизации блюд	третьих и сладких блюд		
			Условия производства: использование специального инвентаря; исправность оборудования; отсутствие встречных, пересекающихся потоков, полуфабрикатов и готовой продукции, чистого и грязного инвентаря, тары	Маркировка инвентаря Акты технического осмотра оборудования	Ежедневно	
			Ассортимент и объем производимой продукции: органолептический контроль качества производимой продукции	Журнал бракеража готовой кулинарной продукции	Ежедневно, и каждая партия	
			Лабораторный контроль изготавливаемой продукции по микробиологическим, физико-химическим показателям, показателям безопасности	Протоколы испытаний аккредитованной лабораторией	2 раза в год	
			Соблюдение условий хранения готовой продукции: соблюдение правила товарного соседства; соблюдение температурного режима и сроков годности; контроль за наличием маркировки и за наличием на этикетке информации, наносимой в соответствии с		Каждая партия	

			требованиями законодательства РФ; наличие сопроводительной документации на реализуемую продукцию и правильность ее оформления			
5	Контроль за санитарно-техническим состоянием помещения и оборудования	Производственные и административно-бытовые помещения, технологическое оборудование	Санитарно-техническое состояние помещения; санитарно-техническое состояние систем вентиляции, водоснабжения и канализации	Акт о техническом состоянии помещений Акт о состоянии систем вентиляции, водоснабжения и канализации	1 раз в 6 месяцев и после проведения ремонтных работ	Руководитель административно-хозяйственной части
			Санитарно-техническое состояние холодильного и технологического оборудования, наличие его в достаточном количестве, правильность расстановки, исправность	Акт о техническом осмотре оборудования	1 раз в год	
			Лабораторный контроль воды из разводящей сети	Протокол испытания лаборатории Заключение о качестве воды	Один раз в 3 месяца	
6	Контроль за санитарным состоянием помещений и оборудования	1. Качество проведения санитарных обработок помещений, оборудования, инвентаря	1. Соблюдение частоты проведения генеральных уборок	График проведения генеральных уборок	1 раз в месяц	Заведующий производством
			2. Соблюдение частоты проведения уборки холодильного оборудования	График уборки холодильного оборудования	Постоянно	
			3. Маркировка уборочного инвентаря	Контроль за наличием маркировки на инвентаре	Постоянно	

			4.Обеспеченность уборочным инвентарем, моющими и дезинфицирующими средствами, условия их хранения, наличие запаса дезинфицирующих средств	Журнал учета дезинфицирующих средств	1 раз в месяц	
			5.Соблюдение санитарных требований на рабочем месте		Постоянно	
			6.Смывы с объектов производственного окружения, посуды, рук и спецодежды персонала	Протоколы лабораторных исследований по договору с ИМЦ	1 раз в 2 месяца	
			7.Своевременность сбора и удаление пищевых отходов	Наличие договора	Ежедневно	
			8.Вывоз ТБО, макулатуры	Наличие договора	По условиям договора	
			9.Контроль режима мытья внутрицеховой тары, инвентаря	Инструкция по мытью инвентаря ручным способом	Постоянно	
		2. Качество проведения работ по дезинсекции и дератизации	1.Проведение работ по дезинсекции и дератизации	Наличие договора на проведение работ по дезинсекции и дератизации	1 раз в год	
			2.Наличие отметки о проведении работ в санитарном паспорте	Санитарный паспорт	1 раз в год	
		7	Контроль состояния производственной и окружающей среды	1.Проведение инструментальных исследований и измерений вредных и опасных	1.Микроклимат: температура, влажность воздуха, скорость движения воздуха	
2.Освещенность, шум	Протоколы замеров				1 раз в год, а также после	
3.Эффективность работы	Акт ревизии					

		производственных факторов на рабочем месте	вентиляции, ее техническая исправность	системы вентиляции	реконструкции и модернизации	
			4.своевременная утилизация использованных люминесцентных ламп	Договор на утилизацию люминесцентных ламп		
		2.Территория объекта	1.Благоустройство, санитарное содержание территории		Постоянно	Руководитель административно-хозяйственной части
			2.Оборудование площадки мусоросборника			
			3.Дезинфекция контейнера			
8	Контроль личной гигиены и обучение персонала	Персонал организации	Наличие условий для соблюдения личной гигиены персонала; наличие у персонала личных медицинских книжек	Журнал здоровья Медицинские книжки сотрудников	Постоянно	Заведующий производством
			Своевременное прохождение предварительных, при поступлении на работу, и периодических медицинских обследований, а также своевременное гигиеническое обучение персонала	График прохождения медицинских осмотров Журнал результатов медицинских осмотров работников цеха	1 раз в месяц Постоянно	
			Наличие достаточного числа санитарной и специальной одежды	Договор на централизованную стирку санитарной одежды	1 раз в месяц	
			Наличие средства для мытья и дезинфекции рук		1 раз в месяц	
			Наличие аптечки первой		1 раз в месяц	

			помощи			
			Контроль соблюдения правил личной гигиены персонала		Постоянно	
			Санитарно-просветительская работа		1 раз в месяц	