

**УТВЕРЖДАЮ**

Директор МБОУ СОШ № 27с.Екатериновка

Приказ № 188 от 29.08.2025

Губская М.П.

**Программа производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий**

**Пояснительная записка**

|                                                        |                                                                                                              |
|--------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Наименование юридического лица:                        | Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение средняя общеобразовательная школа № 27 с.Екатериновка |
| Ф. И. О. директора, телефон:                           | Губская Марина Павловна 44151                                                                                |
| Юридический адрес:                                     | Ростовская область, Сальский район, село Екатериновка ул.Коржова, 14                                         |
| Фактический адрес:                                     | Ростовская область, Сальский район, село Екатериновка ул.Коржова, 14                                         |
| Количество работников:                                 | 43                                                                                                           |
| Количество обучающихся:                                | 207                                                                                                          |
| Свидетельство о государственной регистрации            | От 19.12.2002<br>№1026102518793                                                                              |
| ОГРН                                                   | 1026102518793                                                                                                |
| ИНН                                                    | 6153019112                                                                                                   |
| Лицензия на осуществление образовательной деятельности | № 2092 от 27.02.2012                                                                                         |

1. Настоящая Программа за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемических (профилактических) мероприятий разработана на основании требований статьи 32 Федерального закона от 30.03.1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» и постановлением главного государственного санитарного врача РФ от 13.07.2001 г. № 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 образовательная организация:

- начальное общее, основное общее и среднее общее образование;
- дополнительное образование детей;
- организация питания детей.

## **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 воздействия 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     | Губская Марина Павловна       | Директор                                 | Приказ Управления образования Сальского района № 165 от 26.08.2021 |
| 2     | Луц Галина Викторовна         | Заведующий хозяйством                    | Приказ № 86 от 07.04.2025                                          |
| 4     | Руденко Татьяна Александровна | Зам.дир. по ВР, ответственный по питанию | Приказ № 96 от 02.09.2019                                          |

**Раздел 3. Перечень химических веществ, биологических, физических и иных факторов, а также объектов производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для человека и среды его обитания (контрольных критических точек) в отношении которых необходима организация лабораторных исследований и испытаний, с указанием точек, в которых осуществляется отбор проб (проводятся лабораторные исследования и испытания), и периодичности отбора проб (проведение лабораторных исследований и испытаний)**

| Вид исследований                                                    | Объект исследования (обследования)                                                                | Количество, не менее | Кратность, не реже |
|---------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------|--------------------|
| Контроль за содержанием действующих веществ дезинфицирующих средств | Дезинфицирующие, моющие средства (при отсутствии оригинальной маркировки на емкости со средством) | 1                    | Ежедневно          |

**Раздел 4. Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам, профессиональной гигиенической подготовке и аттестации**

| N п/п | Профессия           | Наименование вредных и (или) опасных производственных факторов <1>                                                                                                                                                                                                          | Периодичность осмотров | Участие врачей-специалистов                                        | Лабораторные и функциональные исследования                                                                                                                                                                                 |
|-------|---------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------|--------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1     | 2                   | 3                                                                                                                                                                                                                                                                           | 4                      | 5                                                                  | 6                                                                                                                                                                                                                          |
| 1     | Работники пищеблока | Работы, где имеется контакт с пищевыми продуктами в процессе их производства, хранения, транспортировки и реализации (в организациях пищевых и перерабатывающих отраслей промышленности, сельского хозяйства, пунктах, базах, складах хранения и реализации, в транспортных | 1 раз в год            | Врач-оториноларинголог<br>Врач-дерматовенеролог<br>Врач-стоматолог | Исследование крови на сифилис<br>Исследования на носительство возбудителей кишечных инфекций и серологическое обследование на брюшной тиф при поступлении на работу и в дальнейшем - по эпид.показаниям<br>Исследования на |

|  |  |                                                                                                          |  |  |                                                                                                                                                                                                                                         |
|--|--|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  | организациях, организациях торговли, общественного питания, на пищеблоках всех учреждений и организаций) |  |  | гельминтозы при поступлении на работу и в дальнейшем - не реже 1 раза в год либо по эпид.показаниям Мазок из зева и носа на наличие патогенного стафилококка при поступлении на работу, в дальнейшем - по медицинским и эпид.показаниям |
|--|--|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

**Раздел 5. 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.**

5.1. Перечень услуг при организации питания детей:

- организация горячего питания;

- питание детей с ограниченными возможностями здоровья.

5.2. Техничко-технологические карты.

5.3. 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 соленные 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    | 30             | 35              |

|    |                                                                                                        |     |     |
|----|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|-----|
|    | сахара должна быть уменьшена в зависимости от его содержания в используемом готовой пищевой продукции) |     |     |
| 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   |

5.4. 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, форшмак из сельди.                 |
| 14   | Макароны по-флотски (с фаршем), макароны с рубленым 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 рубленного 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 6. 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.**

**6.1. Контроль качества и безопасности поступающих пищевых продуктов, продовольственного сырья.**

| Виды контроля                                                                                                              | Реализация                                                                                                                            | Периодичность контроля | Лица, проводящие контроль                                 | Формы учета (регистрации) результатов контроля                                    |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------|-----------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| Контроль за соответствием технологического процесса действующей нормативной и технической документации                     | Наличие сертификатов на поставляемую продукцию                                                                                        | Каждая партия          | Заведующая столовой, ответственной за организацию питания | Декларации, свидетельства и другие документы о качестве и безопасности продукции. |
| Контроль соответствия видов и наименований поступившей продукции к партии, указанной в товаросопроводительной документации | Сравнение маркировки и данных из товаросопроводительной документации и требованиями контракта                                         | Каждая партия          | Заведующая столовой                                       | Сертификат                                                                        |
| Контроль принадлежности продукции к партии, указанной в товаросопроводительной документации                                | Сравнение наименования продукции и товаросопроводительной документации                                                                | Каждая партия          | Заведующая столовой                                       | Накладная                                                                         |
| Контроль соответствия упаковки и маркировки товара требованиям санитарных правил и технических регламентов                 | Сравнение состояния упаковки и маркировки товара требованиям санитарных правил и технических регламентов в соответствии с инструкцией | Каждая партия          | Заведующая столовой                                       | Контракт                                                                          |
| Визуальный контроль за отсутствием явных признаков недоброкачества продукции                                               | Осуществление контроля в соответствии с инструкцией по органолептической оценке доброкачества поступающих продуктов                   | Каждая партия          | Заведующая столовой                                       | Визуальный контроль                                                               |

**6.2. Производственный контроль на этапах технологического процесса.**

| Виды контроля | Реализация | Периодичность контроля | Лица, проводящие контроль | Формы учета (регистрации) результатов |
|---------------|------------|------------------------|---------------------------|---------------------------------------|
|---------------|------------|------------------------|---------------------------|---------------------------------------|

|                                                                                                        |                                                                            |                              |                                               |                                                    |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------|------------------------------|-----------------------------------------------|----------------------------------------------------|
|                                                                                                        |                                                                            |                              |                                               | контроля                                           |
| Контроль за соответствием технологического процесса действующей нормативной и технической документации | Контроль заказчика и учредителя при разработке технических документов      | При составлении и документов | Директор                                      | Техкарты, ТТК и т.п.                               |
| Контроль за соблюдением поточности технологического процесса – блок-схемы                              | Плакаты и наглядные пособия в производственных помещениях                  | Ежедневно                    | Ответственный по питанию                      | Визуальный контроль                                |
| Определение контрольных критических точек и нормируемых показателей                                    |                                                                            |                              |                                               |                                                    |
| Хранение скоропортящейся пищевой продукции и продовольственного сырья                                  | Контроль сроков и условий хранения пищевой продукции                       | ежедневно                    | Заведующая столовой, ответственный за питание | Журнал учета                                       |
|                                                                                                        | Контроль температуры и влажности в складском помещении                     | ежедневно                    | Заведующая столовой                           | Журнал учета температуры и относительной влажности |
|                                                                                                        | Контроль температуры холодильного оборудования                             | ежедневно                    | Заведующая столовой                           | Журнал учета температуры                           |
| Приготовление холодных закусок из сырых овощей                                                         | Соблюдение технологии приготовления блюд по технологическим картам         | Каждый технологический цикл  | Ответственный по питанию                      | Визуальный контроль                                |
|                                                                                                        | Контроль обработки сырых овощей                                            |                              | Заведующая столовой                           | Визуальный контроль                                |
| Приготовление изделий из мяса и рыбы                                                                   | Соблюдение технологии приготовления блюд по технологическим документам     | Каждый технологический цикл  | Заведующая столовой                           | Визуальный контроль                                |
| Обработка посуды и инвентаря                                                                           | Содержание действующих веществ дезинфицирующих средств в рабочих растворах | Ежедневно                    | Ответственный по питанию                      | Журнал                                             |
|                                                                                                        | Обработка инвентаря для сырой готовой продукции                            | Ежедневно                    | Заведующая столовой                           | Журнал                                             |

Схемы производственных процессов.

### 6.3. Контроль качества и безопасности готовой продукции.

| Виды контроля                                                                                          | Реализация                                                                                        | Периодичность контроля      | Лица, проводящие контроль | Формы учета (регистрации) результатов контроля |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------|---------------------------|------------------------------------------------|
| Контроль органолептических показателей при каждой приемке продукции, не требующей кулинарной обработки | Соблюдение инструкции по органической оценке пищевых продуктов, не требующей кулинарной обработки | Каждая партия               | Заведующая столовой       | Журнал                                         |
| Критерии готовности в технологической документации – температура внутри                                | Использование термометров с щупом для измерения температуры внутри блюд, а также                  | Каждый технологический цикл | Ответственный по питанию  | Журнал                                         |

|                                                                            |                                   |  |  |  |
|----------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------|--|--|--|
| готовых изделий, общая температура при хранении и выдаче готовой продукции | наружной температуры готовой пищи |  |  |  |
|----------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------|--|--|--|

#### 6.4. Контроль за хранением транспортировкой, реализацией пищевых продуктов и продовольственного сырья.

| Вид контроля                                                                                                                                                                        | Реализация (особенности, варианты)                                                        |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|
| Наличие специально предназначенного или специально оборудованного транспортного средства.                                                                                           | Проверка условий содержания и эксплуатации специального транспорта.                       |
| Соблюдение правила товарного соседства при транспортировке пищевых продуктов.                                                                                                       | Проверка соблюдения правил товарного соседства при приемке пищевых продуктов.             |
| Санитарное содержание транспортного средства.                                                                                                                                       | Обследование условий содержания транспортного средства.                                   |
| Наличие личной медицинской книжки у водителя (экспедитора) с отметками о своевременном прохождении медицинских осмотров.                                                            | Проверка личных медицинских книжек.                                                       |
| Соблюдение условий транспортировки (температура, влажность) для каждого вида пищевых продуктов, для скоропортящихся продуктов – наличие охлаждаемого им изотермического транспорта. | Фотофиксация                                                                              |
| Контроль за соблюдением сроков и условий хранения продуктов (температурный режим в складских помещениях).                                                                           | Мониторинг температурного режима с фиксацией в специальном журнале.                       |
| Оценка загруженности складских помещений, объем работающего холодильного оборудования количеству принимаемых скоропортящихся, особо скоропортящиеся и замороженных продуктов.       | Паспортизация складских помещений и учет поступающего пищевого сырья.                     |
| Контроль за соблюдением правила товарного соседства.                                                                                                                                | Визуальный контроль соблюдения правил товарного соседства при хранении пищевых продуктов. |
| Наличие измерительных приборов (термометры, психометры).                                                                                                                            | Оснащение за счет учредителей образовательной организации.                                |

#### 6.5. 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                                  | 2 раза в год           | Заведующий хозяйством<br><br>Ответственный по питанию | Визуальный контроль<br><br>журнал              |
| Наличие санитарно-технического оборудования в достаточном количестве                                                                                      | Контроль и приведение в соответствие требованиям нормативных документов                                      | 1 раз в год            | Заведующий хозяйством                                 | Заявка                                         |
| Контроль за соответствием объема и ассортимента вырабатываемой и реализуемой продукции расстановке технологического оборудования по ходу технологического | Контроль учредителями за оснащением пищеблока и соответствием его количеству питающихся и мощности столовой. |                        | Заведующий хозяйством                                 |                                                |

|                                                                                                                    |                                                                         |                                         |                       |                                                 |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------|-----------------------|-------------------------------------------------|
| процесса.                                                                                                          |                                                                         |                                         |                       |                                                 |
| Контроль санитарно-технического состояния систем водоснабжения и канализации.                                      | В зоне ответственности учредителей и самих образовательных организаций. | В соответствии с правилами эксплуатации | Заведующий хозяйством | Журнал<br>Акт готовности школы к началу уч.года |
| Техническое состояние технологического, холодильного и торгово-технологического оборудования.                      |                                                                         | В соответствии с правилами эксплуатации | Заведующий хозяйством | Журнал                                          |
| Наличие условий для соблюдения правил личной гигиены (душевые, санузлы, раковины в цехах, мыло, полотенца и т.п.). |                                                                         | Ежедневно                               | Заведующий хозяйством | Журнал                                          |

#### 6.6. Контроль за санитарным состоянием помещений и оборудования.

| Виды контроля                                                                                                                                                                                                                            | Реализация                                                                                    | Периодичность контроля | Лица, проводящие контроль | Формы учета (регистрации) результатов контроля |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------|---------------------------|------------------------------------------------|
| Контроль за содержанием пищеблока: производственных, складских и подсобных помещений, оборудования и инвентаря.                                                                                                                          | Использование средств экспресс-диагностики качества уборки и дезинфекции.                     | Ежедневно              | Ответственный по питанию  | Журнал                                         |
| Контроль за соблюдением санитарно-противоэпидемического режима на производстве: режима мытья и дезинфекции (санитарная обработка) помещений, оборудования, инвентаря, условия хранения и использования моющих и дезинфекционных средств. |                                                                                               |                        |                           |                                                |
| Инструментальный контроль температуры воды в моечных ваннах.                                                                                                                                                                             | Наличие термометра для измерения температуры воды.                                            | Ежедневно              | Ответственный за питание  | Журналы                                        |
| Проверка обеспеченности уборочным инвентарем, моющими и дезинфицирующими средствами и условий хранения, наличия запаса                                                                                                                   | Нормы обеспечения инвентарем, централизованный выбор средств дезинфекции, моющих, инструкции. | Ежедневно              | Ответственный по питанию  | Журналы                                        |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                                                                                                             |                                            |                       |        |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------|-----------------------|--------|
| дезинфицирующих средств, наличия разделения уборочного инвентаря по назначению и его маркировка, правильность учета дезинфекционных работ в профилактических целях на объект.                                                                                                                     |                                                                                                                             |                                            |                       |        |
| Контроль за их эксплуатацией бактерицидных ламп – порядок и периодичность в МУ 2.3.975-00 «Применение ультрафиолетового бактерицидного излучения для обеззараживания воздушной среды помещений организаций пищевой промышленности, общественного питания и торговли продовольственными товарами». | Акт ввода в эксплуатацию бактерицидной установки или облучателя в журнале «Регистрации и контроля бактерицидной установки». | В соответствии и со сроками эксплуатации и | Заведующий хозяйством | журнал |

#### 6.7. Контроль за состоянием производственной среды.

| Виды контроля                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | Реализация                                                                                                                                                             | Периодичность контроля | Лица, проводящие контроль | Формы учета (регистрации) результатов контроля |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------|---------------------------|------------------------------------------------|
| Проведение лабораторных и инструментальных исследований и измерений вредных и опасных производственных факторов на рабочих местах с установленными санитарными правилами:<br>– за содержанием вредных веществ в воздухе рабочей среды;<br>– за микроклиматом производственных помещений;<br>– за производственным шумом и вибрацией. | Учредителями образовательных организаций на основе централизованного заказа услуг по лабораторному и инструментальному исследованию параметров производственной среды. | 1 раз в год            | Заведующий хозяйством     | Заявка                                         |

#### 6.8. Контроль личной гигиены и обучения персонала.

| Виды контроля                                                                                                                                                       | Реализация                                                                                                                         | Периодичность контроля | Лица, проводящие контроль | Формы учета (регистрации) результатов контроля |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------|---------------------------|------------------------------------------------|
| Контроль за наличием у персонала личных медицинских книжек.                                                                                                         | Проверка личных медицинских книжек                                                                                                 | 1 раз в год            | Ответственный по питанию  | журнал                                         |
| Контроль за своевременным прохождением предварительных, при поступлении, и периодических медицинских обследований, производением гигиенического обучения персонала. | Учет прохождения медицинских осмотров на бумажном и/или электронном носителях                                                      | 1 раз в год            | Ответственный по питанию  | журнал                                         |
| Контроль за наличием достаточного количества чистой санитарной и (или) специальной одежды, средств для мытья и дезинфекции рук.                                     | Учет специальной одежды и средств для мытья и дезинфекции рук. Нормы обеспечения, выбор эффективных средств, централизация заказа. | 1 раз в год            | Заведующий хозяйством     | Заявка                                         |
| Ежедневный осмотр работников на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний. Термометрия.            | Регистрация ежедневных осмотров в гигиеническом журнале – п. 2.22. СанПиН 2.3/2.4.3590-20.                                         | Ежедневно              | Заведующий столовой       | Журнал                                         |
| Обучение персонала.                                                                                                                                                 | Дополнительно: тестирование, онлайн инструктаж                                                                                     | По мере необходимости  | Ответственный по питанию  |                                                |

6.9. Меню утверждается индивидуальным предпринимателем, согласовывается с руководителем МБОУ СОШ № 27 с.Екатериновка. Разрабатывается примерное 10-дневное меню.

#### Меню приготавливаемых блюд

Возрастная категория: 7-11 лет /12 лет и старше

| Прием пищи       | Наименование блюда | Вес блюда | Пищевые вещества |      |          | Энергетическая ценность | № рецептуры |
|------------------|--------------------|-----------|------------------|------|----------|-------------------------|-------------|
|                  |                    |           | Белки            | Жиры | Углеводы |                         |             |
| Неделя 1         |                    |           |                  |      |          |                         |             |
| День 1           |                    |           |                  |      |          |                         |             |
| завтрак          |                    |           |                  |      |          |                         |             |
|                  |                    |           |                  |      |          |                         |             |
| итого за завтрак |                    |           |                  |      |          |                         |             |
| обед             |                    |           |                  |      |          |                         |             |
|                  |                    |           |                  |      |          |                         |             |
| итого за обед    |                    |           |                  |      |          |                         |             |
| полдник          |                    |           |                  |      |          |                         |             |
|                  |                    |           |                  |      |          |                         |             |
| итого за полдник |                    |           |                  |      |          |                         |             |
| ужин             |                    |           |                  |      |          |                         |             |

|                                   |  |  |  |  |  |  |  |
|-----------------------------------|--|--|--|--|--|--|--|
|                                   |  |  |  |  |  |  |  |
| итого за<br>ужин                  |  |  |  |  |  |  |  |
| Итого за<br>день:                 |  |  |  |  |  |  |  |
| День 2                            |  |  |  |  |  |  |  |
| завтрак                           |  |  |  |  |  |  |  |
|                                   |  |  |  |  |  |  |  |
| итого за<br>завтрак               |  |  |  |  |  |  |  |
| обед                              |  |  |  |  |  |  |  |
|                                   |  |  |  |  |  |  |  |
| итого за обед                     |  |  |  |  |  |  |  |
| полдник                           |  |  |  |  |  |  |  |
|                                   |  |  |  |  |  |  |  |
| итого за<br>полдник               |  |  |  |  |  |  |  |
| ужин                              |  |  |  |  |  |  |  |
|                                   |  |  |  |  |  |  |  |
| итого за<br>ужин                  |  |  |  |  |  |  |  |
| Итого за<br>день:                 |  |  |  |  |  |  |  |
| ...                               |  |  |  |  |  |  |  |
| Среднее<br>значение за<br>период: |  |  |  |  |  |  |  |

#### 6.10. Контроль наличия технологических документов

| Вид контроля                                                                         | Реализация (особенности, варианты)                                                                                                                                                    |
|--------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Наличие технологических карт, разработанных и утвержденных руководителем организации | Проверка 1 раз в год технологических карт. Проверка соответствия наименования блюд и кулинарных изделий, указываемых в меню их наименованиям, указанным в технологических документах. |

#### 6.11. Перечень процедур, необходимых для обеспечения безопасности пищевой продукции в процессе ее производства (изготовления).

- выбор последовательности и поточности технологических операций производства (изготовления) пищевой продукции с целью исключения загрязнения продовольственного (пищевого) сырья и пищевой продукции;
- определение контролируемых этапов технологических операций и пищевой продукции на этапах ее производства (изготовления) в программах производственного контроля;
- проведение контроля за продовольственным (пищевым) сырьем, технологическими средствами, упаковочными материалами, изделиями, используемыми при производстве (изготовлении) пищевой продукции, а также за пищевой продукцией средствами, обеспечивающими необходимые достоверность и полноту контроля;
- проведение контроля за функционированием технологического оборудования в порядке, обеспечивающем производство (изготовление) пищевой продукции;
- обеспечение документирования информации о контролируемых этапах технологических операций и результатов контроля пищевой продукции;
- соблюдение условий хранения и перевозки (транспортирования) пищевой продукции;
- содержание производственных помещений, технологического оборудования и инвентаря, используемых в процессе производства (изготовления) пищевой продукции, в состоянии, исключающим загрязнение пищевой продукции;
- выбор способов и обеспечение соблюдения работниками правил личной гигиены в целях обеспечения безопасности пищевой продукции.

- выбор обеспечивающих безопасность пищевой продукции способов, установление периодичности и проведение уборки, мойки, дезинфекции, дезинсекции и дератизации производственных помещений, технологических оборудования и инвентаря, используемых в процессе производства (изготовления) пищевой продукции;
- ведение и хранение документации на бумажных и (или) электронных носителях, подтверждающей соответствие произведенной пищевой продукции требованиям, установленным настоящим техническим регламентом и (или) техническими регламентами Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции;
- прослеживаемость пищевой продукции.

**Раздел 7. 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 учета температурного режима в холодильном оборудовании                                                                                                                                                                                                                                                                                | Ежедневно                | Заведующий столовой      |
| Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях                                                                                                                                                                                                                                                                                  | Ежедневно                | Заведующий столовой      |
| Журнал бракеража готовой пищевой продукции                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | Ежедневно                | Заведующий столовой      |
| Журнал бракеража скоропортящейся (сырой) пищевой продукции                                                                                                                                                                                                                                                                                   | Ежедневно                | Заведующий столовой      |
| Ведомость контроля за рационом питания                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | Ежедневно                | Заведующий столовой      |
| Журнал аварийных ситуаций                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | По факту                 | Заведующий хозяйством    |
| Журнал учета прихода и расхода дезинфицирующих средств                                                                                                                                                                                                                                                                                       | По факту                 | Заведующий хозяйством    |
| Журнал дезинфекции столовой посуды и столовых приборов                                                                                                                                                                                                                                                                                       | Ежедневно                | Заведующий столовой      |
| Журнал контроля исправности пищевого и холодильного оборудования на пищеблоке                                                                                                                                                                                                                                                                | По факту                 | Заведующий столовой      |
| Журнал контроля санитарного состояния помещений, оборудования и кух.инвентаря                                                                                                                                                                                                                                                                | Ежедневно                | Заведующий столовой      |
| Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения                                                                                                                                                                                                                                                         | По факту                 | Ответственный по питанию |
| Журнал ежедневного осмотра работников, занятых изготовлением продукции общественного питания и работников, непосредственно контактирующих с пищевой продукцией, в том числе с продовольственным сырьем, на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний (гигиенический журнал) | Ежедневно                | Заведующий столовой      |
| Отчет о внутренней проверке эффективности выполнения обеспечения безопасности пищевой продукции с учетом внедрения принципов ХАССП                                                                                                                                                                                                           | 1 раз в год              | Директор                 |

**Раздел 8. 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**

| Перечень возможных аварийных ситуаций                                                                                  | Первоочередные мероприятия, направленные на ликвидацию                                  | Ответственное должностное лицо | Органы и структуры, которые необходимо оповестить                                                                                                 |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Сообщение о кишечном инфекционном заболевании, пищевом отравлении, связанном с употреблением изготовленных блюд (пищи) | Сообщить в Центр гигиены и эпидемиологии                                                | Директор                       | Территориальные органы федерального органа исполнительной власти, осуществляющего федеральный государственный санитарно-эпидемиологический надзор |
| Перебои в подаче электроэнергии в работе систем водоснабжения, канализации, отопления, печи на пищеблоке               | Сообщить в соответствующую службу                                                       | Заведующий хозяйством          | Территориальные органы федерального органа исполнительной власти, осуществляющего федеральный государственный санитарно-эпидемиологический надзор |
| Нарушение изоляции, обрыв электропроводов                                                                              | Сообщить в соответствующую службу, заменить электропроводку                             | Заведующий хозяйством          | Аварийно-диспетчерская служба, городские электрические сети                                                                                       |
| Пожар                                                                                                                  | Сообщить в пожарную службу, вывести людей в безопасное место, использовать огнетушители | Первый обнаруживший            | Пожарная служба, МЧС                                                                                                                              |
| Другие аварийные ситуации                                                                                              | Сообщить в соответствующую службу                                                       | Заведующий хозяйством          | Служба, в соответствии с возникшей аварийной ситуацией                                                                                            |
|                                                                                                                        |                                                                                         | Ответственный по питанию       |                                                                                                                                                   |
|                                                                                                                        |                                                                                         | Директор                       |                                                                                                                                                   |

**Раздел 9. Другие мероприятия, проведение которых необходимо для осуществления эффективного контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, выполнении санитарно-противоэпидемических (профилактических мероприятий).**

Программу разработали:

Заведующий хозяйством

Луц Г.В.

Ответственный по питанию

Руденко Т.А

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение  
средняя общеобразовательная школа № 27 с.Екатериновка

Приказ

29.08.2025

№ 188

Об утверждении программы  
производственного  
контроля за соблюдением  
санитарных правил и выполнением  
санитарно-противоэпидемических  
(профилактических) мероприятий

В соответствии с письмом минобразования Ростовской области от 24.08.2021 № 24/3.2-12979, в целях обеспечения качества и безопасности школьного питания, на основании проекта программы производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий», приказываю,

1. Утвердить «Программу производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий».

2. Контроль исполнения приказа оставляю за собой.

Директор                      Губская М.П.

С приказом ознакомлены  
Руденко Т.А.  
Луц Г.В.