

**Программа производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий**

**Пояснительная записка**

|                                                        |                                                                  |
|--------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------|
| Наименование юридического лица:                        |                                                                  |
| Ф. И. О. директора, телефон:                           | Тумко Оксана Алексеевна, (86354-) 5-85-02                        |
| Юридический адрес:                                     | 346880, Ростовская область, г.Батайск, ул.Коммунистическая, д.88 |
| Фактический адрес:                                     | 346880, Ростовская область, г.Батайск, ул.Коммунистическая, д.88 |
| Количество работников:                                 | 76                                                               |
| Количество обучающихся:                                | 1338                                                             |
| Свидетельство государственной регистрации              | 1738 от 17.04.2012г.                                             |
| ОГРН                                                   | 1026101842513                                                    |
| ИНН                                                    | 6141018114                                                       |
| Лицензия на осуществление образовательной деятельности | 1980 от 18.01.2012г.                                             |
|                                                        |                                                                  |

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

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

3. Виды деятельности, которые осуществляет образовательная организация:

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

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

- Федеральный закон от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;

- Федеральный закон от 2 января 2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
- ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» - статья 22. Требования к организации и проведению производственного контроля за качеством и безопасностью пищевых продуктов, материалов и изделий;
- ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» - статья 10. Обеспечение безопасности пищевой продукции в процессе ее производства (изготовления), хранения, перевозки (транспортирования), реализации;
- СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», п.2.1.;
- СанПиН 1.2.3685-21. Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания
- СП 1.1.1058-01. 1.1 Общие вопросы. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением Санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий. Санитарные правила;
- ГОСТ Р 56671-2015 «Рекомендации по разработке и внедрению процедур, основанных на принципах ХАССП»;
- ГОСТ Р ИСО 22000-2019. «Система менеджмента безопасности пищевой продукции. Требования к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции»;
- ГОСТ Р 56237-2014 (ИСО 5667-5:2006). Национальный стандарт Российской Федерации. Вода питьевая. Отбор проб на станциях водоподготовки и в трубопроводных распределительных системах;
- Р 2.2.2006-05. 2.2. Гигиена труда. Руководство по гигиенической оценке факторов рабочей среды и трудового процесса. Критерии и классификация условий труда;
- СанПиН 2.3.2.1324-03. 2.3.2. Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы;
- СП 60.13330.2016. Свод правил. Отопление, вентиляция и кондиционирование воздуха. Актуализированная редакция СНиП 41-01-2003;
- МУ № 4425-87 «Санитарно-гигиенический контроль систем вентиляции производственных помещений»;
- МУ 2.2.4.706-98/МУ ОТ РМ 01-98. 2.2.4. Физические факторы производственной среды. Оценка освещения рабочих мест. Методические указания;
- НРБ-99/2009. СанПиН 2.6.1.2523-09. Нормы радиационной безопасности. Санитарные правила и нормативы;
- МР 2.3.6.0233-21 «Методические рекомендации к организации общественного питания населения»;
- МР 2.4.0179-20 «Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций»;
- МР 2.4.0180-20 «Родительский контроль за организацией горячего питания в общеобразовательных организациях»;
- Приказ Министерства здравоохранения РФ от 28.01.2021 №29н «Об утверждении Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников, предусмотренных частью четвертой статьи 213 Трудового кодекса Российской Федерации, Перечня медицинских противопоказаний к осуществлению работ с вредными и (или) опасными производственными факторами, а также работам, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры».

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

| <b>№ п/п</b> | <b>Фамилия Имя Отчество</b> | <b>Занимаемая должность</b> | <b>Приказ о назначении</b>     |
|--------------|-----------------------------|-----------------------------|--------------------------------|
| 1            | Тумко Оксана Алексеевна     | Директор                    | Приказ №39 л/с от 15.08.2013г. |

|   |                            |                          |                                 |
|---|----------------------------|--------------------------|---------------------------------|
| 2 | Курзанова Евгения Олеговна | Зам.директора по АХЧ     | Приказ №137 л/с от 17.10.2017г. |
| 3 | Голик Елизавета Николаевна | Зам.директора по УВР     | Приказ №257 л/с от 07.10.2019г. |
| 4 | Носачёва Ирина Анатольевна | Зам.директора по УВР     | Приказ №4 л/с от 09.01.2020г.   |
| 5 | Стецурина Елена Петровна   | Ответственный по питанию | Приказ №27 л\сот 03.04.2019г.   |
| 6 | Кобзарь Игорь Владимирович | Специалист по кадрам     | Приказ №35 л\сот 29.06.2020г.   |

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

| Вид исследований                                                                                                                                         | Объект исследования (обследования)                                                                                                          | Количество, не менее               | Кратность, не реже                                                                     |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|
| Микробиологические исследования проб готовых блюд на соответствие требованиям санитарного законодательства                                               | Салаты, сладкие блюда, напитки, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные блюда                                              | 2-3 блюда исследуемого приема пищи | 1 раз в квартал                                                                        |
| Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре                                                                               | Суточный рацион питания                                                                                                                     | 1                                  | 1 раз в год                                                                            |
| Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП)                                                              | Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала                                                                            | 10 смывов                          | 1 раз в год                                                                            |
| 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 искусственной освещенности в производственных помещениях | Рабочее место                                                                                     | 2 | 1 раз в год в темное время суток                                                                              |
| Исследование уровня шума в производственных помещениях                       | Рабочее место                                                                                     | 2 | 1 раз в год, а также после реконструкции систем вентиляции; ремонта оборудования, являющегося источником шума |
| Контроль за содержанием действующих веществ дезинфицирующих средств          | Дезинфицирующие, моющие средства (при отсутствии оригинальной маркировки на емкости со средством) | 1 | Ежедневно                                                                                                     |

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

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

|  |  |  |  |  |                                                                                                                     |
|--|--|--|--|--|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  |  |  |  | носа на наличие патогенного стафилококка при поступлении на работу, в дальнейшем - по медицинским и эпид.показаниям |
|--|--|--|--|--|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

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

**5.1. Перечень услуг при организации питания детей:**

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

**5.2. Техничко-технологические карты.**

**5.3. Среднесуточные наборы пищевой продукции для организации питания детей от 7 до 18 лет (в нетто г, мл, на 1 ребенка в сутки)**

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

|    |                                      |     |     |
|----|--------------------------------------|-----|-----|
| 25 | Чай                                  | 1   | 2   |
| 26 | Какао-порошок                        | 1   | 1,2 |
| 27 | Кофейный напиток                     | 2   | 2   |
| 28 | Дрожжи хлебопекарные                 | 0,2 | 0,3 |
| 29 | Крахмал                              | 3   | 4   |
| 30 | Соль пищевая поваренная йодированная | 3   | 5   |
| 31 | Специи                               | 2   | 2   |

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

| №п/п | Наименование пищевой продукции                                                                                                                                                  |
|------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1    | Пищевая продукция без маркировки и (или) с истекшими сроками годности и (или) признаками 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 рубленым яйцом.                                                                                                                      |
| 15   | Творог из непастеризованного молока, фляжный творог, фляжную сметану без термической обработки.                                                                                 |
| 16   | Простокваша - "самоквас".                                                                                                                                                       |
| 17   | Грибы и продукты (кулинарные изделия), из них приготовленные.                                                                                                                   |
| 18   | Квас.                                                                                                                                                                           |
| 19   | Соки концентрированные диффузионные.                                                                                                                                            |
| 20   | Молоко и молочная продукция из хозяйств, неблагополучных по заболеваемости продуктивных сельскохозяйственных животных, а также не прошедшая первичную обработку и пастеризацию. |
| 21   | Сырокопченые мясные гастрономические изделия и колбасы.                                                                                                                         |
| 22   | Блюда, изготовленные из мяса, птицы, рыбы (кроме соленой), не прошедших тепловую обработку.                                                                                     |
| 23   | Масло растительное пальмовое, рапсовое, кокосовое, хлопковое.                                                                                                                   |
| 24   | Жареные во фритюре пищевая продукция и продукция общественного питания.                                                                                                         |
| 25   | Уксус, горчица, хрен, перец острый (красный, черный).                                                                                                                           |
| 26   | Острые соусы, кетчупы, майонез.                                                                                                                                                 |
| 27   | Овощи и фрукты консервированные, содержащие уксус.                                                                                                                              |
| 28   | Кофе натуральный; тонизирующие напитки (в том числе энергетические).                                                                                                            |
| 29   | Кулинарные, гидрогенизированные масла и жиры, маргарин (кроме выпечки).                                                                                                         |
| 30   | Ядро абрикосовой косточки, арахис.                                                                                                                                              |
| 31   | Газированные напитки; газированная вода питьевая.                                                                                                                               |
| 32   | Молочная продукция и мороженое на основе растительных жиров.                                                                                                                    |
| 33   | Жевательная резинка.                                                                                                                                                            |
| 34   | Кумыс, кисломолочная продукция с содержанием этанола (более 0,5%).                                                                                                              |
| 35   | Карамель, в том числе леденцовая.                                                                                                                                               |

|    |                                                                                                                                     |
|----|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 36 | Холодные напитки и морсы (без термической обработки) из плодово-ягодного сырья.                                                     |
| 37 | Окрошки и холодные супы.                                                                                                            |
| 38 | Яичница-глазунья.                                                                                                                   |
| 39 | Паштеты, блинчики с мясом и с творогом.                                                                                             |
| 40 | Блюда из (или на основе) сухих пищевых концентратов, в том числе быстрого приготовления.                                            |
| 41 | Картофельные и кукурузные чипсы, снеки.                                                                                             |
| 42 | Изделия из рубленного мяса и рыбы, салаты, блины и оладьи, приготовленные в условиях палаточного лагеря.                            |
| 43 | Сырки творожные; изделия творожные более 9% жирности.                                                                               |
| 44 | Молоко и молочные напитки стерилизованные менее 2,5% и более 3,5% жирности; кисломолочные напитки менее 2,5% и более 3,5% жирности. |
| 45 | Готовые кулинарные блюда, не входящие в меню текущего дня, реализуемые через буфеты.                                                |

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

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

| Виды контроля                                                                                                              | Реализация                                                                                                                                                                                   | Периодичность контроля | Лица, проводящие контроль | Формы учета (регистрации) результатов контроля                                                      |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------|---------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Контроль за соответствием технологического процесса действующей нормативной и технической документации                     | Проверка подлинности и действительности через внешние реестры – декларация о соответствии - реестр Росаккредитации – ветеринарные сопроводительные документы – ВЕТИС «Меркурий». Сертификаты | Каждая партия          | Заведующая производством  | Декларации, свидетельства и другие документы о качестве и безопасности продукции.<br><br>Сертификат |
| Контроль соответствия видов и наименований поступившей продукции к партии, указанной в товаросопроводительной документации | Сравнение маркировки и данных из товаросопроводительной документации и требованиями контракта                                                                                                | Каждая партия          | Заведующая производством  | Сертификат                                                                                          |
| Контроль принадлежности продукции к партии, указанной в товаросопроводительной документации                                | Сравнение наименования продукции и товаросопроводительной документации                                                                                                                       | Каждая партия          | Заведующая производством  | Накладная, контракт                                                                                 |
| Контроль соответствия упаковки и маркировки товара требованиям санитарных правил и технических регламентов                 | Сравнение состояния упаковки и маркировки товара требованиям санитарных правил и технических регламентов в соответствии с инструкцией                                                        | Каждая партия          | Заведующая производством  | Контракт<br><br>Сертификат                                                                          |

|                                                                              |                                                                                                                     |               |                          |                     |
|------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|--------------------------|---------------------|
| Визуальный контроль за отсутствием явных признаков недоброкачества продукции | Осуществление контроля в соответствии с инструкцией по органолептической оценке доброкачества поступающих продуктов | Каждая партия | Заведующая производством | Визуальный контроль |
|------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|--------------------------|---------------------|

## 6.2. Производственный контроль на этапах технологического процесса.

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

|                              |                                                                            |           |                                     |          |
|------------------------------|----------------------------------------------------------------------------|-----------|-------------------------------------|----------|
|                              | (контроль температуры в толще блюд)                                        |           |                                     | Термощуп |
| Обработка посуды и инвентаря | Содержание действующих веществ дезинфицирующих средств в рабочих растворах | Ежедневно | Медработник                         | Журнал   |
|                              | Обработка инвентаря для сырой готовой продукции                            | Ежедневно | Медсестра, повар, кухонный работник | Журнал   |

Схемы производственных процессов.

### 6.3. Контроль качества и безопасности готовой продукции.

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

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

| Вид контроля                                                                                                             | Реализация (особенности, варианты)                                            |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------|
| Наличие специально предназначенного или специально оборудованного транспортного средства.                                | Проверка условий содержания и эксплуатации специального транспорта.           |
| Соблюдение правила товарного соседства при транспортировке пищевых продуктов.                                            | Проверка соблюдения правил товарного соседства при приемке пищевых продуктов. |
| Санитарное содержание транспортного средства.                                                                            | Обследование условий содержания транспортного средства.                       |
| Наличие личной медицинской книжки у водителя (экспедитора) с отметками о своевременном прохождении медицинских осмотров. | Проверка личных медицинских книжек.                                           |

|                                                                                                                                                                                     |                                                                                           |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|
| Соблюдение условий транспортировки (температура, влажность) для каждого вида пищевых продуктов, для скоропортящихся продуктов – наличие охлаждаемого им изотермического транспорта. | Фотофиксация                                                                              |
| Контроль за соблюдением сроков и условий хранения продуктов (температурный режим в складских помещениях).                                                                           | Мониторинг температурного режима с фиксацией в специальном журнале.                       |
| Оценка загруженности складских помещений, объем работающего холодильного оборудования количеству принимаемых скоропортящихся, особо скоропортящиеся и замороженных продуктов.       | Паспортизация складских помещений и учет поступающего пищевого сырья.                     |
| Контроль за соблюдением правила товарного соседства.                                                                                                                                | Визуальный контроль соблюдения правил товарного соседства при хранении пищевых продуктов. |
| Наличие измерительных приборов (термометры, психометры).                                                                                                                            | Оснащение за счет учредителей образовательной организации.                                |

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

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

|                                                                                                                    |  |           |                       |        |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|-----------|-----------------------|--------|
| Наличие условий для соблюдения правил личной гигиены (душевые, санузлы, раковины в цехах, мыло, полотенца и т.п.). |  | Ежедневно | Зам. директора по АХЧ | Журнал |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|-----------|-----------------------|--------|

6.6. Контроль за санитарным состоянием помещений и оборудования.

| Виды контроля                                                                                                                                                                                                                                               | Реализация                                                                | Периодичность контроля | Лица, проводящие контроль                            | Формы учета (регистрации) результатов контроля |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------|------------------------|------------------------------------------------------|------------------------------------------------|
| Контроль за содержанием пищеблока: производственных, складских и подсобных помещений, оборудования и инвентаря.                                                                                                                                             | Использование средств экспресс-диагностики качества уборки и дезинфекции. | Ежедневно              | Медицинский работник<br><br>Ответственный по питанию | Журнал                                         |
| Контроль за соблюдением санитарно-противоэпидемического режима на производстве: режима мытья и дезинфекции (санитарная обработка) помещений, оборудования, инвентаря, условия хранения и использования моющих и дезинфекционных средств.                    |                                                                           |                        |                                                      |                                                |
| Лабораторные исследования смывов с оборудования, инвентаря, посуды (кухонной и столовой), а также смывов с рук и спецодежды для объективной оценки санитарного содержания и эффективности проводимой дезинфекции – не реже 1 раза в год (МР 2.3.6.0233-21). | Договор с аккредитованной микробиологической лабораторией.                | 1 раз в год            | Медицинский работник                                 | Журнал                                         |
| Инструментальный контроль температуры воды в моечных ваннах.                                                                                                                                                                                                | Наличие термометра для измерения температуры воды.                        | Ежедневно              | Зам. директора по АХЧ                                | Журналы                                        |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                                                             |                                          |                       |         |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------|-----------------------|---------|
| Проверка обеспеченности уборочным инвентарем, моющими и дезинфицирующими средствами и условий хранения, наличия запаса дезинфицирующих средств, наличия разделения уборочного инвентаря по назначению и его маркировка, правильность учета дезинфекционных работ в профилактических целях на объект. | Нормы обеспечения инвентарем, централизованный выбор средств дезинфекции, моющих, инструкции.                               | Ежедневно                                | Зам. директора по АХЧ | Журналы |
| Контроль за их эксплуатацией бактерицидных ламп – порядок и периодичность в МУ 2.3.975-00 «Применение ультрафиолетового бактерицидного излучения для обеззараживания воздушной среды помещений организаций пищевой промышленности, общественного питания и торговли продовольственными товарами».    | Акт ввода в эксплуатацию бактерицидной установки или облучателя в журнале «Регистрации и контроля бактерицидной установки». | В соответствии и со сроками эксплуатации | Зам. директора по АХЧ | журнал  |

6.7. Контроль за состоянием производственной среды.

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

|                                                                                                                                                                                                                       |  |  |  |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|--|--|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>– за содержанием вредных веществ в воздухе рабочей среды;</li> <li>– за микроклиматом производственных помещений;</li> <li>– за производственным шумом и вибрацией.</li> </ul> |  |  |  |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|--|--|

#### 6.8. Контроль личной гигиены и обучения персонала.

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

6.9. В организации, в которой организуется питание детей, разрабатывается меню. Меню утверждается руководителем организации.

В случае привлечения предприятия общественного питания к организации питания детей в образовательной организации, меню должно утверждаться руководителем предприятия общественного питания, согласовываться руководителем организации, в которой организуется питание детей.

В случае если в организации питания детей принимает участие индивидуальный предприниматель, меню должно утверждаться индивидуальным предпринимателем, согласовываться руководителем организации, в которой организуется питание детей. Меню разрабатывается на период не менее двух недель (с учетом режима организации) для каждой возрастной группы детей.

#### **Осенне-зимнее меню**

Приложение 1. Примерное 2-х недельное меню обедов для организации питания учащихся (возрастная группа от 7 до 11 лет)

Приложение 2. Примерное 2-х недельное меню завтраков для организации питания учащихся (возрастная группа от 7 до 11 лет)

Приложение 3. Примерное 2-х недельное меню обедов для организации питания учащихся ОВЗ (возрастная группа от 7 до 11 лет)

Приложение 4. Примерное 2-х недельное меню для организации горячего питания учащихся (возрастная группа от 11 лет и старше)

Приложение 5. Примерное 2-х недельное меню для организации горячего питания учащихся ОВЗ (возрастная группа от 11 лет и старше)

#### **Весенне-летнее меню**

Приложение 6. Примерное 2-х недельное меню обедов для организации питания учащихся (возрастная группа от 7 до 11 лет)

Приложение 7. Примерное 2-х недельное меню завтраков для организации питания учащихся (возрастная группа от 7 до 11 лет)

Приложение 8. Примерное 2-х недельное меню обедов для организации питания учащихся ОВЗ (возрастная группа от 7 до 11 лет)

Приложение 9. Примерное 2-х недельное меню для организации горячего питания учащихся (возрастная группа от 11 лет и старше)

Приложение 10. Примерное 2-х недельное меню для организации горячего питания учащихся ОВЗ (возрастная группа от 11 лет и старше)

#### **6.10. Контроль наличия технологических документов**

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

6.11. Перечень процедур, необходимых для обеспечения безопасности пищевой продукции в процессе ее производства (изготовления).

- выбор последовательности и поточности технологических операций производства (изготовления) пищевой продукции с целью исключения загрязнения продовольственного (пищевого) сырья и пищевой продукции;
- определение контролируемых этапов технологических операций и пищевой продукции на этапах ее производства (изготовления) в программах производственного контроля;
- проведение контроля за продовольственным (пищевым) сырьем, технологическими средствами, упаковочными материалами, изделиями, используемыми при производстве (изготовлении) пищевой продукции, а также за пищевой продукцией средствами, обеспечивающими необходимые достоверность и полноту контроля;
- проведение контроля за функционированием технологического оборудования в порядке, обеспечивающем производство (изготовление) пищевой продукции;
- обеспечение документирования информации о контролируемых этапах технологических операций и результатов контроля пищевой продукции;
- соблюдение условий хранения и перевозки (транспортирования) пищевой продукции;

- содержание производственных помещений, технологического оборудования и инвентаря, используемых в процессе производства (изготовления) пищевой продукции, в состоянии, исключающим загрязнение пищевой продукции;
- выбор способов и обеспечение соблюдения работниками правил личной гигиены в целях обеспечения безопасности пищевой продукции.
- выбор обеспечивающих безопасность пищевой продукции способов, установление периодичности и проведение уборки, мойки, дезинфекции, дезинсекции и дератизации производственных помещений, технологического оборудования и инвентаря, используемых в процессе производства (изготовления) пищевой продукции;
- ведение и хранение документации на бумажных и (или) электронных носителях, подтверждающей соответствие произведенной пищевой продукции требованиям, установленным настоящим техническим регламентом и (или) техническими регламентами Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции;
- прослеживаемость пищевой продукции.

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

| <b>Наименование форм учета и отчетности</b>                                                                                                                                                     | <b>Периодичность заполнения</b> | <b>Ответственное лицо</b>                                           |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------|---------------------------------------------------------------------|
| Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании                                                                                                                                   | Ежедневно                       | Заведующая производством                                            |
| Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях                                                                                                                                     | Ежедневно                       | Заведующая производством                                            |
| Журнал бракеража готовой пищевой продукции                                                                                                                                                      | Ежедневно                       | Заведующая производством<br>Ответственный по питанию<br>Медработник |
| Журнал бракеража скоропортящейся (сырой) пищевой продукции                                                                                                                                      | Ежедневно                       | Заведующая производством                                            |
| Ведомость контроля за рационом питания                                                                                                                                                          | Ежедневно                       | Ответственный по питанию                                            |
| Журнал аварийных ситуаций                                                                                                                                                                       | По факту                        | Зам. директора по АХР                                               |
| Журнал учета прихода и расхода дезинфицирующих средств                                                                                                                                          | По факту                        | Зам. директора по АХЧ                                               |
| Журнал дезинфекции столовой посуды и столовых приборов                                                                                                                                          | Ежедневно                       | Заведующая производством                                            |
| Журнал контроля исправности пищевого и холодильного оборудования на пищеблоке                                                                                                                   | По факту                        | Заведующая производством                                            |
| Журнал контроля санитарного состояния помещений, оборудования и кух.инвентаря                                                                                                                   | Ежедневно                       | Заведующая производством                                            |
| Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения                                                                                                            | По факту                        | Медработник                                                         |
| Журнал ежедневного осмотра работников, занятых изготовлением продукции общественного питания и работников, непосредственно контактирующих с пищевой продукцией, в том числе с продовольственным | Ежедневно                       | Медработник                                                         |

|                                                                                                                                              |             |          |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|----------|
| сырьем, на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний (гигиенический журнал) |             |          |
| Отчет о внутренней проверке эффективности выполнения обеспечения безопасности пищевой продукции с учетом внедрения принципов ХАССП           | 1 раз в год | Директор |

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

| <b>Перечень возможных аварийных ситуаций</b>                                                                           | <b>Первоочередные мероприятия, направленные на ликвидацию</b>                           | <b>Ответственное должностное лицо</b> | <b>Органы и структуры, которые необходимо оповестить</b>                                                                                          |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Сообщение о кишечном инфекционном заболевании, пищевом отравлении, связанном с употреблением изготовленных блюд (пищи) | Сообщить в Центр гигиены и эпидемиологии                                                | Директор                              | Территориальные органы федерального органа исполнительной власти, осуществляющего федеральный государственный санитарно-эпидемиологический надзор |
| Перебои в подаче электроэнергии в работе систем водоснабжения, канализации, отопления, печи на пищеблоке               | Сообщить в соответствующую службу                                                       | Зам. директора по АХЧ                 | Территориальные органы федерального органа исполнительной власти, осуществляющего федеральный государственный санитарно-эпидемиологический надзор |
| Нарушение изоляции, обрыв электропроводов                                                                              | Сообщить в соответствующую службу, заменить электропроводку                             | Зам. директора по АХЧ                 | Аварийно-диспетчерская служба, городские электрические сети                                                                                       |
| Пожар                                                                                                                  | Сообщить в пожарную службу, вывести людей в безопасное место, использовать огнетушители | Первый обнаруживший                   | Пожарная служба, МЧС                                                                                                                              |
|                                                                                                                        |                                                                                         | Зам. директора по АХЧ                 |                                                                                                                                                   |

|                           |                                   |                          |                                                        |
|---------------------------|-----------------------------------|--------------------------|--------------------------------------------------------|
| Другие аварийные ситуации | Сообщить в соответствующую службу | Ответственный по питанию | Служба, в соответствии с возникшей аварийной ситуацией |
|                           |                                   | Директор                 |                                                        |
| <...>                     |                                   |                          |                                                        |

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

Программу разработали:

Заместитель директора  
по АХЧ

Курзанова Е.О.

Ответственный по питанию

Стецурина Е.П.

Согласовано:

Специалист по кадрам

Кобзарь И.В.