



МБОУ Вольно-Донская СОШ
Директор МБОУ Вольно-Донская СОШ
И.Н.Шевченко

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

Пояснительная записка

Наименование юридического лица: муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение Вольно-Донская средняя общеобразовательная школа

Ф. И. О. директора, телефон: Шевченко Людмила Николаевна, 89034636134

Юридический адрес: Ростовская область, Морозовский район, ст. Вольно-Донская, ул. Стадионная, 3

Фактический адрес: Ростовская область, Морозовский район, ст. Вольно-Донская, ул. Стадионная, 3

Количество работников: 24

Количество обучающихся: 114

Свидетельство о государственной регистрации: серия 61А01 №2446
срок действия с «29» января 2015г. до «29» января 2027г

ОГРН 1026101284989

ИНН 6121006382

Лицензия на осуществление образовательной деятельности: серия 61 № 001087 от 16.02.2012г.

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. Проловольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы;
- СП 60.13330.2016. Свод правил. Отопление, вентиляция и кондиционирование воздуха. Актуализированная редакция СНиП 41-01-2003;
- МУ № 4425-87 «Санитарно-гигиенический контроль систем вентиляции производственных помещений»;
- МУ 2.2.4.706-98/МУ ОТ РМ 01-98. 2.2.4. Физические факторы производственной среды. Оценка освещения рабочих мест. Методические указания;
- НРБ-99/2009. СанПиН 2.6.1.2523-09. Нормы радиационной безопасности. Санитарные правила и нормативы;
- МР 2.3.6.0233-21 «Методические рекомендации к организации общественного питания населения»;
- МР 2.4.0179-20 «Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций»;
- МР 2.4.0180-20 «Родительский контроль за организацией горячего питания в общеобразовательных организациях»;
- Приказ Министерства здравоохранения РФ от 28.01.2021 №29н «Об утверждении Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников, предусмотренных частью четвертой статьи 213 Трудового кодекса Российской Федерации, Перечня медицинских противопоказаний к осуществлению работ с вредными и (или) опасными производственными факторами, а также работам, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры».

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

| № п/п | Фамилия Имя Отчество | Занимаемая должность | Приказ о назначении |
|-------|-----------------------------------|--------------------------|-----------------------|
| 1 | Шевченко Людмила Николаевна | Директор | 47-РС от 20.06.2019г. |
| 2 | Коренькова Светлана Александровна | Зам.директора по УВР | № 15 от23.10.2018г |
| 3 | Федорова Валентина Владимировна | Ответственный по питанию | № 214 от26.08.2021г. |
| 4 | Жуков Андрей Николаевич | Заведующий хозяйством | №27 от 15.10.2019 г. |
| 5 | Бойко Светлана Ивановна | Зав.производством | №29 от01.09.2016 г. |

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, творческие, 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 тельминтов | 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 | Рабочее место | 2 | 1 раз в год в темное время |

| | Рабочее место | сутки |
|---|---------------|---|
| <p>производственных помещениях Исследование уровня шума в производственных помещениях</p> | 2 | <p>1 раз в год, а также после реконструкции систем вентиляции; ремонта оборудования, являющегося источником шума-</p> |
| <p>Контроль за содержанием действующих веществ дезинфицирующих средств</p> | 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> | Периодично сть осмотров | Участие врачей- специалистов | Лабораторные и функциональные исследования |
|--------------|------------------------|---|----------------------------|--|--|
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| 1 | Работники пищеблока | Работы, где имеется контакт с пищевыми продуктами в процессе их производства, хранения, транспортировки и реализации (в организациях пищевых и перерабатывающих отраслей промышленно сти, 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- оториноларинг олог Врач- дерматовенеро лог Врач- стоматолог | Исследование крови на сифилис Исследования на носительство возбудителей кишечных инфекций и серологическое обследование на брюшной тиф при поступлении на работу и в дальнейшем - по эпид.показаниям Исследования на гельминтозы при поступлении на работу и в дальнейшем - не реже 1 раза в год либо по эпид.показаниям Мазок из зева и носа на наличие патогенного |

стафилококка при
поступлении на
работу, в
дальнейшем - по
медицинским и
эпид.показаниям

Раздел 5. Перечень осуществляемых юридическим лицом работ и услуг, выпускаемой продукции, а также видов деятельности, представляющих потенциальную опасность для 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 соленные 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 плодовоовощные, напитки витаминизированные, в т.ч. инстантные | 200 | 200 |
| 11 | Мясо 1-й категории | 70 | 78 |
| 12 | Субпродукты (печень, язык, сердце) | 30 | 40 |
| 13 | Птица (цыпленок-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 |

| | 0,2 | 0,3 |
|---|-----|-----|
| 28 Дрожжи хлебопекарные | | |
| 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 макоти голов, кровяные и ливерные колбасы, заливные блюда (мясные и рыбные), студии, 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 | Жаренные 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 | Картонфельные 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. |

Раздел 6. Мероприятие, предусматривающее обеспечение 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 – реестр ветеринарные сопроводительные документы – ВЕТИС «Меркурий». Сертификаты | Каждая партия | Зав.столовой | Декларация, свидетельства и другие документы о качестве и безопасности продукции. |
| Контроль соответствия видов и наименований поступившей продукции к партии, указанной в товаросопроводительной документации | Сравнение маркировки и данных из товаросопроводительной документации и требованиями контракта | Каждая партия | Зав.столовой | Сертификат |
| Контроль принадлежности продукции к партии, указанной в товаросопроводительной документации | Сравнение наименования продукции и товаросопроводительной документации | Каждая партия | Зав.столовой | Накладная, контракт |
| Контроль соответствия упаковки и маркировки товара требованиям санитарных правил и технических регламентов | Сравнение состояния упаковки и маркировки товара требованиям санитарных правил и технических регламентов в соответствии с инструкцией | Каждая партия | Зав.столовой | Контракт Сертификат |
| Визуальный контроль за отсутствием явных признаков | Осуществление контроля в соответствии с инструкцией по | Каждая партия | Зав.столовой | Визуальный |

| | | |
|---------------------------------|--|----------|
| недоброкачественности продукции | органолептической оценке доброкачественности поступающих продуктов | 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. |
| Определение контрольных критических точек и нормируемых показателей | | | | |
| Хранение скоропортящейся пищевой продукции и продовольственного сырья | Контроль сроков и условий хранения пищевой продукции | ежедневно | Зав. столовой | Журнал учета |
| | Контроль температуры и влажности на складе | ежедневно | Зав. столовой | Журнал учета температуры и относительной влажности |
| Приготовление холодных закусок из сырых овощей | Контроль температуры холодильного оборудования | ежедневно | Ответственный по питанию | Журнал учета температуры |
| | Соблюдение технологии приготовления блюд по технологическим картам | Каждый технологический цикл | Ответственный по питанию | 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 Повар Повар | Визуальный контроль |
| | Контроль достаточной термической обработки (контроль температуры в толще блюд) | | | Термомуш |
| Обработка посуды и инвентаря | Содержание действующих веществ дезинфицирующих средств в рабочих растворах | Ежедневно | Медработник | Журнал |
| | Обработка инвентаря для сырой готовой продукции | Ежедневно | Зав. столовой, кухонный работник | Журнал |

6.3. Контроль качества и безопасности готовой продукции.

| Виды контроля | Реализация | Периодичность контроля | Лица, проводящие контроль | Формы учета (регистрации) результатов контроля |
|--|---|-----------------------------|---------------------------|--|
| Контроль органолептической показателей при каждой приемке продукции, не требующей кулинарной обработки | Соблюдение инструкции по органической оценке пищевых продуктов, не требующей кулинарной обработки | Каждая партия | Зав. столовой | Журнал |
| Критерии готовности в технологической документации – температура внутри готовых изделий, общая температура при хранении и выдаче готовой продукции | Использование термометров с шумом для измерения температуры внутри блока, а также наружной температуры готовой пищи | Каждый технологический цикл | Ответственный по питанию | 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 правил товарного соседства при транспортировке пищевых продуктов. | Проверка соблюдение правил товарного соседства при приемке пищевых продуктов. |
| Санитарное содержание транспортного средства. | Обследование условий содержания транспортного средства. |
| Наличие личной медицинской книжки у водителя (экспедитора) с отметками о своевременном прохождении медицинских осмотров. | Проверка личных медицинских книжек. |
| Соблюдение условий транспортировки (температура, влажность) для каждого вида пищевых продуктов, для скоропортящихся продуктов – наличие охлаждаемого им изотермического транспорта. | Фотофиксация |
| Контроль за соблюдением сроков и условий хранения продуктов (температурный режим в складских помещениях). | Мониторинг температурного режима с фиксацией в специальном журнале. |
| Оценка загруженности складских помещений, объем работающего холодильного оборудования количеству принимаемых скоропортящихся, особо скоропортящихся 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 | Периодичн | Лица, | Формы учета |
|---------------|------------|-----------|-------|-------------|

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

| | | | | |
|--|--|--------------------|--|----------------|
| <p>инвентаря. Контроль за соблюдением санитарно-противовирусно-гигиенических режимов на производстве: режима мытья и дезинфекции (санитарная обработка) помещений, оборудования, инвентаря, условия хранения и использования моющих и дезинфекционных средств.</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> | <p>1 раз в год</p> | <p>РПН</p> | <p>Журнал</p> |
| <p>Проверка обеспеченности уборочным инвентарем, моющими и дезинфицирующими средствами и условий хранения, наличия запасов дезинфицирующих средств, наличия разделенного уборочного инвентаря по назначению и его маркировка, правильность учета дезинфекционных работ в профилактических целях на объект.</p> | <p>Нормы обеспечения инвентарем, централизованный выбор средств дезинфекции, моющих, инструкции.</p> | <p>Ежедневно</p> | <p>Медицинский работник Ответственный по питанию</p> | <p>Журналы</p> |

6.7. Контроль за состоянием производственной среды.

| | | | | |
|----------------------|-------------------|-------------------------------|----------------------------------|---|
| <p>Виды контроля</p> | <p>Реализация</p> | <p>Периодичность контроля</p> | <p>Лица, проводящие контроль</p> | <p>Формы учета (регистрации) результатов контроля</p> |
|----------------------|-------------------|-------------------------------|----------------------------------|---|

| | | | | |
|---|--|-------------|---------------|--------|
| Проведение лабораторных и инструментальных исследований 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 | Зав. столовой | Заявка |
| — за содержанием вредных веществ в воздухе рабочей среды; | | | | |
| — за микроклиматом производственных помещений; | | | | |
| — за производственным шумом и вибрацией. | | | | |

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 | Зав. производством | журнал |
| Контроль за своевременным прохождением предварительных, при поступлении, и периодических медицинских обследований, производением гигиенического обучения персонала. | Учет прохождения медицинских осмотров на бумажном и/или электронном носителях | 1 раз в год | Зав. производством | 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 | Зав. производством | Заявка |
| Термометрия. | Регистрация ежедневных осмотров в гигиеническом журнале – п. 2.22. СанПин 2.3/2.4.3590-20. | Ежедневно | Медицинский работник | Журнал |
| Обучение персонала. | Дополнительно: тестирование, онлайн инструктаж | По мере необходимости | Медицинский работник | Медицинский работник |

| | | |
|--|--|-----------------------------|
| | | 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.

Меню приготавливаемых блюд

| Наименованиеблюда | Выход | Пищевыевещ-ва/г | | | Энерг. ценность |
|---|--------------|------------------------|--------------|---------------|----------------------------|
| | | Б | Ж | У | |
| Салатизвежейкапусты | 60 | 1,22 | 3,07 | 6,46 | 59,10 |
| Борщ из свежей капусты с картофелем | 200 | 2,01 | 5,17 | 13,74 | 110,49 |
| Сметана | 10 | 0,26 | 1,50 | 0,36 | 16,20 |
| Бытчек мясной (говядина) с том соусом | 60/20 | 12,98 | 12,69 | 12,16 | 214,89 |
| Рисотварной | 150 | 3,80 | 2,72 | 40,00 | 199,65 |
| Компотизсвежихяблок | 200 | 0,16 | 0,16 | 15,90 | 66,68 |
| Хлебпшеничный | 20 | 2,28 | 0,27 | 13,86 | 66,30 |
| Хлебжарано-пшеничный | 30 | 2,93 | 0,53 | 17,33 | 85,33 |
| Итого | 750 | 25,64 | 26,11 | 119,81 | 818,64 |
| Наименованиеблюд | Выход | Пищевыевещ-ва/г | | | Энерг. ценность |
| Салатиквашенойкапусты | 60 | 0,47 | 3,08 | 1,5 | 36,24 |
| Рассольник ленинградский (на курином бульоне) | 200 | 10,08 | 3,63 | 17,25 | 145,55 |
| Картофельотварной | 150 | | | | |
| Рыба тушеная с овощами (минтай) | 100 | 17,44 | 10,27 | 5,21 | 183,67 |
| Кисель | 200 | 0,26 | 0,04 | 25,07 | 102,09 |
| Хлебпшеничный | 20 | 2,28 | 0,27 | 13,86 | 66,30 |
| Хлебжарано-пшеничный | 30 | 2,93 | 0,53 | 17,33 | 85,33 |
| Итого | 760 | 34,18 | 17,82 | 80,22 | 619,18 |
| Наименованиеблюд | Выход | Пищевыевещ-ва/г | | | Энерг. ценность |
| Огурецоледный (нарезка) | 30 | 0,65 | 3,10 | 6,55 | 57,95 |
| Суп картофельный с макарон (вермишель) | 200 | 13,29 | 2,86 | 14,53 | 137,04 |
| Пловизмясаптицы | 200 | 21,83 | 19,95 | 37,54 | 418,00 |
| Софруктовый | 200 | 1,00 | 0,20 | 20,20 | 92,00 |
| Хлебпшеничный | 20 | 2,28 | 0,27 | 13,86 | 66,30 |
| Хлебжарано-пшеничный | 30 | 2,93 | 0,53 | 17,33 | 85,33 |
| Итого | 680 | 41,98 | 26,91 | 110,01 | 856,62 |
| Наименованиеблюд | Выход | Пищевыевещ-ва/г | | | Энерг. ценность |
| Зеленыйгоршечексоусеврированный | 30 | 0,66 | 3,10 | 2,08 | 40,09 |

| | | | | | |
|--------------------------------------|------------|-----------------|--------------|---------------|---------------|
| Ши из свежей капусты с картофелем | 200 | 2,15 | 3,20 | 10,27 | 79,83 |
| Оладьи из пшена с морковью | 80 | 11,82 | 7,97 | 9,46 | 157,63 |
| Макарониендлиннотварные | 150 | 5,63 | 2,84 | 35,99 | 192,21 |
| Компотиз с/ф | 200 | 0,23 | 0,05 | 17,62 | 68,59 |
| Хлебпшеничный | 20 | 2,28 | 0,27 | 13,86 | 66,30 |
| Хлебжарано-пшеничный | 30 | 2,93 | 0,53 | 17,33 | 85,33 |
| Итого | 710 | 25,70 | 17,96 | 106,61 | 689,98 |
| Наименованиеблюда | Выход | Пищевыевещ-ва/г | | | Энерг. |
| | | Б | Ж | У | ценность |
| Салатизсвежескляотварной | 60 | 0,86 | 2,06 | 5,02 | 41,92 |
| Ухарыбачка | 200 | 9,59 | 5,68 | 19,46 | 168,18 |
| Макаронные изделия отварные с сыром | 150 | 7,91 | 6,13 | 33,89 | 223,08 |
| Компотизсвежихяблок | 200 | 0,46 | 0,10 | 28,13 | 116,10 |
| Хлебпшеничный | 20 | 2,28 | 0,27 | 13,86 | 66,30 |
| Хлебжарано-пшеничный | 30 | 2,93 | 0,53 | 17,33 | 85,33 |
| Итого | 660 | 24,03 | 14,77 | 117,69 | 700,91 |
| Наименованиеблюда | Выход | Пищевыевещ-ва/г | | | Энерг. |
| | | Б | Ж | У | ценность |
| Исракрабачковая | 30 | 4,13 | 6,69 | 2,62 | 88,43 |
| Борщ с картофелем и фасолью | 200 | 2,73 | 3,31 | 4,05 | 97,86 |
| Фрикадельки из птицы с том соусом | 80 | 21,62 | 20,02 | 6,32 | 292,38 |
| Рисотварной | 150 | 3,80 | 2,72 | 40,00 | 199,65 |
| Сок | 200 | 0,16 | 0,16 | 15,90 | 66,68 |
| Хлебпшеничный | 20 | 2,28 | 0,27 | 13,86 | 66,30 |
| Хлебжарано-пшеничный | 30 | 2,93 | 0,53 | 17,33 | 85,33 |
| Итого | 710 | 37,65 | 33,70 | 110,08 | 896,63 |
| Наименованиеблюда | Выход | Пищевыевещ-ва/г | | | Энерг. |
| | | Б | Ж | У | ценность |
| Нарезкаовощная (огурецсоленый) | 30 | 0,76 | 3,09 | 4,01 | 47,48 |
| Супперстьянский с крупой | 200 | 10,96 | 3,59 | 10,83 | 120,07 |
| Курыотварные | 80 | 12,52 | 13,36 | 3,94 | 186,09 |
| Капустатушенная | 150 | 3,90 | 3,11 | 13,94 | 101,95 |
| Кисель | 200 | 1,00 | 0,20 | 20,20 | 92,00 |
| Хлебпшеничный | 20 | 2,28 | 0,27 | 13,86 | 66,30 |
| Хлебжарано-пшеничный | 30 | 2,93 | 0,53 | 17,33 | 85,33 |
| Итого | 710 | 34,35 | 24,15 | 84,11 | 699,22 |
| Наименованиеблюда | Выход | Пищевыевещ-ва/г | | | Энерг. |
| | | Б | Ж | У | ценность |
| Салатизсвежейкапусты | 60 | 1,99 | 7,34 | 7,91 | 106,08 |
| Супкартофельный с вермишелью | 200 | 10,80 | 3,69 | 21,09 | 161,10 |
| Котлета рыбная (минтай) с том соусом | 80 | 13,04 | 4,91 | 15,44 | 158,78 |
| Картофельнопорре | 150 | 3,33 | 3,28 | 22,66 | 133,89 |
| Компотизсухофруктов | 200 | 0,78 | 0,06 | 22,12 | 93,28 |
| Хлебпшеничный | 20 | 2,28 | 0,27 | 13,86 | 66,30 |
| Хлебжарано-пшеничный | 30 | 2,93 | 0,53 | 17,33 | 85,33 |
| Итого | 760 | 35,15 | 20,08 | 120,41 | 804,76 |
| Наименованиеблюда | Выход | Пищевыевещ-ва/г | | | Энерг. |
| | | | | | ценность |

| | Б | Ж | У |
|------------------------------------|--------------|----------------------|---------------|
| Салатиквашенная капуста | 60 | 4,16 | 6,02 |
| Супишошей | 200 | 5,26 | 11,06 |
| Жаркелеп-домашнему | 200 | 14,93 | 20,48 |
| Компотизежнихблок | 200 | 1,00 | 0,20 |
| Хлебпшеничный | 20 | 2,28 | 0,27 |
| Хлебжрано-пшеничный | 30 | 2,93 | 0,53 |
| Итого | 710 | 24,05 | 30,90 |
| Наименованиеблюда | Выход | Пищевыеещ-ваг | |
| | | Б | Ж |
| | | | У |
| Зелныйгорошекксервированный | 30 | 0,78 | 5,09 |
| Супкарфельный с горохом | 200 | 5,87 | 5,55 |
| Котлета по Хмельовски с том соусом | 80 | 12,68 | 12,19 |
| Макаронныеизделиятаварные | 150 | 5,63 | 2,84 |
| Кисель | 200 | 0,16 | 0,16 |
| Хлебпшеничный | 20 | 2,28 | 0,27 |
| Хлебжрано-пшеничный | 30 | 2,93 | 0,53 |
| Итого | 710 | 30,33 | 26,63 |
| | | | 24,79 |
| | | | 861,72 |
| | | | Энерг. |
| | | | ценность |

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)
- выбор исключения загрязнения продовольственного (пищевого) сырья и пищевой продукции с целью исключения загрязнения продовольственного (пищевого) сырья и пищевой продукции;
- определение контролируемых этапов технологических операций и пищевой продукции на этапах ее производства (изготовления) в программах производственного контроля;
- проведение контроля за продовольственным (пищевым) сырьем, технологическими средствами, упаковочными материалами, изделиями, используемыми при производстве (изготовлении) пищевой продукции, а также за пищевой продукцией средствами, обеспечивающими необходимые достоверность и полноту контроля;
- проведение контроля за функционированием технологического оборудования в порядке, обеспечивающем производство (изготовление) пищевой продукции;
- обеспечение документирования информации о контролируемых этапах технологических операций и результатов контроля пищевой продукции;
- соблюдение условий хранения и перевозки (транспортирования) пищевой продукции;
- содержание производственных помещений, технологических оборудования и инвентаря, используемых в процессе производства (изготовления) пищевой продукции, в состоянии, исключающим загрязнение пищевой продукции;
- выбор способов и обеспечение соблюдения работниками правил личной гигиены в целях обеспечения безопасности пищевой продукции.
- выбор обеспечивающих безопасность пищевой продукции способов, установление периодичности и проведение уборки, мойки, дезинфекции, дезинсекции и дератизации производственных помещений, технологических оборудования и инвентаря, используемых в процессе производства (изготовления) пищевой продукции;

- ведение и хранение документации на бумажных и (или) электронных носителях, подтверждающей соответствие произведенной пищевой продукции требованиям, установленным настоящим техническим регламентом и (или) техническими регламентами Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции;

- прослеживаемость пищевой продукции.

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

| Наименование форм учета и отчетности | Периодичность заполнения | Ответственное лицо |
|--|--------------------------|--------------------------|
| Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании | Ежедневно | Зав. производством |
| Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях | Ежедневно | Зав. производством |
| Журнал бракеража готовой пищевой продукции | Ежедневно | Зав. производством |
| Журнал бракеража скоропортящейся (сырой) пищевой продукции | Ежедневно | Зав. производством |
| Ведомость контроля за рационом питания | Ежедневно | Ответственный по питанию |
| Журнал аварийных ситуаций | По факту | Зав. производством |
| Журнал учета прихода и расхода дезинфицирующих средств | По факту | Зав. производством |
| Журнал дезинфекции столовой посуды и столовых приборов | Ежедневно | Зав. производством |
| Журнал контроля исправности пищевого и холодильного оборудования на пищеблоке | По факту | Зав. производством |
| Журнал контроля санитарного состояния помещений, оборудования и кух. инвентаря | Ежедневно | Зав. производством |
| Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения | По факту | |
| Отчет о внутренней проверке эффективности выполнения обеспечения безопасности пищевой продукции с учетом внедрения принципов HACCP | 1 раз в год | Директор |

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

| Перечень возможных аварийных ситуаций | Первоочередные мероприятия, направленные на ликвидацию | Ответственное должностное лицо | Органы и структуры, которые необходимо оповестить |
|---------------------------------------|--|--------------------------------|---|
| Сообщение о кишечном | Сообщить в Центр гигиены и эпидемиологии | Директор | Территориальные органы федерального |

| | | | |
|--|---|--------------------------|---|
| инфекционном заболевании, пищевом отравлении, связанном с употреблением изготовленных блюд (пищи) | | | 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 | Заведующий хозяйством | Территориальные органы федерального органа исполнительной власти, осуществляющего федеральный государственный санитарно-эпидемиологический надзор |
| Нарушение изоляции, обрыв электропроводов | Сообщить в соответствующую службу, заменить электропроводку | Заведующий хозяйством | Аварийно-диспетчерская служба, городские электрические сети |
| Пожар | Сообщить в пожарную службу, вывести людей в безопасное место, использовать огнетушители | Первый обнаруживший | Пожарная служба, МЧС |
| Другие аварийные ситуации | Сообщить в соответствующую службу | Заведующий хозяйством | Служба, в соответствии с возникшей аварийной ситуацией |
| | | Ответственный по питанию | |
| | | Директор | |

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

Программу разработали:

Зав.столовой _____

С.И. Бойко

Ответственный _____

В.В. Федорова

по питанию