

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
Влазовичская средняя общеобразовательная школа



Программа
организации производственного контроля за безопасностью
пищевой продукции в МБОУ Влазовичская СОШ

2024-2025 год

Наименование юридического лица:	<i>Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение Влазовичская средняя общеобразовательная школа</i>
Ф.И.О. руководителя	<i>Шлапа Надежда Григорьевна</i>
Юридический адрес:	<i>243505, Брянская область Суражский район с. Влазовичи, ул. Садовая, д.10</i>
Фактический адрес:	<i>243505, Брянская область Суражский район с. Влазовичи, ул. Садовая, д.10</i>
Количество работников:	<i>33 человека</i>
Количество обучающихся:	<i>92 человека</i>
ОГРН	<i>1023201328721</i>
ИНН	<i>3229002532</i>
Контакты	Тел. (48-330) 9-41-20, VLZKLV@yandex.ru

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»;
- Федеральный закон от 17.09.1998 № 157-ФЗ «Об иммунопрофилактике инфекционных болезней»;
- Федеральный закон от 21.11.2011 № 323-ФЗ «Об основах охраны здоровья граждан в Российской Федерации»;
- Федеральный закон от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
- СП 2.2.3670-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям труда»;
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
- СанПиН 2.1.3684-21 «Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию территорий городских и сельских поселений, к водным объектам, питьевой воде и питьевому водоснабжению, атмосферному воздуху, почвам, жилым помещениям, эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»;
- СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»;
- СанПиН 3.3686-21 «Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней»;
- ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки»;
- ТР ТС 007/2011 «О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков»;
- ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»;
- ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»;
- ТР ТС 023/2011 «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей»;
- ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию»;
- ТР ТС 025/2012 «О безопасности мебельной продукции»;

- ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»;

Перечень работников, на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля:

1. Директор школы- Шлапа Н.Г.
2. Ответственная за организацию горячего питания- Мельникова И.А.
3. Повар- Шмендель Т.И.
4. Соцпедагог- Кобызь Н.П.

N п/п	Объекта контроля/этап контроля	Контролируемый фактор	Определяемые показатели, параметры контроля	Периодичность производственного контроля	Сведения об ответственном лице организации, и/или о привлекаемой сторонней организации	Нормативная, нормативно- техническая и методическая документация, регламентирующая проведение контроля
1)	Сырье, продукция, упаковка, материалы:					
1a	Контроль на этапе приема продовольственного сырья, пищевой продукции, упаковочных и вспомогательных материалов	Продовольственное сырье, пищевая продукция, упаковочные и вспомогательные материалы	<ul style="list-style-type: none"> - оценка условий транспортирования и сроков годности - наличие товаросопроводительной документации по всем наименованиям, обеспечивающей прослеживаемость пищевой продукции, наличие информации о декларации/сертификате соответствия/свидетельстве о государственной регистрации - наличие маркировки (транспортной, потребительской, маркировка безопасности упаковки) - оценка состояния упаковки (целостность) - транспортной, потребительской - оценка качества и безопасности (по протоколам лабораторных исследований, предоставляемых поставщиком) 	<ul style="list-style-type: none"> - каждая партия - каждая партия - каждая партия - каждая партия - при наличии (в соответствии с договором поставки) - при наличии сомнений в доброкачественности и безопасности 	<p>Ответственная за организацию питания – Мельникова И.А.</p> <p>Повар – Шмендель Т.И.</p> <p>Ответственная за организацию питания – Мельникова И.А.</p> <p>Повар – Шмендель Т.И.</p> <p>Аккредитованная лаборатория ИЛЦ по договору ФФБУЗ и ЦГиЭ в Унечском р-не Брянской обл.</p>	<p>ТР ТС 005/2011; ТР ТС 021/2011; ТР ТС 022/2011 и технические регламенты на отдельные виды пищевой продукции; СанПиН 2.3/2.4.3590-20; программа обязательных предварительных мероприятий;</p> <p>план ХАССП предприятия</p>

			- оценка качества и безопасности путем проведения собственных лабораторных исследований			
1б	Контроль на этапе хранения продукции	Сырье и пищевая продукция, упаковочные и вспомогательные материалы	<ul style="list-style-type: none"> - условия хранения пищевой продукции - оценка маркировки, сроков годности - оценка состояния упаковки - оценка соответствия продукции по органолептическим параметрам (внешний вид, запах и т.д.) - оценка качества и безопасности по лабораторным исследованиям на соответствие требованиям по санитарно-химическим, физико-химическим и микробиологическим показателям 	<ul style="list-style-type: none"> - ежедневно с регистрацией в журнале - ежедневно - ежедневно - ежедневно - при возникновении сомнений в доброкачественности и безопасности продукции 	<p>Ответственная за организацию питания – Мельникова И.А. Повар – Шмендель Т.И.</p> <p>Аккредитованная лаборатория ИЛЦ по договору ФФБУЗ и ЦГиЭ в Унечском р-не Брянской обл.</p>	<p>ТР ТС 005/2011; ТР ТС 021/2011; ТР ТС 022/2011 и технические регламенты на отдельные виды пищевой продукции; СанПиН 2.3/2.4.3590-20; программа обязательных предварительных мероприятий; план ХАССП предприятия</p>
1в	Контроль на этапе подготовки сырья и пищевой продукции к процессам производства (растаривание и иные операции)	Сырье и пищевая продукция, упаковочные и вспомогательные материалы	<ul style="list-style-type: none"> - оценка соблюдения сроков годности и условий хранения - оценка состояния упаковки - оценка соответствия продукции по органолептическим параметрам (внешний вид, запах и т.д.) - оценка качества и безопасности по лабораторным исследованиям на соответствие НД по 	<ul style="list-style-type: none"> - каждая партия - ежедневно - ежедневно - при возникновении сомнений в доброкачественности и безопасности продукции - каждая партия 	<p>Ответственная за организацию питания – Мельникова И.А. Повар – Шмендель Т.И.</p> <p>Аккредитованная лаборатория ИЛЦ по договору ФФБУЗ и ЦГиЭ в Унечском р-не</p>	<p>ТР ТС 005/2011; ТР ТС 021/2011; ТР ТС 022/2011 и технические регламенты на отдельные виды пищевой продукции; СанПиН 2.3/2.4.3590-20; технические условия и технологические инструкции на продукцию; программа</p>

			санитарно-химическим, физико-химическим и микробиологическим показателям		Брянской обл.	обязательных предварительных мероприятий; план ХАССП предприятия
1г	Контроль на этапе технологических процессов производства и изготовления пищевой продукции	Объект контроля - продовольственное сырье и пищевая продукция на определенном этапе технологического процесса в зависимости от вида производимой продукции и технологии производства	- параметры контроля (температура, влажность, физико-химические показатели и иные) в зависимости от вида производимой продукции и технологии производства	- периодичность контроля в зависимости от вида производимой продукции и технологии производства	Ответственная за организацию питания – Мельникова И.А. Повар- Шмендель Т.И. Аккредитованная лаборатория ИЛЦ по договору ФФБУЗ и ЦГиЭ в Унечском р-не Брянской обл.	ТР ТС 021/2011; ТР ТС 022/2011 и технические регламенты на отдельные виды пищевой продукции; СанПиН 2.3/2.4.3590-20; технические условия и технологические инструкции на выпускаемую продукцию; программа обязательных предварительных мероприятий; план ХАССП предприятия
1д	Контроль качества и безопасности готовой пищевой продукции	Готовая продукция	- проведение лабораторных исследований готовой продукции по показателям: 1) органолептическим 2) физико-химическим, включая показатели, характеризующие фальсификацию 3) микробиологическим 4) санитарно-химическим 5) паразитологическим	1) каждая партия с регистрацией в журнале 2 - 4) в зависимости от вида выпускаемой продукции, категории риска продукции и/или объемов выпускаемой продукции	Ответственная за организацию питания – Мельникова И.А. Повар- Шмендель Т.И. Аккредитованная лаборатория ИЛЦ по договору ФФБУЗ и ЦГиЭ в Унечском р-не Брянской обл.	ТР ТС 021/2011; ТР ТС 022/2011 и технические регламенты на отдельные виды пищевой продукции; ГОСТ, СТО, технические условия на выпускаемую продукцию; программа обязательных предварительных мероприятий;

			б) радиологическим			план ХАССП предприятия
1е	Контроль на этапе хранения готовой пищевой продукции	Готовая продукция	<ul style="list-style-type: none"> - оценка условий хранения (температура, влажность, световой режим) - оценка сроков годности готовой продукции - оценка состояния упаковки готовой продукции 	- ежедневно каждая партия с регистрацией в журнале	Ответственная за организацию питания – Мельникова И.А. Повар- Шмендель Т.И.	ТР ТС 005/2011 ; ТР ТС 021/2011 ; ТР ТС 022/2011 и технические регламенты на отдельные виды пищевой продукции; СанПиН 2.3/2.4.3590-20 ; программа обязательных предварительных мероприятий; план ХАССП предприятия
2)	Производственное оборудование, инвентарь					
2а	Контроль за состоянием производственного оборудования и инвентаря	Производственное оборудование и инвентарь	<ul style="list-style-type: none"> - визуальная оценка исправности работы производственного оборудования, средств автоматического контроля - визуальная оценка состояния производственного инвентаря - оценка исправности и пригодности производственного оборудования, поверка средств автоматического контроля 	<ul style="list-style-type: none"> - перед началом работы - перед началом работы - согласно графику планово-предупредительных осмотров и ремонтов в соответствии с инструкциями по эксплуатации оборудования, графиками контроля исправности технологического оборудования 	Ответственная за организацию питания – Мельникова И.А. Повар- Шмендель Т.И. Специализированная организация	ТР ТС 021/2011 ; технические регламенты на отдельные виды пищевой продукции; СанПиН 2.3/2.4.3590-20 ; программа обязательных предварительных мероприятий; план ХАССП предприятия
3)	Санитарно-техническое состояние производственных помещений:					

3а	Контроль за функционированием инженерных систем	<ul style="list-style-type: none"> - вентиляция и кондиционирование - водоснабжение - водоотведение - освещение 	<ul style="list-style-type: none"> - визуальная оценка исправности инженерных систем - оценка эффективности работы инженерных систем и их обслуживание 	<ul style="list-style-type: none"> - ежедневно перед началом работы - согласно графику планово-предупредительных ремонтов, обслуживания и осмотров 	Директор- Шлапа Н.Г. Ответственная за организацию питания – Мельникова И.А. Специализированная организация по договору	<p>ТР ТС 021/2011; технические регламенты на отдельные виды пищевой продукции;</p> <p>СанПиН 2.3/2.4.3590-20;</p> <p>программа обязательных предварительных мероприятий;</p> <p>план ХАССП предприятия</p>
3б	Контроль за состоянием внутренней отделки помещений	Состояние поверхностей пола, стен и потолка производственных помещений	визуальная оценка состояния поверхностей пола, стен и потолка	- ежедневно перед началом работы	Директор- Шлапа Н.Г. Ответственная за организацию питания – Мельникова И.А.	<p>ТР ТС 021/2011; и др. технические регламенты на отдельные виды пищевой продукции;</p> <p>СанПиН 2.3/2.4.3590-20;</p> <p>программа обязательных предварительных мероприятий;</p> <p>план ХАССП предприятия</p>
4)	Санитарно-эпидемиологический режим					
4а	Качество используемой воды	Вода питьевая	<p>Лабораторные исследования воды при использовании централизованного источника водоснабжения на показатели:</p> <ul style="list-style-type: none"> - микробиологические - санитарно-химические - органолептические - радиологические 	<ul style="list-style-type: none"> - не реже 1 раза в месяц - не реже 1 раза в год - не реже 1 раза в квартал - не реже 1 раза в год 	Аккредитованная лаборатория ИЛЦ по договору ФФБУЗ и ЦГиЭ в Унечском р-не Брянской обл.	<p>ТР ТС 021/2011;</p> <p>СанПиН 2.3/2.4.3590-20;</p> <p>СанПиН 1.2.3685-21;</p> <p>СанПиН 2.1.3684-21</p>

			- обобщенные	- не реже 1 раза в год		
4б	Качество моющих и дезинфицирующих средств	Моющие и дезинфицирующие средства	<p>- визуальная оценка применяемых моющих и дезинфицирующих средств, разрешенных для применения в предприятиях общественного питания и пищевой промышленности</p> <p>- визуальная оценка соответствия применяемых моющих и дезинфицирующих средств обрабатываемым поверхностям</p> <p>- лабораторный контроль качества дезинфицирующего средства (массовая доля действующего вещества) при наличии индикаторов контроля</p>	<p>- перед использованием</p> <p>- перед использованием</p> <p>- 2 раза в год</p>	<p>Повар- Шмендель Т.И.</p> <p>Ответственная за организацию питания – Мельникова И.А.</p> <p>Аккредитованная лаборатория ИЛЦ по договору ФФБУЗ и ЦГиЭ в Унечском р-не Брянской обл.</p>	<p>ТР ТС 021/2011; СанПиН 2.3/2.4.3590-20; программа обязательных предварительных мероприятий; план ХАССП предприятия; инструкции на моющие и дезинфицирующие средства, паспорта и СГР на дезинфицирующие средства</p>
4в	Качество проводимой мойки и дезинфекции	Оборудование и инвентарь, производственные помещения, персонал	<p>- лабораторный контроль смывов (БГКП, сальмонеллы, листерии, стафилококк, иерсинии, яйца гельминтов и цисты патогенных простейших) с используемого оборудования и инвентаря, производственных помещений и персонала</p>	<p>- ежемесячно не менее 10 смывов на БГКП и 5 смывов на яйца гельминтов и цисты патогенных простейших;</p> <p>- ежемесячно не менее 5 смывов с учетом технологического процесса производства (изготовления) пищевой продукции: обработка и переработка мяса - сальмонеллы</p>	<p>Аккредитованная лаборатория ИЛЦ по договору ФФБУЗ и ЦГиЭ в Унечском р-не Брянской обл.</p>	<p>ТР ТС 021/2011; программа обязательных предварительных мероприятий; план ХАССП предприятия; МР 4.2.0220-20</p>
4г	Личная гигиена персонала	Работники, занятые на работах, которые связаны с производством (изготовлением) пищевой	<p>- оценка полноты проведения предварительных и периодических медицинских осмотров</p>	<p>- при поступлении на работу, и далее в соответствии с установленной периодичностью</p>	<p>Соцпедагог- Кобызь Н.П.</p>	<p>ТР ТС 021/2011; СанПиН 2.3/2.4.3590-20; приказ Минздрава</p>

		<p>продукции и при выполнении которых осуществляются непосредственные контакты работников с продовольственным (пищевым) сырьем и (или) пищевой продукцией,</p>	<ul style="list-style-type: none"> - оценка отсутствия/наличия симптомов инфекционных заболеваний, осмотр видимых кожных покровов и слизистых - опрос на предмет наличия инфекционных заболеваний у ближайших родственников и совместно проживающих лиц работника - визуальный контроль за качеством обработки рук - оценка состояния спецодежды и санитарной одежды 	<ul style="list-style-type: none"> - ежедневно до начала работы с регистрацией в журнале - ежедневно до начала работы с регистрацией в журнале - ежедневно до начала работы в течение смены - ежедневно до начала работы и в течение смены 		<p>России N 29н от 28.01.2021; программа обязательных предварительных мероприятий; план ХАССП предприятия</p>
--	--	--	--	--	--	---