

УТВЕРЖДАЮ
директор МОБУ СОШ № 31
А.В. Чудный

« 01 » _____ 2021 г.



ПРОГРАММА
производственного контроля
за соблюдением санитарных правил и выполнением
санитарно-противоэпидемических
(профилактических) мероприятий
муниципального общеобразовательного бюджетного учреждения
средней общеобразовательной школы № 31

УТВЕРЖДАЮ
директор МОБУ СОШ № 31
_____ А.В. Чудный
« _____ » _____ 2021 г.

ПРОГРАММА
производственного контроля
за соблюдением санитарных правил и выполнением
санитарно-противоэпидемических
(профилактических) мероприятий
муниципального общеобразовательного бюджетного учреждения
средней общеобразовательной школы № 31

Пояснительная записка

Наименование образовательной организации	Муниципальное общеобразовательное бюджетное учреждение средняя общеобразовательная школа № 31 (МОБУ СОШ № 31)
Руководитель	Андрей Валерьевич Чудный
Адрес организации	347930, Ростовская область, г. Таганрог, Бабушкина, 43
Телефон, факс	Телефон: (8634) 642-620, факс: (8634) 642-620
Адрес электронной почты	sch31@tagobr.ru
Количество работников	53 человека
Количество обучающихся	745 человек
ОГРН	1026102585464
ИНН	6154076434
Лицензия на осуществление образовательной деятельности	Серия 61 № 000326, регистрационный № 1340, выдана Региональной службой по надзору и контролю в сфере образования Ростовской области 04 мая 2011 г., бессрочно
Свидетельство о государственной аккредитации	Серия 61А01 № 0000369, регистрационный № 2309, выдано министерством общего и профессионального образования Ростовской области 18 февраля 2014 г., сроком действия по 18 февраля 2026 года.

1. Настоящая Программа за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемических (профилактических) мероприятий муниципального общеобразовательного бюджетного учреждения средней общеобразовательной школы № 31 (далее – Программа, образовательное учреждение) разработана на основании требований ст. 32 Федерального закона от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» и постановлением главного государственного санитарного врача РФ от 13.07.2001 № 18 «О введении в действие Санитарных правил – СП 1.1.1058-01».

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

3. Виды деятельности, которые осуществляет образовательное учреждение:

- образовательная деятельность по реализации основных общеобразовательных программ начального общего образования;
- образовательная деятельность по реализации основных общеобразовательных программ основного общего образования;
- образовательная деятельность по реализации основных общеобразовательных программ среднего общего образования;
- образовательная деятельность по реализации адаптированных основных общеобразовательных программ начального общего, основного общего образования для лиц с ограниченными возможностями здоровья;
- образовательная деятельность по реализации дополнительных общеобразовательных программ.

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

- Федеральный закон от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- Федеральный закон от 2 января 2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
- ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» - статья 22. Требования к организации и проведению производственного контроля за качеством и безопасностью пищевых продуктов, материалов и изделий;
- ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» - статья 10. Обеспечение безопасности пищевой продукции в процессе ее производства (изготовления), хранения, перевозки (транспортирования), реализации;
- СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», п.2.1.;
- СанПиН 1.2.3685-21. Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания
- СП 1.1.1058-01. 1.1 Общие вопросы. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением Санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий. Санитарные правила;
- ГОСТ Р 56671-2015 «Рекомендации по разработке и внедрению процедур, основанных на принципах ХАССП»;
- ГОСТ Р ИСО 22000-2019. «Система менеджмента безопасности пищевой продукции. Требования к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции»;
- ГОСТ Р 56237-2014 (ИСО 5667-5:2006). Национальный стандарт Российской Федерации. Вода питьевая. Отбор проб на станциях водоподготовки и в трубопроводных распределительных системах;
- Р 2.2.2006-05. 2.2. Гигиена труда. Руководство по гигиенической оценке факторов рабочей среды и трудового процесса. Критерии и классификация условий труда;
- СанПиН 2.3.2.1324-03. 2.3.2. Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы;
- СП 60.13330.2016. Свод правил. Отопление, вентиляция и кондиционирование воздуха. Актуализированная редакция СНиП 41-01-2003;
- МУ № 4425-87 «Санитарно-гигиенический контроль систем вентиляции производственных помещений»;
- МУ 2.2.4.706-98/МУ ОТ РМ 01-98. 2.2.4. Физические факторы производственной среды. Оценка освещения рабочих мест. Методические указания;
- НРБ-99/2009. СанПиН 2.6.1.2523-09. Нормы радиационной безопасности. Санитарные правила и нормативы;
- МР 2.3.6.0233-21 «Методические рекомендации к организации общественного питания населения»;
- МР 2.4.0179-20 «Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций»;
- МР 2.4.0180-20 «Родительский контроль за организацией горячего питания в общеобразовательных организациях»;

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

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

№ п/п	Фамилия Имя Отчество	Занимаемая должность	Приказ о назначении
1	Чудный Андрей Валерьевич	Директор	
2	Красковская Ольга Георгиевна	Зам. директора по АХР	
3	Новикова Анна Александровна	Ответственный по питанию зам. директора по ВР	

Раздел 3. Перечень осуществляемых юридическим лицом работ и услуг, выпускаемой продукции, а также видов деятельности, представляющих потенциальную опасность для человека и подлежащих санитарно-эпидемиологической оценке, сертификации, лицензированию.

Перечень услуг при организации питания детей:

- организация горячего питания;
- питание детей с ограниченными возможностями здоровья

Среднесуточные наборы пищевой продукции для организации питания детей от 7 до 18 лет (в нетто г, мл, на 1 ребенка в сутки)

№	Наименование пищевой продукции или группы пищевой продукции	Итого за сутки	
		7-11 лет	12 лет и старше
1	Хлеб ржаной	80	120
2	Хлеб пшеничный	150	200
3	Мука пшеничная	15	20
4	Крупы, бобовые	45	50
5	Макаронные изделия	15	20
6	Картофель	187	187
7	Овощи (свежие, мороженые, консервированные), включая соленые и квашеные (не более 10% от общего количества овощей), в т.ч. томат-пюре, зелень, г	280	320
8	Фрукты свежие	185	185
9	Сухофрукты	15	20
10	Соки плодоовощные, напитки витаминизированные, в т.ч. инстантные	200	200
11	Мясо 1-й категории	70	78
12	Субпродукты (печень, язык, сердце)	30	40
13	Птица (цыплята-бройлеры потрошенные - 1 кат)	35	53
14	Рыба (филе), в т.ч. филе слабо или малосоленое	58	77
15	Молоко	300	350
16	Кисломолочная пищевая продукция	150	180
17	Творог (5% - 9% м.д.ж.)	50	60
18	Сыр	10	15
19	Сметана	10	10
20	Масло сливочное	30	35
21	Масло растительное	15	18

22	Яйцо, шт.	1	1
23	Сахар (в том числе для приготовления блюд и напитков, в случае использования пищевой продукции промышленного выпуска, содержащих сахар, выдача сахара должна быть уменьшена в зависимости от его содержания в используемом готовой пищевой продукции)	30	35
24	Кондитерские изделия	10	15
25	Чай	1	2
26	Какао-порошок	1	1,2
27	Кофейный напиток	2	2
28	Дрожжи хлебопекарные	0,2	0,3
29	Крахмал	3	4
30	Соль пищевая поваренная йодированная	3	5
31	Специи	2	2

Перечень пищевой продукции, которая не допускается при организации питания детей.

№п/п	Наименование пищевой продукции
1	Пищевая продукция без маркировки и (или) с истекшими сроками годности и (или) признаками недоброкачества.
2	Пищевая продукция, не соответствующая требованиям технических регламентов Таможенного союза.
3	Мясо сельскохозяйственных животных и птицы, рыба, не прошедшие ветеринарно-санитарную экспертизу.
4	Субпродукты, кроме говяжьих печени, языка, сердца.
5	Непотрошенная птица.
6	Мясо диких животных.
7	Яйца и мясо водоплавающих птиц.
8	Яйца с загрязненной и (или) поврежденной скорлупой, а также яйца из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам.
9	Консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные, "хлопуши", банки с ржавчиной, деформированные.
10	Крупа, мука, сухофрукты, загрязненные различными примесями или зараженные амбарными вредителями.
11	Пищевая продукция домашнего (не промышленного) изготовления.
12	Кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты).
13	Зельцы, изделия из мясной обрезки, диафрагмы; рулеты из мякоти голов, кровяные и ливерные колбасы, заливные блюда (мясные и рыбные), студни, фаршмак из сельди.
14	Макаронные изделия по-флотски (с фаршем), макаронные изделия с рубленным яйцом.
15	Творог из непастеризованного молока, фляжный творог, фляжную сметану без термической обработки.
16	Простокваша - "самоквас".
17	Грибы и продукты (кулинарные изделия), из них приготовленные.
18	Квас.
19	Соки концентрированные диффузионные.
20	Молоко и молочная продукция из хозяйств, неблагополучных по заболеваемости продуктивных сельскохозяйственных животных, а также не прошедшая первичную обработку и пастеризацию.
21	Сырокопченые мясные гастрономические изделия и колбасы.
22	Блюда, изготовленные из мяса, птицы, рыбы (кроме соленой), не прошедших тепловую обработку.
23	Масло растительное пальмовое, рапсовое, кокосовое, хлопковое.
24	Жареные во фритюре пищевая продукция и продукция общественного питания.
25	Уксус, горчица, хрен, перец острый (красный, черный).
26	Острые соусы, кетчупы, майонез.
27	Овощи и фрукты консервированные, содержащие уксус.
28	Кофе натуральный; тонизирующие напитки (в том числе энергетические).

29	Кулинарные, гидрогенизированные масла и жиры, маргарин (кроме выпечки).
30	Ядро абрикосовой косточки, арахис.
31	Газированные напитки; газированная вода питьевая.
32	Молочная продукция и мороженое на основе растительных жиров.
33	Жевательная резинка.
34	Кумыс, кисломолочная продукция с содержанием этанола (более 0,5%).
35	Карамель, в том числе леденцовая.
36	Холодные напитки и морсы (без термической обработки) из плодово-ягодного сырья.
37	Окрошки и холодные супы.
38	Яичница-глазунья.
39	Паштеты, блинчики с мясом и с творогом.
40	Блюда из (или на основе) сухих пищевых концентратов, в том числе быстрого приготовления.
41	Картофельные и кукурузные чипсы, снеки.
42	Изделия из рубленого мяса и рыбы, салаты, блины и оладьи, приготовленные в условиях палаточного лагеря.
43	Сырки творожные; изделия творожные более 9% жирности.
44	Молоко и молочные напитки стерилизованные менее 2,5% и более 3,5% жирности; кисломолочные напитки менее 2,5% и более 3,5% жирности.
45	Готовые кулинарные блюда, не входящие в меню текущего дня, реализуемые через буфеты.

Раздел 4. Мероприятие, предусматривающие обоснование безопасности для человека и окружающей среды продукции и технологии ее производства, критериев ее 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 выполнения работ, оказания услуг.

Контроль качества и безопасности готовой продукции.

Виды контроля	Реализация	Периодичность контроля	Лица, проводящие контроль	Формы учета (регистрации) результатов контроля
Контроль органолептической показателей при каждой приемке продукции, не требующей кулинарной обработки	Соблюдение инструкции по органической оценке пищевых продуктов, не требующей кулинарной обработки	Каждая партия	Буфетчица, медицинский работник	Журнал

Контроль за санитарно-техническим состоянием помещений и оборудования.

Виды контроля	Реализация	Периодичность контроля	Лица, проводящие контроль	Формы учета (регистрации) результатов контроля
Санитарно-техническое состояние помещений и оборудования	Контроль и приведение в соответствие требованиям нормативных правовых актов	еженедельно но 2 раза в год	Зам. директора по АХР Красковская О.Г.	Визуальный контроль, Журнал учета проведения генеральной уборки

Наличие санитарно-технического оборудования в достаточном количестве	Контроль и приведение в соответствие требованиям нормативных документов	1 раз в год	Зам. директора по АХР Красковская О.Г.	Журнал Акт готовности школы к началу уч.года
Контроль санитарно-технического состояния систем водоснабжения и канализации.	В зоне ответственности образовательной организации.	В соответствии с правилами эксплуатации	Зам. директора по АХР Красковская О.Г.	Журнал Акт готовности школы к началу уч.года
Микроклимат	Температура воздуха, частота проветривания помещений	Ежедневно	Зам. директора по АХР Красковская О.Г.	График проветриваний
Санитарно-противоэпидемический режим	Дезинсекция Дератизация	Обследование – 2 раз в месяц, Уничтожение – по необходимости	Зам. директора по АХР Красковская О.Г.	Договор с организациями, акты выполненных работ
Наличие дезинфицирующих и моющих средств	Количество средств	Ежедневно	Зам. директора по АХР Красковская О.Г.	Журнал учета расходования дезсредств
Санитарное состояние помещений и оборудования	Кратность и качество текущей уборки, генеральной уборки	Ежедневно, Ежемесячно	Зам. директора по АХР Красковская О.Г.	График текущей уборки и дезинфекции помещений

Меню разрабатывается и утверждается организатором питания ИП Амелина, согласовывается с директором МОБУ СОШ № 31 Чудным А.В.
Меню разрабатывается на период не менее двух недель (с учетом режима организации) для каждой возрастной группы детей.

Примерное двухнедельное меню													
№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции гр.	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (г)			Минеральные вещества			
			Б	Ж	У		В1	С	А	Са	Р	Mg	Fe
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
1 неделя	1 день												
15м	Сыр	20	4,0	4,6	0,4	60,00	0,	0,1	46,0	200,	128,	9,00	0,2

	твердый порционн ый		9	0	9		01	6	0	00	00		0
14м	Масло сливочно е порциями	10	0,08	7,25	0,13	66,09	0,00		40,00	2,40	3,00		0,02
120м	Каша манная с мол/яблоками	200	5,73	4,74	20,93	150,15	0,06	0,73	20,10	149,48	126,90	20,14	0,45
376м	Чай с сахаром	200			11,98	47,89	0,00	0,10		4,95	8,24	4,40	0,86
	Хлеб йодированный	30	0,32	29,00	0,52	264,36	0,00	0,00	160,00	9,60	12,00		0,08
	Фрукты свежие(яблоки)	150	0,60	0,60	14,70	70,50	0,05	15,00		24,00	16,50	13,50	3,30
	Итого:		10,82	46,19	48,75	658,99	0,12	15,99	266,10	390,43	294,64	47,04	4,91
2 день													
210м	Омлет натуральный	110	10,78	19,20	2,04	224,00	0,08	0,20	251,00	79,72	174,60	12,48	2,04
	Икра кабачкова я	30	0,60	2,70	2,58	36,60	0,05	2,10		22,30	20,10	10,50	2,10
382м	Какао с молоком	180	5,71	4,80	20,82	150,86	0,04	1,08	18,06	218,56	175,10	33,70	39,66
424м	Булочка "Домашняя"	40	2,91	5,00	17,60	127,20	0,05		1,60	7,92	28,00	10,96	0,52
	Хлеб йодированный	20	1,58	0,20	9,66	47,00	0,03			4,60	17,40	6,60	0,40
	Итого:		21,58	31,90	52,70	585,66	0,25	3,38	270,66	333,10	415,20	74,24	44,72
3 день													
71м	Капуста квашеная	30	0,10	0,03	1,10	7,00	0,01	2,10		5,10	9,00	4,20	0,15
268м	Шницель мясной	65/10	12,98	12,69	12,16	214,89	0,08			18,37	134,58	21,80	2,20
312м	Картофельное пюре	150	3,33	3,28	22,66	133,89	0,16	26,54	14,30	45,20	98,91	33,80	1,25
377м	Чай с лимоном	207	0,06	0,01	12,19	50,27		2,90		7,75	9,78	5,24	0,90
	Хлеб йодированный	30	2,28	0,27	13,86	66,30	0,05			6,90	26,10	9,90	0,60
	Итого:		18,75	16,28	61,97	472,35	0,30	31,54	14,30	83,32	278,37	74,94	5,10

	4 день												
224м	Запеканка с творожной морковью с молоком сгущенным	100/20	19,33	11,03	25,26	281,81	0,09	2,07	66,15	195,93	262,40	40,70	1,08
14м	Сыр твердый порционный	10	2,45	2,30	0,25	30,00	0,01	0,08	23,00	100,00	64,00	4,50	0,10
378м	Чай с молоком	200	1,52	1,35	15,90	81,00	0,04	1,33	10,00	126,60	92,80	15,40	0,41
	Хлеб йодированный	20	1,58	0,20	9,66	47,00	0,03			4,60	17,40	6,60	0,40
	Итого:		24,88	14,88	51,07	439,81	0,17	3,48	99,15	427,13	436,60	67,20	1,99
	5 день												
260м	Гуляш мясной	80	22,24	10,40	6,40	211,20	0,06	1,44	0,05	38,40	224,00	20,80	1,44
302м	Каша гречневая рассыпчатая	150	8,69	2,28	39,40	212,52	0,30			15,07	205,88	138,08	4,63
	Свекла отварная	30	0,66		4,14	18,36	0,01	3,82		12,66	16,40	16,40	0,53
376м	Чай с сахаром	200			11,98	47,89	0,00	0,10		4,95	8,24	4,40	0,86
	Хлеб йодированный	30	2,28	0,27	13,86	66,30	0,05			6,90	26,10	9,90	0,60
	Итого:		33,87	12,95	75,78	556,27	0,42	5,36	0,05	77,98	480,62	189,58	8,06
	6 день												
71м	Огурцы соленые	30	0,10	0,03	1,10	7,00	0,01	2,10		5,10	9,00	4,20	0,15
243м	Сосиски отварные	80	8,88	22,62	0,36	238,55	0,13		29,10	26,91	117,82	14,55	1,31
309м	Макаронные изделия отварные	150	5,63	2,84	35,99	192,11	0,09		12,00	11,51	45,50	8,23	0,83
382м	Какао с молоком	200	5,71	4,80	20,82	150,86	0,04	1,08	18,06	218,56	175,10	33,70	39,66
	Хлеб йодированный	30	2,28	0,27	13,86	66,30	0,05			6,90	26,10	9,90	0,60
	Итого:		22,60	30,56	72,13	654,82	0,32	3,18	59,16	268,98	373,52	70,58	42,55

174м	Каша рисовая молочная с сахаром	210	5,92	3,60	52,80	268,00	0,06	0,96	14,80	128,57	154,44	36,46	0,61
15м	Сыр твердый порционный	20	4,09	4,60	0,49	60,00	0,01	0,16	46,00	200,00	128,00	9,00	0,20
14м	Масло сливочное порциями	10	0,08	7,25	0,13	66,09	0,00		40,00	2,40	3,00		0,02
377м	Чай с лимоном	207	0,06	0,01	12,19	50,27		2,90		7,75	9,78	5,24	0,90
	Фрукты свежие (яблоки)	100	0,40	0,40	9,80	32,00	0,03	10,00		16,00	11,00	9,00	2,20
	Итого:		10,55	15,86	75,41	476,36	0,10	14,02	100,80	354,72	306,22	59,70	3,93

Раздел 5. Перечень форм учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля.

Наименование форм учета и отчетности	Периодичность заполнения	Ответственное лицо
Журнал бракеража готовой пищевой продукции	Ежедневно	Буфетчица, мед.работник, ответственный по питанию зам. по ВР Новикова А.А.
Гигиенический журнал (сотрудники)	Ежедневно перед началом рабочей смены работников	Медработник Артеменко Т.А.
Ведомость контроля за рационом питания	Ежедневно	Медработник Артеменко Т.А.
Журнал регистрации результатов производственного контроля	По факту	Директор А.В. Чудный
Журнал аварийных ситуаций	По факту	Зам. директора по АХР Красковская О.Г.
Журнал учета расходования дезсредств	Ежедневно	Зам. директора по АХР Красковская О.Г.
Ведомость контроля за рационом питания	Ежедневно	Медработник Артеменко Т.А.
Журнал учета проведения генеральной уборки	Ежемесячно	Зам. директора по АХР Красковская О.Г.
Классный журнал	1 раз в неделю (выборочно)	Зам. директора по УВР Смагина О.П.

Раздел 6. 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

Перечень возможных аварийных ситуаций	Первоочередные мероприятия, направленные на ликвидацию	Ответственное должностное лицо
Сообщение о кишечном инфекционном заболевании, пищевом отравлении, связанном с употреблением изготовленных блюд (пищи)	Сообщить в соответствующую организацию	Медицинский работник
Пожар	Сообщить в пожарную службу, вывести людей в безопасное место, использовать огнетушители	Первый обнаруживший
Перебои в подаче электроэнергии в работе систем водоснабжения, канализации, отопления, печи	Сообщить в соответствующую службу	Зам. директора по АХР Красковская О.Г.
Нарушение изоляции, обрыв электропроводов	Сообщить в соответствующую службу, заменить электропроводку	Зам. директора по АХР Красковская О.Г.
Другие аварийные ситуации	Сообщить в соответствующую службу	Зам. директора по АХР Красковская О.Г.
		Директор Чудный А.В.

Программу разработали:

Заместитель директора по АХР

Красковская О.Г.

Ответственный по питанию
зам. директора по ВР

Новикова А.А.