

Утверждаю
Директор ГБОУ Белебеевская КШ
для слабовидящих обучающихся
 А.В.Игнатьева
« 30 » августа 2022 год
Приказ № 120 от « 30 » 08 2022 года



ПРОГРАММА
производственного контроля с применением принципов
ХАССП ГБОУ Белебеевская КШ для слабовидящих
обучающихся

2022 год

Наименование образовательного учреждения: государственное бюджетное общеобразовательное учреждение Белебеевская коррекционная школа для слабовидящих обучающихся

Юридический адрес: 452000 РБ г. Белебей ул. Красная 134/1

Фактический адрес: 452000 РБ г. Белебей ул. Красная 134/1

Вид деятельности: начальное и дошкольное образование, медицинская деятельность

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

1. Юсеева Лилиана Нагимовна - заместитель директора.
2. Кадырова Залия Варисовна - заместитель директора.
3. Сафиуллина Светлана Реевна - медицинская сестра.
4. Борисова Галина Германовна - заведующая хозяйством.
5. Барченкова Елена Анатольевна – ответственная по охране труда.

Общие положения

Настоящая программа разработана в соответствии с требованиями Федерального Закона от 30.03.1999 г. №52 «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», Федерального закона от 02.01.2000 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов», ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ К ОРГАНИЗАЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ НАСЕЛЕНИЯ", иными актами согласно (Приложение №1).

Программа устанавливает требования к обеспечению безопасности пищевой продукции в процессе её производства (изготовления); организации производственного контроля в (далее - образовательная организация) 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.

Целью производственного контроля за качеством пищевой продукции в образовательной организации является обеспечение соответствия выпускаемой в употребление пищевой продукции требованиям Технических регламентов таможенного союза, в процессе её производства и реализации.

Основанием для проведения производственного контроля является статья 32 №52-ФЗ от 29.03.1999г. «О санитарной эпидемиологической безопасности населения.»

В учреждении имеются следующие нормативные документы:

- Федеральный закон от 30 марта 1999 г. №52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (извлечение)
- Федеральный закон от 2 января 2000г. №29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» «Ассортиментный перечень основных пищевых продуктов, для использования в питании детей и подростков организованных коллективов».
- СанПиН 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»
- Федеральный закон о защите прав потребителей (от 30.12.2001 г. №196-ФЗ).
- РБ закон об охране труда в РБ от 09.01.2001г. №161-з.
- Правила пожарной безопасности в образовательном учреждении.

- Трудовой кодекс РФ.
- Основы законодательства РФ и РБ об охране труда.
- Приказ Минздравсоцразвития РФ от 28 января 2021 г. № 29н "Об утверждении порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников, предусмотренных частью четвертой статьи 213 Трудового кодекса РФ, перечня медицинских противопоказаний к осуществлению работ с вредными и (или) опасными условиями труда"
- Должностные инструкции, инструкции по охране труда и технике безопасности утвержденные директором ГБОУ Белебеевская коррекционная школа для слабовидящих обучающихся.
- Приказы по учреждению о распределении ответственности между заместителями директора по контролю за деятельностью образовательного учреждения.

Согласно приказа Минздравсоцразвития РФ от 28 января 2021г. № 29н "Об утверждении перечней вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные периодические медицинские осмотры (обследования), и порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников, занятых на тяжелых работах и на работах с вредными и (или) опасными условиями труда», при поступлении на работу, а в дальнейшем 1 раз в год медицинский осмотр проводится при участии терапевта и дерматовенеролога, а также проводятся следующие лабораторные исследования: кровь на сифилис, мазки на гонорею, бактериологические исследования на носительство возбудителей кишечных инфекций и серологическое обследование на брюшной тиф, исследование на гельминтозы, крупнокадровая флюорография, электрокардиография, ультразвуковое исследование молочной железы (обеих) + лимфоузлы, осмотр врача нарколога, психиатра, осмотр врача гинеколога, мазок на степень чистоты, осмотр врача отоларинголога, осмотр стоматолога. Проведение анализа крови, в том числе: ОАК, ОАМ, анализ крови на холестерин, анализ крови на глюкозу.

Кратность прохождения гигиенической подготовки и аттестации определены СанПиН 2.3/2.4.3590-20: аттестацию на знание санитарных норм и правил не реже 1 раза в 2 года, для персонала пищеблока, а также лиц, участвующих в раздаче пищи детям – не реже 1 раза в год. Неаттестованный персонал проходит повторное гигиеническое воспитание и обучение с последующей переаттестацией.

В целях предупреждения возникновения и распространения инфекционных заболеваний в соответствии Приказа Минздравсоцразвития России от 21.04.2014 № 125н «Об утверждении национального календаря профилактических прививок и календаря профилактических прививок по эпидемическим показаниям» необходимо проведение профилактических прививок. Сведения о проведенных профилактических прививках должны быть внесены в личную медицинскую книжку.

Потенциальную опасность представляют: несоответствующие параметры микроклимата, мебель, несоответствующая росту детей, недостаточный двигательный режим, низкий уровень искусственной освещенности, применение отделочных материалов при отсутствии санэпидзаключения, нерационально организованный режим дня без учета соматического и психического состояния здоровья воспитанников, использование инвентаря не соответствующего росту и возрастным особенностям воспитанников, нерациональное питание, особо скоропортящиеся продукты, персонал не прошедший медицинский осмотр и не владеющий знаниями по профессиональной гигиенической подготовке.

I. Контроль за условиями обучения и воспитания.

Объект производственного контроля	Основание	Кратность	Ответственный
Санитарно – эпидемиологический режим в учебных, групповых помещениях, пищеблоке, местах общественного пользования.	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 СП 2.4.3648-20	постоянно	м/с Сафиуллина С.Р., зам.директора: Юсеева Л.Н. Кадырова З.В.

Уровень искусственного, естественного и совмещенного освещения.	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 СП 2.4.3648-20	1 раз в год 2 места	зам.директора: Юсеева Л.Н. КадыроваЗ.В, специалисты ФГУЗ
Исследование питьевой воды на соответствие требованиям санитарных норм , правил и гигиенических нормативов по химическим и микробиологическим показателям	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 СП 2.4.3648-20	1 раз в год 2 пробы	м/с СафиуллинаС.Р., зам.директора: Юсеева Л.Н. Кадырова З.В специалисты ФГУЗ
Безопасные условия передвижения детей в учебных кабинетах, спальных комнатах, местах общественного пользования, на игровой и спортивной площадках	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 СП 2.4.3648-20	постоянно	зам.директора:Л.Н.Юсеева З.В.Кадырова, лицо ответственное за ОТ и ТБ Е.А.Барченкова
Состояние учебного оборудования, спортивного инвентаря	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 СП 2.4.3648-20	2 раза в год	зам.директора: Л.Н.Юсеева З.В.Кадырова,
Состояние здоровья воспитанников, обучающихся	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 СП 2.4.3648-20	постоянно	м/с Сафиуллина С.Р. зам.директора: Л.Н.Юсеева З.В.Кадырова
Применение отделочных материалов внутри здания	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 СП 2.4.3648-20	перед ремонтom	заведующая хозяйством Г.Г.Борисова
Соответствие мебели росту и возрасту детей, правильностью её расстановки	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 СП 2.4.3648-20	1 раз в год	м/с Сафиуллина С.Р. зам.директора: Л.Н.Юсеева З.В.Кадырова
Состояние земельного участка, зелёных насаждений, наружного освещения, своевременным вывозом мусора	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 СП 2.4.3648-20	еженедельно	Заведующая хозяйством Г.Г.Борисова
Соблюдение правил ОТ и ТБ при проведении учебных занятий, субботников, генеральных уборок	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 СП 2.4.3648-20	по графику	зам.директора: З.В.Кадырова, Л.Н.Юсеева, лицо ответственное за ОТ и ТБ Е.А.Барченкова
Использование по назначению моющих средств и уборочного инвентаря	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 СП 2.4.3648-20	ежеквартально	Заведующая хозяйством Г.Г.Борисова
Соблюдение правил по ОТ и ТБ при проведении учебных занятий и воспитательных мероприятий	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 СП 2.4.3648-20	внутри учреждения	зам.директора: З.В. Кадырова, Л.Н. Юсеева, лицо ответственное за ОТ и ТБ Е.А.Барченкова
Соблюдение санитарно-гигиенических требований при проведении учебных занятий и воспитательных мероприятий, за соответствием программ и технологий обучения и воспитания, методов организации учебно-	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 СП 2.4.3648-20	внутри учреждения	зам. директора: З.В. Кадырова, Л.Н. Юсеева

воспитательного процесса возрастным нормам и индивидуальным особенностям обучающихся (воспитанников)			
Учебно-воспитательный процесс	Приказ по учреждению	постоянно	зам. директора: З.В. Кадырова, Л.Н. Юсеева
Внеклассная воспитательная работа	Приказ по учреждению	постоянно	зам. директора: З.В. Кадырова, Л.Н. Юсеева
Использование помещений по назначению	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 СП 2.4.3648-20	постоянно	м/с Сафиуллина С.Р. зам. директора: З.В. Кадырова, Л.Н. Юсеева лицо, ответственное за ОТ и ТБ Е.А Барченкова
Рациональная организация режима дня и соблюдение режимных моментов (сон, прогулки, учебные занятия, продолжительность приготовления домашнего задания)	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 СП 2.4.3648-20	постоянно	зам.директора: З.В. Кадырова, Л.Н. Юсеева, м/с Сафиуллина С.Р.
Состояние водоснабжения, канализации, отопления, энергообеспечения	Приказ по учреждению	постоянно	заведующая хозяйством Г.Г.Борисова
Соблюдение требований пожарной безопасности и оснащение здания школы необходимым инвентарём и оборудованием	СП № 4076-86 от 6.03.1986г, СП 2.4.990-00, Приказ по учреждению	постоянно	заведующая хозяйством Г.Г Борисова

II. Контроль за состоянием медицинского обслуживания и профосмотра.

Объект производственного контроля	Основание	Кратность	Ответственный
Своевременное прохождение сотрудниками медицинского осмотра	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 СП 2.4.3648-20	по плану	м/с Сафиуллина С.Р.
Прохождение учащимися, воспитанниками медицинского осмотра	Приказ МЗ РФ от 10.08.2021г № 514н « О Порядке прохождения несовершеннолетними медицинских осмотров, в том числе при поступлении в образовательные учреждения и в период обучения в них»	1 раз в год	м/с Сафиуллина С.Р.
Состояние здоровья обучающихся (воспитанников)	Приказ по учреждению	постоянно	м/с Сафиуллина С.Р.
Проведение профилактических прививок	ФЗ № 157 «Об иммунопрофилактике инфекционных болезней»	постоянно	м/с Сафиуллина С.Р.

	Приказ Минздравсоцразвития России от 06.12.2021 № 1122н «Об утверждении национального календаря профилактических прививок и календаря профилактических прививок по эпидемическим показаниям»		
Ведение медицинской документации	Приказ по учреждению	постоянно	м/с Сафиуллина С.Р.
Своевременное проведение лечебных мероприятий	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 СП 2.4.3648-20	постоянно	м/с Сафиуллина С.Р. Силантьева А.В.
Состояние дез. режима медицинского кабинета	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 СП 2.4.3648-20	постоянно	м/с Сафиуллина С.Р. м/с Силантьева А.В.
Сохранность оборудования ортоптического кабинета	Приказ по учреждению	постоянно	м/с Сафиуллина С.Р. м/с Силантьева А.В.
Своевременное получение, правильность использования, хранение и списания медикаментов	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 СП 2.4.3648-20	постоянно	м/с Сафиуллина С.Р. м/с Силантьева А.В.

III. Контроль за работой пищеблока.

Функции по осуществлению производственного контроля за работой пищеблока возложены на бракеражную комиссию в составе:

1. Кадырова З.В. – зам. директора по воспитательной работе
2. Сафиуллина С.Р. – медицинская сестра
3. Никишина О.Н. – учитель начальных классов

Предварительно и периодическим медицинским осмотрам, а также профессиональной и гигиенической подготовки подлежат все сотрудники учреждения.

Работники организации, деятельность которых связана с производством, хранение, транспортировкой и реализацией пищевых продуктов и питьевой воды подлежат предварительным и периодическим медицинским осмотрам, а также гигиенической подготовки аттестации, ежегодно.

Потенциальную опасность представляют: нерациональное питание, реализуемые особо скоропортящиеся продукты (молочные продукты, готовые блюда, приготовленные учреждением), персонал не прошедший медицинский осмотр и не владеющий знаниями по профессиональной гигиенической подготовке, неисправное технологическое холодильное оборудование.

Объект производственного контроля	Основание	Кратность	Ответственный
Прохождение сотрудниками гигиенической подготовки и медицинских осмотров	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 СП 2.4.3648-20	1 раз в 2 года 1 раз в полгода	мед. работник, директор
Работа пищеблока,	СанПиН 2.3/2.4.3590-	1 раз в год	по договору

лабораторные исследования продуктов, контроль качества, текущей дезинфекцией.	20 СП 2.4.3648-20		
Качество поступающей на реализацию продукции-документальные, а также сроков и условий её транспортировки, хранения и реализации	СанПиН 2.3/.2.4.3590-20 СП 2.4.3648-20	ежедневно	завхоз, медсестра
Соблюдение гигиенических требований при организации питания, выполнением натуральных норм продуктов	СанПиН 2.3/.2.4.3590-20 СП 2.4.3648-20	1 раз в 10 дней	медработник
Санитарно-техническое состояние столовой и кухонной посуды	СанПиН 2.3/.2.4.3590-20 СП 2.4.3648-20	ежедневно	медработник
Использование производственных цехов пищеблока соответствие с их назначением	СанПиН 2.3/.2.4.3590-20 СП 2.4.3648-20	ежедневно	завхоз, повар
Наличие санитарно-эпидемиологического заключения на проведение работ по изменению, планировки и назначения помещений	СанПиН 2.3/.2.4.3590-20 СП 2.4.3648-20	по мере необходимости	директор, завхоз
Своевременное приобретение моющих средств и уборочного инвентаря	СанПиН 2.3/.2.4.3590-20 СП 2.4.3648-20	1 раз в месяц	завхоз, повар
Отбор суточных проб	СанПиН 2.3/.2.4.3590-20 СП 2.4.3648-20	ежедневно	медсестра, повар

Номеклатура, объем и периодичность проведения лабораторных и инструментальных исследований в ГБОУ Белебеевская коррекционная школа для слабовидящих обучающихся

Вид исследований	Объект исследования (обследования)	Количество, не менее	Кратность не реже
Микробиологические исследования проб готовых блюд на соответствие требованиям санитарного законодательства	Вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные блюда.	2 блюда исследуемого приема пищи	1 раз в год
Калорийность, выход блюд, и соответствие химического состава блюд рецептуре	Суточный рацион питания	1	1 раз в год
Контроль проводимой витаминизации блюд	Третьи блюда	1 блюдо	1 раз в год
Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показателей микрофлоры	Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала	5 смывов	1 раз в год

(БГКП)			
Исследование смывов на наличие яиц гельминтов	Оборудование, инвентарь, тара, руки, спецодежда персонала, сырые пищевые продукты (рыба, мясо, зелень)	10 смывов	1 раз в год
Исследования питьевой воды на соответствие требованиям санитарных норм, правил и гигиенических нормативов по химическим и микробиологическим показателям	Питьевая вода из разводящей сети помещений: моечных столовой и кухонной посуды; цехах: овощном, холодном, горячем, доготовочном (выборочно)	2 пробы	По химическим показателям – 1 раз в год, микробиологическим показателям – 2 раза в год
Исследование уровня искусственной освещенности в производственных помещениях	Рабочее место	2	1 раз в год в темное время суток
Исследование параметров микроклимата производственных помещений	Рабочее место	2	2 раза в год (в холодный и теплый периоды)
Исследование уровня шума в производственных помещениях	Рабочее место	2	1 раз в год, а также после реконструкции систем вентиляции, ремонта оборудования, являющегося источником шума

6 При возникновении следующих ситуаций следует немедленно известить Территориальный отдел Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по РБ

телефон 4-19-77

- выход из строя холодильного оборудования;
- отсутствия водопроводной холодной воды;
- отсутствие горячей воды;
- авария канализационной системы с растеканием сточных вод и попаданием их в складские и производственные помещения;
- сообщение о кишечном инфекционном заболевании, отравлении, связанном с употреблением блюд, изготовленных в образовательном учреждении.

