

КОМИТЕТ ПО ДЕЛАМ ОБРАЗОВАНИЯ ГОРОДА ЧЕЛЯБИНСКА  
МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 94 Г. ЧЕЛЯБИНСКА»  
(МАОУ «СОШ № 94 Г. ЧЕЛЯБИНСКА»)

шоссе Metallургов, 53, г. Челябинск, 454052, тел.: (351) 726-89-09 E-mail: mail@school94.ru  
ОКПО 31193731, ОГРН 1027402819223, ИНН/КПП 7450001960/746001001

УТВЕРЖДАЮ:

Директор МАОУ «СОШ № 94  
г. Челябинска»



Н.Б.Коржова

«27» августа 2024 г.

**ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ,**  
**основанного на принципах ХАССП**  
за соблюдением санитарных правил  
и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий в  
муниципальном автономном общеобразовательном учреждении  
«Средней общеобразовательной школе № 94 г. Челябинска»  
(МАОУ «СОШ № 94 г. Челябинска»)

<b>Наименование юридического лица:</b>	Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение «Средняя общеобразовательная школа № 94 г. Челябинска» (МАОУ «СОШ № 94 г. Челябинска»)
<b>Ф. И. О. руководителя, телефон:</b>	Коржова Наталья Бруновна, 8 (351) 726-89-09
<b>Юридический адрес:</b>	454052, г. Челябинск, ш. Metallургов, 53
<b>Фактический адрес:</b>	454052, г. Челябинск, ш. Metallургов, 53 454013, г. Челябинск, ул. Санаторная, 10 454133, г. Челябинск, ул. Уйская, 3 454133, г. Челябинск, ул. Уйская, 5 454133, г. Челябинск, ул. Уйская, 9
<b>Количество работников:</b>	200 человек
<b>Количество обучающихся:</b>	1572 человек
<b>ОГРН</b>	1027402819223
<b>ИНН</b>	7450001960
<b>Лицензия на осуществление образовательной деятельности</b>	№ 12262 от 18.02.2016

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.

Программа устанавливает основные требования к системе управления качеством и безопасностью пищевых продуктов на основе принципов ХАССП, организацию и осуществление производственного контроля за соблюдением санитарноэпидемиологических требований и проведением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий в процессе приема, хранения, фасовки, упаковки, транспортировки, изготовления, реализации и утилизации пищевой продукции, отвечающих требованиям Технических регламентов Таможенного союза, а также определяет объем, сроки, методы, схемы, кратность, точки отбора, основные факторы риска, систему учета данных лабораторных исследований.

Использование принципов ХАССП заключается в разработке, внедрении и поддержании следующих процедур для обеспечения безопасности пищевой продукции в процессе ее производства (изготовления) (статья 10 ТР ТС 021/2011):

**Принцип 1.** Выбор необходимых для обеспечения безопасности пищевой продукции технологических процессов производства (изготовления) пищевой продукции.

**Принцип 2.** Выбор последовательности и поточности технологических операций производства (изготовления) пищевой продукции с целью исключения загрязнения продовольственного (пищевого) сырья и пищевой продукции.



**Принцип 3.** Определение контролируемых этапов технологических операций и пищевой продукции на этапах ее производства (изготовления) в программах производственного контроля.

**Принцип 4.** 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.

**Принцип 5.** Проведение контроля за функционированием технологического оборудования в порядке, обеспечивающем производство (изготовления) пищевой продукции, соответствующей требованиям технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции.

**Принцип 6.** Обеспечение документирования информации о контролируемых этапах технологических операций и результатов контроля пищевой продукции.

**Принцип 7.** Соблюдение условий хранения и перевозки (транспортирования) пищевой продукции.

**Принцип 8.** Содержание производственных помещений, технологического оборудования и инвентаря, используемых в процессе производства (изготовления) пищевой продукции, в состоянии, исключающем загрязнение пищевой продукции.

**Принцип 9.** Выбор способов и обеспечение соблюдения работниками правил личной гигиены в целях обеспечения безопасности пищевой продукции.

**Принцип 10.** Выбор обеспечивающих безопасность пищевой продукции способов, установление периодичности и проведение уборки, мойки, дезинфекции, дезинсекции и дератизации производственных помещений, технологического оборудования и инвентаря, используемых в процессе производства (изготовления) пищевой продукции.

**Принцип 11.** 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.

**Принцип 12.** Прослеживаемость пищевой продукции.

Принципы ХАССП реализуются в разделах программы производственного контроля в соответствии с санитарными правилами СП 1.1.1058-01

**Перечень официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью**



- Федеральный закон от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» - статья 32. Производственный контроль;
- Федеральный закон от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» - статья 22. Требования к организации и проведению производственного контроля за качеством и безопасностью пищевых продуктов, материалов и изделий;
- ТР ТС 021/2011. Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» - статья 10. Обеспечение безопасности пищевой продукции в процессе ее производства (изготовления), хранения, перевозки (транспортирования), реализации;
- ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»;
- ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию»;
- ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»;
- ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции»;
- ТР ЕАЭС 040/2016 «О безопасности рыбы и рыбной продукции»;
- ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств»;
- ТР ТС 023/2011 «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей»;
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» - пункт 2.1.;
- СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»
- 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. «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением Санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»;
- ГОСТ Р 56671-2015 «Рекомендации по разработке и внедрению процедур, основанных на принципах ХАССП»;
- ГОСТ Р ИСО 22000-2019. «Системы менеджмента безопасности пищевой продукции. Требования к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции»;
- ГОСТ Р 51705.1-2001 «Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП».

**1. Нормативно-правовое обеспечение**

№	Наименование мероприятий производственного контроля	Периодичность контроля	Количество исследований	Пробы (инструмент) для измерения/ исследования	Контролируемые показатели	Объект (предмет) исследования	Нормативные документы	Ответственное лицо (Ф.И.О., должность)
1.1	Изучение и проработка с сотрудниками вышеперечисленных нормативных документов и обеспечение их выполнения	Постоянно	-	-	-	-	-	Коржова Н.Б., директор
1.2.	Подготовка проектов приказов и локальных актов по обеспечению выполнения программы производственного контроля	В течение года	-	-	-	-	-	Коржова Н.Б., директор
1.3.	Разработка и внедрение примерного 4-х недельного меню с учетом необходимого количества основных пищевых веществ и требуемой калорийности суточного рациона, дифференцированного по возрастным группам обучающихся (7-11 и 12-18 лет)	Август, внепланово	-	-	-	-	-	Стрельникова Г.А., заместитель директора по организации питания



**2. Организация лабораторных исследований и испытаний  
(с привлечением лабораторий, аккредитованных в установленном порядке)**

2.1.	Исследование холодной водопроводной воды	1 раз в год (дополнительно: после проведения ремонтных работ и устранения аварийных ситуаций системы водоснабжения)	1 проба	Вода объемом 1,0 л	Микробиологические и санитарно-химические	туалеты	СП 2.4.3648-20 п.2.6.2 СанПиН 1.2.3685-21 глава 3	Пахоменко А.И., заместитель директора по АХР, Устьянцева Н.И., заместитель директора, Разумкова Н.В., заместитель директора
2.2.	Исследование горячей водопроводной воды	1 раз в год (дополнительно: после проведения ремонтных работ и устранения аварийных ситуаций системы водоснабжения)	1 проба	Вода объемом 1,0 л	Микробиологические и санитарно-химические	туалеты	СП 2.4.3648-20 п.2.6.2 СанПиН 1.2.3685-21 глава 3	Пахоменко А.И., заместитель директора по АХР, Устьянцева Н.И., заместитель директора, Разумкова Н.В., заместитель директора
2.3.	Исследования воздушной среды помещений	1 раз в год (дополнительно: после проведения ремонтно-строительных работ)	1 проба		Пыль, фенол/формальдегид	Спорт.зал, мастерские трудового обучения, кабинеты информатики	СП 2.4.3648-20 п.2.7.1 СанПиН 1.2.3685-21 глава 1	Пахоменко А.И., заместитель директора по АХР, Устьянцева Н.И., заместитель директора, Разумкова Н.В., заместитель директора
2.4.	Исследование воздуха в компьютерных классах	1 раз в год (дополнительно: при проведении ремонтно-	1 проба		Вредные химические вещества	Компьютерные классы		Пахоменко А.И., заместитель директора по АХР,

		строительных работ и замене ПЭВМ )						Устьянцева Н.И. заместитель директора, Разумкова Н.В., заместитель директора
2.5.	Исследование почвы/песка	Ежегодно, в весенний период в ДДУ	1 проба		Паразитологические, микробиологические, санитарно-химические и радиологические	Игровые площадки	СанПиН 1.2.3685-21 глава 6 табл.6.17	Разумкова Н.В., заместитель директора
2.6.	Лабораторный контроль санитарно-эпидемиологического режима	1 раз в год	Не менее 10 смывов		Микробиологические и санитарно-паразитологические	Посуда в буфетных при групповых детского сада, предметы детского оборудования, игрушки, кулеры питьевой воды, инвентарь	СП 2.4.3648-20 МР	Пахоменко А.И., заместитель директора по АХР, Стрельникова Г.А., заместитель директора по организации питания Устьянцева Н.И., заместитель директора, Разумкова Н.В., заместитель директора

**3. Организация инструментальных измерений (замеров)  
(с привлечением лабораторий, аккредитованных в установленном порядке)**

3.1	Измерение температуры горячей воды	1 раз в год	4 пробы	Вода не менее 65°C	Возбудители вирусного и бактериального происхождения	Производственные цеха пищеблока, туалеты	СП 2.4.3648-20 п.2.6.2 СанПиН 2.1.3684-21 раздел 4	Пахоменко А.И., заместитель директора по АХР, Стрельникова Г.А., заместитель директора по организации питания Устьянцева Н.И., заместитель директора, Разумкова Н.В.,
-----	------------------------------------	-------------	---------	--------------------	--	--	--	---

								заместитель директора
3.2	Замеры искусственной освещенности	1 раз в год, (дополнительно: при проведении ремонтных работ на системе освещения и замене светильников)	1 проба			Учебные помещения, кабинеты черчения и рисования, мастерские трудоового обучения, групповые, музыкальный зал, спортивный зал	СП 2.4.3648-20 п.2.8.5 СанПиН 1.2.3685-21 глава 5	Пахоменко А.И., заместитель директора по АХР, Устьянцева Н.И., заместитель директора, Разумкова Н.В., заместитель директора
3.3	Измерения параметров микроклимата	2 раза в год, теплый и холодный период года		На нескольких высотах над уровнем пола(аспира ционный психрометр, крыльчатый анемометр, термометр)	Относительная влажность воздуха, скорость движения воздуха, температура воздуха	Учебные помещения, спорт.зал, мастерские трудоового обучения, раздевалыные спорт.зала, групповые детского сада, столовая, производственные цеха пищеблока, актовый зал	СП 2.4.3648-20 п.2.7 СанПиН 1.2.3685-21 глава 5 таблица 5.34	Пахоменко А.И., заместитель директора по АХР, Стрельникова Г.А., заместитель директора по организации питания Устьянцева Н.И., заместитель директора, Разумкова Н.В., заместитель директора
3.4	Замеры параметров шума (дополнительно: замеры уровней вибрации)	1 раз в год				Мастерские трудоового обучения, производственные цеха пищеблока, кабинеты, имеющие ЭСО, спортивные и музыкальные залы	СП 2.4.3648-20 СанПиН 1.2.3685-21 глава 5 таблица 5.35	Пахоменко А.И., заместитель директора по АХР, Стрельникова Г.А., заместитель директора по организации питания Устьянцева Н.И., заместитель



								директора, Разумкова Н.В., заместитель директора
3.5.	Замеры вентиляции	1 раз в год			Относительная влажность воздуха, объем помещения, температура воздуха, количество оборудования, норма воздушного обмена на 1 обучающегося	Мастерские трудового обучения, производственные цеха пищеблока, кабинеты, имеющие ЭСО, спортивные и музыкальные залы	СНиП П-Л 65-73-31-06-2009	Пахоменко А.И., заместитель директора по АХР, Стрельникова Г.А., заместитель директора по организации питания Устьянцева Н.И., заместитель директора, Разумкова Н.В., заместитель директора
3.6.	Замеры уровней электромагнитных полей	1 раз в год, (дополнительно: при проведении ремонтно-строительных работ и замене ПЭВМ )				Кабинеты, имеющие ЭСО	СП 2.4.3648-20 п.2.4.5, 2.10.2 СанПиН 1.2.3685-21 глава 5	Пахоменко А.И., заместитель директора по АХР, Устьянцева Н.И., заместитель директора, Разумкова Н.В., заместитель директора
3.7.	Замеры детской и учебной мебели	2 раза в год (сентябрь, январь)			Оценка рассаживания детей дошкольного возраста в групповых и учащихся начальных классов с учетом ростовозрастных особенностей			Бурдадина Г.А., заместитель директора по УР, Устьянцева Н.И., заместитель директора, Разумкова Н.В., заместитель директора

4. Организация питания (с привлечением лабораторий, аккредитованных в установленном порядке)								
4.1	Исследования проб готовых блюд	2 раза в год: по 1 разу в учебное время и во время летней оздоровительной кампании	2 блюда	Салаты, вторые блюда, гарниры, творожные, овощные блюда	Микробиологические	Горячий цех пищеблока	MP2.4.0179-20 Приложение 5 MP2.3.6.0233-21 Приложение 6	Стрельникова Г.А., заместитель директора по организации питания
4.2	Выход блюд	постоянно	1	Рацион питания	Калорийность, соответствие химического состава блюд рецептуре	Горячий цех пищеблока	MP2.4.0179-20 Приложение 5 MP2.3.6.0233-21 Приложение 6	Стрельникова Г.А., заместитель директора по организации питания
4.3	Наличие санитарно-показательной микрофлоры	2 раза в год: по 1 разу в учебное время и во время летней оздоровительной кампании	5-10 смывов		Микробиологические	Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала	MP2.4.0179-20 Приложение 5 MP2.3.6.0233-21 Приложение 6	Стрельникова Г.А., заместитель директора по организации питания
4.4	Сырая продукция	1 раз в год	1-2 пробы	Мясная продукция, мясо птицы, рыба, молочные продукты	Микробиологические и санитарно-химические	Цех сырой продукции пищеблока	MP2.4.0179-20 Приложение 5 MP2.3.6.0233-21 Приложение 6 ТР ТС 021/2011	Стрельникова Г.А., заместитель директора по организации питания
4.5	Флодоовощная продукция	1 раз в год	1-2 пробы	Фрукты, овощи	Содержание нитратов	Цех овощной пищеблока	MP2.4.0179-20 Приложение 5 MP2.3.6.0233-21 Приложение 6 ТР ТС 021/2011	Стрельникова Г.А., заместитель директора по организации питания
4.6	Наличие возбудителей иерсиниозов	1 раз в год	5-10 смывов		Микробиологические	Оборудование, инвентарь в цехе обработки овощей	MP2.4.0179-20 Приложение 5 MP2.3.6.0233-21 Приложение 6	Стрельникова Г.А., заместитель директора по организации



								питания
4.7	Наличие яиц гельминтов с объектов внешней среды	1 раз в год	5 смывов		Гельминты	Оборудование, инвентарь, тара, руки, спецодежда персонала, сырые пищевые продукты (рыба, мясо, зелень)	MP2.4.0179-20 Приложение 5 MP2.3.6.0233-21 Приложение 6	Стрельникова Г.А., заместитель директора по организации питания
4.8	Исследование питьевой воды	1 раз в год	1 проба	Питьевая вода	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 (выборочно)	MP2.4.0179-20 Приложение 5 MP2.3.6.0233-21 Приложение 6	Стрельникова Г.А., заместитель директора по организации питания

При получении нестандартных исследований, проводится повторный отбор проб и смывов после выполнения санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий.

Ответственность за своевременность организации, полноту и достоверность осуществляемого производственного контроля возлагается на директора муниципального автономного общеобразовательного учреждения «Средней общеобразовательной школы № 94 г. Челябинска» Н.Б.Коржову.