

УТВЕРЖДАЮ:

И.о. директора Школы № 619

М. Вечева

2023 г.



ПРОГРАММА

Производственного контроля

Основанная на принципах ХАССП

За соблюдением санитарных правил и норм, проведения санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий в

Государственном бюджетном общеобразовательном учреждении средней общеобразовательной школе № 619 Калининского района Санкт-Петербурга

ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

Настоящая программа разработана в соответствии с требованиями Федерального закона №52-ФЗ от 30.03.1999 г. «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (с изменениями и дополнениями) и санитарных правил СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий», утвержденных постановлением главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 13.07.2001 г. №18 (с изменениями и дополнениями).

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

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

Программа производственного контроля обеспечивает выполнение следующих главных принципов ХАССП:

Принцип 1. Проведение анализа рисков (идентификация потенциального риска или рисков (опасных факторов), которые сопряжены с производством продукции питания, начиная с получения сырья до конечного потребителя, включая все стадии жизненного цикла продукции (обработку, переработку, хранение и реализацию) с целью выявления условий возникновения потенциального риска (рисков) и установления необходимых мер для их контроля.

Принцип 2. Определение ККТ в производстве для устранения (минимизации) риска или возможности его появления, при этом рассматриваемые операции производства пищевых продуктов охватывать поставку сырья, подбор ингредиентов, переработку, хранение, транспортирование, складирование и реализацию.

Принцип 3. Определение критических пределов для каждой ККТ в соответствии с разработанными документами системы ХАССП установить и соблюдать предельные значения параметров для подтверждения того, что ККТ находится под контролем.

Принцип 4. Мониторинг ККТ, позволяющая обеспечить контроль критических контрольных точек на основе планируемых мер или наблюдений.

Принцип 5. Разработка корректирующих действий и применение их в случае отрицательных результатов мониторинга.

Принцип 6. Описание процедур проверки системы ХАССП для обеспечения эффективности функционирования системы.

Принцип 7. Документирование и записи всех процедур системы, форм и способов регистрации данных, относящихся к программе производственного контроля в системе ХАССП.

Характеристика учреждения

Расположение зданий

Здания Школы №619 располагаются по адресам:

- СПб, ул. Черкасова, д. 7, к.2, лит.А,
- СПб, Кондратьевский пр., д. 68, к.3
- СПб, ул. Демьяна Бедного, д. 4, к.2, лит.А (дошкольное отделение)
- г. Сестрорецк, 7-я линия, д. 23, лит.В (загородная дача)

Все площадки имеют огражденную территорию, собственную котельную площадку.

Набор помещений

Учебные классы, аудитории, групповые, спортивные залы, бассейны, медицинский кабинет, пищеблок, санитарные узлы, административные помещения

Помещения пищеблоков (производственные помещения, обеденные зал) имеют естественное освещение. Складские естественного освещения не имеют.

Искусственное освещение выполнено люминисцентными лампами и энергосберегающими лампами.

ПЕРЕЧЕНЬ ОФИЦИАЛЬНО ИЗДАННЫХ НОРМАТИВНЫХ ДОКУМЕНТОВ, ВТОМ ЧИСЛЕ САНИТАРНЫХ ПРАВИЛ В СООТВЕТСТВИИ СОСУЩЕСТВЛЯЕМОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ:

1. Закон РФ « О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30.03.1999 г.№52-ФЗ (ред. От 25.06.2012 г. с изменениями, вступившими в силу с 25.06.2012 г.).
2. Федеральный закон от 29.12.2012 г. №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации».
3. СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий».
4. СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи».
5. СП2.2.3570-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям труда».
6. СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания».
7. СанПиН2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».
8. СанПиН 2.1.3684-21 «Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию территорий городских и сельских поселений, к водным объектам, питьевой воде и питьевому водоснабжению, атмосферному воздуху, почвам, жилым помещениям, эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий».
9. Межгосударственный стандарт ГОСТ 12.0.003-2015 «Система стандартов по безопасности труда. Опасные и вредные производственные факторы. Классификация».
10. Приказ МЗ РФ « 29-н от 28.01.2021 г. «Об утверждении порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников, предусмотренных ч.4 ст. 213 ТК РФ, 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».
11. Приказ МЗ РФ №229 от 29.06.2000 г. « О профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организации».
12. Федеральный закон от 02.01.2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов».
13. ТР ТС 005\2011 «О безопасности упаковки».
14. ТР ТС» 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».
15. ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки».
16. Сборники рецептов

17. Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к продукции (товарам), подлежащей санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю), утвержденные решением Комиссии Таможенного союза от 28.05.2010 №299.

**ПЕРЕЧЕНЬ МЕРОПРИЯТИЙ, ПРОВЕДЕНИЕ КОТОРЫХ НЕОБХОДИМО ДЛЯ КОНТРОЛЯ ЗАСОБЛЮДЕНИЕМ
САНИТАРНЫХ ПРАВИЛ И ГИГИЕНИЧЕСКИХ НОРМАТИВОВ, ВЫПОЛНЕНИЕМ САНИТАРНО-ГИГИЕНИЧЕСКИХ
(ПРОФИЛАКТИЧЕСКИХ) МЕРОПРИЯТИЙ:**

Наименование мероприятия	Периодичность проведения	Форма учета	Ответственный (ФИО, должность)
Контроль за состоянием освещения	ежедневно		Завхоз
Контроль за системой электроснабжения	постоянно	Акты замеров сопротивления	Зам. Директора по АХР, инженер
Контроль за состоянием системы отопления	Осенне-зимний период- постоянно, летний период-по мере необходимости	Акты приёмки	Зам. Директора по АХР, инженер, врач
Контроль за системой водоснабжения	ежедневно	Акты приёмки	Зам. Директора по АХР, инженер
Контроль за состоянием системы канализации	ежедневно	Акты приёмки	Зам. Директора по АХР, инженер
Контроль за своевременным вывозом ТБО	По графику	Акты выполненных работ	Завхоз
Контроль за состоянием санитарно-технического оборудования	Ежедневно	Акты	Зам. Директора по АХР, завхоз
Контроль за состоянием воздушно-теплого режима в помещениях, соблюдение правил проветривания	Постоянно	Акты проверок в случае неисполнения	Медицинские работники

Контроль за качеством уборки помещений	Ежедневно	Листы чистоты, журнал санитарного состояния	Медицинский работник, завхоз
Контроль за содержанием территории	Ежедневно		завхоз
Контроль за состоянием учебной мебели	Ежедневно		Завучи, завхоз
Контроль за организацией питьевого режим	Ежедневно	Акты технического обслуживания, протоколы лабораторных исследований	Медицинский работник
Контроль исправности технологического оборудования	Ежедневно		Заведующий столовой, инженер
Контроль за своевременностью и качеством проведения дератизационных и дезинфекционных работ	Ежемесячно	Акты выполненных работ, Акты контроля эффективности	завхоз
Контроль за прохождением медицинского осмотра: - предварительный – все сотрудники; - периодический	При поступлении на работу	Личные медицинские книжки	Медицинский работник
Контроль за санитарно-техническим состоянием учебных, вспомогательных помещений, рабочего оборудования, правильность расстановки	Ежегодно Ежедневно	Журнал санитарного состояния	Медицинский работник, завхоз
Контроль за соблюдением режима профилактической и генеральной уборки помещений	Ежедневно	Графики проведения генеральных уборок	Медицинский работник, завхоз
Контроль за санитарным содержанием площадок для	Ежедневно		завхоз

установки контейнеров для сбора ТБО				
Контроль за проведением рассаживания учащихся	2 раза в год	Листы здоровья		Медицинский работник
Контроль за организацией питания				
Входной контроль поступающего сыра:				
Контроль за наличием необходимой сопроводительной документации, подтверждающей безопасность и качество поступающего сыра, материалов. В том числе упаковочных материалов, оборудования и т.д.	При поступлении	Журнал бракеража сыра		Кладовщик
Проверка органолептических показателей	Каждая партия	Журнал бракеража сыра		Кладовщик
Контроль за условиями хранения и сроками годности сыра и готовой продукции	Ежедневно	Журнал температуры и влажности, Журнал бракераж сыра		Кладовщик, медицинский работник
Контроль за соблюдением параметров технологического процесса производства в соответствии с технологическими инструкциями	Каждый технологический цикл производства	Технологические карты, Журнал бракеража готовой продукции		Заведующий столовой, бракеражная комиссия
Контроль за качеством и безопасностью готовой продукции:				

Органолептические показатели	Каждая партия	Журнал бракеража готовой продукции	бракеражная комиссия
Обеспечение поточности технологических процессов и разделных зон для сырья и готовых продуктов при производстве, хранении и реализации пищевых продуктов	Постоянно		
Ограничения перемещений работников и оборудования между зонами сырья, складских помещений и готовой продукции в помещениях и на территории	Постоянно		
Санитарно-техническое состояние помещений, водопроводно-канализационной системы, системы вентиляции и отопления, энергообеспечения	Постоянно	Журнал санитарного состояния	Медицинский работник, заведующий столовой
Наличие запаса моющих и дезинфицирующих средств	Постоянно		Заведующий столовой, завхоз
Наличие и применение инструкций по приготовлению растворов моющих и дезинфицирующих средств	Постоянно	Листы приготовления дезинфицирующих растворов	Медицинский работник
Своевременность и качество проведения санитарной обработки пищеблока	Постоянно	График проведения	Медицинский работник
Целостность электроламп, плафонов, термометров	Постоянно		Заведующий столовой

Проверка измерительных приборов (гигрометров, психрометров, пирометров, весов)	В соответствии с паспортом	Акты поверки	Зам. Директора по АХР
Контроль за условиями труда на производстве: Проверка исправности осветительных приборов, мощности используемых ламп и их количество в производственных помещениях	Ежедневно		Заведующий столовой, медицинский работник, специалист по ОТ
Организация планово-предупредительного ремонта систем приточно-вытяжной вентиляции с последующим оформлением паспортов и акта проверки эффективности	По графику	Акт	Зам. Директора по АХР
Обеспечение, учет выдачи специальной одежды, СИЗ в соответствии с требованиями нормативных документов	Постоянно	Ведомость выдачи СИЗ	Заведующий столовой, завхоз
Контроль за своевременностью прохождения сотрудниками медицинских осмотров	Постоянно	ЛМК	Медицинский работник
Контроль за наличием аптечек для оказания первой медицинской помощи и их своевременным пополнением	Постоянно		Медицинский работник
Контроль за соблюдением правил личной гигиены работникам пищеблока	Постоянно	Гигиенический журнал	Медицинский работник
Выявление сотрудников с гнойничковыми заболеваниями	Постоянно	Гигиенический журнал	Медицинский работник

кожи, инфекционными заболеваниями				
Контроль за проведением дератизации и дезинсекции: Отсутствие грызунов, членистоногих	1 раз в месяц	Акт по контролю эффективности	Завхоз	
Контроль за обращением отходов, в т.ч. за соблюдением условий сбора, накопления и утилизации отходов производства	Постоянно	График вывоз отходов	Завхоз	
Контроль за условиями транспортировки сырья и готовой продукции	Постоянно	Акт осмотра транспортного средства	Завхоз	

Мониторинг критических контрольных точек

№ п/п	Наименование объекта производственного контроля	Объект исследования и (или) исследуемый материал	Определяемые показатели	Периодичность производственного контроля	Нормативная, НТД, Методическая документация, регламентирующая проведение исследований	Ответственное лицо
1	Входной контроль показателей качества и безопасности поступающего сырья и пищевой продукции	Сырье и пищевая продукция	Соответствие видов и наименований поступившей продукции маркировке на упаковке и товарно-сопроводительной документации - соответствие принадлежности продукции и партии, указанной	Каждая партия поступающего сырья и пищевых продуктов	ТР, ФЗ № 29, ГОСТ Р 51074-2003, ГОСТ 31987-2012, СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Кладовщик, медицинский работник

			сопроводительной документации - соответствие упаковки и маркировки товара требованиям действующего законодательства и нормативов			
2	Контроль на этапе хранения поступающего сырья и пищевой продукции	Сырье и пищевая продукция	Лабораторный контроль сырья и компонентов: - органолептические, физико-химические показатели; - уровни содержания потенциально-опасных химических соединений; - микробиологические паразитологические показатели - фальсификация молочной продукции	Выборочно 1 раз в год поступающее сырье	ТР ТС, СанПиН 2.3/2.4.3590-20, нормативная и техническая документация	Медицинский работник
3	Контроль на этапе технологического процесса	Процессы приготовления, готовая продукция	Соответствие условий хранения (температурный режим, относительная влажность) сырья и пищевой продукции Готовая продукция: - органолептические показатели - физико-химические и микробиологические показатели Вода питьевая: Лабораторные исследования питьевой воды: - органолептические, микробиологические,	Ежедневно Ежедневно, каждый вид блюда 1 раз в год 2 раза в год	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 ГОСТ 31987-2012, ТР ТС СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Кладовщик Медицинский работник

			санитарно-химические показатели		1 раз в год		
4	Санитарно-эпидемиологический режим	Санитарная обработка помещений, оборудования, инвентаря	Смывы с объектов производственного оборудования, инвентаря, рук и спецодежды персонала		1 раз в год	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Медицинский работник
5	Периодические медицинские осмотры сотрудников	Сотрудники	Осмотр дерматовенеролога, оториноларинголога, стоматолога Осмотр инфекциониста — по рекомендации врачей-специалистов, участвующих в предварительных и периодических медицинских осмотрах	При поступлении на работу, в дальнейшем 1 раз в год		Приказ МЗ № 29-н	Медицинский работник

Мероприятия по соблюдению санитарно-эпидемиологических требований в плавательных бассейнах

№ п/п	Объект производственного контроля	Сроки проведения	Ответственный исполнитель
1	Наличие официально изданных санитарных правил и методических указаний, требований которых подлежат выполнению	постоянно	Заведующий бассейном, главный инженер, медицинский работник
2	Лабораторный контроль за качеством воды в ванне бассейна		
2.1	Определение органолептических показателей (мутность, цветность, запах)	1 раз в сутки	лаборант, медицинский работник
2.2	Определение остаточного содержания обеззараживающих реагентов (хлор)	Перед началом работы бассейна и далее каждые 4 часа	лаборант, медицинский работник
2.3	Определение температуры воды и воздуха	Перед началом работы бассейна и далее каждые 4 часа	лаборант, медицинский работник

2.4	<p>Определение основных микробиологических показателей (ОКБ, ТТКБ, колифаги и золотистый стафилококк):</p> <ul style="list-style-type: none"> - до фильтра - после фильтра - поверхностный слой - глубокий слой 	2 раза в месяц	Главный инженер, лаборант, медицинский работник
2.5	<p>Определение основных санитарно-химических показателей:</p> <ul style="list-style-type: none"> -запах -цветность -мутность -хлорид-ионы/хлориды - водородный показатель (рН) 	1 раз в месяц	Главный инженер, лаборант, медицинский работник
2.5	Определение паразитологических показателей	1 раз в квартал	Главный инженер, лаборант, медицинский работник
2.6	Определение содержания хлороформа	1 раз в месяц	Главный инженер, лаборант, медицинский работник
3	Лабораторный контроль за параметрами микроклимата и освещенности		
3.1	Определение параметров микроклимата	1 раз в год	Главный инженер, медицинский работник
3.2	Определение уровней освещенности	1 раз в год	Главный инженер, медицинский работник
4	Исследования воздушной среды в зоне дыхания пловцов на содержание свободного хлора и озона	При наличии жалоб от посетителей на микроклиматические условия	Лаборант, главный инженер, заведующий бассейном, медицинский работник
5	Оценка эффективности текущей уборки и дезинфекции помещений и инвентаря		

5.1	- бактериологическое исследование смывов на присутствие ОКБ	1 раз в квартал	медицинский работник
5.2	- паразитологическое исследование смывов на обсемененностью яйцами гельминтов	1 раз в квартал	медицинский работник
6	Оценка эффективности работы приточно-вытяжной вентиляции	1 раз в год	Главный инженер, служба здоровья
7	Контроль за наличием сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений и иных документов, подтверждающих безопасность используемых материалов и реагентов	Постоянно	Главный инженер
8	Контроль за наличием медицинских справок у посетителей		
	Прием в плавательную группу детей дошкольного и младшего школьного возраста при наличии справки о результатах паразитологического обследования на энтеробиоз	Перед приемом в группу и далее 1 раз в 3 месяца	Медицинский работник
9	Организация и проведение периодических медицинских осмотров сотрудников		
	Периодический медицинский осмотр сотрудников бассейна в соответствии с Приказом МЗ № 29-н	ежегодно	Врач
10	Своевременное информирование местных органов и учреждений государственной санитарно-эпидемиологической службы об авариях и нарушениях технологических процессов, создающих неблагоприятную санитарно-эпидемиологическую ситуацию для посетителей бассейна		Администрация бассейна