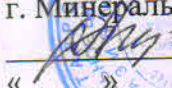


Утверждаю:
директор МБОУ гимназии № 103
г. Минеральные Воды

Р.Г. Агабекова
« » 2024 г.



ПРОГРАММА
производственного контроля за соблюдением санитарных правил
и выполнением санитарно-противоэпидемических мероприятий
МБОУ гимназии № 103 г. Минеральные Воды
на 2024 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:	357202 г. Минеральные Воды, ул. Ленина, 32		
Фактический адрес:	357202, г. Минеральные Воды, ул. Ленина, 32		
Количество работников:	75 человек		
Количество обучающихся:	964		
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. Мибнеральные 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"> 1. Обеспечение надлежащего состояния в соответствии с санитарными правилами (проведение санитарных дней 2 раза в месяц). 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. 3. Контроль состояния систем отопления, водоснабжения. 4. Контроль состояния вентиляции (очистка вентиляционных каналов 1 раз в год или при необходимости) 5. Визуальный контроль санитарного состояния помещений (ежедневно). 6. Проведение ремонта (текущего косметического – 1 раз в год, капитального – по мере необходимости) здания и помещений, установка сетчатых решеток на окнах, вентиляционных отверстиях. 7. Оснащение помещений огнетушителями, охранно-пожарной сигнализацией в соответствии с нормами и правилами противопожарной защиты. 	<p>Зам. директора по Цветюха Н.А.</p> <p>Зам. директора по АХЧ Цветюха Н.А.</p> <p>Зам. директора по АХЧ Цветюха Н.А.</p> <p>Зам. директора по АХЧ Цветюха Н.А.</p> <p>Директор Агабекова Р.Г., зам. директора по АХЧ Цветюха Н.А.</p> <p>Зам. директора по АХЧ Цветюха Н.А.</p> <p>Зам. директора по АХЧ Цветюха Н.А.</p>
2.	Система сбора, временного хранения и утилизации отходов.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Контроль за сбором, временным хранением, своевременным (1 раз в день) удалением отходов, своевременным вывозом мусора. 2. Заключение договора на вывоз твердых бытовых отходов. 	<p>Зам. директора по АХЧ Цветюха Н.А.</p> <p>Зам.директора по ФЭВ Дятлова Т.В.</p>
3.	Продукты питания о вода	<ol style="list-style-type: none"> 1. Проведение санитарно-гигиенических, санитарно-бактериологических 	Проверяющие организации

		<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 Цветюха Н.А.</p> <p>Зам. директора по АХЧ Цветюха Н.А.</p> <p>Шеф-повар Сюняева А.А. Зам. директора по АХЧ Цветюха Н.А.</p> <p>Зам. директора по АХЧ Цветюха Н.А.</p> <p>Директор Агабекова Р.Г. Медсестра Зам. директора по АХЧ Цветюха Н.А. 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:

ФИО предпринимателя или юр. лица	Юридический адрес	Фактический адрес	Вид, поставляемой продукции	№ контракта и дата заключения
ООО «ЮГОПТ»	Ростовская область, г. Ростов-на-Дону, ул. Республиканская, д.136 Литер Б, офис 16	Ставропольский край, г. Минеральные Воды, ул. Красная, д.47	Крахмал и макароны	2л/ш-2024-103 от 13.11.2023г.
ООО «ЮГОПТ»	Ростовская область, г. Ростов-на-Дону, ул. Республиканская, д.136 Литер Б, офис 16	Ставропольский край, г. Минеральные Воды, ул. Красная, д.47	бакалейные товары длительного хранения	3л/ш-2024-103 от 07.11.2023г.
ООО «ЮГОПТ»	Ростовская область, г. Ростов-на-Дону, ул. Республиканская, д.136 Литер Б, офис 16	Ставропольский край, г. Минеральные Воды, ул. Красная, д.47	смешанная группа продовольственных товаров	4л/ш-2024-103 от 15.12.2023г.
ООО «ЮГОПТ»	Ростовская область, г. Ростов-на-Дону, ул. Республиканская, д.136 Литер Б, офис 16	Ставропольский край, г. Минеральные Воды, ул. Красная, д.47	овощи	5л/ш-2024-103 от 20.11.2023г.
ООО «ЮГОПТ»	Ростовская область, г. Ростов-на-Дону, ул. Республиканская, д.136 Литер Б, офис 16	Ставропольский край, г. Минеральные Воды, ул. Красная, д.47	фрукты	6л/ш-2024-103 от 20.11.2023г.
ООО «ЮГОПТ»	Ростовская область, г. Ростов-на-Дону, ул. Республиканская, д.136 Литер Б, офис 16	Ставропольский край, г. Минеральные Воды, ул. Красная, д.47	огурцы и помидоры	7л/ш-2024-103 от 05.12.2023г.
ООО «ЮГОПТ»	Ростовская область, г. Ростов-на-Дону, ул. Республиканская, д.136 Литер Б, офис 16	Ставропольский край, г. Минеральные Воды, ул. Красная, д.47	рыба, говядина, птица	8л/ш-2024-103 от 20.11.2023г.

	офис 16			
ООО «ЮГОПТ»	Ростовская область, г. Ростов-на-Дону, ул. Республиканская, д.136 Литер Б, офис 16	Ставропольский край, г. Минеральные Воды, ул. Красная, д.47	сыр	9л/ш-2024-103 от 08.12.2023г.
ООО «ЮГОПТ»	Ростовская область, г. Ростов-на-Дону, ул. Республиканская, д.136 Литер Б, офис 16	Ставропольский край, г. Минеральные Воды, ул. Красная, д.47	яйца	10л/ш-2024-103 от 27.11.2023г.
ООО «ЮГОПТ»	Ростовская область, г. Ростов-на-Дону, ул. Республиканская, д.136 Литер Б, офис 16	Ставропольский край, г. Минеральные Воды, ул. Красная, д.47	молоко и молочные продукты	11л/ш-2024-103 от 10.11.2023г.
ООО «ЮГОПТ»	Ростовская область, г. Ростов-на-Дону, ул. Республиканская, д.136 Литер Б, офис 16	Ставропольский край, г. Минеральные Воды, ул. Красная, д.47	творог, молоко сгущенное и масло сливочное	12л/ш-2024-103 от 20.11.2023г.
ООО «ЮГОПТ»	Ростовская область, г. Ростов-на-Дону, ул. Республиканская, д.136 Литер Б, офис 16	Ставропольский край, г. Минеральные Воды, ул. Красная, д.47	соль и сахар	13л/ш-2024-103 от 07.11.2023г.
ООО «ЮГОПТ»	Ростовская область, г. Ростов-на-Дону, ул. Республиканская, д.136 Литер Б, офис 16	Ставропольский край, г. Минеральные Воды, ул. Красная, д.47	мука	14л/ш-2024-103 от 10.11.2023г.
ООО «ЮГОПТ»	Ростовская область, г. Ростов-на-Дону, ул. Республиканская, д.136 Литер Б, офис 16	Ставропольский край, г. Минеральные Воды, ул. Красная, д.47	бакалея	15л/ш-2024-103 от 27.11.2023г.
ООО «ЮГОПТ»	Ростовская область, г. Ростов-на-Дону,	Ставропольский край, г. Минеральные	томатная паста	16л/ш-2024-103 от 27.11.2023г.

	ул. Республиканская, д.136 Литер Б, офис 16	Воды, ул. Красная, д.47		
Производственный кооператив «Минераловодский хлебокомбинат»	Ставропольский край, г. Минеральные Воды, ул. Прикумская, 32Б	Ставропольский край, г. Минеральные Воды, ул. Прикумская, 32Б	хлеб	17л/ш-2024- 103 от 15.12.2023г.
ИП Авраменко Тамара Викторовна	Ставропольский край, г. Георгиевск, ул. Быкова, 14 кв. 39	Ставропольский край, г. Георгиевск, ул. Быкова, 14 кв. 39	Огурцы соленые, кофейный напиток, фасоль, кислота лимонная	2023.1609624 от 31.12.2024

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 откроет 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



Цветюха Н.А.
Михеева А.Н.
Рускина Е.Ю.