

* 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. Оценкаосвещения 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 | Бекмурзаева Людмила Евгеньевна | Директор |  |
| 2 | Хорольцева Елена Викторовна | Завхоз |  |
| 3 | Котова Наталья Викторовна | Зам.директора по УВР |  |
| 4 | Плякина Галина Егоровна | Ответственный по питанию |  |

**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 | Работники пищеблока | Работы, где имеется контакт с пищевыми продуктами в процессе их производства, хранения, транспортировки и реализации (в организациях пищевых и перерабатывающих отраслей промышленности, сельского хозяйства, пунктах, базах, складах хранения и реализации, в транспортных организациях, организациях торговли, общественного питания, на пищеблоках всех учреждений и организаций) | 1 раз в год | Врач-оториноларингологВрач-дерматовенерологВрач-стоматолог | Исследование крови на сифилисИсследования на носительство возбудителей кишечных инфекций и серологическое обследование на брюшной тиф при поступлении на работу и в дальнейшем - по эпид.показаниямИсследования на гельминтозы при поступлении на работу и в дальнейшем - не реже 1 раза в год либо по эпид.показаниямМазок 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. Технико-технологические карты.

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

(в нетто г, мл, на 1 ребенка в сутки)

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

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

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

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

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

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

6.2. Производственный контроль на этапах технологического процесса.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Виды контроля | Реализация | Периодичность контроля | Лица, проводящие контроль | Формы учета (регистрации) результатов контроля |
| Контроль за соответствием технологического процесса действующей нормативной и технической документации | Контроль заказчика и учредителя при разработке технических документов |  При составлении документов |  Директор | Техкарты, ТТК и т.п. |
| Контроль за соблюдением поточности технологического процесса – блок-схемы | Плакаты и наглядные пособия в производственных помещениях | Ежедневно  | Ответственный по питанию  | Визуальный контроль |
| Определение контрольных критических точек и нормируемых показателей |
| Хранение скоропортящейся пищевой продукции и продовольственного сырья | Контроль сроков и условий хранения пищевой продукции | ежедневно | ИП Задорожняя | Журнал учета |
| Контроль температуры и влажности на складе | ежедневно | ИП Задорожняя | Журнал учета температуры и относительной влажности |
| Контроль температуры холодильного оборудования | ежедневно | ИП Задорожняя | Журнал учеты температуры |
| Приготовление холодных закусок из сырых овощей | Соблюдение технологии приготовления блюд по технологическим картам | Каждый технологический цикл | ИП Задорожняя |  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 | ИП ЗадорожняяПовар |  Визуальный контроль |
| Контроль достаточной термической обработки (контроль температуры в толще блюд) | Повар |  Термощуп |
| Обработка посуды и инвентаря | Содержание действующих веществ дезинфицирующих средств в рабочих растворах | Ежедневно | ИП Задорожняя  | Журнал |
| Обработка инвентаря для сырой готовой продукции | Ежедневно |  ИП ЗадорожняяПовар, 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 | Плякина Г.Е.Макарова А.Н.Куприенко Л.А. (медсестра ФАП п. Приречный по согласованию)  | Журнал  |
| Критерии готовности в технологической документации – температура внутри готовых изделий, общая температура при хранении и выдаче готовой продукции | Использование термометров с щупом для измерения температуры внутри блюд, а также наружной температуры готовой пищи | Каждый технологический цикл | Ответственный по питаниюПлякина Г.Е. | Журнал |
| Лабораторный контроль готовой продукции по микробиологическим показателям | Отбор проб для проведения микробиологического анализа в аккредитованной лаборатории  | Ежеквартально  | ИП Задорожняя | Журнал |

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

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

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Виды контроля | Реализация | Периодичность контроля | Лица, проводящие контроль | Формы учета (регистрации) результатов контроля |
| Санитарно-техническое состояние помещений и оборудования  | Контроль и приведение в соответствие требованиям нормативных правовых актов  |  2 раза в год | Завхоз Хорольцева Е.В.Ответственный по питанию Плякина Г.Е. |  Визуальный контрольжурнал |
| Наличие санитарно-технического оборудования в достаточном количестве  | Контроль и приведение в соответствие требованиям нормативных документов  | 1 раз в год | Завхоз Хорольцева Е.В.Ответственный по питанию Плякина Г.Е. | 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. |  | Завхоз Хорольцева Е.В. |  |
| Контроль санитарно-технического состояния систем водоснабжения и канализации. | В зоне ответственности учредителей и самих образовательных организаций. | В соответствии с правилами эксплуатации | Завхоз Хорольцева Е.В. | Журнал Акт готовности школы к началу уч.года |
| Техническое состояние технологического, холодильного и торгово-технологического оборудования. |  | В соответствии с правилами эксплуатации | Завхоз Хорольцева Е.В. | Журнал  |
| Наличие условий для соблюдения правил личной гигиены (душевые, санузлы, раковины в цехах, мыло, полотенца и т.п.). |  | Ежедневно | Завхоз Хорольцева Е.В. | 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 | Ответственный по питанию Плякина Г.Е. | 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 | ИП Задорожняя | Журнал  |
| Инструментальный контроль температуры воды в моечных ваннах. | Наличие термометра для измерения температуры воды. | Ежедневно | Ответственный за питание Плякина Г.Е. | 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 | Ответственный по питанию Плякина Г.Е. | Журналы |
| Контроль за их эксплуатацией бактерицидных ламп – порядок и периодичность в МУ 2.3.975-00 «Применение ультрафиолетового бактерицидного излучения для обеззараживания воздушной среды помещений организаций пищевой промышленности, общественного питания и торговли продовольственными товарами». | Акт ввода в эксплуатацию бактерицидной установки или облучателя в журнале «Регистрации и контроля бактерицидной установки». | В соответствии со сроками эксплуатации | Завхоз Хорольцева Е.В. | журнал |

6.7. Контроль за состоянием производственной среды.

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

6.8. Контроль личной гигиены и обучения персонала.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Виды контроля | Реализация | Периодичность контроля | Лица, проводящие контроль | Формы учета (регистрации) результатов контроля |
| Контроль за наличием у персонала личных медицинских книжек. | Проверка личных медицинских книжек  | 1 раз в год | ИП Задорожняя | журнал |
| Контроль за своевременным прохождением предварительных, при поступлении, и периодических медицинских обследований, произведением гигиенического обучения персонала. | Учет прохождения медицинских осмотров на бумажном и/или электронном носителях  | 1 раз в год | ИП Задорожняя | 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 | ИП Задорожняя Ответственный по питанию Плякина Г.Е. | 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 | Ответственный по питанию Плякина Г.Е. | Журнал  |
| Обучение персонала. | Дополнительно: тестирование, онлайн инструктаж  | По мере необходимости  | ИП ЗадорожняяОтветственный по питанию Плякина Г.Е. |  |

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

Возрастная категория: 7-11 лет и старше

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  Прием пищи | Наименование блюда | Вес блюда | Пищевые вещества | Энергетическая ценность | № рецептуры |
| Белки | Жиры | Углеводы |
| Неделя 1День 1 |   |   |   |   |   |   |   |
| завтрак |  Каша рисовая молочнаяСыр твердый РоссийскийХлеб пшеничныйМасло сливочноеКофе с молоком |  200105010200 |  5,2002,3703,8000,0604,200 |  8,8003,0400,4008,2503,600 |  31,2000,00024,6000,08017,280 |  226,80037,500117,50074,800118,660 |   |
|   |   |  |  |  |  |   |
| итого за завтрак |   |   |  15,630 |  24,090 |  73,160 |  575,260 |   |
| обед |  Щи из свежей капустыЧай с сахаромХлеб пшеничный |  25020050 |  1,8000,8003,800 |  4,3300,0000,400 |  8,79015,13024,600 |  82,10063,810117,500 |   |
|   |   |   |   |   |   |   |
| итого за обед |   |   |  6,400 |  4,730 |  48,520 |  263,410 |   |
| Итого за день: |   |   |  22,030 |  28,820 |  121,680 |  838,67 |   |
| День 2 |   |   |   |   |   |   |   |
| завтрак |  Мясо тушеное куриные грудкиКаша гречневая рассыпчатаяОгурец соленыйКомпот из сухофруктовХлеб пшеничныйХлеб ржаной |  80/75150152002550 |  26,4606,3400,6000,1801,9002,400 |  29,3705,2750,0000,1800,1500,500 |  9,24028,6151,30028,36210,35022,400  |  407,500187,0509,800116,91058,50022,400 |   |
|   |   |  |  |  |  |   |
| итого за завтрак |   |   |  37,880 |  35,475 |  100,267 |  802,160 |   |
| обед |   Суп картофельный с горохомЧай с сахаромХлеб пшеничный |  25020050 |  5,2400,8003,800 |  5,0900,0000,400 |  18,68015,13024,600 |  141,66063,810117,500 |   |
|   |   |   |   |   |   |   |
| итого за обед |   |   |  9,840 |  40,965 |  58,410 |  322,970 |   |
| Итого за день: |   |   |  47,720 |  40,965 |  158,677 |  1125,130 |   |
| День 3 |   |   |   |   |   |   |   |
| завтрак |  Тефтели из куриных грудокРагу из овощейХлеб пшеничныйХлеб ржанойЧай с лимоном |  801502550200 |  17,5003,8201,9002,4000,320 |  24,9005,8500,1500,5000,000 |  9,00041,80010,35022,40032,860 |  331,000224,54058,50022,400132,600 |   |
| Итого за завтрак |  |  | 25,940 | 31,400 | 116,410 | 769,040 |  |
| обед | Суп картофельный с макаронными изделиямиЧай с сахаромХлеб пшеничный | 20020050 | 2,9900,8003,800 | 2,9600,0000,400 | 21,62015,13024,600 | 125,44063,810117,500 |  |
| Итого за обед |  |  | 7,590 | 3,360 | 61,350 | 306,750 |  |
| Итого за день |  |  | 33,890 | 34,760 | 177,760 | 1075,790 |  |
| День 4 |  |  |  |  |  |  |  |
| завтрак | Котлета рубленная из птицыМакароны отварныеВинегрет овощной Хлеб пшеничныйХлеб ржанойКакао с молоком | 80100202550200 | 25,0407,5381,9201,9002,4000,320 | 26,6205,9590,1200,1500,5000,000 | 12,97048,0313,96010,35022,40032,860 | 391,470407,46024,00058,50022,400132,600 |  |
| Итого за завтрак |  |  | 39,118 |  33,349 | 130,571 | 1036,430 |  |
| Обед | Суп картофельный с рисовой крупойЧай с сахаромХлеб пшеничный | 25020050 | 2,4760,0803,800 | 8,6620,0000,400 | 20,65015,13024,600 | 170,88063,810117,500 |  |
| Итого за обед |  |  | 6,356 | 9,062 | 60,380 | 352,190 |  |
| Итого за день |  |  | 45,474 | 42,411 | 190,951 | 1388,620 |  |
| День 5 |  |  |  |  |  |  |  |
| Завтрак | Рыба тушеная с овощамиПюре картофельноеХлеб пшеничныйХлеб ржанойНапиток лимонный | 100/501002550200 | 24,2004,2001,9002,4000,320 | 7,8001,6000,1500,5000,000 | 5,17029,40010,35022,40032,860 | 89,000150,00058,50022,400132,600 |  |
| Итого за завтрак |  |  | 33,020 | 10,050 | 100,180 | 452,500 |  |
| Обед | Суп картофельный с чесночными гренкамиЧай с сахаромХлеб пшеничный | 25020050 | 2,4760,0403,800 | 8,6620,0000,400 | 20,65015,13024,600 | 170,88063,810117,500 |  |
| Итого за обед |  |  | 6,316 | 9,062 | 60,380 | 352,190 |  |
| Итого за день |  |  | 39,336 | 19,112 | 160,56 | 804,69 |  |
| День 6 |  |  |  |  |  |  |  |
| Завтрак | Сарделька говяжьяКаша пшеничнаяКапуста квашеная с маслом и лукомХлеб пшеничныйХлеб ржанойЧай с лимоном | 70150202550200 | 5,1204,2002,3001,9002,4001,000 | 8,8801,6006,8000,1500,5000,200 | 0,60029,40011,70010,35022,40020,200 | 102,800150,000119,00058,50022,40092,000 |  |
| Итого за завтрак |  |  | 16,920 | 18,130 | 94,650 | 544,700 |  |
| Обед | Щи из свежей капусты с картофелемЧай с сахаромХлеб пшеничный | 25020050 | 1,8000,8003,800 | 4,3300,0000,400 | 8,79015,13024,600 | 82,10063,810117,500 |  |
| Итого за обед |  |  | 6,400 | 4,730 | 48,520 | 263,410 |  |
| Итого за день |  |  | 23,320 | 22,860 | 143,170 | 808,11 |  |
| День 7 |  |  |  |  |  |  |  |
| Завтрак | Котлета рубленая из птицыПюре картофельноеИкра свекольнаяХлеб пшеничныйХлеб ржанойКомпот из сухофруктов | 80150202550200 | 25,0407,5382,3001,9002,4000,320 | 26,6205,9596,8000,1500,5000,000 | 12,97048,03111,70010,35022,40032,860 | 391,470407,460119,00058,50022,400132, 600 |  |
| Итого за завтрак |  |  | 39,498 | 40, 029 | 138, 311 | 1131, 430 |  |
| Обед | Суп картофельный с горохомЧай с сахаромХлеб пшеничный | 25020050 | 5,2400, 8003,800 | 5,0900,0000,400 | 18,68015,13024,600 | 141,66063,810117,500 |  |
| Итого за обед |  |  | 9,840 | 5,490 | 58,410 | 322,970 |  |
| Итого за день |  |  | 49,338 | 45,519 | 196,721 | 1454,40 |  |
| День 8 |  |  |  |  |  |  |  |
| Завтрак | Плов из куриных грудокКапуста квашеная с маслом и лукомКакао с молокомХлеб пшеничныйХлеб ржаной | 200152002550 | 20,4601,9200,1801,9002,400 | 23,8880,1200,1800,1500,500 | 51,0263,96028,36210,35022,400 | 508,46024,000116,91058,50022,400 |  |
| Итого за завтрак |  |  | 26,860 | 24,838 | 116,098 | 730,270 |  |
| Обед | Суп картофельный с макаронными изделиямиЧай с сахаромХлеб пшеничный | 20020050 | 2,9900,8003,800 | 2,9600,0000,400 | 21,62015,13024,600 | 125,44063,810117,500 |  |
| Итого за обед |  |  | 7,590 | 3,360 | 61,350 | 306,750 |  |
| Итого за день |  |  | 34,450 | 28,198 | 177,448 | 1037,02 |  |
| День 9 |  |  |  |  |  |  |  |
| Завтрак | Мясо тушеное куриные грудкиКаша гречневая рассыпчатаяОгурец соленыйКомпот из сухофруктовХлеб пшеничныйХлеб ржаной | 80/70150152002550 | 25,0407,5384,0082,4002,4000,320 | 26,6205,9593,2270,5000,5000,000 | 12,97048,03111,37222,40022,40032,860 | 391,470407,46093,51022,40022,400132,600 |  |
| Итого за завтрак |  |  | 41,706 | 36,806 | 150,033 | 1069,840 |  |
| Обед | Суп картофельный с рисовой крупойЧай с сахаромХлеб пшеничный | 25020050 | 2,4760,0803,800 | 8,6620,0000,400 | 20,65015,13024,600 | 170,88063,810117,500 |  |
| Итого за обед |  |  | 6,356 | 9,062 | 60,380 | 352,190 |  |
| Итого за день |  |  | 48,062 | 45,868 | 210,413 | 1422,03 |  |
| День 10 |  |  |  |  |  |  |  |
| Завтрак | Сосиска отварнаяПюре картофельноеГорошек зеленыйХлеб пшеничныйХлеб ржанойКомпот из сухофруктов | 80150202550200 | 25,0407,5382,3001,9002,4000,320 | 26,6205,9596,8000,1500,5000,000 | 12,97048,03111,70010,35022,40032,860 | 391,470407,460119,00058,50022,400132,600 |  |
| Итого за завтрак |  |  | 39,498 | 40,029 | 138,311 | 1131,430 |  |
| Обед | Суп картофельный с чесночными гренкамиЧай с сахаромХлеб пшеничный | 25020050 | 2,4760,0403,800 | 8,6620,0000,400 | 20,65015,13024,600 | 170,88063,810117,500 |  |
| Итого за обед |  |  | 6,316 | 9,062 | 60,380 | 352,190 |  |
| Итого за день |  |  | 45,418 | 49,055 | 198,691 | 1483,620 |  |
| Итого за 10 дней |  |  | 389,074 | 362,334 | 1729,071 | 11438,08 |  |
| Среднее значение за весь период |  |  | 38,907 | 36,232 | 69,408 | 401,932 |  |

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, 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 | ИП Задорожняя |
| Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях | Ежедневно | ИП Задорожняя |
| Журнал бракеража готовой пищевой продукции | Ежедневно | Ответственный по питанию Плякина Г.Е. |
| Журнал бракеража скоропортящейся (сырой) пищевой продукции | Ежедневно | ИП Задорожняя |
| Ведомость контроля за рационом питания | Ежедневно | Ответственный по питанию Плякина Г.Е. |
| Журнал аварийных ситуаций | По факту | Завхоз Хорольцева Е.В. |
| Журнал учета прихода и расхода дезинфицирующих средств | По факту | ИП Задорожняя |
| Журнал дезинфекции столовой посуды и столовых приборов  | Ежедневно  | Ответственный по питанию Плякина Г.Е.  |
| Журнал контроля исправности пищевого и холодильного оборудования на пищеблоке  | По факту  | ИП Задорожняя |
| Журнал контроля санитарного состояния помещений, оборудования и кух.инвентаря  | Ежедневно | Ответственный по питанию Плякина Г.Е. |
| Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения | По факту | ИП Задорожняя |
| Журнал ежедневного осмотра работников, занятых изготовлением продукции общественного питания и работников, непосредственно контактирующих с пищевой продукцией, в том числе с продовольственным сырьем, на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний (гигиенический журнал) | Ежедневно | ИП Задорожняя |
| Отчет о внутренней проверке эффективности выполнения обеспечения безопасности пищевой продукции с учетом внедрения принципов ХАССП | 1 раз в год | Директор Бекмурзаева Л.Е.  |

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

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Перечень возможных аварийных ситуаций** | **Первоочередные мероприятия, направленные на ликвидацию** | **Ответственное****должностное лицо** | **Органы и структуры, которые необходимо оповестить**  |
| Сообщение о кишечном инфекционном заболевании, пищевом отравлении, связанном с употреблением изготовленных блюд (пищи) | Сообщить в [Центр гигиены и эпидемиологии](https://www.rospotrebnadzor.ru/region/structure/str_fguz.php)  | Директор Бекмурзаева Л.Е. | 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 | Завхоз Хорольцва Е.В. | Территориальные органы федерального органа исполнительной власти, осуществляющего федеральный государственный санитарно-эпидемиологический надзор |
| Нарушение изоляции, обрыв электропроводов | Сообщить в соответствующую службу, заменить электропроводку | Завхоз Хорольцева Е.В.  | 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 | Завхоз Хорольцева Е.В.  | Служба, в соответствии с возникшей аварийной ситуацией |
| Ответственный по питанию Плякина Г.Е. |
| Директор Бекмурзаева Л.Е. |
| <...> |  |  |  |

**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:

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Завхоз  |  | Хорольцева Е.В. |  |  |
| Ответственный по питанию |  | Плякина Г.Е. |  |  |