

П Р И К А З

«1» сентября 2025 г.

№ 215/11

г. Кореновск

**Об утверждении программы производственного контроля,
основанного на принципах ХАССП, за соблюдением санитарно-
эпидемиологических требований и проведением санитарно-
противоэпидемических (профилактических) мероприятий при оказании
услуг при организации питания детей в организациях, осуществляющих
образовательную деятельность
в 2025 -2026 учебном году**

В соответствии с требованиями Федерального закона от 30.03.1999 г. № 52 «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий», СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», ГОСТ Р 51705.1-2001 «Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП»
п р и к а з ы в а ю:

1. Утвердить программу производственного контроля, основанного на принципах ХАССП, за соблюдением санитарно-эпидемиологических требований и проведением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий при оказании услуг при организации питания детей в организациях, осуществляющих образовательную деятельность (прилагается).
2. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

ДИРЕКТОР ШКОЛЫ



Л.А.АНТОНЕНКО

**МАОУ СОШ №20 имени Е.А. Красильникова
МО Кореновский район**

**ТИПОВАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОГО
КОНТРОЛЯ,
основанного на принципах ХАССП, за соблюдением
санитарно-эпидемиологических требований и
проведением санитарно-противоэпидемических
(профилактических) мероприятий при оказании услуг
при организации питания детей в организациях,
осуществляющих образовательную деятельность**

Наименование юридического лица:	Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение средняя общеобразовательная школа № 20 имени Ефима Акимовича Красильникова (МАОУ СОШ №20)
Ф. И. О. руководителя:	Антоненко Людмила Александровна
Юридический адрес:	353187 Краснодарский край, Кореновский район, город Кореновск, улица Запорожская, 2а_
Фактический адрес:	353187 Краснодарский край, Кореновский район, город Кореновск, улица Запорожская, 2а_
Количество работников:	52 человека
Количество обучающихся:	710 человек
Свидетельство о государственной аккредитации	Серия 23А01от 27.05.2014 №0000802
ИНН:	2335010420
КПП:	233501001
ОГРН	102 2304013984

Настоящая программа разработана в соответствии с требованиями Федерального закона от 30.03.1999 г. № 52 «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий», СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», ГОСТ Р 51705.1-2001 «Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП».

Программа устанавливает основные требования к системе управления качеством и безопасностью пищевых продуктов на основе принципов ХАССП, организацию и осуществление производственного контроля за соблюдением санитарно-эпидемиологических требований и проведением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий в процессе приема, хранения, фасовки, упаковки, транспортировки, изготовления, реализации и утилизации пищевой продукции, отвечающих требованиям Технических регламентов Таможенного союза, а также определяет объем, сроки, методы, схемы, кратность, точки отбора, основные факторы риска, систему учета данных лабораторных исследований.

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

- Федеральный закон от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» - статья 32. Производственный контроль;

- Федеральный закон от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» - статья 22. Требования к организации и проведению производственного контроля за качеством и безопасностью пищевых продуктов, материалов и изделий;

- ТР ТС 021/2011. Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» - статья 10. Обеспечение безопасности пищевой продукции в процессе ее производства (изготовления), хранения, перевозки (транспортирования), реализации;

- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» – пункт 2.1.;

- СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»

- 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. «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением Санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»;

- ГОСТ Р 56671-2015 «Рекомендации по разработке и внедрению процедур, основанных на принципах ХАССП»;

- ГОСТ Р ИСО 22000-2019. «Системы менеджмента безопасности пищевой продукции. Требования к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции»;

- ГОСТ Р 51705.1-2001 «Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП».

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

№ п/п	Фамилия, имя, отчество	Занимаемая должность
1.	Антоненко Людмила Александровна	Директор
2.	Подземельных Марина Владимировна	Зам. директора по АХР
3.	Томашпольская Татьяна Викторовна	Зам. директора по УВР
4.	Ячкула Ирина Владимировна	Ответственный по питанию
5.	Литовченко Оксана Петровна	Учитель начальных классов

2. Программа производственного контроля МАОУ СОШ №20.

Вид исследований	Объект исследования (обследования)	Количество, не менее	Кратность, не реже
<u>Обязательные мероприятия</u>			
Выход блюд и соответствие массе.	Суточный рацион питания	1	1 раз в год
Контроль проводимой витаминизации блюд	Третьи блюда	1 блюдо	2 раза в год
Контроль уровня искусственной освещенности в производственных помещениях	Рабочее место	2	1 раз в год в темное время суток
<u>Контроль показателей готовых блюд</u>			
Определение массы порции готового блюда	Готовая пища	Каждый вид блюд	Каждый прием пищи
Определение температуры готовых блюд	Готовая пища	Каждый вид блюд	Каждый прием пищи
<u>Контроль показателей санитарного состояния пищевого объекта</u>			
Качество мытья столовой посуды, приборов	Столовая посуда, приборы	1 проба	Каждый прием пищи
Определение температуры воды в моечных ваннах	Вода в моечных ваннах	1 проба	Каждый прием пищи
Контроль за санитарным содержанием пищеблока: производственных, складских и подсобных помещений, оборудования, инвентаря	Пищеблок	1 проба	Каждый прием пищи
<u>Контроль качества и безопасности поступающих пищевых продуктов</u>			
Контроль наличия и правильности оформления товаросопроводительной документации (декларации о соответствии, товарно-транспортные накладные;	Проверка подлинности и действительности через внешние реестры – декларации о соответствии	-	2 раза в год

Вид исследований	Объект исследования (обследования)	Количество, не менее	Кратность, не реже
ветеринарные сопроводительные документы).			
Контроль соответствия видов и наименований поступившей продукции (товара) маркировке на упаковке и товаросопроводительной документации.	Сравнение маркировки и данных из товаросопроводительной документации и требованиями контракта.	-	2 раза в год
Визуальный контроль за отсутствием явных признаков недоброкачества продукции.	Инструкция по органолептической оценке доброкачественности поступающих пищевых продуктов.	-	2 раза в год
Контроль органолептических показателей при каждой приемке продукции, не требующей кулинарной обработки	Инструкция по органолептической оценке пищевых продуктов, не требующих кулинарной обработки – бракераж готовой пищевой продукции с отметкой в бракеражном журнале.	-	2 раза в год
<u>Контроль личной гигиены и обучения персонала</u>			
Контроль за наличием у персонала личных медицинских книжек	Санитарные книжки	-	2 раза в год
Контроль за наличием достаточного количества чистой санитарной и (или) специальной одежды, средств для мытья и дезинфекции рук, аптечки первой помощи;	Средства для мытья и дезинфекции рук.	-	2 раза в год

3. Перечень услуг осуществляемых юридическим лицом, 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;

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

*В данном разделе реализуются **принципы:***

*обеспечение документирования информации о контролируемых этапах технологических операций и результатов контроля пищевой продукции;
ведение и хранение документации на бумажных и (или) электронных носителях, подтверждающей соответствие произведенной пищевой продукции требованиям, установленным техническим регламентом и (или) техническими регламентами Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции.*

Перечень обязательных журналов для учета мероприятий производственного контроля:

1. Гигиенический журнал – п. 2.22. СанПиН 2.3/2.4.3590-20
2. Журнал учета температурного режима холодильного оборудования – п. 8.6.4. СанПиН 2.3/2.4.3590-20
3. Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях – Прил. №3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20
4. Журнал бракеража готовой пищевой продукции – п. 7.1.3. СанПиН 2.3/2.4.3590-20
5. Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции – Прил. №5 СанПиН 2.3/2.4.3590-20

Журналы производственного контроля дополнительные, в целях реализации принципов ХАССП (статья 10 ТР ТС 021/2011):

1. Журнал контроля температуры в кузове транспортного средства при приеме пищевой продукции на пищеблок.
3. Журнал учета проведения генеральных уборок.
4. Журнал контроля санитарного состояния помещений.
5. Журнал учета времени работы бактерицидных ламп.
6. Журнал учета отбора суточных проб.

5. 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.

1. Неудовлетворительные результаты лабораторного контроля пищевой продукции;
2. Получение сообщений об подозрении на массовое инфекционное, паразитарное заболевание, пищевое отравление, связанное с изготовлением блюд;
3. Отключение электроэнергии на срок более 4 часов с выходом из строя технологического и холодильного оборудования;
4. Отсутствие водоснабжения на пищеблоке;
5. Неисправность холодильного оборудования;
6. Выход из строя холодильного оборудования;
7. Авария канализационной системы с изливом сточных вод в складские, производственные помещения.