

**Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
средняя школа № 4 имени Героя Советского Союза
А. Б. Михайлова г. Вязьмы Смоленской области**

215119 Смоленская область, г. Вязьма, ул. Ленина, 47. директор – 4 21 42, учительская – 4 21 81



Г.И. Мимангалиева

« » 20 г.

Программа производственного контроля за соблюдением санитарных правил и норм, проведением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий с применением принципов ХАССП

1. Общие положения

1.1. Настоящая программа разработана в соответствии с требованиями Федерального закона № 52 от 30.03.99. «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (с изменениями от 30 декабря 2001 г., 10 января, 30 июня 2003 г., 22 августа 2004 г., 9 мая, 31 декабря 2005 г.) ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», СанПиН 2.4. 3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи в общеобразовательных учреждениях» и санитарных правил СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий».

1.2. Программа устанавливает порядок организации и осуществления производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических мероприятий, обязательных для выполнения всеми работниками.

1.3 Организация производственного контроля и общее руководство за осуществлением мероприятий производственного контроля в МБОУ СШ №4 имени Героя Советского Союза А.Б. Михайлова г. Вязьмы Смоленской области возлагается на директора.

1.4. Целью производственного контроля является обеспечение безопасности и безвредности для человека и среды обитания вредного влияния факторов производственной среды, путем должного выполнения требований нормативно-правовых актов санитарного законодательства, осуществление санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий, организации и осуществления контроля за их соблюдением.

1.5. Программа устанавливает требования:

– к обеспечению безопасности пищевой продукции в процессе её

06-79 26 03 21

производства (изготовления) и применения;

– к организации производственного контроля в МБОУ СШ№4 имени Героя Советского Союза А.Б. Михайлова г. Вязьмы Смоленской области (далее – Учреждения) с применением принципов ХАССП (Анализа опасностей и критических контрольных точек (Hazard Analysis and Critical Control Points)).

Использование принципов ХАССП заключается в *контроле конечного продукта* и обеспечивает исполнение следующих главных принципов контроля анализа опасностей и критических контрольных точек:

Принцип 1. Проведение анализа рисков.

Принцип 2. Определение Критических Контрольных Точек (ККТ).

Принцип 3. Определение критических пределов для каждой ККТ.

Принцип 4. Установление системы мониторинга ККТ.

Принцип 5. Установление корректирующих действий.

Принцип 6. Установление процедур проверки системы ХАССП.

Принцип 7. Документирование и записи ХАССП.

2. Порядок организации и проведения производственного контроля

2.1. Производственный контроль за соблюдением санитарных правил и выполнением противоэпидемических (профилактических) мероприятий (далее производственный контроль) осуществляется юридическими лицами и индивидуальными предпринимателями в соответствии с осуществляемой ими деятельностью по обеспечению контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, выполнением противоэпидемических (профилактических) мероприятий).

2.2. Объектами производственного контроля являются: производственные, общественные помещения, рабочие места, готовая продукция, водопроводная вода, инженерные сети и системы, оборудование, учебно-воспитательный процесс.

2.3. Производственный контроль включает:

2.3.1. Наличие официально изданных санитарных правил, системы их внедрения и контроля их реализации, методов, методик контроля факторов в соответствии с осуществляемой деятельностью.

2.3.2. Организация медицинских осмотров.

2.3.3. Контроль за наличием сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений, иных документов, подтверждающих качество, реализующейся продукции.

2.3.4. Ведение учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с производственным контролем.

2.3.5. Своевременное информирование органов местного самоуправления, органов и учреждений государственной санитарно-эпидемиологической службы Российской Федерации.

2.3.6. Визуальный контроль специалистами за выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий, соблюдением санитарных правил, разработкой и реализацией мер, направленных на устранение выявленных нарушений.

2.3.7. Номенклатура, объем и периодичность лабораторных исследований определяются с учетом наличия вредных производственных факторов, степени их влияния на здоровье человека и среду его обитания. Лабораторные исследования и испытания осуществляются с привлечением лаборатории, аккредитованной в установленном порядке.

2.3.8. При реализации пищевой продукции могут быть следующие опасные факторы, которые сопряжены с реализацией продуктов питания:

Биологические опасности:

Источниками биологических опасных факторов могут быть:

- люди; помещения; оборудование; вредители; неправильное хранение и вследствие этого рост и размножение микроорганизмов; воздух; вода; земля; растения.

Химические опасности:

Источниками Химических опасных факторов могут быть:

- люди; растения; помещения; оборудование; упаковка; вредители.

Физические опасности:

Физические опасности - наиболее общий тип опасности, который может проявляться в пищевой продукции, характеризующийся присутствием инородного материала.

3. Состав программы производственного контроля.

Программа производственного контроля с применением принципов ХАССП включает следующие данные:

3.1. требования к оборудованию пищеблока, инвентарю, посуде;

3.2. требования к условиям хранения, реализации пищевых продуктов и кулинарных изделий;

3.3. данные для обеспечения безопасности в процессе реализации (производства, изготовления) пищевой продукции технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции;

3.4. перечень критических контрольных точек процесса производства (изготовления) - параметров технологических операций процесса производства (изготовления) пищевой продукции; параметров (показателей) безопасности продовольственного (пищевого) сырья и материалов упаковки, для которых необходим контроль, чтобы предотвратить или устранить опасные факторы;

3.5. предельные значения параметров, контролируемых в критических контрольных точках;

3.6. порядок мониторинга критических контрольных точек процесса производства (изготовления);

3.7. периодичность проведения проверки на соответствие выпускаемой в обращение пищевой продукции требованиям настоящего технического регламента и (или) технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции;

3.8. периодичность проведения уборки, мойки, дезинфекции, дератизации и дезинсекции производственных помещений, чистки, мойки и дезинфекции технологических оборудования и инвентаря, используемых в процессе производства

(изготовления) пищевой продукции;

3.9. меры по предотвращению проникновения в производственные помещения грызунов, насекомых, синантропных птиц и животных;

3.10. требования к документации, обеспечивающей фиксацию параметров мониторинга за контролем качеством пищевой продукции;

3.11. перечень контингента работников, подлежащих профилактическим медицинским осмотрам, профессионально-гигиенической подготовке в соответствии с установленными требованиями;

3.12. мероприятия, проводимые при осуществлении производственного контроля (лабораторные испытания микроклимата, освещенности, воды).

4. Функции ответственного за осуществление производственного контроля.

4.1. Оказывать помощь в проведении контроля по соблюдению работниками и специалистами требований санитарных правил.

4.2. Принимать участие в разработке санитарно-противоэпидемических мероприятий.

4.3. Иметь в наличии санитарные правила и другие документы согласно перечню.

4.4. Оформлять всю необходимую документацию по производственному контролю и отвечать за ее сохранность.

4.5. Принимать участие в проведении проверок по соблюдению санитарных правил, при необходимости оформлять предписания для отдельных подразделений учреждения.

4.6. Контролировать критерии безопасности и безвредности условий обучения и воспитания и условий работ с источниками физических и химических факторов воздействия на человека.

4.7. Информировать Федеральную службу по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека о мерах, принятых по устранению нарушений санитарных правил.

4.8. Поддерживать связь с медицинскими учреждениями по вопросам прохождения обучающимися и работниками учреждения обязательных медицинских осмотров.

5. Мероприятия по предупреждению возникновения и распространения острых кишечных инфекций и пищевых отравлений

5.1. Объектами производственного контроля являются: сырье и реализуемая продукция, вода водопроводная, технологическое оборудование, инвентарь, работающий персонал, условия труда работников.

5.2. Опасность воздействия неблагоприятных факторов производственной среды - определяется наличием работающего оборудования и функционирующих зданий и сооружений. В процессе трудовой деятельности работники могут подвергаться воздействию следующих вредных факторов: физическим перегрузкам опорно-двигательного аппарата, воздействию неблагоприятного микроклимата (все категории работников),

перенапряжению, воздействию химических веществ – СМС, дезинфицирующих средств при их приготовлении и применении (кухонный рабочий).

5.3. Производственный контроль включает:

5.3.1. Наличие на производстве ТР ТС 021/2011, официально изданных санитарных правил, системы их внедрения и контроля их реализации, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой действительностью.

5.3.2. Осуществление лабораторных исследований и испытаний:

на рабочих местах, с целью влияния производства на здоровье человека (специальная оценка условий труда), сырья, полуфабрикатов, готовой продукции при хранении и реализации.

5.3.3. Организацию медицинских осмотров, профессиональную подготовку работающих, санитарно-гигиеническое обучение работников, связанных с приготовлением и раздачей пищи.

5.3.4. Контроль за наличием сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений, иных документов, подтверждающих качество, безопасность сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.

5.3.5. Ведение учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с производственным контролем.

5.3.6. Своевременное информирование органов местного самоуправления, органов и учреждений государственной санитарно-эпидемиологической службы Российской Федерации о ситуациях, создающих угрозу санитарно - эпидемиологическому благополучию населения.

5.3.7. Визуальный контроль специалистами за выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, соблюдением санитарных правил, разработкой и реализацией мер, направленных на устранение выявленных нарушений.

5.4. Проведение лабораторных исследований и испытаний которые осуществляются с привлечением лаборатории, аккредитованной в установленном порядке.

5.5. Производственный контроль за качеством пищевой продукции должен осуществляться в соответствии с настоящей программой ХАССП МБОУ СШ №4 имени Героя Советского Союза А.Б. Михайлова г. Вязьмы Смоленской области и программой производственного контроля ООО «Гоголь-Моголь» (поставщик питания).

5.6. Необходимые изменения, дополнения в Программу вносятся при изменении вида деятельности, поставщика питания, требований законодательства или других существенных изменениях.

5.7. Ответственность за организацию и проведение производственного контроля за качеством пищевой продукции несет руководитель и лицо, назначенное по приказу.

6. Перечень действующих санитарных правил, гигиенических нормативов и нормативно-правовых актов по вопросам санитарно-эпидемиологического благополучия в детских образовательных учреждениях и по вопросам условий труда работающих

Наименование нормативного документа	Регистрационный номер
Федеральный закон № 52-ФЗ РФ от 30.03.1999 г.	№ 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (11, 15, 17, 22, 24, 25, 28, 29, 34, 35, 36, 40)
Федеральный закон № 184 -ФЗ «О техническом регулировании» (в части статей. 20, 21, 22, 23,24, 25,26, 27, 28, 29, 32,33,34,36,37,38,39, 40)	№ 184 -ФЗ
Технический регламент Таможенного союза «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза №882 от 09.12.2011 (ст. 1 – ст. 29)	ТР ТС 023/2011
Федеральный закон от 24.06.2008 г. № 90-ФЗ «Технический регламент на масложировую продукцию» (гл.1 ст. 1, 2, 3, 4, гл.2 ст.5, 6, 7, гл.4 ст.21, 22, 23, 24, 25, 26, 27)	№ 90-ФЗ от 24.06.2008 г
Технический регламент таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 9 октября 2013 г. №68 (ст. 1-151)	ТР ТС 034/2013
Технический регламент таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 9 октября 2013 г. № 67 (ст. 1-115)	ТР ТС 033/2013
Технический регламент таможенного союза «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 20 июля 2012 г. №58 (ст. 1-12)	ТР ТС 029/2012
Технический регламент таможенного союза «О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 23.09.2011 №797 (ст.1, ст. 2, ст.3, ст.4, ст.5, ст.8, ст. 9, ст.10, ст.11, ст. 12,ст.13)	ТР ТС 007/2011
Технический регламент таможенного союза «О безопасности игрушек», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 23.09.2011 №798 (ст.1, ст.2, ст.3, ст. 4, ст.5, ст.6, ст.7)	ТР ТС 008/2011
Технический регламент таможенного союза «О безопасности мебельной продукции», утвержденный решением Комиссии Таможенного союза от 15 июня 2012 г № 32 (ст. 1-8)	ТР ТС 025/2012
Федерального закона от 12.06.2008 г. № 88-ФЗ «Технический регламент на молоко и молочную продукцию» (гл.1 ст.3, 4, гл.2 ст.7, гл.6 ст.17, 18, 19, гл.9 ст.24, 25, 26, гл. 10 ст.27, 28, гл.11 ст.29, 31, 32, 33, 34, гл.12 ст.35, 36, 37, 38, 39, гл.13 ст.4)	№ 88-ФЗ от 12.06.2008 г.
Федеральный закон от 23.02.2013 N 15-ФЗ «Об охране здоровья граждан от воздействия окружающего табачного дыма и последствий потребления табака» (ст. 10-12,16,19,20,21,23)	N 15-ФЗ от 23.02.2013

СанПиН «Санитарно-эпидемиологические требования к обращению с медицинскими отходами» (в части, касающейся ДОУ)	2.1.7.2790-10
Федеральный Закон «О внесении изменений и дополнений в закон РФ «О защите прав потребителей» и Кодекс РСФСР об административных правонарушениях»	ФЗ №2 от 09.01.96 г. (ред. от 25.10.2007)
Федеральный Закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов»	ФЗ №29 от 02.01.2000г.
«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»	Приказ Мин.здравоохранения РФ № 29-н от 28.01.2021г
«О профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организации»	Приказ МЗ РФ № 229 от 29.06.2000 г.
«Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»	СП 1.1.2193-07 от 27.03.07 г. (с изменения и дополнениями № 1 к СП 1.1.1058-01)
Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов с изменениями и дополнениями	СанПиН 2.3.2.2722-10 (Дополнения и изменения № 19 к СанПиН 2.3.2.1078-01)
«Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»	СанПиН 2.3. 2. 1324-03
Технический регламент Таможенного союза «О безопасности упаковки» от 16.08.2011г №769	ТР ТС 005/2011
Технический регламент Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки» от 09.12.2011 №881	ТР ТС 022/2011
Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 N 880	ТР ТС 021/2011
Приказ Минздравсоцразвития России "Об утверждении национального календаря профилактических прививок и календаря профилактических прививок по эпидемическим показаниям" (В государственной регистрации не нуждается. - Письмо Минюста России от 17.02.2011, регистрационный N 01/8577-ДК)	№ 51н от 31.01.2011
СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»	№28 от 29 сентября 2020
СанПин 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно –эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»	№32 от 27 октября 2020г.
СП 3.1.3597-20 «Профилактика новой коронавирусной инфекции COVID-19»	
СП 3.1/2.4.3598-20 «Санитарно эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции»	№16 от 30.06.2020

7. Перечень контингента работников, подлежащих медицинским осмотрам, согласно приказа Министерства здравоохранения РФ № 29н от 28.01.2021 и профессионально-гигиенической подготовке.

№ п/п	Профессия	Количество работающих	Характер производимых работ и вредный фактор	Кратность периодического медосмотра	Кратность профессионально-гигиенической подготовки
1.	Педагоги: учителя, заместитель директора по безопасности.	40	Работы в школьных образовательных учреждениях Перенапряжение голосового аппарата, обусловленное профессиональной деятельностью	1 раз в год	1 раз в 2 года
2.	Директор	1	Работы в школьных образовательных учреждениях	1 раз в год	1 раз в 2 года
3.	Заместитель директора по АРХ	1	Работы в школьных образовательных учреждениях Подъём и перемещение груза вручную	1 раз в год	1 раз в 2 года
4.	Учитель технологии	1	Пыль растительного происхождения	1 раз в год	1 раз в 2 года
5.	Учитель информатики	1	Работы в школьных образовательных учреждениях Зрительно- напряженные работы, связанные с работами на компьютерах Влияние электромагнитного поля широкополосного спектра частот от ПЭВМ	1 раз в год	1 раз в 2 года
6.	Рабочие по комплексному обслуживанию и текущему ремонту зданий, гардеробщица	11	Работы в школьных образовательных учреждениях Синтетические моющие средства Хлор и его соединения	1 раз в год	1 раз в 2 года
7.	Учитель химии	1	Работа с веществами и соединениями, объединёнными химической структурой. Синтетические моющие средства	1 раз в год	1 раз в 2 года

8.	Рабочий по обслуживанию зданий, сторожа	5	Работа в школьном образовательном учреждении. Работа, связанная с мышечным напряжением, с напряжением внимания. Подъем и перемещение груза вручную	1 раз в год	1 раз в 2 года
----	---	---	---	-------------	----------------

8. Перечень возможных аварийных ситуаций, связанных с остановкой производства, нарушениями, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения:

- Неудовлетворительные результаты производственного лабораторного контроля;

- Получение сообщений об инфекционном, паразитарном заболевании (острая кишечная инфекция, вирусный гепатит А, трихинеллез и др.), отравлении, связанном с употреблением изготовленных блюд;

- Отключение электроэнергии на срок более 4-х часов;

- Неисправность сетей водоснабжения;

- Неисправность сетей канализации;

- Неисправность холодильного оборудования.

Мероприятия, предусматривающие безопасность окружающей среды:

1. Утилизация пищевых отходов в соответствии с СанПиН 2.4.2.2821-10, СанПиН 2.4.1.3049-13.

2. Обеспечение удовлетворительных результатов производственного лабораторного контроля пищевой продукции посредством соблюдения требований СанПиН 2.4.2.2821-10, СанПиН 2.4.1.3049-13, принципов ХАССП и технических регламентов Таможенного союза в части, касающейся образовательного учреждения. (ООО «Гоголь-Моголь»)

3. Заключение договоров на проведение дератизации и дезинсекции с учреждениями, имеющими лицензии на право деятельности.

4. Заключение договоров с обслуживающей организацией, обеспечивающей исправную работу внутренних сетей водоснабжения, канализации, электросетей и оборудования, холодильного оборудования, вывоз и утилизацию мусора.

5. Заключение договоров с организациями здравоохранения по обеспечению медицинских осмотров персонала.

6. Заключение договоров ФГБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии» на обеспечения санитарно-гигиенического обучения персонала Учреждения.

7. Иное.

9. Мероприятия, проводимые ответственными лицами в ходе осуществления производственного контроля

№п/п	Наименование мероприятий	Сроки	Ответственные
1	Контроль за соблюдением санитарно-гигиенических требований	В течение года постоянно	Директор школы
2	Организация и проведение профилактических медицинских осмотров работников	при приемке на работу и ежегодно	Директор школы
3	Профилактика травматизма и несчастных случаев	постоянно	Директор школы, зам.директора по безопасности
4	Проведение профилактических работ по дезинсекции, дератизации и дезинфекции.	постоянно	Зам.директора по АХР
5	Проверка качества и своевременности уборки помещений, территорий.	ежедневно	Зам. директора АХР
6	Контроль за качеством поступающих продуктов питания, соблюдение условий транспортировки, хранения и реализации пищевых продуктов.	постоянно	Бракеражная комиссия
7	Контроль за организацией рационального питания детей, качественным приготовлением пищи, организацией питьевого режима обучающихся, проведения витаминизации, хранением суточных проб.	1 раз в месяц- комиссия по питанию Ежедневно	Бракеражная комиссия, фельдшер школы
8	Своевременное проведение профилактических прививок детей и персонала в соответствие с национальным календарем прививок.	постоянно	Директор школы, фельдшер школы
9	Контроль за температурным режимом помещений для пребывания детей и режимом проветривания.	постоянно	Зам. директора АХР
10	Контроль за наличием сертификатов безопасности на поступающие товары: мебель, отделочные и строительные материалы при проведении косметических ремонтов.	постоянно	Зам.директора по АХР
11	Обеспечение СИЗ, спецодеждой персонал образовательного учреждения.	постоянно	Директор школы
12	Санпросветработа	постоянно	Зам. директора АХР
13	Полнота и правильность ведения и оформления соответствующей документации на пищеблоке (бракеражный журнал)	постоянно	Ответственный по питанию
14	Контроль качества мытья посуды, санитарного состояния столовой, исправностью холодильного и технологического оборудования	Постоянно	Ответственный по питанию

10. Выполнение принципов ХАССП

Руководство Учреждения назначает группу ХАССП, в сотрудничестве поставщиком питания ООО «Гоголь-Моголь», которая несет:

- ответственность за разработку, внедрение и поддержание системы ХАССП в рабочем состоянии.

- качество выпускаемой пищевой продукции

11.1. Руководство Учреждения обеспечивает:

Правильные производственные технологии (GMP)

- Помещения (характеристика, планировка)
- Оснащение и предметы
- Процедуры на протяжении потока процесса, включая улучшение
- Контроль продукции (входной, в процессе, окончательный)
- Документация
- Мониторинг требований
- Обучение персонала

Правильные технологии гигиены и (GHP)

- Санитарно-гигиенические состояние и уборка помещений и оборудования

- Соблюдение санитарно-гигиенических требований в процессе производства ПП

- Гигиена персонала

- Практическое и теоретическое обучение по гигиене

11.2. Руководство и сотрудники ООО «Гоголь-Моголь» с целью недопущения неудовлетворительного качества выпускаемой пищевой продукции исполняют требования СанПиН 2.4.2.2821-10, СанПиН 2.4.1.3049-13.

11. Объем, периодичность лабораторных и инструментальных исследований в организациях образовательных учреждений, учреждений начального и среднего профессионального образования.

Показатели исследования	Кратность	Место замеров (количество замеров)	Примечание
Питьевая вода	2 раза в год	1 проба (по хим. показателям) 1 раз в год (запах, цветность, мутность), 1 проба по м/б показателям – (ОМЧ, ОКБ) 2 раза в год	
Освещенность	1 раз в год в темное время суток	2 здания (по 5 точек в каждом)	
Температура воздуха	Ежедневно (самостоятельно)	Все помещения	
Микроклимат	1 раз в год	2 здания (по 5 точек в каждом)	

Лабораторные исследования, проводимые ООО «Гоголь-Моголь» отражены в их программе производственного контроля.

12. Характеристика условий размещения объекта питания МБОУ СШ №4

Название объекта	Школьный буфет	Школьный буфет
Адрес	г. Вязьма, ул. Ленина, д.47	г. Вязьма, ул. Ленина, д.67 А
Размещение объекта	Буфет размещен в здании основной школы	Буфет размещен в здании начальной школы
Холодное водоснабжение	Централизованное	Централизованное
Горячее водоснабжение	Установлен водонагреватель	Установлен водонагреватель
Отопление	Центральное	Центральное
Вентиляция	Естественная	Естественная
Освещение	Комбинированное	Комбинированное
Набор производственных и вспомогательных помещений	Пищеблок, обеденный зал на 84 мест	Пищеблок, обеденный зал на 60 мест
Доставка завтраков и обедов	Автотранспорт поставщика	Автотранспорт поставщика

13. Документация программы производственного контроля с применением принципов ХАССП

Одним из принципов программы ХАССП является обеспечение документарного контроля:

- приказ Об организации питания учащихся
- положение о родительском контроле за организацией горячего питания детей в Муниципальном бюджетном общеобразовательном учреждении средняя школа №4 имени Героя Советского Союза А. Б. Михайлова г. Вязьмы Смоленской.
- контракт на оказание услуг по организации питания обучающихся в МБОУ СШ № 4г. Вязьмы Смоленской области.
- процедуры проведения корректирующих действий.

14. Перечень форм учета и отчетности по вопросам осуществления производственного контроля

- Журнал бракеража готовой пищевой (кулинарной) продукции (с отметкой качества органолептической оценки качества готовых блюд и кулинарных изделий) (Приложение 1);
- Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд;
- Журнал учета результатов медицинских осмотров работников;
- Журнал осмотра на гнойничковые заболевания работников пищеблока (Приложение 2);
- Личные медицинские книжки каждого работника;
- Акты отбора проб и протоколы лабораторных исследований;
- Договора и акты приема выполненных работ по договорам (вывоз отходов, дератизация, дезинсекция);
- Журнал учета дезинфекции и дератизации (Приложение 3)
- Журнал санитарного состояния буфета, столовой (Приложение 4)
- Журнал учета температуры в холодильниках;
- Должностные инструкции;
- Инструкции.

Журнал бракеража готовой пищевой продукции

Дата и час изготовления блюда	Время снятия бракеража	Наименование готового блюда	Результаты органолептической оценки качества готовых блюд	Разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия	Подписи членов бракеражной комиссии	Примечание

Приложение 2

Журнал осмотра на гнойничковые заболевания работников пищеблока

N п/п	Ф.И.О. работника <*>	Должность	Месяц/дни <***>:							
			1	2	3	4	5	6	7	...
1.										
2.										
3.										

Примечание:

<*> Список работников, отмеченных в журнале на день осмотра, должен соответствовать числу работников на этот день в смену.

<***> Условные обозначения:

больничный лист.

Приложение 3

Журнал учета дезинфекции и дератизации

Дата предоставления документа специализированной организацией	Наименование документа (например, акт выполненных работ) и /или проведенные мероприятия*	Личная подпись ответственного лица

*Примечание: отдельно указываются мероприятия по дезинфекции в случае их проведения по запросу организации

Приложение 4

Журнал санитарного состояния буфета, столовой

№ п/п	Дата	Тема	Форма работы	Подпись
1				
2				
3				
4				

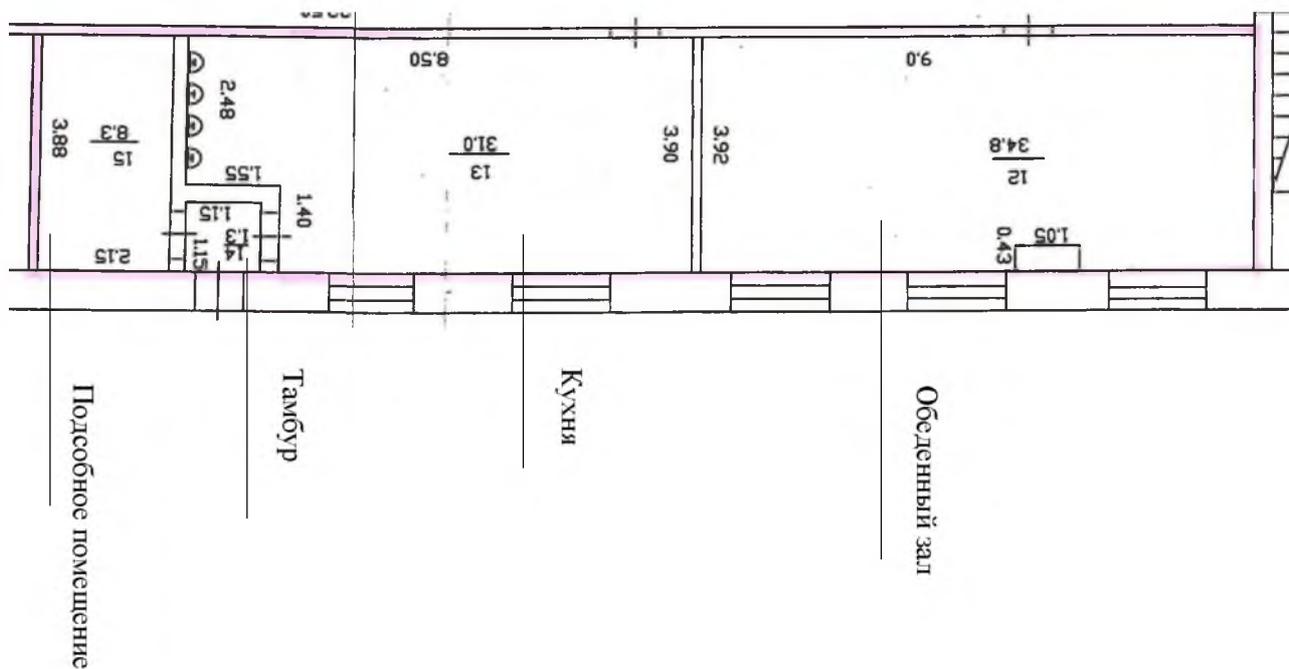
**План-схема
буфета МБОУ СШ №4
в основном здании школы по адресу ул. Ленина, д. 47**



Кухня:

- Мармит
- Плита 4-комфорочная
- Водонагреватель проточный
- Водонагреватель накопительный
- Моечные ванны
- Весы
- Холодильник
- Микроволновая печь

**План-схема
буфета МБОУ СШ №4
в начальной школе по адресу ул. Ленина, д. 67А**



Кухня:

- Мармит
- Плита 4-комфорочная
- Весы
- Водонагреватели накопительные
- Водонагреватель заливной
- Моечные ванны

Подсобное помещение:

- Холодильник
- Запасная посуда