|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | **«Утверждаю»**  Директор МБОУ "Школа № 105"  Н.В. Приходько  приказ от 01.09.2021г № 190 | |
|  |  | |
|  |  |  |
|  |  | |

**Программа**

**производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий в МБОУ «Школа №105»**

|  |
| --- |
| Наименование юридического лица: **МБОУ «Школа №105»** |
| Ф. И. О. директора, телефон: **Приходько Наталья Владимировна,272-01-42** |
| Юридический адрес: **344044, г. Ростов –на-Дону, ул. Лелюшенко,3/4** |
| Фактический адрес: **344045, г. Ростов –на-Дону, ул. Лелюшенко,3/4** |
| Количество работников: **63** |
| Количество обучающихся: **936** |
| Свидетельство о государственной регистрации: **серия 61 №006399305 от 29.11.2011** |
| ОГРН **102604026772** |
| ИНН **6166036443** |
| Лицензия на осуществление образовательной деятельности **5422 от 06.08.2015 серия 61Л01№0003064** |

**Пояснительная записка**

1. Настоящая Программа за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемических (профилактических) мероприятий разработана на основании требований статьи 32 Федерального закона от 30.03.1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» и постановлением главного государственного санитарного врача РФ от 13.07.2001 г. № 18 «О введении в действие Санитарных правил – СП 1.1.1058-01».

2. Необходимые изменения, дополнения в программу производственного контроля вносятся при изменении вида деятельности, вводе в эксплуатацию новых помещений, реконструкции старых, других существенных изменениях деятельности юридического лица.

3. Виды деятельности, которые осуществляет образовательная организация:

* начальное общее, основное общее и среднее общее образование;
* дополнительное образование детей;
* организация питания детей.

**Раздел 1. Перечень официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью:**

* Федеральный закон от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
* Федеральный закон от 2 января 2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
* ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» - статья 22. Требования к организации и проведению производственного контроля за качеством и безопасностью пищевых продуктов, материалов и изделий;
* ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» - статья 10.Обеспечение безопасности пищевой продукции в процессе ее производства (изготовления), хранения, перевозки (транспортирования), реализации;
* СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
* СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», п.2.1.;
* 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 Общие вопросы. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением Санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий. Санитарные правила;
* ГОСТ Р 56671-2015 «Рекомендации по разработке и внедрению процедур, основанных на принципах ХАССП»;
* ГОСТ Р ИСО 22000-2019. «Система менеджмента безопасности пищевой продукции. Требования к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции»;
* ГОСТ Р 56237-2014 (ИСО 5667-5:2006). Национальный стандарт Российской Федерации. Вода питьевая. Отбор проб на станциях водоподготовки и в трубопроводных распределительных системах;
* Р 2.2.2006-05. 2.2. Гигиена труда. Руководство по гигиенической оценке факторов рабочей среды и трудового процесса. Критерии и классификация условий труда;
* СанПиН 2.3.2.1324-03. 2.3.2. Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы;
* СП 60.13330.2016. Свод правил. Отопление, вентиляция и кондиционирование воздуха. Актуализированная редакция СНиП 41-01-2003;
* МУ № 4425-87 «Санитарно-гигиенический контроль систем вентиляции производственных помещений»;
* МУ 2.2.4.706-98/МУ ОТ РМ 01-98. 2.2.4. Физические факторы производственной среды. Оценка освещения рабочих мест. Методические указания;
* НРБ-99/2009. СанПиН 2.6.1.2523-09. Нормы радиационной безопасности. Санитарные правила и нормативы;
* МР 2.3.6.0233-21 «Методические рекомендации к организации общественного питания населения»;
* МР 2.4.0179-20 «Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций»;
* МР 2.4.0180-20 «Родительский контроль за организацией горячего питания в общеобразовательных организациях»;
* Приказ Министерства здравоохранения РФ 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».

**Раздел 2. Перечень должностных лиц (работников), на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Фамилия Имя Отчество** | **Занимаемая должность** | **Приказ о назначении** |
| 1 | Приходько Наталья Владимировна | Директор | 01.09.2021 № |
| 2 | Ханин Юрий Васильевич | Зам.директорапо АХР | 01.09.2021 № |
| 3 | Макаренко Марина Анатольевна | Зам.директора по УВР | 01.09.2021 № |
| 4 | Пчелинцева Наталья Викторовна | Зав.производством | 01.09.2021 № |
| 4 | Ширинова Людмила Райудиновна | Ответственный по питанию | 01.09.2021 № |
| 5 | Саенко Маргарита Николавена | Медицинская сестра | 01.09.2021 № |

**Раздел 3. Перечень химических веществ, биологических, физических и иных факторов, а также объектов производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для человека и среды его обитания (контрольных критических точек) в отношении которых необходима организация лабораторных исследований и испытаний, с указанием точек, в которых осуществляется отбор проб (проводятся лабораторные исследования и испытания), и периодичности отбора проб (проведение лабораторных исследований и испытаний)**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Вид исследований | Объект исследования (обследования) | Количество, не менее | Кратность, не реже |
| Микробиологические исследования проб готовых блюд на соответствие требованиям санитарного законодательства | Салаты, сладкие блюда, напитки, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные блюда | 2-3 блюда исследуемого приема пищи | По плану Роспотребнадзора |
| Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре | Суточный рацион питания | 1 | 1 раз в год по плану Роспотребнадзора |
| Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП) | Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала | 10 смывов | 1 раз в год  по плану Роспотребнадзора |
| Микробиологические исследования смывов на наличие возбудителей иерсиниозов | Оборудование, инвентарь в овощехранилищах и складах хранения овощей, цехе обработки овощей | 5-10 смывов | 1 раз в год  по плану Роспотребнадзора |
| Исследования смывов на наличие яиц гельминтов | Оборудование, инвентарь, тара, руки, спецодежда персонала, сырые пищевые продукты (рыба, мясо, зелень) | 10 смывов | 1 раз в год  по плану Роспотребнадзора |
| 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 по плану Роспотребнадзора |
| Исследование параметров микроклимата производственных помещений | Рабочее место | 2 | 2 раза в год (в холодный и теплый периоды) |
| Исследование уровня искусственной освещенности в производственных помещениях | Рабочее место | 2 | 1 раз в год в темное время суток |
| Исследование уровня шума в производственных помещениях | Рабочее место | 2 | 1 раз в год, а также после реконструкции систем вентиляции;  ремонта оборудования, являющегося источником шума |
| Контроль за содержанием действующих веществ дезинфицирующих средств | Дезинфицирующие, моющие средства (при отсутствии оригинальной маркировки на емкости со средством) | 1 | Ежедневно  Зам. директор по АХР |

**Раздел 4. Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам, профессиональной гигиенической подготовке и аттестации**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| N п/п | Профессия | Наименование вредных и (или) опасных производственных факторов <1> | Периодичность осмотров | Участие врачей-специалистов | Лабораторные и функциональные исследования |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| 1 | Работники пищеблока | Работы, где имеется контакт с пищевыми продуктами в процессе их производства, хранения, транспортировки и реализации (в организациях пищевых и перерабатывающих отраслей промышленности, сельского хозяйства, пунктах, базах, складах хранения и реализации, в транспортных организациях, организациях торговли, общественного питания, на пищеблоках всех учреждений и организаций) | 1 раз в год | Врач-оториноларинголог Врач-дерматовенеролог Врач-стоматолог | Исследование крови на сифилис Исследования на носительство возбудителей кишечных инфекций и серологическое обследование на брюшной тиф при поступлении на работу и в дальнейшем - по эпид.показаниям Исследования на гельминтозы при поступлении на работу и в дальнейшем - не реже 1 раза в год либо по эпид.показаниям Мазок из зева и носа на наличие патогенного стафилококка при поступлении на работу, в дальнейшем - по медицинским и эпид.показаниям |

**Раздел 5. Перечень осуществляемых юридическим лицом работ и услуг, выпускаемой продукции, а также видов деятельности, представляющих потенциальную опасность для человекаи подлежащих санитарно-эпидемиологической оценке, сертификации, лицензированию.**

5.1. Перечень услуг при организации питания детей:

- организация горячего питания;

- питание детей с ограниченными возможностями здоровья;

- организация дополнительного питания;

5.2. Технико-технологические карты.

5.3. Среднесуточные наборы пищевой продукции для организации питания детей от 7 до 18 лет

(в нетто г, мл, на 1 ребенка в сутки)

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № | Наименование пищевой продукции или группы пищевой продукции | Итого за сутки | |
| 7-11 лет | 12 лет и старше |
| 1 | Хлеб ржаной | 80 | 120 |
| 2 | Хлеб пшеничный | 150 | 200 |
| 3 | Мука пшеничная | 15 | 20 |
| 4 | Крупы, бобовые | 45 | 50 |
| 5 | Макаронные изделия | 15 | 20 |
| 6 | Картофель | 187 | 187 |
| 7 | Овощи (свежие, мороженые, консервированные), включая соленые и квашеные (не более 10% от общего количества овощей), в т.ч. томат-пюре, зелень, г | 280 | 320 |
| 8 | Фрукты свежие | 185 | 185 |
| 9 | Сухофрукты | 15 | 20 |
| 10 | Соки плодоовощные, напитки витаминизированные, в т.ч. инстантные | 200 | 200 |
| 11 | Мясо 1-й категории | 70 | 78 |
| 12 | Субпродукты (печень, язык, сердце) | 30 | 40 |
| 13 | Птица (цыплята-бройлеры потрошеные - 1 кат) | 35 | 53 |
| 14 | Рыба (филе), в т.ч. филе слабо или малосоленое | 58 | 77 |
| 15 | Молоко | 300 | 350 |
| 16 | Кисломолочная пищевая продукция | 150 | 180 |
| 17 | Творог (5% - 9% м.д.ж.) | 50 | 60 |
| 18 | Сыр | 10 | 15 |
| 19 | Сметана | 10 | 10 |
| 20 | Масло сливочное | 30 | 35 |
| 21 | Масло растительное | 15 | 18 |
| 22 | Яйцо, шт. | 1 | 1 |
| 23 | Сахар (в том числе для приготовления блюд и напитков, в случае использования пищевой продукции промышленного выпуска, содержащих сахар, выдача сахара должна быть уменьшена в зависимости от его содержания в используемом готовой пищевой продукции) | 30 | 35 |
| 24 | Кондитерские изделия | 10 | 15 |
| 25 | Чай | 1 | 2 |
| 26 | Какао-порошок | 1 | 1,2 |
| 27 | Кофейный напиток | 2 | 2 |
| 28 | Дрожжи хлебопекарные | 0,2 | 0,3 |
| 29 | Крахмал | 3 | 4 |
| 30 | Соль пищевая поваренная йодированная | 3 | 5 |
| 31 | Специи | 2 | 2 |

5.4. Перечень пищевой продукции, которая не допускается при организации питания детей.

|  |  |
| --- | --- |
| №п/п | Наименование пищевой продукции |
| 1 | Пищевая продукция без маркировки и (или) с истекшими сроками годности и (или) признаками недоброкачественности. |
| 2 | Пищевая продукция, не соответствующая требованиям технических регламентов Таможенного союза. |
| 3 | Мясо сельскохозяйственных животных и птицы, рыба, не прошедшие ветеринарно-санитарную экспертизу. |
| 4 | Субпродукты, кроме говяжьих печени, языка, сердца. |
| 5 | Непотрошеная птица. |
| 6 | Мясо диких животных. |
| 7 | Яйца и мясо водоплавающих птиц. |
| 8 | Яйца с загрязненной и (или) поврежденной скорлупой, а также яйца из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам. |
| 9 | Консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные, "хлопуши", банки с ржавчиной, деформированные. |
| 10 | Крупа, мука, сухофрукты, загрязненные различными примесями или зараженные амбарными вредителями. |
| 11 | Пищевая продукция домашнего (не промышленного) изготовления. |
| 12 | Кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты). |
| 13 | Зельцы, изделия из мясной обрези, диафрагмы; рулеты из мякоти голов, кровяные и ливерные колбасы, заливные блюда (мясные и рыбные), студни, форшмак из сельди. |
| 14 | Макароны по-флотски (с фаршем), макароны с рубленым яйцом. |
| 15 | Творог из непастеризованного молока, фляжный творог, фляжную сметану без термической обработки. |
| 16 | Простокваша - "самоквас". |
| 17 | Грибы и продукты (кулинарные изделия), из них приготовленные. |
| 18 | Квас. |
| 19 | Соки концентрированные диффузионные. |
| 20 | Молоко и молочная продукция из хозяйств, неблагополучных по заболеваемости продуктивных сельскохозяйственных животных, а также не прошедшая первичную обработку и пастеризацию. |
| 21 | Сырокопченые мясные гастрономические изделия и колбасы. |
| 22 | Блюда, изготовленные из мяса, птицы, рыбы (кроме соленой), не прошедших тепловую обработку. |
| 23 | Масло растительное пальмовое, рапсовое, кокосовое, хлопковое. |
| 24 | Жареные во фритюре пищевая продукция и продукция общественного питания. |
| 25 | Уксус, горчица, хрен, перец острый (красный, черный). |
| 26 | Острые соусы, кетчупы, майонез. |
| 27 | Овощи и фрукты консервированные, содержащие уксус. |
| 28 | Кофе натуральный; тонизирующие напитки (в том числе энергетические). |
| 29 | Кулинарные, гидрогенизированные масла и жиры, маргарин (кроме выпечки). |
| 30 | Ядро абрикосовой косточки, арахис. |
| 31 | Газированные напитки; газированная вода питьевая. |
| 32 | Молочная продукция и мороженое на основе растительных жиров. |
| 33 | Жевательная резинка. |
| 34 | Кумыс, кисломолочная продукция с содержанием этанола (более 0,5%). |
| 35 | Карамель, в том числе леденцовая. |
| 36 | Холодные напитки и морсы (без термической обработки) из плодово-ягодного сырья. |
| 37 | Окрошки и холодные супы. |
| 38 | Яичница-глазунья. |
| 39 | Паштеты, блинчики с мясом и с творогом. |
| 40 | Блюда из (или на основе) сухих пищевых концентратов, в том числе быстрого приготовления. |
| 41 | Картофельные и кукурузные чипсы, снеки. |
| 42 | Изделия из рубленного мяса и рыбы, салаты, блины и оладьи, приготовленные в условиях палаточного лагеря. |
| 43 | Сырки творожные; изделия творожные более 9% жирности. |
| 44 | Молоко и молочные напитки стерилизованные менее 2,5% и более 3,5% жирности; кисломолочные напитки менее 2,5% и более 3,5% жирности. |
| 45 | Готовые кулинарные блюда, не входящие в меню текущего дня, реализуемые через буфеты. |

**Раздел 6. Мероприятие, предусматривающие обоснование безопасности для человека и окружающей среды продукции и технологии ее производства, критериев ее безопасности и (или) безвредности факторов производственной и окружающей среды и разработка методов контроля, в том числе при хранении, транспортировке, реализации и утилизации продукции, а также безопасности выполнения работ, оказания услуг.**

6.1. Контроль качества и безопасности поступающих пищевых продуктов, продовольственного сырья.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Виды контроля | Реализация | Периодичность контроля | Лица, проводящие контроль | Формы учета (регистрации) результатов контроля |
| Контроль за соответствием технологического процесса действующей нормативной и технической документации | Проверка подлинности и действительности через внешние реестры – декларация о соответствии - реестр Росаккредитации – ветеринарные сопроводительные документы. Сертификаты | Каждая партия | Зав. производством | Декларации, свидетельства и другие документы о качестве и безопасности продукции.  Сертификат |
| Контроль соответствия видов и наименований поступившей продукции к партии, указанной в товаросопроводительной документации | Сравнение маркировки и данных из товаросопроводительной документации и требованиями контракта | Каждая партия | Зав. производством | Сертификат |
| Контроль принадлежности продукции к партии, указанной в товаро-сопроводительной документации | Сравнение наименования продукции и товаро-сопроводительной документации | Каждая партия | Зав. производством | Накладная, контракт |
| Контроль соответствия упаковки и маркировки товара требованиям санитарных правил и технических регламентов | Сравнение состояния упаковки и маркировки товара требованиям санитарных правил и технических регламентов в соответствии с инструкцией | Каждая партия | Зав. производством | Контракт  Сертификат |
| Визуальный контроль за отсутствием явных признаков недоброкачественности продукции | Осуществление контроля в соответствии с инструкцией по органолептической оценке доброкачественности поступающих продуктов | Каждая партия | Зав. производством | Визуальный контроль |

6.2. Производственный контроль на этапах технологического процесса.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Виды контроля | Реализация | Периодичность контроля | Лица, проводящие контроль | Формы учета (регистрации) результатов контроля |
| Контроль за соответствием технологического процесса действующей нормативной и технической документации | Контроль заказчика и учредителя при разработке технических документов | При составлении документов | Директор | Техкарты, ТТК и т.п. |
| Контроль за соблюдением поточности технологического процесса – блок-схемы | Плакаты и наглядные пособия в производственных помещениях | Ежедневно | Ответственный по питанию,  медсестра | Визуальный контроль |
| Определение контрольных критических точек и нормируемых показателей | | | | |
| Хранение скоропортящейся пищевой продукции и продовольственного сырья | Контроль сроков и условий хранения пищевой продукции | ежедневно | Зав. производством | Журнал учета |
| Контроль температуры и влажности на складе | ежедневно | Зав. производством | Журнал учета температуры и относительной влажности |
| Контроль температуры холодильного оборудования | ежедневно | медсестра | Журнал учеты температуры |
| Приготовление холодных закусок из сырых овощей | Соблюдение технологии приготовления блюд по технологическим картам | Каждый технологический цикл | медсестра | Визуальный контроль |
| Контроль обработки сырых овощей | Повар | Визуальный контроль |
| Приготовление изделий из мяса и рыбы | Соблюдение технологии приготовления блюд по технологическим документам | Каждый технологический цикл | медсестра  Повар | Визуальный контроль |
| Контроль достаточной термической обработки (контроль температуры в толще блюд) | Повар | Термощуп |
| Обработка посуды и инвентаря | Содержание действующих веществ дезинфицирующих средств в рабочих растворах | Ежедневно | Медработник | Журнал |
| Обработка инвентаря для сырой готовой продукции | Ежедневно | медсестра  Повар, кухонный работник | Журнал |

Схемы производственных процессов.

6.3. Контроль качества и безопасности готовой продукции.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Виды контроля | Реализация | Периодичность контроля | Лица, проводящие контроль | Формы учета (регистрации) результатов контроля |
| Контроль органолептической показателей при каждой приемке продукции, не требующей кулинарной обработки | Соблюдение инструкции по органической оценке пищевых продуктов, не требующей кулинарной обработки | Каждая партия | Зав.производством | Журнал |
| Критерии готовности в технологической документации – температура внутри готовых изделий, общая температура при хранении и выдаче готовой продукции | Использование термометров с щупом для измерения температуры внутри блюд, а также наружной температуры готовой пищи | Каждый технологический цикл | Ответственный по питанию | Журнал |
| Лабораторный контроль готовой продукции по микробиологическим показателям | Отбор проб для проведения микробиологического анализа в аккредитованной лаборатории | Ежеквартально | Роспотребнадзор | Журнал |

6.4. Контроль за хранением транспортировкой, реализацией пищевых продуктов и продовольственного сырья.

|  |  |
| --- | --- |
| Вид контроля | Реализация (особенности, варианты) |
| Наличие специально предназначенного или специально оборудованного транспортного средства. | Проверка условий содержания и эксплуатации специального транспорта. |
| Соблюдение правила товарного соседства при транспортировке пищевых продуктов. | Проверка соблюдение правил товарного соседства при приемке пищевых продуктов. |
| Санитарное содержание транспортного средства. | Обследование условий содержания транспортного средства. |
| Наличие личной медицинской книжки у водителя (экспедитора) с отметками о своевременном прохождении медицинских осмотров. | Проверка личных медицинских книжек. |
| Соблюдение условий транспортировки (температура, влажность) для каждого вида пищевых продуктов, для скоропортящихся продуктов – наличие охлаждаемого им изотермического транспорта. | Фотофиксация |
| Контроль за соблюдением сроков и условий хранения продуктов (температурный режим в складских помещениях). | Мониторинг температурного режима с фиксацией в специальном журнале. |
| Оценка загруженности складских помещений, объем работающего холодильного оборудования количеству принимаемых скоропортящихся, особо скоропортящиеся и замороженных продуктов. | Паспортизация складских помещений и учет поступающего пищевого сырья. |
| Контроль за соблюдением правила товарного соседства. | Визуальный контроль соблюдения правил товарного соседства при хранении пищевых продуктов. |
| Наличие измерительных приборов (термометры, психометры). | Оснащение за счет учредителей образовательной организации. |

6.5.Контроль за санитарно-техническим состоянием помещений и оборудования.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Виды контроля | Реализация | Периодичность контроля | Лица, проводящие контроль | Формы учета (регистрации) результатов контроля |
| Санитарно-техническое состояние помещений и оборудования | Контроль и приведение в соответствие требованиям нормативных правовых актов | 2 раза в год | Зам. директора по АХР | Визуальный контроль  журнал |
| Наличие санитарно-технического оборудования в достаточном количестве | Контроль и приведение в соответствие требованиям нормативных документов | 1 раз в год | Зам. директора по АХР | Заявка |
| Контроль за соответствием объема и ассортимента вырабатываемой и реализуемой продукции расстановке технологического оборудования по ходу технологического процесса. | Контроль учредителями за оснащением пищеблока и соответствием его количеству питающихся и мощности столовой. |  | Зам. директора по АХР |  |
| Контроль санитарно-технического состояния систем водоснабжения и канализации. | В зоне ответственности учредителей и самих образовательных организаций. | В соответствии с правилами эксплуатации | Зам. директора по АХР | Журнал  Акт готовности школы к началу уч.года |
| Техническое состояние технологического, холодильного и торгово-технологического оборудования. |  | В соответствии с правилами эксплуатации | Зам. директора по АХР | Журнал |
| Наличие условий для соблюдения правил личной гигиены (душевые, санузлы, раковины в цехах, мыло, полотенца и т.п.). |  | Ежедневно | Зам. директора по АХР | Журнал |

6.6. Контроль за санитарным состоянием помещений и оборудования.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Виды контроля | Реализация | Периодичность контроля | Лица, проводящие контроль | Формы учета (регистрации) результатов контроля |
| Контроль за содержанием пищеблока: производственных, подсобных помещений, оборудования и инвентаря. | Использование средств экспресс-диагностики качества уборки и дезинфекции. | Ежедневно | Медицинский работник | Журнал |
| Контроль за соблюдением санитарно-противоэпидемического режима на производстве: режима мытья и дезинфекции (санитарная обработка) помещений, оборудования, инвентаря, условия хранения и использования моющих и дезинфекционных средств. |
| Лабораторные исследования смывов с оборудования, инвентаря, посуды (кухонной и столовой), а также смывов с рук и спецодежды для объективной оценки санитарного содержания и эффективности проводимой дезинфекции – не реже 1 раза в год (МР 2.3.6.0233-21). | Договор с аккредитованной микробиологической лабораторией. | 1 раз в год | Роспотребнадзор | Журнал |
| Инструментальный контроль температуры воды в моечных ваннах. | Наличие термометра для измерения температуры воды. | Ежедневно | медсестра | Журналы |
| Проверка обеспеченности уборочным инвентарем, моющими и дезинфицирующими средствами и условий хранения, наличия запаса дезинфицирующих средств, наличия разделения уборочного инвентаря по назначению и его маркировка, правильность учета дезинфекционных работ в профилактических целях на объект. | Нормы обеспечения инвентарем, централизованный выбор средств дезинфекции, моющих, инструкции. | Ежедневно | Медицинский работник Ответственный по питанию | Журналы |
| Контроль за их эксплуатацией бактерицидных ламп – порядок и периодичность в МУ 2.3.975-00 «Применение ультрафиолетового бактерицидного излучения для обеззараживания воздушной среды помещений организаций пищевой промышленности, общественного питания и торговли продовольственными товарами». | Акт ввода в эксплуатацию бактерицидной установки или облучателя в журнале «Регистрации и контроля бактерицидной установки». | В соответствии со сроками эксплуатации | Медработник | журнал |

6.7. Контроль за состоянием производственной среды.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Виды контроля | Реализация | Периодичность контроля | Лица, проводящие контроль | Формы учета (регистрации) результатов контроля |
| Проведение лабораторных и инструментальных исследований и измерений вредных и опасных производственных факторов на рабочих местах с установленными санитарными правилами:   * за содержанием вредных веществ в воздухе рабочей среды; * за микроклиматом производственных помещений; * за производственным шумом и вибрацией. | Учредителями образовательных организаций на основе централизованного заказа услуг по лабораторному и инструментальному исследованию параметров производственной среды. | 1 раз в год | Зам. директора по АХР | Заявка |

6.8. Контроль личной гигиены и обучения персонала.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Виды контроля | Реализация | Периодичность контроля | Лица, проводящие контроль | Формы учета (регистрации) результатов контроля |
| Контроль за наличием у персонала личных медицинских книжек. | Проверка личных медицинских книжек | 1 раз в год | Медицинский работник | журнал |
| Контроль за своевременным прохождением предварительных, при поступлении, и периодических медицинских обследований, произведением гигиенического обучения персонала. | Учет прохождения медицинских осмотров на бумажном и/или электронном носителях | 1 раз в год | Медицинский работник | журнал |
| Контроль за наличием достаточного количества чистой санитарной и (или) специальной одежды, средств для мытья и дезинфекции рук. | Учет специальной одежды и средств для мытья и дезинфекции рук. Нормы обеспечения, выбор эффективных средств, централизация заказа. | 1 раз в год | Зам. директора по АХР | Заявка |
| Ежедневный осмотр работников на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний. Термометрия. | Регистрация ежедневных осмотров в гигиеническом журнале – п. 2.22. СанПиН 2.3/2.4.3590-20. | Ежедневно | Медицинский работник | Журнал |
| Обучение персонала. | Дополнительно: тестирование, онлайн инструктаж | По мере необходимости |  |  |

6.9.Меню утверждается руководителем предприятия общественного питания, согласовываться директором школы.

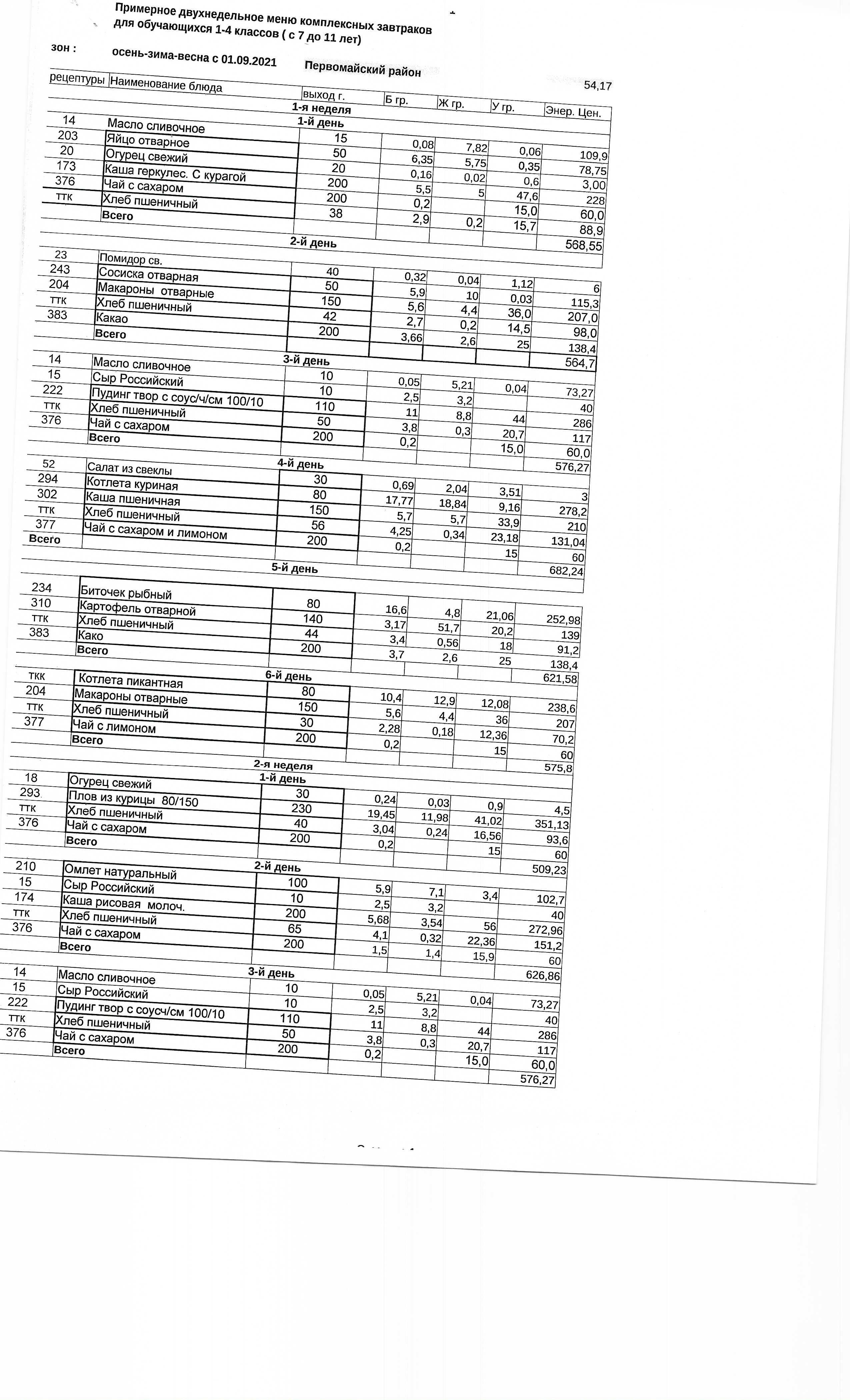
Меню разрабатывается на период не менее двух недель для каждой возрастной группы детей.

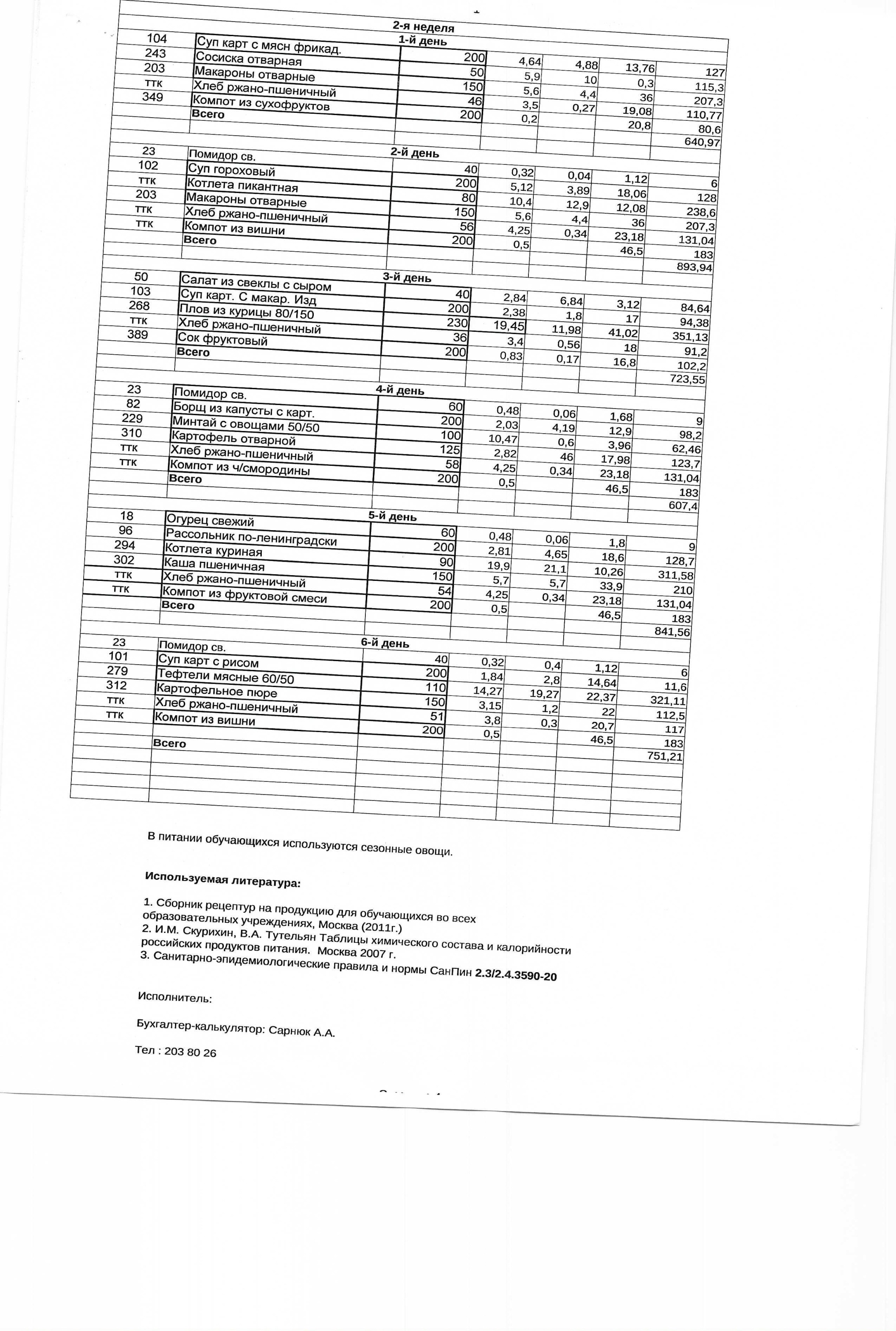
Меню приготавливаемых блюд

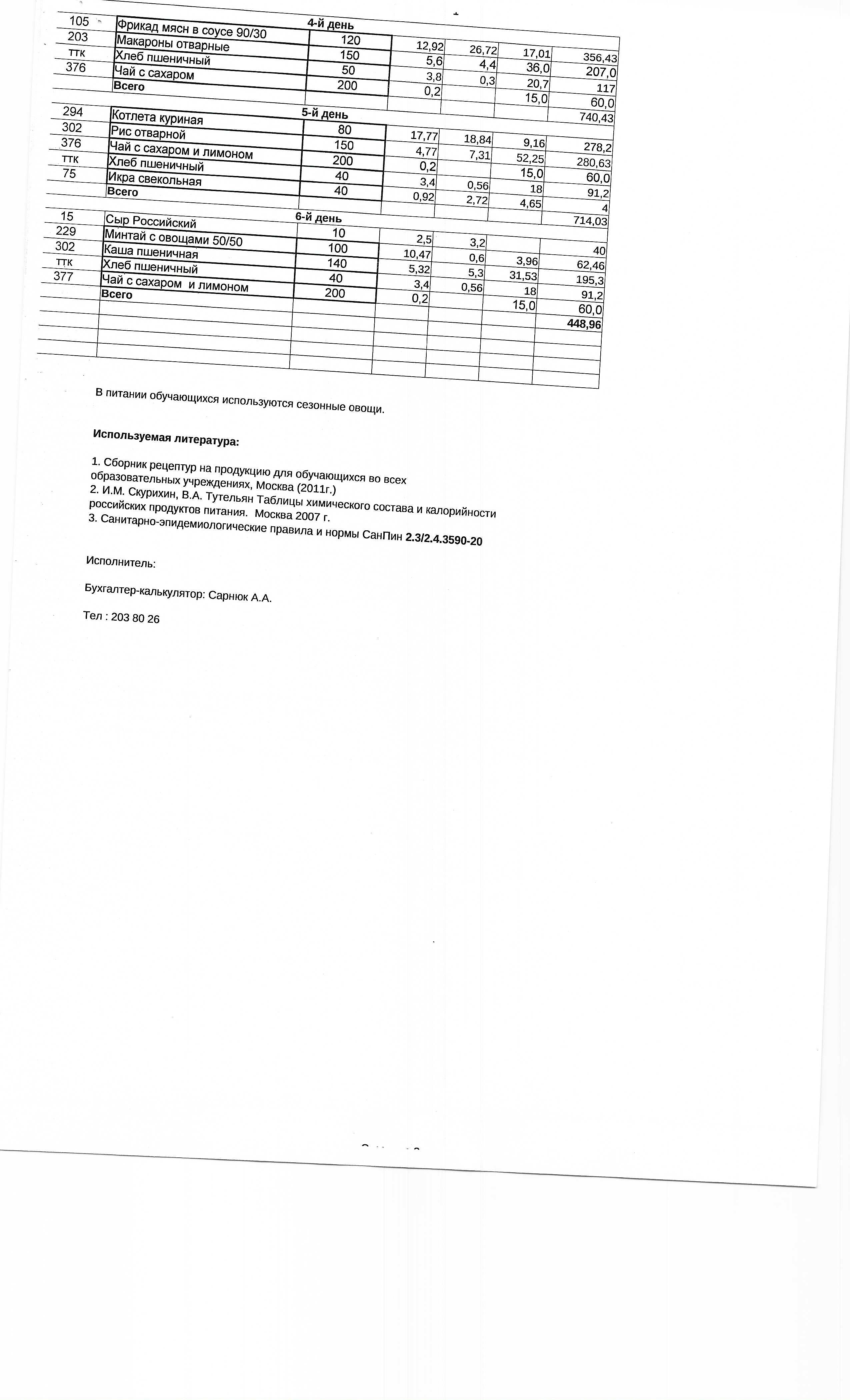
Возрастная категория: от 7-11 лет /12 лет и старше

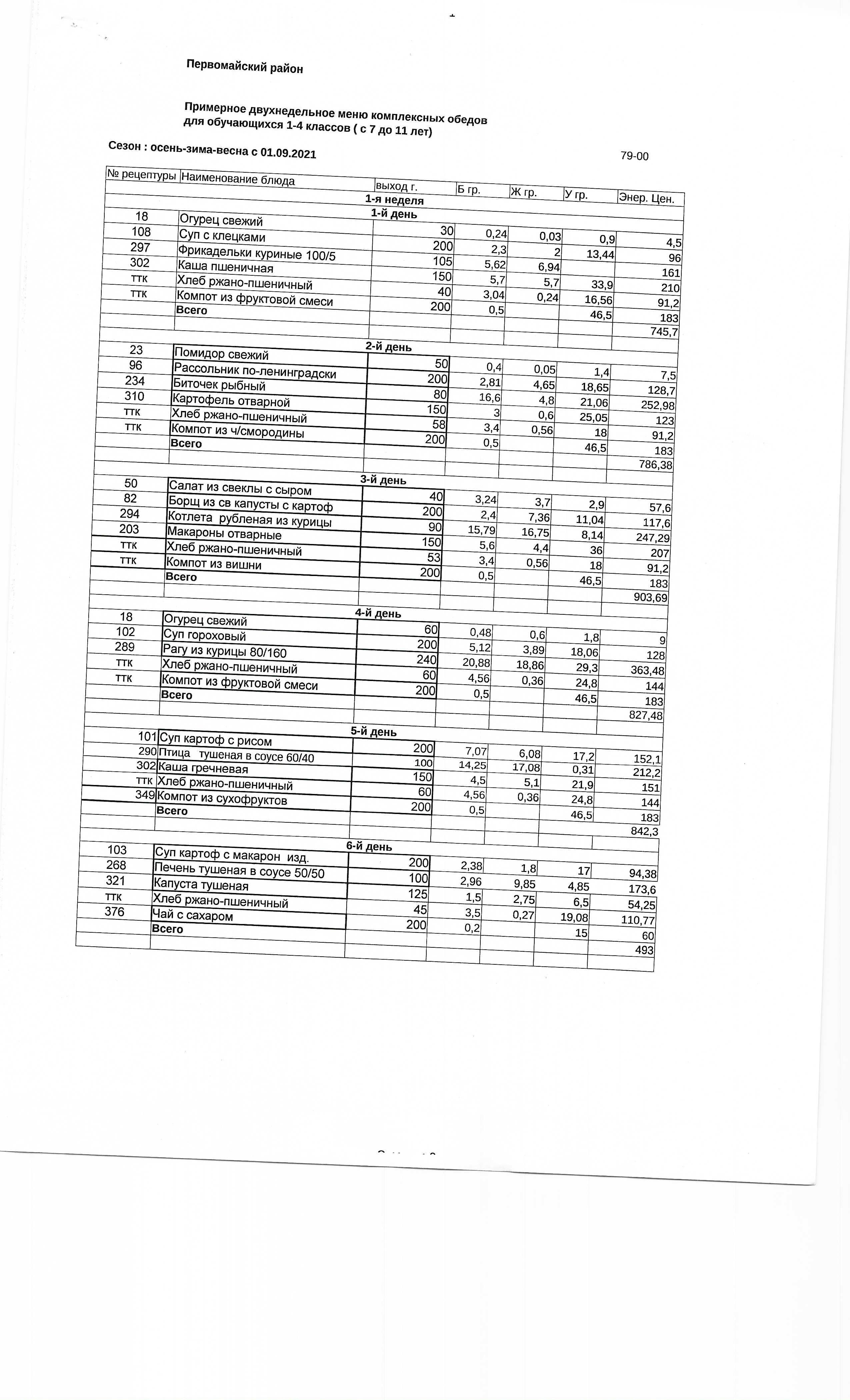
|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Примерное двухнедельное меню комплексных обедов**  **для обучающихся 5-11 классов для малообеспеченных семей** | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  | 76,47 |
| **Сезон : осень-зима-весна с 01.09.2021** | |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
| № рецептуры | Наименование блюда | выход г. | Б гр. | Ж гр. | У гр. | Энер. Цен. |
| **1-я неделя** | | | | | | |
| **1-й день** | | | | | | |
| 18 | Огурец свежий | 15 | 0,12 | 0,01 | 0,45 | 2,25 |
| 108 | Суп с клецками | 200 | 2,30 | 2,00 | 13,44 | 96,00 |
| 297 | Фрикадельки куриные 100/5 | 105 | 5,62 | 6,94 | 0,00 | 161,00 |
| 302 | Каша пшеничная | 150 | 5,70 | 5,70 | 33,90 | 210,00 |
| ттк | Хлеб ржано-пшеничный | 40 | 3,04 | 0,24 | 16,56 | 91,20 |
| ттк | Компот из фруктовой смеси | 200 | 0,50 |  | 46,50 | 183,00 |
|  | **Всего** |  |  |  |  | 743,45 |
|  |  |  |  |  |  |  |
| **2-й день** | | | | | | |
| 23 | Помидор свежий | 35 | 0,28 | 0,04 | 0,97 | 5,24 |
| 96 | Рассольник по-ленинградски | 200 | 2,81 | 4,65 | 18,60 | 128,70 |
| 234 | Биточек рыбный | 80 | 16,60 | 4,80 | 21,06 | 252,00 |
| 310 | Картофель отварной | 150 | 3,00 | 0,60 | 25,05 | 123,00 |
| ттк | Хлеб ржано-пшеничный | 58 | 4,56 | 0,36 | 24,80 | 144,00 |
| ттк | Компот из ч/смородины | 200 | 0,50 | 0,00 | 46,50 | 183,00 |
|  | **Всего** |  |  |  |  | 835,94 |
|  |  |  |  |  |  |  |
| **3-й день** | | | | | | |
| 50 | Салат из свеклы с сыром | 25 | 2,03 | 2,31 | 1,81 | 36,00 |
| 82 | Борщ из св капусты с картоф | 200 | 2,40 | 7,36 | 11,04 | 117,60 |
| 294 | Котлета рубленая из курицы | 90 | 15,79 | 16,75 | 8,14 | 247,29 |
| 203 | Макароны отварные | 150 | 5,60 | 4,40 | 36,00 | 207,00 |
| ттк | Хлеб ржано-пшеничный | 51 | 3,40 | 0,56 | 18,00 | 91,20 |
| ттк | Компот из вишни | 200 | 0,50 | 0,00 | 46,50 | 183,00 |
|  | **Всего** |  |  |  |  | 882,09 |
|  |  |  |  |  |  |  |
| **4-й день** | | | | | | |
| 18 | Огурец свежий | 45 | 0,36 | 0,45 | 1,36 | 6,77 |
| 102 | Суп гороховый | 200 | 5,12 | 3,89 | 18,06 | 128,00 |
| 289 | Рагу из курицы 80/160 | 240 | 20,88 | 18,86 | 29,30 | 363,48 |
| ттк | Хлеб ржано-пшеничный | 60 | 4,56 | 0,36 | 24,80 | 144,00 |
| ттк | Компот из фруктовой смеси | 200 | 0,50 | 0,00 | 46,50 | 183,00 |
|  | **Всего** |  |  |  |  | 825,25 |
|  |  |  |  |  |  |  |
| **5-й день** | | | | | | |
| 101 | Суп картоф с рисом | 200 | 7,07 | 6,08 | 17,20 | 152,10 |
| 290 | Птица тушеная в соусе 60/40 | 100 | 14,25 | 17,08 | 0,31 | 212,20 |
| 302 | Каша гречневая | 135 | 4,05 | 4,59 | 19,73 | 136,04 |
| ттк | Хлеб ржано-пшеничный | 40 | 3,04 | 0,32 | 16,56 | 91,20 |
| 349 | Компот из сухофруктов | 200 | 0,20 | 0,00 | 20,80 | 80,60 |
|  | **Всего** |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
| **6-й день** | | | | | | |
| 103 | Суп картоф с макарон изд. | 200 | 2,38 | 1,80 | 17,00 | 94,38 |
| 268 | Печень тушеная в соусе 50/50 | 100 | 2,96 | 9,85 | 4,85 | 173,60 |
| 321 | Капуста тушеная | 100 | 1,20 | 2,20 | 5,20 | 43,40 |
| ттк | Хлеб ржано-пшеничный | 40 | 3,40 | 0,56 | 18,00 | 91,20 |
| 376 | Чай с сахаром | 200 | 0,20 |  | 15,00 | 60,00 |
|  | **Всего** |  |  |  |  | 462,58 |
|  |  |  |  |  |  |  |
| **2-я неделя** | | | | | | |
| **1-й день** | | | | | | |
| 104 | Суп карт с мясн фрикад. | 200 | 4,64 | 4,88 | 13,76 | 127,00 |
| 243 | Сосиска отварная | 50 | 5,90 | 10,00 | 0,30 | 115,30 |
| 203 | Макароны отварные | 135 | 5,60 | 4,40 | 36,00 | 207,30 |
| ттк | Хлеб ржано-пшеничный | 44 | 3,50 | 0,27 | 19,08 | 110,77 |
| 349 | Компот из сухофруктов | 200 | 0,20 | 0,00 | 20,80 | 80,60 |
|  | **Всего** |  |  |  |  | 692,00 |
|  |  |  |  |  |  |  |
| **2-й день** | | | | | | |
| 23 | Помидор св. | 25 | 0,20 | 0,03 | 0,70 | 3,75 |
| 102 | Суп гороховый | 200 | 5,12 | 3,89 | 18,06 | 128,00 |
| ттк | Котлета пикантная | 80 | 10,40 | 12,90 | 12,08 | 238,60 |
| 203 | Макароны отварные | 150 | 5,60 | 4,40 | 36,00 | 207,30 |
| ттк | Хлеб ржано-пшеничный | 52 | 4,25 | 0,34 | 23,18 | 131,04 |
| ттк | Компот из вишни | 200 | 0,50 | 0,00 | 46,50 | 183,00 |
|  | **Всего** |  |  |  |  | 891,69 |
|  |  |  |  |  |  |  |
| **3-й день** | | | | | | |
| 20 | Огурец свежий | 20 | 0,16 | 0,20 | 0,60 | 3,00 |
| 103 | Суп карт. С макар. Изд | 200 | 2,38 | 1,80 | 17,00 | 94,38 |
| 268 | Плов из курицы 80/150 | 230 | 19,45 | 11,98 | 41,02 | 351,13 |
| ттк | Хлеб ржано-пшеничный | 45 | 3,50 | 0,27 | 19,08 | 110,77 |
| 389 | Сок фруктовый | 200 | 0,83 | 0,17 | 16,80 | 102,20 |
|  | **Всего** |  |  |  |  | 661,48 |
|  |  |  |  |  |  |  |
| **4-й день** | | | | | | |
| 23 | Помидор св. | 60 | 0,48 | 0,06 | 1,68 | 9,00 |
| 82 | Борщ из капусты с карт. | 200 | 2,03 | 4,19 | 12,90 | 98,20 |
| 229 | Минтай с овощами 50/50 | 100 | 10,47 | 0,60 | 3,96 | 62,46 |
| 310 | Картофель отварной | 125 | 2,82 | 46,00 | 17,98 | 123,70 |
| ттк | Хлеб ржано-пшеничный | 61 | 4,56 | 0,36 | 24,80 | 144,00 |
| ттк | Компот из ч/смородины | 200 | 0,50 | 0,00 | 46,50 | 183,00 |
|  | **Всего** |  |  |  |  | 620,36 |
|  |  |  |  |  |  |  |
| **5-й день** | | | | | | |
| 20 | Огурец свежий | 45 | 0,36 | 0,05 | 1,35 | 6,77 |
| 96 | Рассольник по-ленинградски | 200 | 2,81 | 4,65 | 18,60 | 128,70 |
| 294 | Котлета куриная | 90 | 19,90 | 21,20 | 10,26 | 311,58 |
| 302 | Каша пшеничная | 150 | 5,70 | 5,70 | 33,90 | 210,00 |
| ттк | Хлеб ржано-пшеничный | 47 | 0,20 | 0,03 | 0,70 | 3,75 |
| ттк | Компот из фруктовой смеси | 200 | 0,50 | 0,00 | 46,50 | 183,00 |
|  | **Всего** |  |  |  |  | 843,80 |
|  |  |  |  |  |  |  |
| **6-й день** | | | | | | |
| 23 | Помидор св. | 25 | 0,20 | 0,03 | 0,70 | 3,75 |
| 101 | Суп карт с рисом | 200 | 1,84 | 2,80 | 14,64 | 11,60 |
| 279 | Тефтели мясные 60/50 | 110 | 14,27 | 19,27 | 22,37 | 321,11 |
| 312 | Картофельное пюре | 150 | 3,15 | 1,20 | 22,00 | 112,50 |
| ттк | Хлеб ржано-пшеничный | 47 | **3,40** | 0,56 | 18,00 | 91,20 |
| ттк | Компот из вишни | 200 | 0,50 | 0,00 | 46,50 | 183,00 |
|  |  |  |  |  |  | 723,16 |

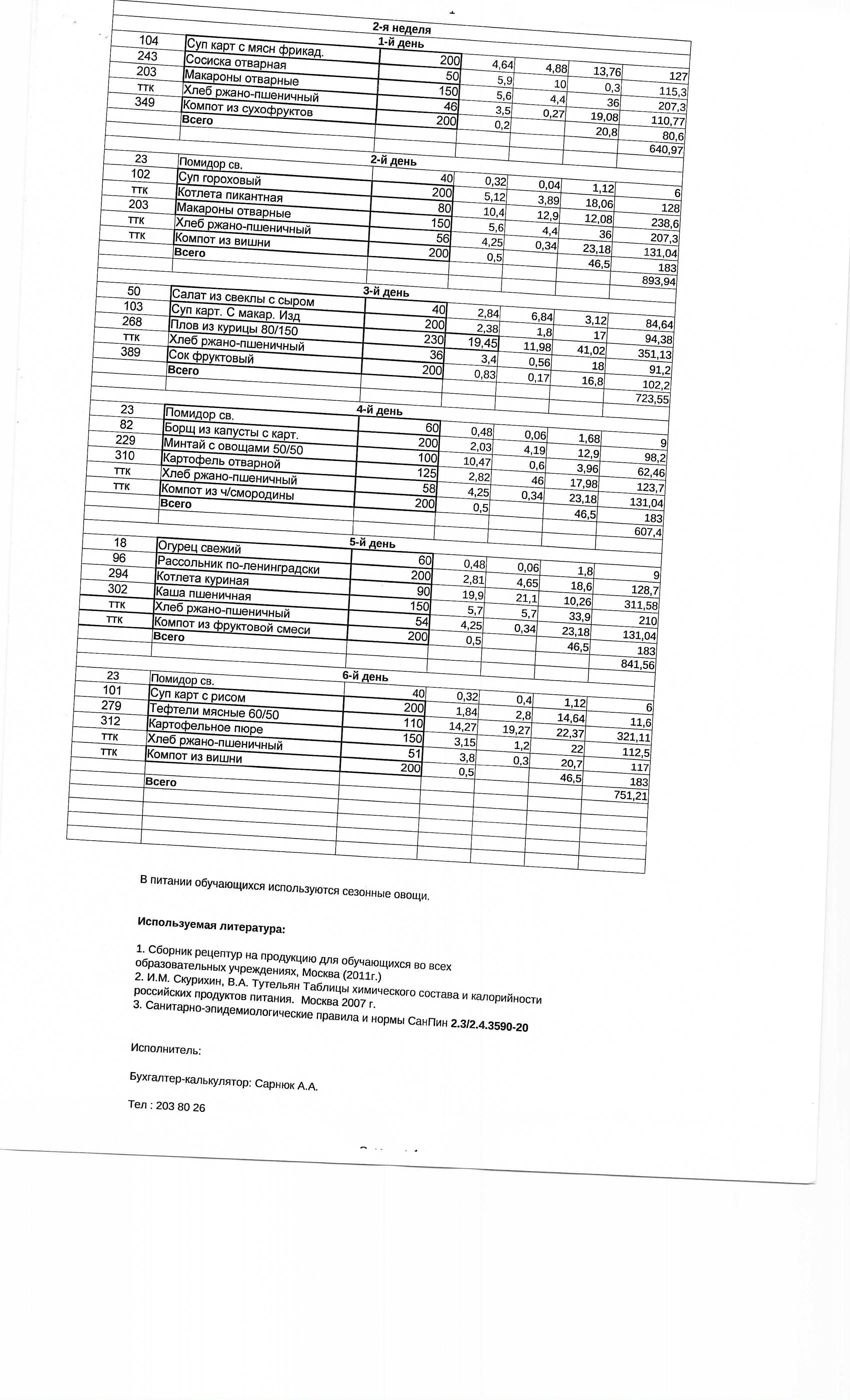
|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Примерное двухнедельное меню комплексных завтраков**  **для обучающихся 5-11 классов ( с 11 до 17 лет)** | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |
| **Сезон : осень-зима-весна с 01.09.2021** | |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
| № рецептуры | Наименование блюда | выход г. | Б гр. | Ж гр. | У гр. | Энер. Цен. |
| **1-я неделя** | | | | | | |
| **1-й день** | | | | | | |
| 20 | Огурец свежий | 40 | 0,32 | 0,04 | 1,20 | 6,00 |
| 14 | Масло сливочное | 20 | 0,10 | 10,42 | 0,08 | 146,54 |
| 15 | Сыр Российский | 20 | 5,00 | 6,40 |  | 80,00 |
| 203 | Яйцо отварное | 50 | 6,35 | 5,75 | 0,35 | 78,75 |
| 173 | Каша геркулес. С курагой | 200 | 5,50 | 5,00 | 47,60 | 228,00 |
| ттк | Хлеб пшеничный | 58 | 4,56 | 0,36 | 24,80 | 144,00 |
| 376 | Чай с сахаром | 200 | 0,20 |  | 15,00 | 60,00 |
|  | Всего |  |  |  |  | 743,29 |
|  | **2-й день** | | | | | |
| 52 | Салат из свеклы | 20 | 0,46 | 1,36 | 2,34 | 2,00 |
| 243 | Сосиска отварная | 100 | 11,80 | 20,00 | 0,06 | 230,60 |
| 204 | Макароны с сыром 100/20/5 | 125 | 8,13 | 4,88 | 19,25 | 156,00 |
| ттк | Хлеб пшеничный | 32 | 2,28 | 0,18 | 12,36 | 70,20 |
| 376 | Чай с сахаром | 200 | 0,20 |  | 15,00 | 60,00 |
|  | **Всего** |  |  |  |  | 518,80 |
|  | **3-й день** | | | | | |
| 15 | Сыр Российский | 10 | 2,50 | 3,20 |  | 40,00 |
| 14 | Масло сливочное | 10 | 0,05 | 5,21 | 0,04 | 73,27 |
| 222 | Пудинг твор с соус вишн100/10 | 110 | 11,00 | 8,80 | 44,00 | 286,00 |
| ттк | Хлеб пшеничный | 60 | 4,56 | 0,36 | 24,80 | 144,00 |
| 383 | Какао | 200 | 3,66 | 2,60 | 25,00 | 138,40 |
|  | **Всего** |  |  |  |  | 681,67 |
| **4-й день** | | | | | | |
| 14 | Масло сливочное | 20 | 0,10 | 10,42 | 0,08 | 146,54 |
| 20 | Огурец свежий | 30 | 0,24 | 0,03 | 0,90 | 4,50 |
| 294 | Котлета куриная | 80 | 17,77 | 18,84 | 9,16 | 278,20 |
| 302 | Каша пшеничная | 150 | 5,70 | 5,70 | 33,90 | 210,00 |
| ттк | Хлеб пшеничный | 57 | 4,25 | 0,34 | 23,18 | 131,04 |
| 378 | Чай с молоком | 200 | 1,52 | 1,35 | 15,90 | 81,00 |
|  | **Всего** |  |  |  |  | 851,28 |
| **5-й день** | | | | | | |
| 71 | Огурец свежий | 25 | 0,20 | 0,03 | 0,75 | 3,75 |
| 14 | Масло сливочное | 10 | 0,10 | 10,42 | 0,08 | 146,54 |
| ТТК | Котлета пикантная | 80 | 10,40 | 12,90 | 12,08 | 238,60 |
| 302 | Каша гречневая | 150 | 4,50 | 5,10 | 21,90 | 151,00 |
| ттк | Хлеб пшеничный | 49 | 3,80 | 0,30 | 20,70 | 117,00 |
| 377 | Чай с лимоном | 200 | 0,20 | 0,00 | 15,00 | 60,00 |
|  | **Всего** |  |  |  |  | 716,89 |
| **6-й день** | | | | | | |
| 20 | Огурец свежий | 25 | 0,20 | 0,03 | 0,75 | 3,75 |
| 15 | Сыр Российский | 20 | 5,00 | 6,40 |  | 80,00 |
| 234 | Биточек рыбный | 80 | 16,60 | 4,80 | 21,06 | 252,98 |
| 310 | Картофель отварной | 150 | 3,00 | 0,60 | 25,05 | 123,00 |
| ТТК | Хлеб пшеничный | 68 | 0,33 | 22,38 | 19,50 | 151,50 |
| 383 | Какао | 200 | 3,66 | 2,60 | 25,00 | 138,40 |
|  | **Всего** |  |  |  |  | 665,88 |
| **2-я неделя** | | | | | | |
| **1-й день** | | | | | | |
| 23 | Помидор свежий | 50 | 0,40 | 0,05 | 1,40 | 7,50 |
| 14 | Масло сливочное | 15 | 0,08 | 7,82 | 0,06 | 109,90 |
| 293 | Плов из курицы 80/150 | 230 | 19,45 | 11,98 | 41,02 | 351,13 |
| ТТК | Хлеб пшеничный | 60 | 4,56 | 0,36 | 24,72 | 140,40 |
| 377 | Чай с лимоном | 200 | 0,20 | 0,00 | 15,00 | 60,00 |
|  | **Всего** |  |  |  |  | 668,93 |
| **2-й день** | | | | | | |
| 20 | Огурец свежий | 40 | 0,32 | 0,04 | 1,20 | 6,00 |
| 15 | Сыр Российский | 20 | 5,00 | 6,40 |  | 80,00 |
| 279 | Тефтели мясные 60/50 | 110 | 14,27 | 19,27 | 22,37 | 321,11 |
| 312 | Картофельное пюре | 150 | 3,15 | 1,20 | 22,00 | 112,50 |
| ТТК | Хлеб пшеничный | 40 | 3,04 | 0,24 | 16,56 | 91,20 |
| 377 | Чай с лимоном | 200 | 0,20 | 0,00 | 15,00 | 60,00 |
|  | **Всего** |  |  |  |  | 670,81 |
| **3-й день** | | | | | | |
| 23 | Помидор свежий | 55 | 0,40 | 0,05 | 1,40 | 7,60 |
| 14 | Масло сливочное | 10 | 0,05 | 5,21 | 0,04 | 73,27 |
| 294 | Котлета куриная | 90 | 15,79 | 16,75 | 8,14 | 247,29 |
| 321 | Капуста тушеная | 150 | 1,80 | 3,30 | 7,80 | 65,10 |
| ТТК | Хлеб пшеничный | 60 | 4,56 | 0,36 | 24,80 | 144,00 |
| 376 | Чай с сахаром | 200 | 0,20 | 0,00 | 15,00 | 60,00 |
|  | **Всего** |  |  |  |  | 597,26 |
| **4-й день** | | | | | | |
| 15 | Сыр Российский | 10 | 2,50 | 3,20 |  | 40,00 |
| 23 | Помидор | 40 | 0,32 | 0,04 | 1,12 | 6,00 |
| 280 | Фрикадельки мясн в соусе 90/30 | 120 | 12,92 | 26,72 | 17,01 | 356,43 |
| 204 | Рис отварной | 150 | 4,77 | 74,31 | 52,25 | 280,63 |
| ТТК | Хлеб пшеничный | 49 | 3,80 | 0,30 | 20,70 | 117,00 |
| 378 | Чай с молоком | 200 | 1,52 | 1,35 | 15,90 | 81,00 |
|  | **Всего** |  |  |  |  | 881,06 |
| **5-й день** | | | | | | |
| 50 | Салат из свеклы с сыром | 40 | 3,24 | 3,70 | 2,90 | 57,60 |
| 290 | Птица тушеная в соусе 60/40 | 100 | 14,2517,08 | 0,31 | 212,20 | 148,20 |
| 302 | Каша гречневая | 150 | 4,50 | 5,10 | 21,90 | 151,00 |
| ТТК | Хлеб пшеничный | 50 | 3,80 | 0,30 | 20,70 | 117,00 |
| 377 | Чай с лимоном | 200 | 0,20 | 0,00 | 15,00 | 60,00 |
|  | **Всего** |  |  |  |  | 533,80 |
| **6-й день** | | | | | | |
| 14 | Масло сливочное | 10 | 0,05 | 5,21 | 0,04 | 73,27 |
| 20 | Огурец свежий | 30 | 0,24 | 0,03 | 0,90 | 4,50 |
| 293 | Плов из курицы 80/150 | 230 | 19,45 | 11,98 | 41,02 | 351,13 |
| ТТК | Хлеб пшеничный | 50 | 3,80 | 0,30 | 20,70 | 117,00 |
| 383 | Какао | 200 | 3,66 | 2,60 | 25,00 | 138,40 |
|  | **Всего** |  |  |  |  | **684,30** |
|  |  |  |  |  |  |  |











6.10. Контроль наличия технологических документов

|  |  |
| --- | --- |
| Вид контроля | Реализация (особенности, варианты) |
| Наличие технологических карт, разработанных и утвержденных руководителем организации студенческого и школьного питания | Проверка 1 раз в год технологических карт. Проверка соответствия наименования блюд и кулинарных изделий, указываемых в меню их наименованиям, указанным в технологических документах. |

6.11. Перечень процедур, необходимых для обеспечения безопасности пищевой продукции в процессе ее производства (изготовления).  
-выбор последовательности и поточности технологических операций производства (изготовления) пищевой продукции с целью исключения загрязнения продовольственного (пищевого) сырья и пищевой продукции;

- определение контролируемых этапов технологических операций и пищевой продукции на этапах ее производства (изготовления) в программах производственного контроля;

- 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;

- проведение контроля за функционированием технологического оборудования в порядке, обеспечивающем производство (изготовление) пищевой продукции;

- обеспечение документирования информации о контролируемых этапах технологических операций и результатов контроля пищевой продукции;

- соблюдение условий хранения и перевозки (транспортирования) пищевой продукции;

- содержание производственных помещений, технологических оборудования и инвентаря, используемых в процессе производства (изготовления) пищевой продукции, в состоянии, исключающим загрязнение пищевой продукции;

- выбор способов и обеспечение соблюдения работниками правил личной гигиены в целях обеспечения безопасности пищевой продукции.

- выбор обеспечивающих безопасность пищевой продукции способов, установление периодичности и проведение уборки, мойки, дезинфекции, дезинсекции и дератизации производственных помещений, технологических оборудования и инвентаря, используемых в процессе производства (изготовления) пищевой продукции;

- 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;

- прослеживаемость пищевой продукции.

**Раздел 7. Перечень форм учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля.**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Наименование форм учета и** **отчетности** | **Периодичность** **заполнения** | **Ответственноелицо** |
| Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании | Ежедневно | Зав.производством |
| Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях | Ежедневно | Зав. производством |
| Журнал бракеража готовой пищевой продукции | Ежедневно | Зав. производством , Ответственный по питанию |
| Журнал бракеража скоропортящейся (сырой) пищевой продукции | Ежедневно | Зав. производством |
| Ведомость контроля за рационом питания | Ежедневно | медсестра |
| Журнал аварийных ситуаций | По факту | Зам. директора по АХР |
| Журнал учета прихода и расхода дезинфицирующих средств | По факту | Зам. директора по АХР |
| Журнал дезинфекции столовой посуды и столовых приборов | Ежедневно | Зав. производством |
| Журнал контроля исправности пищевого и холодильного оборудования на пищеблоке | По факту | Зам. директора по АХР |
| Журнал контроля санитарного состояния помещений, оборудования и кух.инвентаря | Ежедневно | Зам. директора по АХР |
| Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения | По факту | Зав. производством, Медработник |
| Журнал ежедневного осмотра работников, занятых изготовлением продукции общественного питания и работников, непосредственно контактирующих с пищевой продукцией, в том числе с продовольственным сырьем, на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний (гигиенический журнал) | Ежедневно | Медработник |
| Отчет о внутренней проверке эффективности выполнения обеспечения безопасности пищевой продукции с учетом внедрения принципов ХАССП | 1 раз в год | Директор |

**Раздел 8. Перечень возможных аварийных ситуаций, связанных с остановкой производства, нарушениями технологических процессов, иных создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения ситуаций, при возникновении которых осуществляется информирование населения, органов местного самоуправления, органов, уполномоченных осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Перечень возможных аварийных ситуаций** | **Первоочередные мероприятия, направленные на ликвидацию** | **Ответственное** **должностное лицо** | **Органы и структуры, которые необходимо оповестить** |
| Сообщение о кишечном инфекционном заболевании, пищевом отравлении, связанном с употреблением изготовленных блюд (пищи) | Сообщить в [Центр гигиены и эпидемиологии](https://www.rospotrebnadzor.ru/region/structure/str_fguz.php) | Директор | Территориальные органы федерального органа исполнительной власти, осуществляющего федеральный государственный санитарно-эпидемиологический надзор |
| Перебои в подаче электроэнергии в работе систем водоснабжения, канализации, отопления, печи на пищеблоке | Сообщить в соответствующую службу | Зам. директора по АХР | Территориальные органы федерального органа исполнительной власти, осуществляющего федеральный государственный санитарно-эпидемиологический надзор |
| Нарушение изоляции, обрыв электропроводов | Сообщить в соответствующую службу, заменить электропроводку | Зам. директора по АХР | Аварийно-диспетчерская служба, городские электрические сети |
| Пожар | Сообщить в пожарную службу, вывести людей в безопасное место, использовать огнетушители | Первый обнаруживший | Пожарная служба, МЧС |
| Другие аварийные ситуации | Сообщить в соответствующую службу | Зам. директора по АХР | Служба, в соответствии с возникшей аварийной ситуацией |
| Ответственный по питанию |
| Директор |
| <...> |  |  |  |

**Раздел 9. Другие мероприятия, проведение которых необходимо для осуществления эффективного контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических мероприятий).**

1. Издание приказа о назначении лиц, ответственных за проведение производственного контроля.

2. Текущий ремонт пищеблока образовательной организации.

4. Контроль соответствия технологических документов нормативным правовым актам.

5.Контроль состояния и обслуживание электрооборудования, систем вентиляции, отопления, канализации, водоснабжения в течение года