ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ САМАРСКОЙ ОБЛАСТИ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА С.ЯГОДНОЕ МУНИЦИПАЛЬНОГО РАЙОНА СТАВРОПОЛЬСКИЙ САМАРСКОЙ ОБЛАСТИ

Утверждено
Приказом директора ГБОУ СОШ с. Ягодное
приказ № 260_-ОД от «28» 08_2026
Директор Учреждения
_____ Ф.А. Дашкевич

ЭП

Подписан: Дашкевич Ф.А.
DN: C=RU, OU=Директор, O=ГБОУ СОШ с.Ягодное, CN=Дашкевич Ф.А., E=cu_yagod_stv@63edu.ru
Основание: Я являюсь автором этого документа
Местоположение: 00e7801d3df49fd412
Дата: 2026.10.06 10:17:30+04'00'

Изменения и дополнения в ПРОГРАММУ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ основанного на принципах ХАССП, за соблюдением санитарно-эпидемиологических требований и проведением санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий при организации питания детей структурного подразделения, реализующего основную общеобразовательную программу дошкольного образования «детский сад “Ягодка”» государственного бюджетного общеобразовательного учреждения Самарской области средней общеобразовательной школы с. Ягодное муниципального района Ставропольский Самарской области

В целях приведения в соответствие с законодательными актами, внести изменения в локальный акт:

Раздел Краткие сведения об Организации читать в следующей редакции:

Структурное подразделение детский сад «Ягодка» с. Ягодное, реализующее основную общеобразовательную программу дошкольного образования государственного бюджетного общеобразовательного учреждения Самарской области средней общеобразовательной школы села Ягодное муниципального района Ставропольский Самарской области (далее – Учреждение) – структурное подразделение, функционирующее для реализации права на получение детьми дошкольного образования, охраны и укрепления их физического и психического здоровья, развития индивидуальных особенностей.

Осуществляемые виды деятельности: дошкольное образование.

Юридический и фактический адрес Учреждения:
445144 Российская Федерация Самарская область, муниципальный район Ставропольский, сельское поселение Ягодное, село Ягодное, ул. Вознесенского, д.32-А, телефон 8(8482) 40-01-33;
445144 Российская Федерация Самарская область, муниципальный район Ставропольский, сельское поселение Ягодное, село Ягодное, ул. Сергея Орлова, д.1-А, телефон 8(8482) 40-01-09;
445144 Российская Федерация Самарская область, муниципальный район Ставропольский, сельское поселение Ягодное, село Ягодное, ул. Ворошилова, д.31, телефон 8(8482) 37-88-24.

Руководитель СПДС: Додина Наталья Владимировна
Заведующий хозяйством: Прохорова Надежда Владимировна
Старший воспитатель: Оганнисян Оксана Юрьевна, Божедомова Вера Сергеевна
Ответственный за организацию питания: Зорина Татьяна Геннадьевна
Количество работающих: 62
Характеристика зданий:
Тип строения
отдельностоящее 2- х. этажное здание с подвальным помещением
площадь первого корпуса 1691,5 м 2, второго корпуса 2790,1 м2
Характеристика инженерных сетей:
Водоснабжение: централизованное.
Система Канализации: первый корпус – централизованная, второй корпус – автономная.
Система отопления: первый корпус – централизованная, второй корпус – автономная.
Освещение: Естественное и искусственное

Раздел 1. Общие положения читать в следующей редакции:

Настоящая программа разработана в соответствии с:
- Федеральным законом от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- Федеральным законом от 17.09.1998 № 157-ФЗ «Об иммунопрофилактике инфекционных болезней»;
- Федеральным законом от 21.11.2011 № 323-ФЗ «Об основах охраны здоровья граждан в Российской Федерации»;
- Федеральным законом от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
- СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением

санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий»;
- СП 2.4.2.4283-26 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 2 июня 2026 года № 19;
- СП 2.2.4285-26 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям труда» утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 2 июня 2026 года № 15;
- СанПиН 2.3/2.4.4282-26 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 2 июня 2026 года № 18;
- 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» утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28 января 2021 года № 3;
- СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания» утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28 января 2021 года № 2;
- СанПиН 3.3686-21 «Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней» утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28 января 2021 года № 4;
- СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов» утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 14 января 2021 года № 36;
- ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки» утвержден Решением Комиссии Таможенного союза от 16 августа 2011 года N 769;
- ТР ТС 007/2011 «О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков» утвержден Решением Комиссии Таможенного союза от 23 сентября 2011 года N 797;
- ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» утвержден Решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 года N 880;
- ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки» утвержден Решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 года N 881;
- ТР ТС 023/2011 «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей» утвержден Решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 года N 882;
- ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию» утвержден Решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 года N 883;
- ТР ТС 025/2012 «О безопасности мебельной продукции» принят Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 15 июня 2012 года № 32;
- ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции» принят Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 9 октября 2013 года № 67;
- Приказом от 31.12.2020 Минтруда России № 988н, Минздрава России № 1420н «Об утверждении перечня вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные медицинские осмотры при поступлении на работу и периодические медицинские осмотры»;

- Приказом Минздрава России 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»;

Программа устанавливает требования к обеспечению безопасности пищевой продукции в процессе её производства (изготовления); организации производственного контроля в СПДС «Ягодка» с. Ягодное (далее – Учреждение) 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. Идентификация потенциального риска и рисков (опасных факторов, которые сопряжены с производством продуктов питания, начиная с получения сырья (разведения или выращивания) до конечного потребления, 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. Выявление Критических Контрольных Точек (ККТ) в производстве для устранения (минимизации) риска или возможности его появления, при этом рассматриваемые операции производства пищевых продуктов могут охватывать поставку сырья, подбор ингредиентов, переработку, хранение, транспортирование, складирование и реализацию;
Принцип 3. Определение критических пределов для каждой ККТ, в документах системы ХААСП или технологических инструкциях следует установить и соблюдать предельные значения параметров того, что контрольная точка находится под контролем;
Принцип 4. Разработка системы мониторинга, позволяющая обеспечить контроль критических контрольных точек на основе планируемых мер и наблюдений;
Принцип 5. Разработка корректирующих действий и применение их в случае отрицательных результатов мониторинга;
Принцип 6. Разработка процедур проверки, которые должны регулярно проводиться для обеспечения эффективности функционирования системы ХАССП;
Принцип 7. Документирование всех процедур системы, форм и способов регистрации данных, относящихся к системе ХАССП. Целью производственного контроля за качеством пищевой продукции в Учреждении является обеспечение соответствия выпускаемой в употребление пищевой продукции требованиям Технических регламентов таможенного союза, в процессе её производства и реализации.

Раздел 3. Требования к оборудованию пищеблока, инвентарю, посуде предпоследний и последний абзацы читать в следующей редакции:

После каждого использования подносы обрабатывают способом, который обеспечивает их чистоту. Не используются деформированные подносы и те, на которых есть видимые загрязнения (царапины, сколы, въевшиеся пятна). В конце рабочего дня проводится обязательная мойка всех подносов вручную с применением дезинфицирующих средств. Мытьё столовой посуды и подносов проводится отдельно от кухонной посуды и кухонного инвентаря.

В помещениях пищеблока ежедневно проводится уборка: мытье полов, удаление пыли и паутины, протирание радиаторов, подоконников; еженедельно с применением моющих средств проводится мытье стен, осветительной арматуры, очистка стекол от пыли и копоти. Генеральную уборку необходимо проводить в соответствии с требованиями СП 2.4.2.4283-26 с последующей дезинфекцией всех помещений, оборудования и инвентаря.

В помещениях пищеблока дезинсекция и дератизация проводится специализированной организацией.

Раздел 5. Порядок организации и проведения производственного контроля, пункт Приемка сырья читать в следующей редакции:

- Проверка качества продовольственного сырья и пищевых продуктов, документальная и органолептическая, а также условий и правильности её хранения и использования. К этому пункту разработаны следующие приложения:

– Рекомендуемый ассортимент основных пищевых продуктов для использования в питании детей дошкольных организаций. При организации питания детей, в Учреждении, изначально придерживаются рекомендуемого ассортимента основных пищевых продуктов для использования в питании детей в дошкольных организациях (Приложение № 8) - и не используют перечень продуктов, указанных в Приложении № 7 в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.4282-26.

Приложение № 1 читать в следующей редакции:

«Перечень Законов, действующих санитарных правил, гигиенических нормативов и нормативно-правовых актов».

Наименование нормативного документа:

- Федеральный закон № 52-ФЗ РФ от 30.03.1999 г. «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- Федеральный закон № 184 –ФЗ от 27.12.2002г. «О техническом регулировании»;
- Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 023/2011 «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей» утвержден Решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 года N 882;
- ТР ТС 034/2013 Технический регламент таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции» принят Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 9 октября 2013 года № 68;
- ТР ТС 033/2013 Технический регламент таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции» принят Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 9 октября 2013 года № 67;
- ТР ТС 029/2012 Технический регламент таможенного союза «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств» принят Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 9 октября 2013 года № 58;
- ТР ТС 007/2011 Технический регламент таможенного союза «О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков» утвержден Решением Комиссии Таможенного союза от 23 сентября 2011 года N 797;
- ТР ТС 008/2011 Технический регламент таможенного союза «О безопасности игрушек» утвержден Решением Комиссии Таможенного союза от 23 сентября 2011 года N 798;
- ТР ТС 025/2012 Технический регламент таможенного союза «О безопасности мебельной продукции» принят Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 15 июня 2012 года № 32;

- Федеральный закон N 15-ФЗ от 23.02.2013 «Об охране здоровья граждан от воздействия окружающего табачного дыма и последствий потребления табака»;
- 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" утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28 января 2021 года № 3;
- ФЗ№29 от 02.01.2000г Федеральный Закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
- Приказ МЗ РФ №229 от 29.06.2000г. «О профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организации»;
- СП 1.1.2193-07 от 27.03.07г (с изменения и дополнениями № 1 к СП 1.1.1058-01) «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»;
- Федеральный закон от 17.09.1998 № 157-ФЗ «Об иммунопрофилактике инфекционных болезней»;
- Федеральный закон от 21.11.2011 № 323-ФЗ «Об основах охраны здоровья граждан в Российской Федерации»;
- СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий»;
- СП 2.4.2.4283-26 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 2 июня 2026 года № 19;
- СанПиН 2.3/2.4.4282-26 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 2 июня 2026 года № 18;
- СП 52.13330.2016 «Свод правил. Естественное и искусственное освещение. Актуализированная редакция СНиП 23-05-95*»;
- ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки» утвержден Решением Комиссии Таможенного союза от 16 августа 2011 года N 769;
- ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» утвержден Решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 года N 880;
- ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки» утвержден Решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 года N 881;
- ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию» утвержден Решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 года N 883;
- СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания» утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28 января 2021 года № 2;
- СанПиН 3.3686-21 «Санитарно- эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней» утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28 января 2021 года № 4;
- Приказ от 31.12.2020 Минтруда России № 988н, Минздрава России №1420н «Об утверждении перечня вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные медицинские осмотры при поступлении на работу и

периодические медицинские осмотры»
- Приказ Минздрава России 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»

Приложение № 14 Требования к санитарному содержанию помещений дошкольных образовательных организаций пункт 6 читать в следующей редакции:

Генеральная уборка всех помещений и оборудования проводится не реже одного раза в неделю (в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.4282-26) с применением моющих и дезинфицирующих средств. Окна снаружи и изнутри моются по мере загрязнения, но не реже 2 раз в год (весной и осенью).

СОГЛАСОВАНО
Управляющим советом Учреждения
протокол от 28.08.2026 № 1