

ОБЩЕСТВО С ОГРАНИЧЕННОЙ
ОТВЕТСТВЕННОСТЬЮ
«ДАРЫ ПРИРОДЫ ПАВЛОВСКОГО РАЙПО»

**ОРГАНИЗАЦИОННЫЕ
ДОКУМЕНТЫ СМБПП
(ХАССП)**

Начат 23.08.2021 г.

Окончен _____

Ответственный Коровайкина С.И.

Ст-ца Павловская
2021 г.

**ОБЩЕСТВО С ОГРАНИЧЕННОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТЬЮ
«ДАРЫ ПРИРОДЫ ПАВЛОВСКОГО РАЙПО»**

Опись документов

1. Положение о группе ХАССП
2. Политика в области безопасности продукции
3. Цели в области безопасности продукции
4. Приказ «Об организации системы управления безопасностью пищевой продукции»
5. Приказ «О внедрении СМБПП (ХАССП)».



УТВЕРЖДАЮ:
Директор
ООО «Дары природы Павловского райпо»
И.А.Оверченко
17.08.2021г.

**ЦЕЛИ В ОБЛАСТИ ОБЕСПЕЧЕНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ
ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ
ООО «Дары природы Павловского райпо»
на 2021 год**

Действуя по направлениям, предусмотренным Политикой в области обеспечения безопасности продукции (СМБПП или системы ХАССП), ООО «Дары природы Павловского райпо» ставит перед собой следующие цели:

1. Разработать и внедрить систему менеджмента безопасности пищевых продуктов в соответствии со стандартом ГОСТ Р ИСО 22000-2019 к августу 2021 года.
2. Обеспечить ознакомление членов группы безопасности пищевой продукции (Предприятия) по теме: «Разработка и внедрение системы менеджмента безопасности пищевой продукции, основанной на принципах ХАССП» в августе 2021 года.
3. В августе 2021 года разработать и утвердить программы создания предварительных мероприятий для обеспечения выпуска безопасной Продукции Предприятия.
4. За 3, 4 кварталы 2021 года приобрести инвентарь и оборудование, необходимые для бесперебойной работы предприятия общественного питания
5. За 3,4 квартал 2021 года приобрести дополнительные комплекты санитарной одежды в необходимом количестве согласно заявок руководителей подразделений.

Руководитель группы
безопасности
пищевых продуктов

**ОБЩЕСТВО С ОГРАНИЧЕННОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТЬЮ
«ДАРЫ ПРИРОДЫ ПАВЛОВСКОГО РАЙПО»**

ПРИКАЗ №

Ст-ца Павловская

16.08.2021г.


**«Об организации разработки
системы менеджмента безопасности пищевых продуктов»**

Для разработки системы менеджмента безопасности пищевых продуктов во всех подразделениях ООО «Дары природы Павловского райпо» (далее Предприятие) на основе требований стандарта ГОСТ Р ИСО 22000-2019 (далее СМБПП или ХАССП) и введения ее в действие

Приказываю:

1. Сформировать группу безопасности пищевой продукции Предприятия в составе:
Оверченко Ирина Александровна, директор предприятия
Коровайная Светлана Анатольевна, заместитель главного бухгалтера
Титова Светлана Алексеевна, шеф-повар столовой СОШ №10
Кошеленко Елена Сергеевна, шеф –повар столовой СОШ № 12
2. Вменить вышеуказанным лицам функции по разработке, введению в действие и обеспечению функционирования системы менеджмента безопасности пищевых продуктов согласно требованиям стандарта ГОСТ Р ИСО 22000-2019 «Системы менеджмента безопасности пищевой продукции. Требования к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции».
3. Назначить руководителем группы **Оверченко И.А.** и возложить на неё функции руководителя работ по разработке, внедрению системы ХАССП
4. Назначить секретарем группы **Коровайную С.А.** и возложить на неё функции по оформлению результатов заседаний группы.
5. Поручить секретарю группы **Коровайной С.А.** разработать в срок до 17.08.2021г. «Положение о группе безопасности пищевых продуктов» и представить мне на утверждение.
6. В срок до 17.08.2021г.. разработать документацию СМБПП (систему ХАССП) и утвердить.
7. Контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за собой.

Директор _____


И.А.Оверченко

ОБЩЕСТВО С ОГРАНИЧЕННОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТЬЮ
«ДАРЫ ПРИРОДЫ ПАВЛОВСКОГО РАЙПО»

ПРИКАЗ №

Ст-ца Павловская

23.08.2021г.

О внедрении СМБПП

С целью внедрения системы менеджмента безопасности пищевой продукции на основе требований стандарта ГОСТ Р ИСО 22000:2019 во всех подразделениях ООО «Дары природы Павловского райпо» (далее Предприятие)

Приказываю:

1. Ввести в действие документы системы менеджмента безопасности пищевой продукции (СМБПП) Предприятия согласно Приложению № 1 с 23.08.2021г..
2. Подлинники документов (Учетный экземпляр № 1) определить на хранение у Руководителя группы безопасности пищевой продукции
3. Контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за собой.

Директор



И.А. Оверченко

**Перечень документов СМБПП (системы ХАССП)
ООО «Дары природы Павловского райпо»**

№ п.п.	Шифр документа	Наименование документа
1	РБ-01	Руководство по безопасности продукции
2	ПР-01	Управление рисками процессов СМБПП
3	ПР-02	Управление оборудованием и средствами измерений
4	ПР-03	Управление закупками и хранение
5	ПР-04	Управление документацией СМБПП
6	ПР-05	Управление опасностями пищевых продуктов
7	ПР-06	Готовность к чрезвычайным ситуациям и реагирование на них
8	ПР-07	Несоответствующая продукция и корректирующие действия
9	ПР-08	Внутренние аудиты СМБПП
10	РИ-01	Инструкция по защите продукции от вредителей
11	РИ-02	Инструкция по промышленной санитарии и личной гигиене
12	РИ-03	Инструкцию по обработке и мытью посуды, инвентаря, продукции

Директор _____



И.А. Оверченко



УТВЕРЖДАЮ:
Директор
ООО «Дары природы
Павловского райпо»
И.А. Оверченко
17.08.2021г.

ПОЛОЖЕНИЕ
о группе безопасности пищевых продуктов (группе ХАССП)
ООО «Дары природы Павловского райпо»

1. Общие положения

1.1 Группа безопасности пищевых продуктов (группа ХАССП) ООО «Дары природы Павловского райпо» (далее – Группа) создается и распускается приказом руководителя предприятия из числа руководителей структурных подразделений и штатных сотрудников Предприятия без освобождения от занимаемых должностей.

1.2 Группа формируется на период разработки, внедрения и дальнейшего функционирования системы менеджмента безопасности пищевых продуктов (далее СМБПП).

1.3 Группа возглавляется Руководителем, назначенным приказом директора.

1.4 В своей деятельности Группа руководствуется требованиями технического регламента таможенного союза 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», стандарта ГОСТ Р ИСО 22000-2019 «Системы менеджмента безопасности пищевых продуктов. Требования к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции», а также законодательством РФ, внешними и внутренними нормативными документами применительно к области деятельности Предприятия.

1.5 Члены Группы должны иметь знания в области разработки и внедрения системы менеджмента безопасности пищевых продуктов с соответствующим документом, подтверждающим данные знания.

2. Основные задачи Группы

2.1 Разработка и внедрение системы менеджмента безопасности пищевых продуктов в соответствии с требованиями стандарта ГОСТ Р ИСО 22000-2019.

2.2 Поддержание в рабочем состоянии эффективной СМБПП (системы ХАССП) и обновление ее по мере необходимости.

3. Функции Группы

3.1 Руководство персоналом Предприятия и контроль выполнения ими поставленных задач при внедрении СМБПП.

3.2 Разработка плана внедрения СМБПП в целом и всей необходимой документации в частности для утверждения Руководителем предприятия и его систематическое выполнение.

- 3.3 Сбор необходимых материалов для разработки процессов и внутренней документации СМБПП.
- 3.5 Непосредственное участие в разработке внутренней документации по всем технологическим процессам СМБПП.
- 3.6 Проведение анализа опасностей с тем, чтобы определить опасности, которые требуется контролировать.
- 3.7 Оценка правильности определенных технологических схем, путем проверки на месте.
- 3.8 Планирование и внедрение процессов, необходимых для валидации мер контроля или их комбинаций.
- 3.9 Проверка и улучшение системы менеджмента безопасности пищевых продуктов.
- 3.10 Организация и своевременное проведение внутренних аудитов СМБПП при внедрении отдельных внутренних документов.
- 3.11 Систематический анализ результатов внутренних проверок и разработка проектов мероприятий по улучшению и обновлению СМБПП.
- 3.12 Разработка предложений для Руководителя предприятия с целью постоянного совершенствования СМБПП и изыскания резервов для улучшения ее результативности.
- 3.13 Непосредственное руководство персоналом Предприятия по вопросам безопасности пищевых продуктов и контроль за выполнением ими разработанной документации СМБПП.
- 3.14 Проведение постоянных занятий с персоналом по вопросам безопасности пищевых продуктов и мотивация персонала на строгое выполнение требований международного стандарта и внутренней документации СМБПП.
- 3.15 Разработка предложений для рассмотрения Руководителем предприятия в плане мотивации персонала.
- 3.16 Проведение активной работы с персоналом Предприятия с целью всеобщего вовлечения в вопросы безопасности пищевых продуктов.
- 3.17 Разработка планов по систематическому повышению квалификации всего персонала Предприятия по вопросам безопасности продукции, как собственными силами, так и обучением в признанных организациях.
- 3.18 Изучение опыта других предприятий по внедрению и совершенствованию системы безопасности пищевых продуктов.

4. Ответственность и полномочия Руководителя Группы

- 4.1 Руководитель группы отвечает за участие в ее работе всех лиц, назначенных приказом Руководителя предприятия.
- 4.2 Руководитель группы несет ответственность за:
- руководство Группой и организацию ее работы;
 - обеспечение соответствующего обучения и образования членов Группы;

- создание, внедрение, поддержание в рабочем состоянии и обновление системы менеджмента безопасности пищевых продуктов;
- выполнение утвержденных Высшим руководством планов и графиков по разработке и внедрению СМБПП;
- своевременную разработку персоналом Предприятия внутренней документации СМБПП;
- предоставление отчетов руководителю предприятия о результативности и пригодности СМБПП.

4.3 Руководитель Группы имеет право требовать от руководителей структурных подразделений выполнения распоряжений Высшего руководства по вопросам обеспечения безопасности продукции.

4.4 Руководитель группы имеет право представлять Руководителю предприятия членов коллектива Предприятия для поощрения или же наказания по вопросам обеспечения безопасности продуктов питания.

4.5 Руководитель Группы имеет право издавать письменные распоряжения по вопросам:

- разработки и внедрению СМБПП;
- разработки внутренней документации по процессам СМБПП;
- эффективному функционированию СМБПП;
- назначения ответственных лиц по различным мероприятиям при разработке, внедрению и функционированию СМБПП.

Выполнение распоряжений обязательно для всего персонала Предприятия.

5. Организация работы Группы

5.1 На Предприятии установлено, что заседания Группы проводятся, например, по вторникам с 15-00 до 17-00 (может быть другое время) в случае необходимости, но не реже одного раза в квартал.

Место проведения заседания определяется Руководителем Группы и доводится до ее членов через секретаря группы.

5.2 В случае каких-либо обстоятельств, препятствующих проведению заседания, Руководитель Группы через секретаря группы доводит до сведения всех участников об отмене или переносе заседания.

5.3 Результаты заседаний, равно как и все обсуждаемые вопросы, регистрируются в Протоколе. Форма протокола представлена в Приложении № 1 к настоящему Положению. Протокол нумеруется в сквозном порядке в течение календарного года. Протокол ведет секретарь группы или в случае его отсутствия по каким-либо причинам – лицо, назначенное Руководителем Группы на конкретное заседание. Протокол подписывается Руководителем Группы и секретарем.

В случае необходимости к Протоколу могут прилагаться дополнительные документы (отчеты, планы, графики и пр.).

Место хранения и сроки хранения Протоколов определяются руководителем группы. Ответственность за обеспечение сохранности Протоколов несет лицо, назначенное Руководителем Группы в письменном распоряжении или же зарегистрированное в Протоколе.

Приложение № 1

ООО «Дары природы Павловского райпо»

Протокол заседания группы безопасности пищевых продуктов

	<u>Дата проведения:</u>
Руководитель группы:	
Секретарь:	

1. Рассматриваемый вопрос:

Обсуждение	
Решение	
Срок исполнения	
Ответственный:	

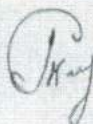
Руководитель группы:

(Подпись)



Секретарь:

(Подпись)





УТВЕРЖДАЮ:
Директор
ООО «Дары природы
Павловского райпо»
И.А.Оверченко
17.08.2021г.

ПОЛИТИКА В ОБЛАСТИ ОБЕСПЕЧЕНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ ООО «ДАРЫ ПРИРОДЫ ПАВЛОВСКОГО РАЙПО»

Область применения системы менеджмента безопасности пищевых продуктов во всех подразделениях ООО «Дары природы Павловского райпо» (далее Предприятие) распространяется на изготовление и реализацию кулинарной продукции (далее Продукции).

Ассортиментный перечень кулинарной продукции (организация школьного питания):

- Холодные блюда и закуски
- Первые блюда
- Вторые блюда
- Гарниры
- Салаты
- Мучные кулинарные изделия
- Полуфабрикаты
- Горячие и холодные напитки

(далее Продукции).

Высшее руководство несет ответственность за реализацию Политики в области менеджмента безопасности пищевых продуктов и обязуется:

1. Разрабатывать, внедрять, поддерживать в рабочем состоянии и постоянно совершенствовать систему менеджмента безопасности пищевых продуктов (СМБПП или система ХАССП) в соответствии с требованиями стандарта ГОСТ Р ИСО 22000-2019.
2. Неукоснительно следовать принципам, положенным в основу СМБПП (ХАССП) и призывать к этому всех работников Предприятия.
3. Создавать необходимые условия для обеспечения безопасности Продукции Предприятия.
4. Выполнять законодательные требования и требования внешней нормативной документации в области безопасности пищевых продуктов, а также обоснованные требования и ожидания потребителей.
5. Осуществлять постоянное информирование всех заинтересованных сторон (потребителей, поставщиков, контролирующих органов и персонала Предприятия) по вопросам деятельности Предприятия в области обеспечения безопасности пищевых продуктов.

6. Организовывать обучение персонала и повышения его компетентности в области менеджмента безопасности пищевой продукции.

7. Вовлекать весь персонал Предприятия в активную деятельность по обеспечению и повышению безопасности пищевой продукции Предприятия.

Настоящая Политика поддерживается необходимыми ресурсами и реализуется через достижение целей в области безопасности продукции Предприятия.

Осуществление Политики подразумевает глубокое понимание каждым работником **Предприятия** своей роли в обеспечении безопасности продукции Предприятия.

Руководитель группы безопасности
пищевых продуктов



Перечень контрольных критических точек.

1. Условия и продолжительность хранения готовой продукции.
2. Состояние здоровья, гигиеническая подготовка и личная гигиена работников.
3. Санитарно – техническое состояние объекта (водоснабжение, канализация, отопление, вентиляция)
4. Санитарно – гигиеническое состояние объекта (уборка, дезинфекция, дезинсекция, дератизация).

**Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение средняя
общеобразовательная школа № 15 имени Героя Советского Союза Виктора Иосифовича
Костина х. Средний Челбас**

ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ,

**за соблюдением санитарно-эпидемиологических требований и проведением санитарно-
противоэпидемических (профилактических) мероприятий при оказании услуг при
организации питания детей**

Август 2021 год

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение средняя общеобразовательная школа № 15 имени Героя Советского Союза Виктора Иосифовича Костина хутора Средний Челбас

Мельник Галина Аркадьевна, 8 (86191) 3-02-62

352075, РОССИЯ, Краснодарский край, Павловский район, хутор Средний Челбас, улица Молодежная, 7/А

352075, РОССИЯ, Краснодарский край, Павловский район, хутор Средний Челбас, улица Молодежная, 7/А

27 человек

145 человека

23 - АЛ № 916859 от 24.10.2013

1022304479670

2346011200

№ 0005561 от 02.03.2018

Наименование юридического лица:

Ф. И. О. руководителя, телефон:

Юридический адрес:

Фактический адрес:

Количество работников:

Количество обучающихся:

Свидетельство о государственной регистрации

ОГРН

ИНН

Лицензия на осуществление образовательной деятельности

Настоящая программа разработана в соответствии с требованиями Федерального закона от 30.03.1999 г. № 52 «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий», СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», ГОСТ Р 51705.1-2001 «Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП».

Программа устанавливает основные требования к системе управления качеством и безопасностью пищевых продуктов на основе принципов ХАССП, организацию и осуществление производственного контроля за соблюдением санитарно-эпидемиологических 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 точности 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 (изготовление) 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 1.1.1.1058-01:

1. Перечень официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью.
2. Перечень должностных лиц (работников), на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля.
3. Перечень химических веществ, биологических, физических и иных факторов, а также объектов производственного контроля, ... (контрольных критических точек), в отношении которых необходима организация лабораторных исследований и испытаний.
4. Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам, профессиональной гигиенической подготовке и аттестации.
5. Перечень осуществляемых юридическим лицом... работ и услуг, выпускаемой продукции, а также видов деятельности, представляющих потенциальную опасность для человека и подлежащих санитарно-эпидемиологической оценке, сертификации, лицензированию.

6. Мероприятия, предусматривающие обоснование безопасности для человека и окружающей среды продукции и технологии ее производства, критериев безопасности и разработка методов контроля, в том числе при хранении, транспортировке, реализации и утилизации продукции, а также безопасности процесса выполнения работ, оказания услуг.
7. Перечень форм учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля.
8. Перечень возможных аварийных ситуаций, при возникновении которых осуществляется информирование населения, органов местного самоуправления, органов Роспотребнадзора.
9. Другие мероприятия, проведение которых необходимо для осуществления эффективного контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий.

1. 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;
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» – пункт 2.1.1.;
- 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».

Приложения к Разделу № 1:

Приложение № 1 «Перечень основных нормативных правовых актов в сфере обеспечения питания детей в МБОУ СОШ № 15 им. В.И.Костина»

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

№ п/п	Фамилия, имя, отчество	Занимаемая должность	Приказ о назначении
1.	Мельник Галина Аркадьевна	Директор	
2.	Тимченко Наталья Геннадьевна	зав. хоз	
3.	Тимченко Наталья Геннадьевна	Ответственная по питанию	

Приложения к Разделу № 2:

Приложение № 2 «Приказ о назначении лиц, ответственных за осуществление производственного контроля»
Приложение № 3 «Должностная инструкция ответственного за осуществление производственного контроля»

2. 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 (проведения лабораторных исследований и испытаний)

В данном разделе реализуются принципы: определения контролируемых этапов технологических операций и пищевой продукции на этапах ее производства (изготовления) в программах производственного контроля; проведения контроля за продовольственным (пищевым) сырьем, технологическими средствами, упаковочными материалами, изделиями, используемыми при производстве (изготовлении) пищевой продукции, а также за пищевой продукцией средствами, обеспечивающими необходимую достоверность и полноту контроля.

Обязательные мероприятия

MP 2.3.6.0233-21. 2.3.6. «Методические рекомендации к организации общественного питания населения. Методические рекомендации», приложение № 6 «Рекомендуемая номенклатура, объем и периодичность проведения лабораторных и инструментальных исследований в организациях питания образовательных учреждений»:

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	1 раз в квартал
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	2 раза в год
Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры	Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала	10 смывов	1 раз в год

Вид исследований	Объект исследования (обследования)	Количество, не менее	Кратность, не реже
(БГКП)			
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
Исследования 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 параметров микроклимата производственных помещений	Рабочее место	2	2 раза в год (в холодный и теплый периоды)
Исследование уровня 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

Дополнительные (рекомендуемые) мероприятия

Дополнительно к минимальному перечню исследований проводятся следующие лабораторные и инструментальные исследования силами Заказчика, учредителей образовательной организации:

Вид исследований	Объект исследования (обследования)	Количество, не менее	Кратность, не реже
Экспертиза (санитарно-эпидемиологическая, ветеринарно-санитарная) поступающих сырья и пищевых продуктов силами Заказчика, учредителей образовательной организации	Поступающие пищевые продукты, и сырье	1 проба каждого вида пищевого продукта	1 раз в квартал на основе централизованного заказа услуг по лабораторному и инструментальному исследованию

В ходе производственного контроля за соблюдением санитарно-эпидемиологических требований и проведением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий применяются методики экспресс-анализа:

Вид исследований	Объект исследования (обследования)	Количество, не менее	Кратность, не реже
Контроль показателей качества поступающих пищевых продуктов			
Определение свежести и доброкачественности мяса	Мясо	1 проба каждого вида пищевого продукта	Каждая поступающая партия пищевых продуктов
Определение свежести и доброкачественности рыбы	Рыба		
Определение свежести и доброкачественности молока	Молоко		
Определение нитратов в растительных пищевых продуктах	Овощи и фрукты, зелень		
Контроль показателей качества готовых блюд			
Качество термической обработки мясных и рыбных изделий	Мясные и рыбные изделия	Каждый вид блюд	Каждый прием пищи
Определение массы порции готового блюда	Готовая пища	Каждый вид блюд	Каждый прием пищи

Вид исследований	Объект исследования (обследования)	Количество, не менее	Кратность, не реже
Определение температуры готовых блюд	Готовая пища	Каждый вид блюд	Каждый прием пищи
Контроль правильности обработки рук работников пищевых предприятий			
Контроль правильности обработки рук персонала – определение остаточного хлора на поверхности рук	Руки персонала, находящегося на смене	Работники, по инструкции обрабатывающие руки дезинфекционными средствами	Каждую смену
Контроль показателей санитарного состояния пищевого объекта			
Общая микробная обсемененность	Объекты питания	5 проб	Каждую смену
Определение суммарного загрязнения	Объекты питания	5 проб	Каждую смену
Качество мытья столовой посуды, приборов	Столовая посуда, приборы	10 проб	Каждый прием пищи
Определение концентрации растворов технических щелочных моющих средств	Вода в моечных ваннах	1 проба	Каждый прием пищи
Определение концентрации растворов синтетических моющих средств	Вода в моечных ваннах	1 проба	Каждый прием пищи
Определение температуры воды в моечных ваннах	Вода в моечных ваннах	1 проба	Каждый прием пищи

Приложения к Разделу № 3:

Приложение № 4 «Перечень контрольных критических точек»

Приложение № 5 «Перечень химических веществ, биологических, физических и иных факторов, а также объектов производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для человека и среды его обитания»

Приложение № 6 «Процедуры лабораторных исследований»

Приложение № 7 «Методы экспресс-анализа, применяемые при осуществлении производственного контроля»

3. Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам, профессиональной гигиенической подготовке и аттестации

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» – пп. 23, 25 Приложения к приказу:

№ п/п	Наименование вредных и (или) опасных производственных факторов	Периодичность осмотров	Участие врачей-специалистов	Лабораторные и функциональные исследования
23	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 эпидпоказаниям. Исследования на гельминтозы при поступлении на работу и в дальнейшем - не реже 1 раза в год либо по эпидпоказаниям Мазок из зева и носа на наличие патогенного стафилококка при поступлении на работу, в дальнейшем - по медицинским и эпидпоказаниям.
25	Работы в организациях, деятельность которых связана с воспитанием и обучением детей	1 раз в год	Врач-оториноларинголог Врач-дерматовенеролог Врач-стоматолог	Исследование крови на сифилис Мазки на гонорею при поступлении на работу Исследования на носительство возбудителей кишечных инфекций и серологическое обследование на брюшной

№ п/п	Наименование вредных и (или) опасных производственных факторов	Периодичность осмотров	Участие врачей-специалистов	Лабораторные и функциональные исследования
				<p>тиф при поступлении на работу и в дальнейшем - по эпидпоказаниям</p> <p>Исследования на гельминтозы при поступлении на работу и в дальнейшем - не реже 1 раза в год либо по эпидпоказаниям.</p>

Приказ Минздрава РФ от 29.06.2000 № 229

«О профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организаций»:

Профессиональная гигиеническая подготовка проводится при приеме на работу и в дальнейшем с периодичностью – 1 раз в 2 года.

Профессиональная гигиеническая подготовка может проводиться в организациях, деятельность которых связана с производством, хранением, транспортировкой и реализацией пищевых продуктов.

Аттестация работников организаций общественного питания по результатам профессиональной гигиенической подготовки проводится в центрах гигиены и эпидемиологии Роспотребнадзора.

Аттестация проводится после прохождения профессиональной гигиенической подготовки, которой предшествует прохождение медицинских осмотров и внесение их результатов в личную медицинскую книжку.

Приложения к Разделу № 4:

Приложение № 8 «Учет медицинских осмотров и гигиенической аттестации – с перечнем должностей и графиком»

4. Перечень осуществляемых юридическим лицом, индивидуальным предпринимателем работ и услуг, выпускаемой продукции, а также видов деятельности, представляющих потенциальную опасность для человека и подлежащих санитарно-эпидемиологической оценке, сертификации, лицензированию.

Перечень услуг при организации питания детей:

- организация горячего питания;
- питание детей с ограниченными возможностями здоровья;
- организация дополнительного питания;
- организация диетического питания детей...

Пищевая продукция, которая не допускается при организации питания детей – приложение № 6 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20 – *приложение № 9 к ППК*

Подтверждение соответствия пищевой продукции предприятия общественного питания, предназначенной для реализации при оказании услуг, а также процессов реализации указанной пищевой продукции проводится в форме государственного надзора (контроля) за соблюдением требований к пищевой продукции – в ходе плановых и внеплановых мероприятий по государственному надзору – п. 3 ст. 21 Р ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».

Приложения к Разделу № 5:

Приложение № 9 «Перечень пищевой продукции, которая не допускается при организации питания детей»

Приложение № 10 «Результаты подтверждения соответствия пищевой продукции в ходе плановых и внеплановых мероприятий по государственному надзору»

5. Мероприятия, предусматривающие обоснование безопасности для человека и окружающей среды продукции и технологии ее производства, критериев 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 процесса выполнения работ, оказания услуг

*В данном разделе программы реализуются **принципы:***
определения контролируемых этапов технологических операций и пищевой продукции на этапах ее производства (изготовления) в программах производственного контроля;
проведения контроля за функционированием технологического оборудования; содержания производственных помещений, технологического оборудования и инвентаря;
принцип выбора 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 выбора способов и обеспечения соблюдения работниками правил личной гигиены в целях обеспечения безопасности пищевой продукции.

5.1. Контроль качества и безопасности поступающих пищевых продуктов, продовольственного сырья – блок-схемы 1-23:

- а) контроль наличия и правильности оформления товаросопроводительной документации (декларация о соответствии, товарно-транспортная накладная; сертификат соответствия, ветеринарные сопроводительные документы);
- б) контроль соответствия видов и наименований поступившей продукции (товара) маркировке на упаковке и товаросопроводительной документации;
- в) контроль принадлежности продукции к партии, указанной в товаросопроводительной документации;
- г) контроль соответствия упаковки и маркировки товара требованиям санитарных правил и технических регламентов;
- д) визуальный контроль за отсутствием явных признаков недоброкачества продукции.

Вид контроля	Реализация
Контроль наличия и правильности оформления товаросопроводительной документации (декларации о соответствии, товарно-транспортные накладные; ветеринарные сопроводительные документы).	Проверка подлинности и действительности через внешние реестры – декларации о соответствии – реестр Росакредитации https://fsa.gov.ru/ , ветеринарные сопроводительные документы – ВЕТИС «Меркурий» https://mercury.vetrif.ru/pub/operatorui?_action=checkVetDocument
Контроль соответствия видов и наименований поступившей продукции (товара) маркировке на упаковке и товаросопроводительной документации.	Сравнение маркировки и данных из товаросопроводительной документации и требованиями контракта.
Контроль принадлежности продукции к партии, указанной в товаросопроводительной документации.	Сравнение наименования продукции и товаросопроводительной документации.
Контроль соответствия упаковки и маркировки товара требованиям санитарных правил и технических регламентов.	Сравнение состояния упаковки и маркировки товара требованиям санитарных правил и технических регламентов
Визуальный контроль за отсутствием явных признаков недоброкачества продукции.	Инструкция по органолептической оценке доброкачества поступающих пищевых продуктов.

Приложения к разделу № 6.1.:

Приложение № 11 «Схемы контролируемых этапов технологических операций и пищевой продукции на этапах ее производства (изготовления)» - разделы 1-23 Блок-схемы 1-23

Приложение № 12 «Инструкция по органолептической оценке доброкачества поступающих пищевых продуктов»

Приложение № 13 «Журнал входного контроля пищевых продуктов, продовольственного сырья»

5.2. Производственный контроль на этапах технологического процесса – блок-схемы 24-30:

- а) контроль за соответствием технологического процесса действующей нормативной и технической документации;
- б) определение контрольных критических точек и нормируемых показателей.

Вид контроля	Реализация (особенности, варианты)
--------------	------------------------------------

Вид контроля	Реализация (особенности, варианты)
Контроль за соответствием технологического процесса действующей нормативной и технической документации	Контроль заказчика и учредителей при разработке технических документов (техкарты, ТТК и т.п.)
Определение контрольных критических точек и нормируемых показателей	Предельные значения параметров, контролируемых в критических контрольных точках – приложение № 14

Приложение № 14 «Предельные значения параметров, контролируемых в критических контрольных точках»

5.3. Контроль качества и безопасности готовой продукции:

- а) контроль органолептических показателей при каждой приемке продукции, не требующей кулинарной обработки;
- б) критерии готовности в технологической документации – температура внутри готовых изделий, общая температура при хранении и выдаче готовой пищи;
- в) лабораторный контроль готовой продукции по микробиологическим показателям.

Вид контроля	Реализация (особенности, варианты)
Контроль органолептических показателей при каждой приемке продукции, не требующей кулинарной обработки	Инструкция по органолептической оценке пищевых продуктов, не требующих кулинарной обработки – бракераж готовой пищевой продукции с отметкой в бракеражном журнале.
Критерии готовности в технологической документации – температура внутри готовых изделий, общая температура при хранении и выдаче готовой пищи	Термометром с щупом – измерение температуры внутри изделий и блюд. Бесконтактным пирометром – наружная температура готовой пищи.
Лабораторный контроль готовой продукции по микробиологическим показателям	Отбор проб для проведения микробиологического анализа в аккредитованной лаборатории в соответствии с графиком из раздела 3

Приложения к разделу № 6.3.:

Приложение № 15 «Инструкция по органолептической оценке пищевых продуктов, не требующих кулинарной обработки»

Приложение № 16 «Инструкция по отбору суточной пробы»

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

- а) наличие специально предназначенного или специально оборудованного транспортного средства;
- б) соблюдение правил товарного соседства при транспортировке пищевых продуктов;
- в) санитарное содержание транспортного средства;
- г) наличие личной медицинской книжки у водителя (экспедитора) с отметками о своевременном прохождении медицинских осмотров;
- д) соблюдение условий транспортировки (температура, влажность) для каждого вида пищевых продуктов, для скоропортящихся продуктов – наличие охлаждаемого или изотермического транспорта.
- е) контроль за соблюдением сроков и условий хранения продуктов (температурный режим в складских помещениях);
- ж) оценка загрузки складских помещений, объем работающего холодильного оборудования количеству принимаемых скоропортящихся, особо скоропортящихся и замороженных продуктов;
- з) контроль за соблюдением правил товарного соседства;
- и) наличие измерительных приборов (термометры, психрометры);
- к) контроль условий реализации готовой пищи;
- л) контроль сроков реализации пищи.

Вид контроля	Реализация (особенности, варианты)
Наличие специально предназначенного или специально оборудованного транспортного средства.	Проверка условий содержания и эксплуатации специального транспорта – <i>Приложение № 17 «Инструкция по приему пищевой продукции на пищеблок», Приложение № «Инструкция по фотофиксации мероприятий производственного контроля и размещении в групповом чате образовательной организации».</i>
Соблюдение правил товарного соседства при транспортировке пищевых продуктов.	Проверка соблюдения правил товарного соседства при приемке пищевых продуктов – <i>Приложение № 17 «Инструкция по приему пищевой продукции на пищеблок», Приложение № 19 «Инструкция по фотофиксации мероприятий производственного контроля и размещении в групповом чате образовательной организации».</i>
Санитарное содержание транспортного средства.	Обследование условий содержания транспортного средства –

Вид контроля	Реализация (особенности, варианты)
Наличие личной медицинской книжки у водителя (экспедитора) с отметками о своевременном прохождении медицинских осмотров.	Приложение № 17 «Инструкция по приему пищевой продукции на пищеблок», Приложение № 19 «Инструкция по фотофиксации мероприятий производственного контроля и размещения в групповом чате образовательной организации».
Соблюдение условий транспортировки (температура, влажность) для каждого вида пищевых продуктов, для скоропортящихся продуктов – наличие охлаждаемого или изотермического транспорта.	Проверка личных медицинских книжек, в том числе через Реестр ЛМК https://lmc.sgon.ru/ и (или) приложения на смартфоне ЛМКонтроль
Контроль за соблюдением сроков и условий хранения продуктов (температурный режим в складских помещениях).	Приложение № 17 «Инструкция по приему пищевой продукции на пищеблок», Приложение № 19 «Инструкция по фотофиксации мероприятий производственного контроля и размещения в групповом чате образовательной организации».
Оценка загруженности складских помещений, объем работающего холодильного оборудования количеству принимаемых скоропортящихся, особо скоропортящихся и замороженных продуктов.	Мониторинг температурного режима с фиксацией в специальном журнале – Приложение № 17 «Инструкция по приему пищевой продукции на пищеблок», Приложение № 19 «Инструкция по фотофиксации мероприятий производственного контроля и размещения в групповом чате образовательной организации».
	Паспорт складских помещений и учет поступающего пищевого сырья

Приложения к разделу № 6.4.:

Приложение № 17 «Инструкция по приему пищевой продукции на пищеблок»

Приложение № 18 «Паспорт складских помещений»

Приложение № 19 «Инструкция по фотофиксации мероприятий производственного контроля и размещения на сайте школы»

5.5. Контроль за санитарно-техническим состоянием помещений и оборудования:

- а) санитарно-техническое состояние помещений и оборудования, наличие его в достаточном количестве, правильность расстановки;
- б) контроль за соответствием объема и ассортимента вырабатываемой и реализуемой продукции расстановке технологического оборудования по ходу технологического процесса;
- в) контроль санитарно-технического состояния систем водоснабжения и канализации;
- г) техническое состояние технологического, холодильного и торгово-технологического оборудования;
- д) наличие условий для соблюдения правил личной гигиены (душевые, санузлы, раковины в цехах, мыло, полотенца и т.п.).

Вид контроля	Реализация (особенности, варианты)
Санитарно-техническое состояние помещений и оборудования, наличие его в достаточном количестве, правильность расстановки	Контроль и приведение в соответствие требованиям нормативных правовых актов
Контроль за соответствием объема и ассортимента вырабатываемой и реализуемой продукции расстановке технологического оборудования по ходу технологического процесса	Контроль за оснащением пищеблока и соответствием его количеству питающихся и мощности столовой
Контроль санитарно-технического состояния систем водоснабжения и канализации	Контроль и приведение в соответствие требованиям нормативных правовых актов
Техническое состояние технологического, холодильного и торгово-технологического оборудования	Контроль и приведение в соответствие требованиям нормативных правовых актов
Наличие условий для соблюдения правил личной гигиены (душевые, санузлы, раковины в цехах, мыло, полотенца и т.п.)	Контроль и приведение в соответствие требованиям нормативных правовых актов

Минимальный перечень оборудования помещений производственных помещений столовой образовательных учреждений – таблица 6.18 СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания».

5.6. Контроль за санитарным содержанием помещений и оборудования:

- а) контроль за санитарным содержанием пищеблока: производственных, складских и подсобных помещений, оборудования, инвентаря;
- б) контроль за соблюдением санитарно-противоэпидемического режима на производстве: режима мытья и дезинфекции (санитарная обработка) помещений, оборудования, инвентаря, условиями хранения и использования моющих и дезинфекционных средств;
- в) 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 2 месяца;
- г) инструментальный контроль температуры воды в моечных ваннах;
- д) проверка обеспеченности уборочным инвентарем, моющими и дезинфицирующими средствами и условий их хранения, наличия запаса дезинфицирующих средств, наличия разделения уборочного инвентаря по назначению и его маркировка, правильность учета дезинфекционных работ в профилактических целях на объекте;
- е) 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».

Вид контроля	Реализация (особенности, варианты)
<p>Контроль за санитарным содержанием пищеблока: производственных, складских и подсобных помещений, оборудования, инвентаря</p> <p>Контроль за соблюдением санитарно-противоэпидемического режима на производстве: режима мытья и дезинфекции (санитарная обработка) помещений, оборудования, инвентаря, условиями хранения и использования моющих и дезинфекционных средств</p>	<p>Использование средств экспресс-диагностики качества уборки и дезинфекции – <i>Приложение № 7 «Методы экспресс-анализа, применяемые при осуществлении производственного контроля»</i></p> <p><i>Инструкции по мытью и дезинфекции (санитарной обработке) помещений, оборудования, инвентаря, условиями хранения и использования моющих и дезинфекционных средств – приложение №№ 23-25</i></p>
<p>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)</p>	<p>Договор с аккредитованной микробиологической лабораторией</p>

Вид контроля	Реализация (особенности, варианты)
Инструментальный контроль температуры воды в мочевых ваннах	Термометром для измерения температуры воды – Приложение №21, 22 <i>Инструкции по мытью столовой и кухонной посуды, инвентаря, Приложение № 7 «Методы экспресс-анализа, применяемые при осуществлении производственного контроля»</i>
Проверка обеспеченности уборочным инвентарем, мощными и дезинфицирующими средствами и условий их хранения, наличия запаса дезинфицирующих средств, наличия разделения уборочного инвентаря по назначению и его маркировка, правильность учета дезинфекционных работ в профилактических целях на объект	<i>Инструкции по дезинфекции и уборке производственных помещений, Журнал учета дезинфицирующих средств</i>
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 и учет работы в «Журнале учета работы бактерицидной установки»

Приложения к разделу № 6.6.:

Приложение № 20 «Договор с аккредитованной микробиологической лабораторией»;

Приложение № 21 «Инструкция по обработке кухонной посуды и инвентаря»

Приложение № 22 «Инструкция по обработке столовой посуды»

Приложение № 23 «Инструкции по дезинфекции и уборке производственных помещений»

Приложение № 24 «Журнал учета дезинфицирующих средств»

Приложение № 25 «Журнал учета работы бактерицидной установки»

5.7. Контроль за состоянием производственной среды: проведение лабораторных и инструментальных исследований и измерений вредных и опасных производственных факторов на рабочих местах с установленными санитарными правилами:

а) за содержанием вредных веществ в воздухе рабочей зоны;

- б) за микроклиматом производственных помещений;
в) за производственным шумом и вибрацией.

Вид контроля	Реализация (особенности, варианты)
<p>Проведение лабораторных и инструментальных исследований и измерений вредных и опасных производственных факторов на рабочих местах с установленными санитарными правилами:</p> <ul style="list-style-type: none"> – за содержанием вредных веществ в воздухе рабочей зоны; – за микроклиматом производственных помещений; – за производственным шумом и вибрацией. 	<p>Учредителем ... на основе централизованного заказа услуг по лабораторному и инструментальному исследованию параметров производственной среды</p>

Приложение к разделу № 6.7.:

Приложение № 26 «Протоколы лабораторных и инструментальных исследований и измерений вредных и опасных производственных факторов на рабочих местах».

5.8. Контроль личной гигиены и обучения персонала:

- а) контроль за наличием у персонала личных медицинских книжек;
б) контроль за своевременным прохождением предварительных, при поступлении, и периодических медицинских обследований, проведением гигиенического обучения персонала;
в) контроль за наличием достаточного количества чистой санитарной и (или) специальной одежды, средств для мытья и дезинфекции рук, аптечки первой помощи;
г) ежедневный осмотр 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.

Вид контроля	Реализация (особенности, варианты)
<p>Контроль за наличием у персонала личных медицинских книжек</p>	<p>Проверка личных медицинских книжек, в том числе через Реестр ЛМК https://lmc.sgon.ru/ и (или) приложение на смартфоне ЛМКонтроль</p>

Вид контроля	Реализация (особенности, варианты)
Контроль за своевременным прохождением предварительных, при поступлении, и периодических медицинских обследований, проведением гигиенического обучения персонала	Учет прохождения медицинских смотров на бумажном и/или электронном носителях. План (график) – приложение № 8 к программе производственного контроля.
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 – форма № МБ-7 «Ведомость учета выдачи спецодежды, спецодежды и предохранительных приспособлений» (утв. Постановлением Госкомстата РФ от 30.10.1997 № 71а).
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
Обучение персонала	Дополнительные мероприятия: тестирование, он-лайн-инструктаж и консультации, плакаты и инструкции в цехах. <i>Приложение № 28 «Пособие по пищевой безопасности в общественном питании», Роспотребнадзор, 2021</i>

СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» – пункт 2.22.:

Ежедневно проводится осмотр 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.

Результаты осмотра заносятся в гигиенический журнал на бумажном и/или электронном носителях.

Приложения к разделу № 6.8.:

Приложение № 27 «Гигиенический журнал».

Приложение № 28 «Пособие по пищевой безопасности в общественном питании», Роспотребнадзор, 2021

Приложение № 29 «Ведомость учета выдачи спецодежды, спецодежды и предохранительных приспособлений»

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

В данном разделе реализуются принципы:
обеспечение документирования информации о контролируемых этапах технологических операций и результатов контроля пищевой продукции;
ведение и хранение документации на бумажных и (или) электронных носителях, подтверждающей соответствие произведенной пищевой продукции требованиям, установленным техническим регламентом и (или) техническими регламентами Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции.

Перечень обязательных журналов для учета мероприятий производственного контроля:

1. Гигиенический журнал – п. 2.22. СанПиН 2.3/2.4.3590-20
2. Журнал учета температурного режима холодильного оборудования – п. 8.6.4. СанПиН 2.3/2.4.3590-20
3. Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях – Прил. №3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20
4. Журнал бракеража готовой пищевой продукции – п. 7.1.3. СанПиН 2.3/2.4.3590-20
5. Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции – Прил. №5 СанПиН 2.3/2.4.3590-20

Журналы производственного контроля дополнительные, в целях реализации принципов ХАССП (статья 10 ТР ТС 021/2011):

1. Журнал контроля температуры в кузове транспортного средства при приеме пищевой продукции на пищеблок.
3. Журнал учета расхождения дезинфицирующих средств.
4. Журнал учета проведения генеральных уборок.
5. Журнал контроля санитарного состояния помещений.
6. Журнал учета времени работы бактерицидных ламп.
7. Журнал учета отбора суточных проб.

Фотофиксация мероприятий производственного контроля с последующим размещением на сайте МБОУ СОШ № 16 *Приложение № 19 «Инструкция по фотофиксации мероприятий производственного контроля и размещении в групповом чате образовательной организации»:*

- документы, подтверждающие качество и безопасность поступающих пищевых продуктов (декларации о соответствии, ветеринарно-сопроводительные документы);
- общий вид готовой пищи;
- результаты определения массы готовых блюд;
- результаты определения температуры готовых блюд на линии раздачи;
- результаты определения температуры в воде моечных ванн;
- общий вид производственных помещений после уборки по окончании работ;

Отчетность по выполнению мероприятий производственного контроля, основанного на принципах ХАССП:

Отчет о внутренней проверке эффективности выполнения обеспечения безопасности пищевой продукции с учетом внедрения принципов ХАССП – п. 4.9.2. ГОСТ Р 51705.1-2001 «Системы качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования»

Приложения к разделу № 7:

- Приложение № 27 «Гигиенический журнал»
- Приложение № 30 «Журнал учета температурного режима холодильного оборудования»
- Приложение № 31 «Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях»
- Приложение № 32 «Журнал бракеража готовой пищевой продукции»
- Приложение № 33 «Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции»
- Приложение № 19 «Инструкция по фотофиксации мероприятий производственного контроля и размещении в групповом чате образовательной организации»
- Приложение № 34 «Отчет о внутренней проверке эффективности обеспечения безопасности пищевой продукции с учетом внедрения принципов ХАССП»
- Приложение № 35 «Журнал контроля температуры в кузове транспортного средства при приеме пищевой продукции на пищеблок»
- Приложение № 36 «Журнал контроля санитарного состояния пищеблока и кладовой»
- Приложение № 37 «Журнал проведения генеральных уборок»
- Приложение № 38 «Журнал учета отбора суточных проб»

7. 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.

1. Неудовлетворительные результаты лабораторного контроля пищевой продукции;
2. Получение сообщений об подозрении на массовое инфекционное, паразитарное заболевание, пищевое отравление, связанное с изготовлением блюд;
3. Отключение электроэнергии на срок более 4 часов с выходом из строя технологического и холодильного оборудования;
4. Отсутствие водоснабжения на пищеблоке;
5. Неисправность холодильного оборудования;
6. Выход из строя холодильного оборудования;
7. Авария канализационной системы с изливом сточных вод в складские, производственные помещения.

Приложения к разделу № 8:

Приложение № 39 «Перечень возможных аварийных ситуаций, нарушений, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию и меры по их устранению»;

Приложение № 40 «Инструкция по проведению экстренной демеркуризации»

Приложение № 41 «Инструкция по предупреждению попадания посторонних предметов в продукцию»

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

1. Комплексная программа учредителя образовательной организации по ремонту и оснащению столовой образовательной организации.
2. Текущий ремонт пищеблока образовательной организации.
3. Экспертиза услуг по организации питания силами учредителя образовательной организации в рамках 44-ФЗ.
4. Контроль оказываемых услуг нештатным санитарным инспектором с использованием экспресс-методов исследования.
5. Плакаты и наглядные пособия в производственных помещениях.
6. Контроль соответствия технологических документов нормативным правовым актам.

Приложения к разделу № 9:

- Приложение № 42 «Комплексная программа по ремонту и оснащению столовой образовательной организации»;*
Приложение № 43 «Результаты экспертизы услуг по организации питания силами учредителя образовательной организации»;
Приложение № 44 «Наглядные пособия (плакаты) в цехах (на участках) с наглядным изображением процедур обеспечения безопасности при изготовлении пищевой продукции»;
Приложение № 45 «Результаты контроля соответствия технологических документов нормативным правовым актам».

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

1. Пищевая продукция без маркировки и (или) с истекшими сроками годности и (или) признаками недоброкачества.
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. Непотрошенная 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 обрезки, 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 рубленным яйцом.
15. Творог из непастеризованного молока, фляжный творог, фляжную сметану без термической обработки.
16. Простокваша - "самокваш".
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 рубленого 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.

ПЕРЕЧЕНЬ ХИМИЧЕСКИХ ВЕЩЕСТВ, БИОЛОГИЧЕСКИХ, ФИЗИЧЕСКИХ И ИНЫХ ФАКТОРОВ, А ТАКЖЕ ОБЪЕКТОВ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ, ПРЕДСТАВЛЯЮЩИХ ПОТЕНЦИАЛЬНУЮ ОПАСНОСТЬ ДЛЯ ЧЕЛОВЕКА И СРЕДЫ ЕГО ОБИТАНИЯ, В ОТНОШЕНИИ КОТОРЫХ НЕОБХОДИМА ОРГАНИЗАЦИЯ ЛАБОРАТОРНЫХ ИССЛЕДОВАНИЙ И ИСПЫТАНИЙ, С УКАЗАНИЕМ ТОЧЕК, В КОТОРЫХ ОСУЩЕСТВЛЯЕТСЯ ОТБОР ПРОБ И ПЕРИОДИЧНОСТИ ОТБОРА ПРОБ

Основанием для определения перечня факторов, выбора точек, в которых осуществляется отбор проб, лабораторные исследования и испытания, и определения периодичности отбора проб и проведения исследований являются санитарные правила, гигиенические нормативы и данные санитарноэпидемиологической оценки :

ВРЕДНЫЕ И (ИЛИ) ОПАСНЫЕ ПРОИЗВОДСТВЕННЫЕ ФАКТОРЫ

1. ХИМИЧЕСКИЕ ФАКТОРЫ

1.1. Химические вещества, обладающие выраженными особенностями действия на организм

1.1.1. Аллергены

1.1.2. Канцерогены

1.1.3 Опасные при воздействии на репродуктивную функцию

1.1.4. Аэрозоли преимущественно фиброгенного и смешанного типа действий

1.1.4.1. Кремния Диоксид кристаллический (альфа-кварц, альфа-кристобалит, альфатридимит)

1.1.4.2. Кремнийсодержащие аэрозоли: - с содержанием кристаллического диоксида кремния (кварцит, динас, гранит, шамот, слюда-сырец, углеродная пыль, горючие кукурситные сланцы, медносульфидные руды и прочие); - с содержанием аморфного диоксида кремния в виде аэрозоля дезинтеграции и конденсации (диатомит, кварцевое стекло, плавленый кварц, трепел и прочие); - кремний карбид, кремний нитрид, волокнистый карбид кремния

1.1.4.3. Силикатсодержащие пыли, силикаты, алюмосиликаты

1.1.4.3.1 Асбесты природные (хризотил, антофиллит, актинолит, тремолит, магнезиарфведсонит), синтетические, а также смешанные асбестопородные пыли, асбестоцемент, асбестобакелит, асбестрезина

1.1.4.3.2. Глина, шамот, бокситы, нефелиновые сиениты, дистенсиллиманиты, оливин, апатиты, слюда, дуниты, известняки, бариты, инфузорная земля, туфы, пемзы перлит, форстерит, стекловолокно, стеклянная и минеральная вата, пыль стекла и стеклянных строительных материалов

1.1.4.3.3 Цемент, хроммагнезит, аэрозоли железорудных и полиметаллических концентратов, металлургических агломератов

1.1.4.4. Аэрозоли металлов (железо, алюминий) и их сплавов, образовавшиеся в процес- 3 Справочник специалиста по охране труда. Сборник нормативных документов. Екатеринбург: ИД «УралЮрИздат», 2008. 15 се сухой шлифовки, получения металлических порошков 1.1.4.5 Абразивные и абразивсодержащие (электрокорундов, карбида бора, альбора, карбида кремния), в т.ч. с примесью связующих

1.1.4.6. Углеродные пыли

1.1.4.6.1 Антрацит и другие ископаемые угли и углеродные пыли

1.1.4.6.2 Алмазы природные, искусственные, металлизированные 1.1.4.6.3. Коксы - каменноугольный, пековый, нефтяной, сланцевый

1.1.4.6.4. Сажи черные промышленные

1.1.4.7. Руды полиметаллические и содержащие цветные и редкие металл

1.1.4.8. Сварочные аэрозоли: - содержащие марганец {20% и более), никель, хром, соединения фтора, бериллий, свинец и прочие, в т.ч. в сочетании с газовыми компонентами (озон, оксид азота и углерода); - содержание менее 20% марганца, оксидов железа, алюминий, магний, титан, медь, цинк, молибден, ванадий, вольфрам и прочие, в т.ч. в сочетании с газовыми компонентами (озон, оксид азота и углерода).

1.2. Вещества и соединения, объединенные химической структурой

1.2.1. 1.2.2. Азота неорганические соединения (аммиак, азотная кислота и прочие) Альдегиды алифатические {предельные, непредельные) и ароматические (формальдегиды, ацетальдегид, акролеин, бензальдегид, фталевый альдегид и прочие)

1.2.3 Альдегидов и кетонов галогенопроизводные (хлорбензальдегид, фторацетон, хлорацетофенон и прочие)

1.2.4. Алюминий, его сплавы и неорганические соединения

- 1.2.5. Амиды органических кислот, анилиды и прочие производные (№, № - диметилформамид, диметилацетамид, капролактамы и прочие)
- 1.2.6. Бериллий и его соединения
- 1.2.7. Бор и его соединения (бора карбид, нитрид и прочие)
- 1.2.7.1. Бороводороды
- 1.2.8. Галогены: - хлор, бром, йод, соединения с водородом, оксиды; - фтор и его неорганические соединения
- 1.2.9. Фосгены
- 1.2.10. Гидразин и его производные (фенилгидразин, борингидрозин, диметилгидрозин (гептил))
- 1.2.11. Диоксины
- 1.2.12. Кадмий и его неорганические соединения
- 1.2.13. Карбонилы металлов: никеля, кобальта, железа и прочие
- 1.2.14. Кетоны алифатические и ароматические, (ацетон, ацетофенон, метилэтилкетон и прочие)
- 1.2.15. Кислоты органические (муравьиная, уксусная, пропионовая; масляная, валериановая, капроновая, щавелевая, адипиновая, акриловая; бензойная, нафтеновые и прочие). Кислоты органических галогенопроизводные (хлоруксусная, трихлоруксусная, перфтормасляная, трихлорпропионовая и прочие). Кислоты органических ангидриды, хлорангидрид бензойной кислоты и прочие.
- 1.2.16. Кислоты фталевая и терефталевая
- 1.2.17. Кобальт, ванадий, молибден, вольфрам, ниобий, тантал и их соединения
- 1.2.18. Кремниевые органические соединения (силаны)
- 1.2.19. Марганец и его соединения
- 1.2.20. Медь и ее соединения Серебро, золото и их соединения
- 16 1.2.21. Металлы щелочные и их соединения (натрий, калий, рубидий, цезий, гидроокись натрия, калия). Металлы щелочноземельные (кальций, стронций, барий и их соединения), металлы редкоземельные (лантан, иттрий, скандий, церий и их соединения)
- 1.2.22. Литий и его соединения

- 1.2.23. Мышьяк и его неорганические и органические соединения
- 1.2.24. Никель и его соединения
- 1.2.25. Озон
- 1.2.26. Окиси органические и перекиси (окись этилена, окись пропилена, эпихлоргидрин, гидроперекиси и прочие). Перекиси неорганические (пергидроль)
- 1.2.27. Олово и его соединения
- 1.2.28. Платиновые металлы и их соединения (рутений, родий, палладий, осмий, иридий, платина)
- 1.2.29. Ртуть и ее соединения
- 1.2.30. Свинец и его соединения: - свинец и его неорганические соединения; - свинца органические соединения (тетраэтилсвинец)
- 1.2.31. Селен, теллур и их соединения
- 1.2.32. Сера и ее соединения: - серы оксиды, кислоты; - меркаптаны (метилмеркаптан, этилмеркаптан и прочие); - сероводород; - сероуглерод; - тетраметилтиурамдисульфид (тиурам Д)
- 1.2.33. Спирты: - алифатические (одноатомные и многоатомные), ароматические и их производные (этиловый, пропиловый, бутиловый, алиловый, бензиловый, этиленгликоль, пропиленгликоль, этилцеллозольв и прочие); - спирт метиловый
- 1.2.34. Сурьма и ее соединения
- 1.2.35. Таллий, индий, галлий и их соединения
- 1.2.36. Титан, цирконий, гафний, германий и их соединения
- 1.2.37. Углерода оксид
- 1.2.38. Углеводороды ароматические: бензол и его производные (толуол, ксилол, стирол и прочие)
- 1.2.39. Углеводородов ароматических амино- и нитросоединения и их производные (анилин, м-, п-толуидин, N-метиланилин, нитро-, амино-, нитрохлорбензолы, нитро-, аминофенолы, тринитротолуол, фенилендиамины, хлоранилины, ксилидины, анизидины, №-фенил-альфа-нафтиламин и прочие)
- 1.2.40. Изоцианаты (толуилендиизоцианат и прочие)
- 1.2.41. О-толуидин, бензидин, бета-нафтиламин

1.2.42. Углеводородов ароматических галогенпроизводные: хлорбензол, хлортолуол, бромбензол, хлорированные бифенилы, бензил хлористый, бензилиден хлористый, бензотрихлорид, бензотрифторид и прочие

1.2.43. Углеводороды ароматические полициклические и их производные (нафталин, нафтолы, бенз(а)пирен, антрацен, бензантрон, бензантрацен, фенантрен и прочие)

1.2.44. Углеводороды гетероциклические (фуран, фурфурол, пиридин и его соединения, пирозол, пиперидин, морфолин, альтакс, каптакс и прочие)

1.2.45. Углеводороды предельные и непредельные: - алифатические, алициклические (метан, пропан, парафины, этилен, пропилен, 1,7 ацетилен, циклогексан, терпены и прочие); - дивинил; - камфара, скипидар

1.2.46. Углеводородов алифатических галогенпроизводные (дихлорэтан, четыреххлористый углерод, хлористый метилен, хлористый метил, хлороформ, бромэтил, трихлорэтилен, хлоропрен, перфторизобутилен и прочие). Винилхлорид

1.2.47 Углеводородов алифатических, ациклических amino- и нитросоединения и их производные (метиламин, этиленимин, гексаметилендиамин, циклогексиламин и прочие)

1.2.48. Фенол и его производные (хлорфенол, крезолы и прочие)

1.2.49 Фосфор и его соединения: - фосфор и его неорганические соединения (белый, красный фосфор, фосфор, фосфиды металлов, галогениды фосфора и прочие); - органические соединения фосфора: трикрезилфосфат и прочие

1.2.50. Хиноны и их производные (нафтохиноны, бензохиноны, гидрохинон, антрахинон и прочие)

1.2.51. Хром, хром(VI)триоксид, хромовая кислота и ее соли (хроматы, бихроматы), соединения хрома и сплавы

1.2.52. Цианистые соединения: - цианистоводородная кислота, ее соли, галоген- и другие производные (цианистый калий, хлорциан, цианамид и прочие); - нитрилы органических кислот (ацетонитрил, бензонитрил и прочие); - акрилонитрил

1.2.53. Цинк и его соединения

1.2.54. Эфиры сложные: - уксусной кислоты (этилацетат, бутилацетат и прочие); - акриловой кислоты (метилакрилат, бутилакрилат, метилметакрилат и прочие); - фталевой и терефталевой кислот (дибутилфталат, диметилтерифталат и прочие)

1.3. Сложные химические смеси, композиции, химические вещества определенного назначения

- 1.3.1. Красители и пигменты органические (азокрасители бензидиновые, фталоцианиновые, хлортиазиновые, антрахиноновые, триарилметановые, тиюиндигоидные, полиэфирные и прочие)
- 1.3.2. Пестициды
- 1.3.2.1. Хлорорганические (метоксихлор, гептахлор, хлориндан, дихлор, гексахлорбензол, гексахлорциклогексан, дикофол, линдан и прочие)
- 1.3.2.3. Фосфорорганические (метафос, метилэтилтиофос, меркаптофос, метилмеркаптофос, карбофос, М-81 рогор, дифлос, хлорофос, глифосфат, гардона, валексон, диазинон, диметоат, малатион, фурадан, паратион метил, фенитратион, хлорфенвиндан и прочие)
- 1.3.2.3. Ртутьорганические (гранозан, меркурбензол и прочие)
- 1.3.2.4. Производные карбаминовых кислот (которан, авадекс, дихлоральмочевина, метурин, фенурон, севин, манеб, дикрезил, ялан, эптам, карбатион, цинеб, карбофуран, карбосульфат, пиримикарб, тирам, манкоцеб, поликарбацин, десмедифам, фенмедифам и прочие)
- 1.3.2.5. Производные хлорированных алифатических кислот (хлоруксусная кислота и прочие)
- 1.3.2.6. Производные хлорбензойной кислоты
- 1.3.2.7. Производные хлорфеноксиуксусной кислоты (2.4Д (2,4-дихлорфеноксиуксусная кислота), 2,4 ДА (аминная соль 2,4-дихлорфеноксиуксусной кислоты), М1 ДПА (4-хлор-2-метилфеноксиуксусная кислота) 18
- 1.3.2.8. Производные хлорфеноксимасляной кислоты
- 1.3.2.9. Галоидозамещенные анилиды карбоновых кислот
- 1.3.2.10. Производные мочевины и гуанидина
- 1.3.2.11. Производные симтриазинов (1,3,5-тиазины (атразин, прометриЦН тербутилазин и прочие)
- 1.3.2.12. Гетероциклические соединения различных групп: зоокумарин, ратиндан, морестан, пиромин, тиазон
- 1.3.2.13. Хлорацетоанилиды (ацетохлор, алахлор, метазахлор, метолахлор)

1.3.2.14. Пиретроиды (бифентрин, перметрин, фенвалерат, лямбдацыгалотрин, цыгалотрин, дельта-метрин и прочие)

1.3.2.15. Производные сульфанимочевины (хлорсульфурон, римсульфирон, хлорсульфоксим, метмульфуронметил, трибунуронметил, тифенсульфуронметил и прочие)

1.3.2.16. Азолы (бромуконазол, ципраконазол, пропиконазол, тритиконазол, триадименол, прохлораз, имозалил и прочие)

1.3.3. Синтетические моющие средства (сульфанол, алкиламида, Лоск, Ариель, МифУниверсал, Тайд и прочие)

1.3.4. Синтетические полимерные материалы: смолы, лаки, клеи, пластмассы, пресспорошки, волокна

1.3.4.1. Аминопласты мочевиноформальдегидные (карбомидные) смолы; карбопласты .

1.3.4.2. Полиакрилаты: полиметакрилат (оргстекло, плексиглас), полиакрилонитрил, полиакриламид и прочие (производство)

1.3.4.3. Полиамиды (капрон, нейлон и прочие)

1.3.4.4. Поливинилхлорид (ПВХ, винипласты, перхлорвиниловая смола) (производство)

1.3.4.5. Полиолефины (полиэтилены, полипропилены) (горячая обработка)

1.3.4.6. Полисилоксаны (производство)

1.3.4.7. Полистиролы (производство)

1.3.4.8. Полиуретаны (пенополиуретан и прочие) (производство)

1.3.4.9. Полиэфирсы (лавсан и прочие) (производство)

1.3.4.10. Угле- и органопластики, углеродные волокнистые материалы

1.3.4.11. Фенопласты (фенольная смола, бакелитовый лак и прочие) (производство)

1.3.4.12. Фторопласты (политетрафторэтилен, тефлон и прочие) (производство и термическая переработка)

1.3.4.13. Фурановые полимеры

1.3.4.14. Эпоксидные полимеры (эпоксидные смолы, компаунды, клеи и прочие) (производство и применение)

1.3.5. Смесь углеводородов: нефти, бензины, керосин, мазуты, битумы, асфальты, каменноугольные и нефтяные смолы и пеки, возгоны каменноугольных смол и пеков, минеральные масла (не полностью очищенные минеральные масла, сланцевые смолы и масла)

1.3.6. Газы шинного производства, вулканизационные

1.3.7. Агрохимикаты: - фосфорные удобрения (аммофос, нитрофоска и прочие) - азотные удобрения (нитрат аммония - аммиачная селитра, нитраты натрия, калия, кальция и прочие)

1.3.8. Фармакологические средства

1.3.8.1. Антибиотики (производство, применение)

1.3.8.2. Противоопухолевые препараты (производство, применение)

1.3.8.3. Сульфаниламиды (производство, применение)

1.3.8.4. Гормоны (производство, применение)

1.3.8.5. Витамины (производство, применение) 19

1.3.8.6. Наркотики, психотропные препараты (производство)

1.3.8.7. Лекарственные препараты, не вошедшие в пп. 1.3.8.1 - 1.3.8.6 (производство)

2. БИОЛОГИЧЕСКИЕ ФАКТОРЫ

2.1. Грибы-продуценты, белково-витаминные концентраты (БВК), кормовые дрожжи, комбикорма

2.2. Ферментные препараты, биостимуляторы

2.3. Аллергены для диагностики и лечения, компоненты и препараты крови, иммунобиологические препараты

2.4. Инфицированный материал и материал, зараженный или - г подозрительный на зараженность микроорганизмами 3 - 4 г патогенности (опасности) или гельминтами

2.5. Материалы, зараженные или подозрительные на зараженность микроорганизмами 1 - 2 групп патогенности (опасности)

2.6. Биологические токсины (яды животных, рыб, растений).

2.7. Пыль животного и растительного происхождения (хлопка, льна, конопли, кенафа, джута, зерна, табака, древесины, торфа, хмеля, бумаги, шерсти, пуха, натурального шелка и прочие, в т.ч. с бактериальным загрязнением)

3. ФИЗИЧЕСКИЕ ФАКТОРЫ

3.1. Ионизирующие излучения. Радиоактивные вещества и другие источники ионизирующих излучений

3.2. Неионизирующие излучения

3.2.1. Электромагнитное излучение оптического диапазона (излучение от лазеров III и IV классов опасности)

3.2.2. Электромагнитное поле радиочастотного диапазона (10 кГц – 300 ГГц).
Электрическое и магнитное поле промышленной частоты (50 Гц).

Электростатическое и постоянное магнитное поле. Электромагнитное поле широкополосного спектра частот

3.3. Ультрафиолетовое излучение

3.4. Производственная вибрация

3.4.1. Локальная вибрация

3.4.2. Общая вибрация

3.5. Производственный шум

3.6. Ультразвук (контактная передача)

3.7. Инфразвук

3.8. Пониженная температура воздуха

3.8.1. Общее охлаждение: - при температуре воздуха в помещении ниже ПДУ на 8 град. С и более; - на открытой территории при средней температуре в зимнее время от, -10 град. С и ниже

3.9. Повышенная температура воздуха: более чем на 4 град. С выше верхней границы допустимого уровня

3.10. Тепловое излучение

4. ФАКТОРЫ ТРУДОВОГО ПРОЦЕССА

4.1. Физические перегрузки

4.1.1 Подъем и перемещение груза вручную (масса груза в кг) в течение смены: - подъем и перемещение тяжести (разовое): мужчины - более 30 кг женщины - более 10 кг - постоянно в течение смены или при чередовании с другой работой: мужчины - более 15 кг женщины - более 7 кг Суммарная масса груза (в кг), перемещаемого в течение каждого часа смены: - подъем с рабочей поверхности: мужчины - более 870 женщины - более 350 - с пола: мужчины - более 435 женщины - более 175 Величина статической нагрузки за смену при удержании груза, приложение усилий (кгс. с): - одной рукой: мужчины - более 36000 женщины - от 22000 - двумя руками: мужчины - более 70000 женщины - более 42000 - с участием мышц корпуса и ног: мужчины - более 100000 женщины - более 60000

4.1.2. Работы, связанные: - с локальными мышечными напряжениями преимущественно мышц кистей и пальцев рук (количество стереотипных движений за смену более 40000) - с региональными мышечными напряжениями преимущественно мышц рук, плечевого пояса и ног (количество движений за смену более 20000) Работы, связанные с наклонами корпуса (более 30 град, от вертикали) более 100 раз за смену Пребывание в вынужденной рабочей позе (на коленях, на корточках и т.п.) свыше 25% времени смены

4.2. Зрительно напряженные работы: прецизионные, работы с оптическими приборами и наблюдение за экраном

4.2.1. Прецизионные работы с объектом различения до 0,3 мм 4.2.2. Работы, связанные с объектом различения от 0,3 до 1 мм

4.2.3. Работы с персональными электронно-вычислительными машинами.

Утверждаю
и.о.Директора МБОУ СОШ № 15
им. В.И.Костина х. Средний Челбас
В.А.Бойко
2021



План по ремонту и оснащению столовой МБОУ СОШ № 15 на 2021 – 2023
год.

№ п/п	Наименование мероприятия	Сроки реализации	ответственный	Отметка о выполнении
1.	Текущий ремонт помещения пищеблока	Август 2021	Тимченко Н.Г.	<i>В полном объеме</i>
2.	Приобретение стеллаже для кухонной посуды	Август 2021	Тимченко Н.Г.	<i>В полном объеме</i>
3.	Приобретение весов товарных	Август 2021	Тимченко Н.Г.	<i>В полном объеме</i>
4.	Приобретение новой столовой посуды	Август 2023		

Утверждаю
и.о.Директора МБОУ СОШ № 15
им. В.И.Костина х. Средний Челбас
В.А.Бойко
23.08 2021



План по ремонту и оснащению столовой МБОУ СОШ № 15 на 2021 – 2023
год.

№ п/п	Наименование мероприятия	Сроки реализации	ответственный	Отметка о выполнении
1.	Текущий ремонт помещения пищеблока	Август 2021	Тимченко Н.Г.	
2.	Приобретение стеллаже для кухонной посуды	Август 2021	Тимченко Н.Г.	
3.	Приобретение весов товарных	Август 2021	Тимченко Н.Г.	
4.	Приобретение новой столовой посуды	Август 2023		



РОССИЙСКАЯ ФЕДЕРАЦИЯ
МУНИЦИПАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАНИЕ
ПАВЛОВСКИЙ РАЙОН КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ
МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ
СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 15 им.В.И.Костина
(МБОУ СОШ №15)

23.08.2021

ПРИКАЗ

№ 246/09

**О назначении лица, ответственного за осуществление
производственного контроля .**

В целях обеспечения безопасности учащихся и сотрудников школы,
контроля за качеством продукции, поступающей на пищеблок школы , п р и
к а з ы в а ю :

Назначить ответственной за осуществление производственного
контроля и.о. заведующую хозяйством Тимченко Н.Г.

1. Вменить в обязанности осуществление производственного контроля ,
согласно программе.
2. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

и.о.Директора МБОУ СОШ №15



В.А.Бойко



РОССИЙСКАЯ ФЕДЕРАЦИЯ
МУНИЦИПАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАНИЕ
ПАВЛОВСКИЙ РАЙОН КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ
МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ
СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 15 им. В.И.Костина
(МБОУ СОШ №15)

23.08.2021

ПРИКАЗ

№ 247/ПД

О назначении лиц, ответственных за организацию и проведение производственного контроля соблюдения санитарных правил и выполнения санитарно – противоэпидемиологических мероприятий в 2021-2022 учебном году. .

В соответствии с требованиями Федерального закона от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно – эпидемиологическом благополучии населения» и СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно– противоэпидемиологических мероприятий», в целях выполнения санитарно – противоэпидемиологических мероприятий и организации контроля соблюдения санитарно – эпидемиологических требований **п р и к а з ы в а ю :**

1. Утвердить программу производственного контроля над соблюдением санитарных норм и правил, проведением санитарно – противоэпидемиологических мероприятий в МБОУ СОШ № 15 им. В.И.Костина х. Средний Челбас на 2021-2022 учебный год.
2. Назначить ответственного за выполнение санитарно-эпидемиологического законодательства, а также постановлений , предписания и санитарно – эпидемиологических заключений должностных лиц, осуществляющих государственный санитарно – эпидемиологический надзор заведующий хозяйством Тимченко Н.Г.
3. Назначить ответственного за проведение действительного контроля по организации питания детей заведующий хозяйством Тимченко Н.Г.
4. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

и.о.Директора МБОУ СОШ №15



В.А.Бойко

Приложение № 10 к Программе производственного
контроля с применением принципов ХАССП

**Предельные значения параметров, контролируемых в критических
контрольных точках и порядок действий в случае отклонения значений
показателей**

ККТ	Процесс	Угроза	Критические пределы	Мониторинг				Коррекция (действия при отклонениях)	Записи	Процедуры проверки
				Что	Каким образом	Как часто	Кто			
№ 01 Заявка и поступление продукции	/01- список аккредитованных поставщиков	Ф, Х, М, А - поступление не качественной продукции	Наличие поставщика сырья/продукции и в списке	Товарные накладные	Сравнением данных о поставщике со списком	По мере поступления	Кладовщик	Кладовщик: в случае отказа – нет, иначе – занесение информации в журнал	Выборочная проверка документов	
	/02- комплект документов	Ф, Х, М, А - поступление не качественной продукции	Наличие/отсутствие	Сертификаты качества, паспорта накладных с качества, информацией в декларациях и качества	Сверка соответствия информации в накладных с информацией в сопроводительных документах и с маркировкой на сырье	По мере поступления	Кладовщик	Кладовщик: в случае отказа – нет, иначе занесение информации в журнал	Выборочная проверка документов	
№ 02- условия хранения и транспортировка (склад)	/01- температура в морозильных камерах – 18С	М – вероятность развития патогенных микроорганизмов	Не выше – 18С	Температура в морозильных камерах	Сверкой показателей термометров	Каждый день в начале смены с регистрацией в течение дня	Кладовщик	Кладовщик: промаркировать «разморожено», сообщить НХО, выполнить его указания НХО: принять решение о дальнейшей переработке/утилизации. Сообщить заведующему	Раз в неделю медицинской сестрой. Внутренние аудиты	
	/03- контроль ПДК	Ф, Х, М, А - поступление не качественной продукции	По видам продукции	Сертификаты качества, паспорта качества, декларации и качества	Сравнение заявленных показателей с рекомендованными	По мере поступления	Кладовщик	Кладовщик: в случае отказа – нет, иначе занесение информации в журнал	Выборочная проверка документов	

/ 02 температура в холодильнике +2- +6 С	М – вероятность развития патогенных микроорганизмов	Не выше +2- +6С	Температура в холодильнике	Сверкой показателей термометров	Каждый день в начале смены с регистрацией в течение дня	Кладовщик	Кладовщик: промаркировать «разморожено», сообщить НХО, выполнить его указания НХО: принять решение о дальнейшей переработке/утилизации. Сообщить заведующему	Каждую смену в температурном журнале	Раз в неделю медицинский сестрой. Внутренние аудиты
--	---	-----------------	----------------------------	---------------------------------	---	-----------	--	--------------------------------------	---

1

Приложение № 1 «Перечень основных нормативных правовых актов в сфере обеспечения питания детей в МБОУ СОШ № 15 им. В.И.Костина

Приложение № 2 «Приказ о назначении лиц, ответственных за осуществление производственного контроля»

Приложение № 3 «Должностная инструкция ответственного за осуществление производственного контроля»

Приложение № 4 «Перечень контрольных критических точек»

Приложение № 5 «Перечень химических веществ, биологических, физических и иных факторов, а также объектов производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для человека и среды его обитания»

Приложение № 6 «Протоколы лабораторных исследований»

Приложение № 7 «Методы экспресс-анализа, применяемые при осуществлении производственного контроля»

Приложение № 8 «Учет медицинских осмотров и гигиенической аттестации – с перечнем должностей и графиком»

Приложение № 9 «Перечень пищевой продукции, которая не допускается при организации питания детей»

Приложение № 10 «Результаты подтверждения соответствия пищевой продукции в ходе плановых и внеплановых мероприятий по государственному надзору»

Приложение № 11 «Схемы контролируемых этапов технологических операций и пищевой продукции на этапах ее производства (изготовления)»

Приложение № 12 «Инструкция по органолептической оценке доброкачественности поступающих пищевых продуктов»

Приложение № 13 «Журнал входного контроля пищевых продуктов, продовольственного сырья»

Приложение № 14 «Предельные значения параметров, контролируемых в критических контрольных точках»

Приложение № 15 «Инструкция по органолептической оценке пищевых продуктов, не требующих кулинарной обработки»

Приложение № 16 «Инструкция по отбору суточной пробы»

Приложение № 17 «Инструкция по приему пищевой продукции на пищеблок»

Приложение № 18 «Паспорт складских помещений»

Приложение № 19 «Инструкция по фотофиксации мероприятий производственного контроля и размещении на сайте школы»

Приложение № 20 «Договор с аккредитованной микробиологической лабораторией»;

Приложение № 21 «Инструкция по обработке кухонной посуды и инвентаря»

Приложение № 22 «Инструкция по обработке столовой посуды»

Приложение № 23 «Инструкции по дезинфекции и уборке

производственных помещений»

Приложение № 24 «Журнал учета дезинфицирующих средств»

Приложение № 25 «Журнал учета работы бактерицидной установки»

Приложение № 26 «Протоколы лабораторных и инструментальных исследований и измерений вредных и опасных производственных факторов на рабочих местах».

Приложение № 27 «Гигиенический журнал».

Приложение № 28 «Пособие по пищевой безопасности в общественном питании», Роспотребнадзор, 2021

Приложение № 29 «Ведомость учета выдачи спецодежды, спецобуви и предохранительных приспособлений»

Перечень обязательных журналов для учета мероприятий производственного контроля:

1. Гигиенический журнал – п. 2.22. СанПиН 2.3/2.4.3590-20
2. Журнал учета температурного режима холодильного оборудования – п. 8.6.4. СанПиН 2.3/2.4.3590-20
3. Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях – Прил. №3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20
4. Журнал бракеража готовой пищевой продукции – п. 7.1.3. СанПиН 2.3/2.4.3590-20
5. Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции – Прил. №5 СанПиН 2.3/2.4.3590-20

Журналы производственного контроля дополнительные, в целях реализации принципов ХАССП (статья 10 ТР ТС 021/2011):

1. Журнал контроля температуры в кузове транспортного средства при приеме пищевой продукции на пищеблок.
3. Журнал учета расходования дезинфицирующих средств.
4. Журнал учета проведения генеральных уборок.
5. Журнал контроля санитарного состояния помещений.
6. Журнал учета времени работы бактерицидных ламп.
7. Журнал учета отбора суточных проб.

Приложение № 27 «Гигиенический журнал»

Приложение № 30 «Журнал учета температурного режима холодильного оборудования»

Приложение № 31 «Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях»

Приложение № 32 «Журнал бракеража готовой пищевой продукции»

Приложение № 33 «Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции»

Приложение № 19 «Инструкция по фотофиксации мероприятий производственного контроля и размещении в групповом чате образовательной организации»

Приложение № 34 «Отчет о внутренней проверке эффективности выполнения обеспечения безопасности пищевой продукции с учетом

внедрения принципов ХАССП»

Приложение № 35 «Журнал контроля температуры в кузове транспортного средства при приеме пищевой продукции на пищеблок»

Приложение № 36 «Журнал контроля санитарного состояния пищеблока и кладовой»

Приложение № 37 «Журнал проведения генеральных уборок»

Приложение № 38 «Журнал учета отбора суточных проб»

Приложение № 39 «Перечень возможных аварийных ситуаций, нарушений, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию и меры по их устранению»;

Приложение № 40 «Инструкция по проведению экстренной демеркуризации»

Приложение № 41 «Инструкция по предупреждению попадания посторонних предметов в продукцию»

Приложение № 42 «Комплексная программа по ремонту и оснащению столовой образовательной организации»;

Приложение № 43 «Результаты экспертизы услуг по организации питания силами учредителя образовательной организации»;

Приложение № 44 «Наглядные пособия (плакаты) в цехах (на участках) с наглядным изображением процедур обеспечения безопасности при изготовлении пищевой продукции»;

Приложение № 45 «Результаты контроля соответствия технологических документов нормативным правовым актам».

ВЕДОМОСТЬ

Аттестации по результатам гигиенической подготовки
Кушевский филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае»
Занятие проведено: июль 2021г. Преподаватель: Песоцкая Е.Б.
Группа обучения : Очно-заочная

№ пп	Фамилия, имя, отчество	Адрес	Должность	Организация	Форма обучения	№ м/к	Результат	Подпись
1	Бычков Алексей Николаевич	х.Средний Челбас, ул. Советская д.68	рабочий	МБОУ СОШ № 15	Очно-заочное	34811886	Аттестован 09.07.21г	
2	Балабас Людмила Николаевна	х.Средний Челбас ул.Кубанская,3	учитель	МКОУ СОШ № 15	Очно-заочное	16479050	Аттестован 09.07.21г	
3	Гуркова Нина Викторовна	х.Бейсужок ул.Горная 38	библиотекарь	МКОУ СОШ № 15	Очно-заочное	16464324	Аттестован 09.07.21г	
4	Запорожец Ирина Александровна	х.Средний Челбас ул Советская 39/4	Социальный педагог	МКОУ СОШ № 15	Очно-заочное	16479049	Аттестован 09.07.21г	
5	Ильченко Юлия Анатольевна	х.Средний Челбас ул Октябрьская 15	уборщик	МКОУ СОШ № 15	Очно-заочное	34810169	Аттестован 09.07.21г	
6	Коспелова Наталия Васильевна	х.Ленинодар ул.Ленина 21	Зам директора по УР	МКОУ СОШ № 15	Очно-заочное	16479039	Аттестован 09.07.21г	
7	Кирей Николай Игоревич	х.Ленинодар ул.Ленина	учитель	МБОУ СОШ № 15	Очно-заочное	31022655	Аттестован 09.07.21г	
8	Лоза Евгения Евгеньевна	х.Средний Челбас ул.Кубанская,8	учитель	МКОУ СОШ № 15	Очно-заочное	19384359	Аттестован 09.07.21г	
9	Мельник Евгений Иванович	х.Средний Челбас ул.Кубанская,8	учитель	МКОУ СОШ № 15	Очно-заочное	30221013	Аттестован 09.07.21г	
10	Мельник Галина Аркадьевна	х.Средний Челбас ул.Кубанская,	учитель	МКОУ СОШ № 15	Очно-заочное	31623628	Аттестован 09.07.21г	
11	Мерзликина Людмила Евгеньевна	х.Средний Челбас ул.Косыгина 1/4	дворник	МКОУ СОШ № 15	Очно-заочное	17265540	Аттестован 09.07.21г	

12	Заболотный Алексей Александрович	ст Павловская ул. Первомайская	Водитель	МКОУ СОШ № 15	Очно- заочное	30229649	Аттестован 09.07.21г
13	Пономарева Галина Владимировна	х.Средний Челбас ул.Советская,91	делопроизводитель	МКОУ СОШ № 15	Очно- заочное	16479038	Аттестован 09.07.21г
14	Бойко Вера Анатольевна	х.Средний Челбас ул.Советская 64	Зам.директора по УМР	МБОУ СОШ № 15	Очно- заочное	28834731	Аттестован 09.07.21г
15	Бобер Роман Аркадьевич	х.Средний Челбас ул.Советская	учитель	МБОУ СОШ № 15	Очно- заочное	21264680	Аттестован 09.07.21г
16	Бойко Иван Иванович	х.Средний Челбас ул.Советская 64	сторож	МБОУ СОШ № 15	Очно- заочное	42766257	Аттестован 09.07.21г
17	Тимченко Наталья Геннадьевна	х.Средний Челбас ул.Советская 62	Завхоз	МКОУ СОШ № 15	Очно- заочное	16479047	Аттестован 09.07.21г
18	Шевченко Светлана Владимировна	х.Средний Челбас ул.Молодежна я 15/1	Сторож	МКОУ СОШ № 15	Очно- заочное	28622500	Аттестован 09.07.21г
19	Курганская Галина Владимировна	х.Средний Челбас ул.Чкалова 14	учитель	МКОУ СОШ № 15	Очно- заочное	16479051	Аттестован 09.07.21г
20	Сахненко Марина Анатольевна	х.Средний Челбас ул.Советская	уборщик	МКОУ СОШ № 15	Очно- заочное	34812452	Аттестован 09.07.21г
21	Шульга Татьяна Ивановна	х.Средний Челбас ул.Советская 112	учитель	МКОУ СОШ № 15	Очно- заочное	21265113	Аттестован 09.07.21г
22	Штейсель Александра Николаевна	ст.Челбасская ул.Черноморская 37	учитель	МКОУ СОШ № 15	Очно- заочное	36049450	Аттестован 09.07.21г
23	Ларичева Оксана Владимировна	п.Октябрьский ул.Горького 3/1	учитель	МБОУ СОШ №15	Очно- заочное	31625947	Аттестован 09.07.21г
24	Верхоланцева Ирина Владимировна	х.Средний Челбас ул.Кубанская 4	учитель	МБОУ СОШ №15	Очно- заочное	28826155	Аттестован 09.07.21г
25	Сансеева Валентина Владимировна	г.Краснодар проезд Дугачева 7/1	учитель	МБОУ СОШ №15	Очно- заочное	29709258	Аттестован 09.07.21г
26	Гусак Елена	Ст.Челбасская ул.	учитель	МБОУ СОШ №15	Очно- заочное	3141594	Аттестован

27	Михайловна Макеева надежда Васильевна	Рязанская 29 х.Средний Челбас ул.Советская д.147 кв 2	дворник	МБОУ СОШ №15	заочное Очно- заочное	02009448	09.07.21г Аттестован 09.07.21г
----	---	---	---------	--------------	-----------------------------	----------	--------------------------------------

Итого аттестовано: **Преподаватель: пом. врача Песоцкая Е.Б.**

Утверждаю
и.о. Директора МБОУ СОШ № 15
им. В.И.Костина х. Средний Челбас
В.А.Бойко
23.08 2021



Инструкция по организации и проведению демеркуризации.

1. Методы демеркуризации

1.1. Для осуществления демеркуризации применяется механический, химический или термический методы как каждый отдельно, так и в совокупности. Механический метод - механическое удаление ртути из загрязненных поверхностей. Химический метод - обработка ртутного загрязнения поверхности демеркуризаторами. Термический метод - удаление ртути с помощью нагрева загрязненных поверхностей.

1.2. Выбор метода демеркуризации определяется в зависимости от степени ртутного загрязнения и свойств поверхности, при этом эффект демеркуризации достигается последовательным применением механического, химического или термического методов.

2. Порядок проведения демеркуризации

2.1. Основанием для проведения демеркуризации в помещениях являются: наличие капель ртути на поверхности пола; выявление строительных конструкций, загрязненных ртутью; превышение ПДК паров ртути в воздухе.

2.2. Комплекс работ по демеркуризации помещения включает следующие обязательные мероприятия: ограничение доступа людей в помещения, загрязненные ртутью; обследование помещений с целью выявления очагов ртути и границы зоны химического загрязнения; механическое удаление ртути с загрязненных поверхностей (механический метод демеркуризации) и подготовка поверхностей к химической обработке; обработка загрязненных поверхностей химическими веществами (химический метод демеркуризации); влажная уборка; контроль за полнотой проведения демеркуризации; специальная обработка загрязненных ртутью техники, приборов, средств индивидуальной защиты и санитарная обработка личного состава;

2.3. При разливе ртути необходимо вывести всех людей из помещения, открыть окна и плотно закрыть дверь.

2.4. Обследование помещений начинается с определения концентрации паров ртути в воздухе загрязненных помещений и тщательного осмотра пола. При обнаружении очагов ртути их необходимо обозначить, а при необходимости - оградить. При отсутствии видимой ртути с целью определения мест ртутного загрязнения необходимо в зонах с максимальной концентрацией паров ртути осуществить отбор проб строительных конструкций (пола, стен, потолка и т.п.).

3.5. Механический метод демеркуризации применяется при наличии на поверхности жидкой ртути. Сбор капель ртути следует осуществлять от границы загрязненного участка к ее центру. Значительное количество ртути собирается с помощью вакуумных устройств (водоструйный насос, резиновая груша и т.п.). При сборе ртути этим способом, с целью предупреждения загрязнения вакуумного устройства, необходимо между свободным концом вакуумного шланга и устройством включить емкость, выполняющую роль ловушки для ртути (двухгорловый стакан, стакан Дрекслея и т.п.), заполненную 0,2% водным раствором перманганата калия. Крупные капли ртути собираются с помощью резиновой груши или волосяной щетки и совка с эмалированным покрытием, а затем помещаются в емкость с водным раствором перманганата калия и концентрированной соляной кислоты (на 1 л. воды - 2 г. перманганата калия и 5 мл концентрированной соляной кислоты). Мелкие капли ртути (до 1 мм), оставшиеся на поверхности, собирают с помощью амальгмированных медных пластин, резиновой груши с тонким наконечником, а также щетки, изготовленной из тонкой медной проволоки. Щеточку из медной проволоки перед использованием - тщательно промывают ацетоном, высушивают и затем погружают в разведенную азотную кислоту. Обработанная таким образом щеточка хорошо амальгируется ртутью и может быть применена для сбора пролитой ртути. Капли ртути, прилипшие в процессе сбора к щеточке, необходимо убрать в отдельную емкость, заполненную водным раствором перманганата калия и концентрированной соляной кислоты (1 л воды - 2 г перманганата калия и 5 мл концентрированной соляной кислоты). Очень мелкие капли ртути (до 0,5-1 мм) собирают с помощью влажной фильтровальной или газетной бумаги. При этом бумагу размачивают в воде, отжимают и прикладывают к загрязненным участкам. Капли ртути хорошо прилипают к влажной бумаге и могут быть помещены вместе с ней в банку с водой. После встряхивания ртуть легко отделяется от бумаги и опускается на

дно банки, бумагу отжимают и снова используют. Также, для сбора мелких капель ртути, используют лейкопластырь, который прикладывают к загрязненной поверхности. Прилипшие к лейкопластырю капли ртути отделяют от него способом промывания ацетоном или другим органическим растворителем. Удаление капель ртути можно осуществлять также с помощью специальной пасты, состоящей из 1 весовой части пиролюзита (MnO_2) и 2-х весовых частей 5-процентной соляной кислоты (HCl). Пасту наносят толстым слоем на загрязненную поверхность, через 1,5 часа пасту снимают шпателем вместе с каплями ртути, прилипшими к ней, и помещают в специальную емкость. После удаления пасты поверхность необходимо вымыть с использованием мыльно-содового раствора или синтетических поверхностно-активных веществ. Во время проведения работ по демеркуризации запрещается: использовать бытовой пылесос для сбора пролитой ртути; выливать собранную ртуть в раковину и канализацию. В связи с тем, что загрязненная поверхность за счет сорбционных свойств удерживает ртуть, то для завершения демеркуризации механическим методом недостаточно.

2.6. Химический метод демеркуризации применяется только после завершения сбора жидкой ртути в очагах загрязнения. В перечень основных демеркурирующих веществ и инструментов входят: мыльно-содовый раствор (4% раствор мыла в 5% водном растворе соды); пиролюзита (паста, состоящая из 1 весовой части пиролюзита (MnO_2) и 2 весовых частей 5% соляной кислоты (HCl); 0,2% водный раствор перманганата калия, подкисленный соляной кислотой (5 мл кислоты, удельный вес 1,19, на 1 л раствора перманганата калия); 20% водный раствор хлорного железа (приготовление раствора осуществляется на холоде); 5-10% водный раствор сернистого натрия; 4-5% водный раствор полисульфида натрия или кальция; 20% раствор хлорной извести; 4-5% раствор монохлорамина или дихлорамина; 25-50% водный раствор полисульфида натрия; 5-10% раствор соляной кислоты, сера; 2-3% раствор йода в 30% водном растворе йодида калия. Для проведения демеркуризации можно использовать готовые смеси химических веществ, производимых промышленностью. С целью повышения эффективности химической демеркуризации целесообразно использовать средства для разбрызгивания раствора и поддерживать температуру в помещениях не ниже 18-20°C. Примеры применения демеркуризаторов: обработка 4-5% раствором монохлорамина в воде или дихлорамина в четыреххлористом углероде и выдержка 8-10 часов в закрытом помещении. После этого следует обильно смочить поверхность 4-5% раствором

полисульфида натрия и снова закрыть помещение на 8-10 часов. Затем помещение следует хорошо проветрить, а демеркуризованую поверхность промыть водой и насухо вытереть. В результате такой обработки сначала образуется сульфамид ртути и каломель (хлорид ртути), которая при взаимодействии с раствором полисульфида натрия превращается в сульфид ртути. Загрязненную поверхность покрывают 20% раствором хлорида железа из расчета одно ведро (10 л) на 25 кв.м, площади помещения. Поверхность, покрытую раствором, несколько раз протирают щеткой, смоченной этим же раствором, и оставляют до полного высыхания на 1-2 суток. После этого демеркуризованную поверхность очищают, несколько раз тщательно промывают сначала мыльной, а затем чистой водой. Это нужно потому, что небольшое количество оставшихся хлорных и кислородных соединений ртути под действием света и кислорода постепенно разлагаются и металлическая ртуть, освободившаяся при этом (как правило, в виде очень мелкодисперсных капелек), снова становится источником интенсивного поступления паров ртути в помещение. Раствор хлорного железа рекомендуется для обработки поверхности пола из окрашенного дерева, керамических плиток, бетона. Для демеркуризации стен применяется 2-процентный раствор хлорного железа.

2.7. При применении термического метода демеркуризации осуществляется нагрев загрязненных поверхностей до 200-250°C и одновременное удаление (всасывание) паров ртути, пропуская их через слой сорбента (фильтровальную коробку промышленного противогаса, слой активированного угля, обработанный хлором, йодом, перманганатом калия с содержанием в нем 3-4% этих веществ). Скорость газа, проходящего через слой сорбента, не должна превышать 0,2 м/сек., толщина слоя 300-500 мм. Термический метод применяется на открытом воздухе или во время демеркуризации в технических помещениях только для термостойких поверхностей.

2.9. На всех этапах демеркуризации необходимо осуществлять контроль за концентрацией паров ртути в воздухе загрязненных помещений.

2.10. Хранение и транспортировка ртутных отходов (ртуть, ее соединения, строительные конструкции и т.п.) осуществляется только в герметичных емкостях, устойчивых к механическому, химическому и термическому воздействию.

Утверждаю
и.о. Директора МБОУ СОШ № 15
им. В.И.Костина х. Средний Челбас
В.А.Бойко
2021



**Должностная инструкция
специалиста, ответственного за организацию школьного питания**

1. Общие положения:

- 1.1. Специалист, ответственный за организацию школьного питания (далее-специалист), назначается и освобождается от обязанностей директором школы.
- 1.2. Специалист подчиняется директору школы.

2. Обязанности:

Специалист обязан:

- 2.1. Руководствоваться в своей деятельности законодательством РФ, приказами и распоряжениями, Уставом и локальными актами школы, договором, заключенным между школой и организатором питания, санитарно-гигиеническими правилами по организации питания в общеобразовательных организациях.
- 2.2. Взаимодействовать с классными руководителями, родителями, организатором питания по вопросам совершенствования организации питания обучающихся.
- 2.3. Организовывать работу по формированию навыков и культуры здорового питания, этике приёма пищи, профилактике пищевых отравлений и инфекционных заболеваний (совместно с администрацией школы).
- 2.4. Проводить разъяснительно - пропагандистскую работу среди учащихся и родителей о преимуществах своевременного питания (совместно с администрацией школы).
- 2.5. Осуществлять ежедневный мониторинг охвата горячим питанием учащихся.
- 2.6. Обеспечивать наглядную агитацию в обеденном зале.
- 2.7. Организовывать изучение мнения учащихся и родителей об удовлетворённости организацией и качеством питания в школе.
- 2.8. Выявлять причины и своевременно информировать директора школы об учащих, не питающихся в школьной столовой;
- 2.9. Своевременно вести ведомость контроля за рационом питания;
- 2.10. Осуществлять контроль:
 - за организацией дежурства учителей и учащихся в школьной столовой;
 - за закладкой сырья при приготовлении блюд (совместно с медицинским работником);
 - за работой бракеражной комиссии;
 - за соблюдением примерного 10-дневного меню;
 - за соответствием порций количеству учащихся;
 - за санитарным состоянием пищеблока, соблюдением санитарного законодательства работниками пищеблока (совместно с администрацией школы, медицинским работником, родительским комитетом);
 - за осуществлением программы производственного контроля.
- 2.11. Принимать меры по устранению недостатков в организации питания обучающихся, выявленных в ходе проверок контролирующими и надзорными органами.
- 2.12. Привлекать родительскую общественность к организации и контролю за обеспечением питания обучающихся.
- 2.13. Осуществлять своевременную выдачу квитанций на оплату питания по безналичному расчету, прием ежемесячных отчетов классных руководителей по организации питания (табель, копии квитанций об оплате).

В ведении специалиста находится следующая документация:

1. Приказ об организации питания.

2. Приказ о создании бракеражной комиссии.
3. Приказ об организации работы Совета по питанию.
4. СанПиН 2.4.5.2409–08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».
5. План мероприятий по улучшению охвата горячим питанием учащихся.
6. Журнал посещения школьного пищеблока.
7. Программа производственного контроля.
8. Пакет документов на учащихся из многодетных семей, учащихся с ограниченными возможностями здоровья, учащихся из малоимущих семей в соответствии с порядком.

3. Права:

Специалист имеет право в пределах своей компетенции:

- 3.1. Вносить предложения по совершенствованию работы по организации школьного питания.
- 3.2. Контролировать организации питания в школе.
- 3.3. Повышать свою квалификацию.

4. Ответственность:

Специалист несет ответственность:

- за несоблюдение или ненадлежащее соблюдение без уважительных причин Устава и Правил трудового распорядка школы, законных распоряжений директора, его заместителей и иных локальных нормативных актов школы;
- за применение, в т.ч. однократное, методов воспитания, связанных с психическим и (или) физическим насилием над личностью обучающегося;
- за нарушение правил пожарной безопасности, охраны труда, санитарно-гигиенических правил;
- за причинение школе или участникам образовательного процесса ущерба в связи с исполнением (неисполнением) своих обязанностей, несет материальную ответственность в порядке и в пределах, предусмотренных гражданским законодательством.

С инструкцией ознакомлена: _____ Н.Г.Тимченко
20 августа 2021 года

Утверждаю

и.о. Директора МБОУ СОШ № 15

им. В.И.Костина х. Средний Челбас

В.А.Бойко

2021



Журнал входного контроля пищевых продуктов, продовольственного сырья.

Примечания:

- в графе 1 указывается порядковый номер;
- в графе 2 указывается дата поступления скоропортящихся пищевых продуктов, продовольственного сырья на склад;
- в графе 3 указывается наименование поступивших на склад скоропортящихся пищевых продуктов, продовольственного сырья;
- в графе 4 указывается количество поступивших на склад скоропортящихся пищевых продуктов, продовольственного сырья;
- в графе 5 указывается номер накладной на поступившие скоропортящиеся пищевые продукты, продовольственное сырье;
- в графе 6 указывается номер документа, подтверждающего качество и безопасность поступивших скоропортящихся пищевых продуктов, продовольственного сырья;
- в графе 7 указывается изготовитель скоропортящихся пищевых продуктов, продовольственного сырья;
- в графе 8 указывается целостность упаковочной тары;
- в графе 9 указывается заключение о поступившем товаре «годен» или «негоден» поступивший пищевой продукт, продовольственное сырье;
- в графе 10 указывается подпись лица принявшего товар;
- в графе 11 указывается подпись лица, осуществившего контроль за тем, кто проводит приемку пищевых продуктов, продовольственного сырья (за кладовщиком).

Утверждаю
и.о. Директора МБОУ СОШ № 15
им. В.И.Костина г. Средний Челбас



В.А.Бойко

2021

ИНСТРУКЦИЯ .

для ответственного за бракераж поступающих продуктов питания

1 Общие положения

1.1. Ответственному за бракераж поступающих продуктов питания необходимо производить входной контроль за получаемыми продуктами в МДОУ. А именно проверить, как доставляются продукты в учреждение: имеется ли специальная тара, как она маркируется и обрабатывается (в том случае, если она используется повторно), как складироваться продукты в машине (например, не перевозят ли продукты, подлежащие тепловой обработке, вместе с продуктами, употребляемыми без обработки) имеется ли санитарный паспорт на машину, поставляющую продукты в МДОУ.

1.2. Ответственный за бракераж поступающих продуктов питания обязан контролировать сопроводительную документацию, поступающую на склад с продуктами, и убедиться в подтверждающих качество и безопасность поступающих продуктов, помнить, что удостоверение качества и ветеринарное заключение должно быть на каждую партию продуктов, а сертификат соответствия дается на каждый вид продукции, например, молочную продукцию, кондитерские изделия и т.д., и действует в течение года. поступающей продукции по Журналу бракеража скоропортящихся продуктов, который ведется по категориям продукции (мясо, масло сливочное, молоко, сметана и т. п.). В нем должны быть ежедневные отметки заведующей хозяйством, ответственного за качество получаемых продуктов, об условиях хранения, сроках реализации в соответствии с СанПиНом. Бракераж предполагает контроль целостности упаковки и органолептическую оценку поступивших продуктов (внешний вид, цвет, консистенция, запах и вкус продукта).

1.3. В целях предупреждения возможности пищевых отравлений следует обращать особое внимание на изолированное хранение таких продуктов, как мясо, рыба, молоко и молочные продукты. Необходимо проверять соблюдение условий хранения продуктов – недопустимо, когда сырое мясо или рыба хранятся рядом с молочными продуктами или продуктами, которые идут в питание детей без тепловой обработки. Все продукты должны храниться в контейнерах, имеющих соответствующую маркировку. Грубым нарушением является, например, хранение продуктов, подлежащих тепловой обработке, в емкостях для продуктов, не подлежащих тепловой обработке, или использование промаркированного инвентаря.

1.4. В холодильниках необходимы термометры для контроля за температурным режимом, температуру должен фиксировать ответственный в специальном журнале ежедневно.

2 Функции:

2.1. На лицо, ответственное за бракераж поступающих продуктов питания возлагаются;

- своевременного заказа, получения, сохранности и хранения продуктов питания;

- правильной выдачи (по весу, согласно меню-раскладке) продуктов питания.

- необходимым набором продуктов на 10 дней.

3 Должностные обязанности:

3.1. Для выполнения возложенных на него функций лицо, ответственное за бракераж поступающих продуктов питания обязан:

3.1.1 Следить за наличием и исправностью оборудования и инвентаря, противопожарных средств, состоянием помещений кладовой и обеспечивать их своевременный ремонт.

3.1.2. Организовывать проведение погрузочно-разгрузочных работ в кладовой с соблюдением норм, правил и инструкций по охране труда.

3.1.3. Проверять соответствие принимаемых продуктов сопроводительным документам и требованиям к качеству продуктов (наличие сертификата, соблюдение перечня продуктов разрешённых в МДОУ).

3.1.4. Обеспечивать сбор, хранение и своевременный возврат тары на базу.

3.1.5. Получать продукты от поставщиков согласно накладной, осуществлять взвешивание и сырой бракераж продуктов.

3.1.6. Обеспечивает сохранность продуктов питания, соблюдая товарное соседство.

3.1.7. Соблюдает режим хранения продуктов; имеет 10-дневный запас продуктов.

3.1.8. Ведёт ежедневный учёт движения продуктов по наименованиям, количеству и цене в карточках складского учёта.

3.1.9. Осуществляет обсчёт меню-требований в количественном и суммарном выражении.

3.1.10. Участвовать в составлении меню-раскладки на каждый день и требований-заявок на продукты питания.

3.1.11. Составляет дефектные ведомости на недостачу и порчу продуктов.

3.1.12. Следить за своевременной реализацией продуктов питания.

3.1.13. Следить за правильным хранением быстропортящихся продуктов и продуктов длительного хранения.

3.1.14. Сдаёт отчёт в бухгалтерию не позднее 25-го числа каждого месяца, следующего за отчётным.

3.1.15. Составляет дефектные ведомости на недостачу и порчу продуктов.

3.1.16. Обеспечивает своевременное составление заявок на продукты питания.

3.1.17. Принимает участие в проведении инвентаризаций.

3.1.18. Следит за санитарным состоянием кладовой.

3.1.19. Соблюдает требования пожарной безопасности в складских помещениях.

4 Ответственность

4.1. Лицо, ответственное за бракераж поступающих продуктов питания несет ответственность:

- за сохранность продуктов;
- за своевременное обеспечение детей свежими, доброкачественными продуктами;
- за соблюдение санитарно-гигиенического режима в кладовых;
- за соблюдением норм выдачи продуктов;
- за получение качественных продуктов и наличие сопроводительных документов к ним;
- за своевременный заказ продуктов;
- за своевременное списание недоброкачественных продуктов;
- за выполнение настоящей инструкции.

4.2. За совершенные в процессе осуществления своей трудовой деятельности правонарушения в пределах, определяемых действующим административным, уголовным и гражданским законодательством РФ.

4.3. За причинение материального ущерба в пределах, определенных действующим трудовым, уголовным и гражданским законодательством РФ.

4.4. За неисполнение или ненадлежащее исполнение без уважительных причин Устава и Правил внутреннего трудового распорядка МАДОУ, иных локальных нормативных актов, законных распоряжений руководителя МДОУ, должностных обязанностей, установленных настоящей инструкцией кладовщик несет дисциплинарную ответственность в порядке, определенном трудовым законодательством. За грубое нарушение трудовых обязанностей в качестве дисциплинарного наказания может быть применено увольнение.

4.5. За нарушение правил пожарной безопасности, охраны труда, санитарно-гигиенических требований к организации хранения и реализации продуктов в МДОУ кладовщик привлекается в административной ответственности в порядке и случаях, предусмотренных административным законодательством РФ.

4.6.

За виновное причинение образовательному учреждению или участникам образовательного процесса ущерба в связи с исполнением (неисполнением) своих должностных обязанностей кладовщик несет материальную ответственность (за продукты и все имущество кладовой) в порядке и пределах, установленных трудовым или гражданским законодательством РФ.

Утверждаю
и.о.Директора МБОУ СОШ № 15
им. В.И.Костина х. Средний Челбас
В.А.Бойко
2021

ИНСТРУКЦИЯ №2

для комиссии по списанию и инвентаризации продуктов питания.

1 Общие положения:

1.1. В своей работе комиссия руководствуется:

- нормативными и методическими материалами по вопросам организации складского
- стандартами и техническими условиями на хранение продуктов питания;
- Уставом МДОУ;
- Правилами внутреннего трудового распорядка;
- приказами заведующей МДОУ;
- настоящей инструкцией.

1.2. Комиссия детского сада должна знать:

- санитарно-эпидемиологические правила;
- правила учёта хранения, движения материальных ценностей на складе;
- правила оформления сопроводительных документов на продукты питания;
- способы хранения продуктов и сырья от порчи при разгрузке и хранении на складе;
- правила ведения складского хозяйства;
- ассортимент хранящихся в кладовой продуктов, их качественные характеристики (виды, сортность) продуктов, правила хранения и сроки реализации продуктов;
- правила применения складского измерительного инструмента и способы его проверки на пригодность к работе;
- условия договоров на перевозку и хранение грузов;
- правила проведения инвентаризации;
- Правила и нормы охраны труда, техники безопасности и противопожарной защиты;
- Правила внутреннего трудового распорядка;
- действия в экстремальных условиях.

2 Функции

2.1. На комиссию возлагаются следующие функции:

- проведения инвентаризации продуктов питания;
- при необходимости списание недоброкачественных продуктов питания;
- составлять соответствующие документы (ведомость инвентаризации, акты списания).

3 Права

3.1. Комиссия имеет право:

- 3.1.1. Требовать от руководства создания необходимых условий для выполнения полномочий.

3.1.2. Вносить предложения по улучшению организации работы.

3.1.3. Составлять инвентаризационные ведомости и акты на списание недоброкачественных

3.1.4. Определение доброкачественности продуктов проводить по следующей методике.

Методика определения качества продуктов.

Органолептическую оценку начинают с внешнего осмотра образцов продуктов. Осмотр

лучше проводить при дневном свете. Осмотром определяют внешний вид продуктов, их цвет.

Определяется запах продуктов. Запах определяется при затаенном дыхании.

Для запаха пользуются эпитетами:

чистый,

свежий,

ароматный,

пряный,

молочнокислый,

гнилостный,

кормовой,

болотный,

илистый.

Специфический

Запах обозначается: селедочный, чесночный, мятный, ванильный, нефтепродуктов и т.д.

Вкус продуктов, как и запах, следует устанавливать при характерной для нее

При снятии пробы необходимо выполнять некоторые правила

предосторожности: из сырых продуктов пробуются только те, которые применяются в сыром виде; вкусовая проба

не проводится в случае обнаружения признаков разложения в виде

неприятного запаха, а также в случае подозрения, что данный продукт был причиной пищевого отравления.

Утверждаю

и.о.Директора МУ СОШ № 15

им. В.И.Костина х.Средний Челбас

В.А.Бойко

2021



Инструкция по отбору суточной пробы.

Инструкция составлена в соответствии с СанПиН 2.4.1.2660-10 и СанПиН 2.4.5.2409-08.

Для обеспечения контроля качества и безопасности приготовленной пищи ежедневно делается отбор суточной пробы.

Отбор суточной пробы осуществляет повар.

Порционные блюда отбираются в полном объеме , салаты, первые и третьи блюда, гарниры – не менее 100 гр.

Пробу отбирают из котла (с линии раздачи) стерильными (или прокипяченными) ложками в промаркированную стерильную (или прокипяченную) стеклянную посуду с плотно закрывающимися стеклянными или металлическими крышками.

Храниться суточная проба должна в закрытых крышками банках в холодильнике. Крышки и банки перед отбором суточной пробы должны подвергаться кипячению на менее 5 минут.

Маркировка банок включает дату и время отбора проб.

По истечению 48 часов суточная проба выбрасывается в пищевые отходы.

Утверждаю
и.о.Директора МБОУ СОШ № 15
им. В.И.Костина х. Средний Челбас
В.А.Бойко



ИНСТРУКЦИЯ

по осуществлению входного контроля поступающих на пищеблок
продуктов.

1. Общие положения 1.1. Инструкция по осуществлению входного контроля поступающих на склад продуктов (далее – Инструкция) является локальным нормативным актом МБОУ СОШ № 16 им. К.И. Недорубова ст. Украинской

1.2. Инструкция разработана в соответствии с Санитарно-эпидемиологическими требованиями к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций.

1.3. Ответственными лицами за осуществление входного контроля поступающих на склад продуктов является ответственная по питанию Ю.Г. Безукладнова, повар Кособрюхова С.В.

1.4. Повар производит входной контроль за получаемыми на пищеблок продуктами при каждой их поставке поставщиком.

1.5. Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья на пищеблок осуществляется при наличии документов, подтверждающих их качество и безопасность. Продукция должна поступать в МБОУ СОШ № 16 в таре производителя (поставщика).

1.6. Повар контролирует сопроводительную документацию, поступающую с продуктами. Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии) должны сохраняться до окончания реализации продукции. Результаты входного контроля регистрируются в журнале бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок, который хранится в течение года.

1.7. Не допускаются к приему в МБОУ СОШ № 16 пищевые продукты с признаками недоброкачества, а также продукты без сопроводительных документов, подтверждающих их качество и

безопасность, не имеющие маркировки, в случае если наличие такой маркировки предусмотрено законодательством Российской Федерации.

2. Функции повара при осуществлении входного контроля поступающих на пищеблок продуктов

2.1. На повара возлагаются следующие функции: – обеспечение своевременного заказа, получения, сохранности и хранения продуктов питания; – проведение правильной выдачи (по весу, согласно меню-раскладке) продуктов питания на пищеблок; – строгое соблюдение сроков реализации поступивших на пищеблок продуктов питания; – запас необходимым набором продуктов питания на период не менее 7 рабочих дней; – ведение необходимой документации при осуществлении входного контроля поступающих на пищеблок продуктов.

3. Должностные обязанности повара при осуществлении входного контроля поступающих на пищеблок продуктов

3.1. Для выполнения функций, изложенных в пункте 2 настоящей Инструкции, повар обязан:

3.1.1. Следить за наличием и исправностью оборудования и инвентаря, противопожарных средств, состоянием помещений пищеблока. Обо всех неисправностях незамедлительно сообщать заведующему хозяйством.

3.1.2. Организовывать проведение погрузочно-разгрузочных работ на пищеблок с соблюдением всех норм, правил и требований охраны труда и безопасности.

3.1.3. Проверять соответствие принимаемых на пищеблок продуктов сопроводительным документам и требованиям, предъявляемым к качеству продуктов (наличие сопроводительных документов, документов, удостоверяющих качество и безопасность продуктов). Получать продукты от поставщиков согласно накладной, осуществлять взвешивание и сверку с сопроводительными документами.

3.1.4. Обеспечивать сбор, хранение и своевременный возврат тары на базу поставщика.

3.1.5. Обеспечивать сохранность продуктов питания, соблюдая товарное соседство.

3.1.6. Соблюдать режим хранения продуктов; иметь 7-дневный запас продуктов питания.

3.1.7. Вести ежедневный учет движения продуктов по наименованиям, количеству и цене в журнале складского учета.

3.1.8. Осуществлять обсчет меню-требований в количественном и суммарном выражении.

3.1.9. Участвовать в составлении меню-раскладки на каждый день; составлять заявки на поставку продуктов питания, своевременно направлять их поставщикам.

3.1.10. Составлять дефектные ведомости в случае недостачи или порчи продуктов.

3.1.11. Следить за правильным хранением скоропортящихся продуктов и продуктов длительного хранения.

3.1.12. Своевременно сдавать необходимые отчеты в бухгалтерию.

3.1.13. Принимать участие в проведении инвентаризаций.

3.1.14. Следить за санитарным состоянием пищеблока, обеспечивать его надлежащее содержание.

3.1.15. Соблюдать требования пожарной безопасности на пищеблоке.

4. Требования к хранению пищевых продуктов

4.1. Пищевые продукты хранятся в соответствии с условиями хранения и сроками годности, установленными предприятием-изготовителем в соответствии с нормативно-технической документацией. Контроль соблюдения температурного режима в холодильном оборудовании осуществляется кладовщиком ежедневно, результаты заносятся в журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании, который хранится в течение года.

4.2. При наличии одной холодильной камеры места хранения мяса, рыбы и молочных продуктов должны быть разграничены.

4.3. Складские помещения для хранения сухих сыпучих продуктов оборудуются приборами для измерения температуры и влажности воздуха.

4.4. Хранение продуктов в холодильных и морозильных камерах осуществляется на стеллажах и подтоварниках в таре производителя в таре поставщика или в промаркированных емкостях.

4.5. Молоко хранится в той же таре, в которой оно поступило, или в потребительской упаковке.

4.6. Масло сливочное хранится на полках в заводской таре или брусками, завернутыми в пергамент, в лотках.

4.7. Крупные сыры хранятся на стеллажах, мелкие сыры - на полках в потребительской таре.

4.8. Сметана, творог хранятся в таре с крышкой. Не допускается оставлять ложки, лопатки в таре со сметаной, творогом.

4.9. Яйцо хранится в коробах на подтоварниках в сухих прохладных помещениях (холодильниках) или в кассетах, на отдельных полках, стеллажах. Обработанное яйцо хранится в промаркированной емкости в производственных помещениях.

4.10. Крупа, мука, макаронные изделия хранятся в сухом помещении в заводской (потребительской) упаковке на подтоварниках либо стеллажах на расстоянии от пола не менее 15 см, расстояние между стеной и продуктами должно быть не менее 20 см. Крупы не должны содержать посторонних примесей.

4.11. Ржаной и пшеничный хлеб хранятся отдельно на стеллажах и в шкафах, при расстоянии нижней полки от пола не менее 35 см. Дверки в шкафах должны иметь отверстия для вентиляции. При уборке мест хранения хлеба крошки сметают специальными щетками, полки протирают тканью, смоченной 1% раствором столового уксуса.

4.12. Картофель и корнеплоды хранятся в сухом, темном помещении; капусту - на отдельных стеллажах, в ларях; квашеные, соленые овощи - при температуре не выше +10°C.

4.13. Плоды и зелень хранятся в ящиках в прохладном месте при температуре не выше +12°C. Озелененный картофель не допускается использовать в пищу.

4.14. Продукты, имеющие специфический запах (специи, сельдь), следует хранить отдельно от других продуктов, воспринимающих запахи (масло сливочное, сыр, чай, сахар, соль и другие).

4.15. Кисломолочные и другие готовые к употреблению скоропортящиеся продукты перед подачей детям выдерживают в закрытой потребительской

упаковке при комнатной температуре до достижения ими температуры реализации $15^{\circ}\text{C} \pm 2^{\circ}\text{C}$, но не более одного часа.

4.16. Потребительскую упаковку консервированных продуктов перед вскрытием промывают проточной водой и вытирают.

5. Ответственность повара при осуществлении входного контроля поступающих на пищеблок продуктов

5.1. Повар при осуществлении входного контроля поступающих на пищеблок продуктов несет ответственность за: – своевременный заказ продуктов; обеспечение свежими, доброкачественными продуктами; – получение качественных продуктов и наличие сопроводительных документов к ним; – сохранность продуктов и соблюдение сроков их реализации; – своевременное списание недоброкачественных продуктов; – соблюдение санитарно-гигиенического режима в кладовых; – выполнение требований настоящей Инструкции;