



Утверждаю  
И.о. директора МБОУ гимназии №20 им. С.С. Станчева  
О.А. Жмурина

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

**Пояснительная записка**

Наименование юридического лица: Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение гимназия № 20 им. С.С.Станчева

Ф. И. О. и.о. директора, телефон: Жмурина Ольга Александровна, 2-08-30

Юридический адрес: 346480, Ростовская область, Октябрьский район, п. Каменоломни, ул. Ленина, д.15

Фактический адрес: 346480, Ростовская область, Октябрьский район, п. Каменоломни, ул. Ленина, д.15

Количество работников: 58

Количество обучающихся: 773

Свидетельство о государственной регистрации:

ОГРН 1026101412930

ИНН 6125017191

Лицензия на осуществление образовательной деятельности № 2900 от 11.10.2012 года

1. Настоящая Программа за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемических (профилактических) мероприятий разработана на основании требований статьи 32 Федерального закона от 30.03.1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» и постановлением главного государственного санитарного врача РФ от 13.07.2001 г. № 18 «О введении в действие Санитарных правил – СП 1.1.1058-01».
2. Необходимые изменения, дополнения в программу производственного контроля вносятся при изменении вида деятельности, вводе в эксплуатацию новых помещений, реконструкции старых, других существенных изменениях деятельности юридического лица.
3. Виды деятельности, которые осуществляет образовательная организация:
  - начальное общее, основное общее и среднее общее образование;
  - дополнительное образование детей;
  - организация питания детей.

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

- Федеральный закон от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- Федеральный закон от 2 января 2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;

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

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

| № п/п | Фамилия Имя Отчество          | Занимаемая должность                            | Приказ о назначении     |
|-------|-------------------------------|---|-------------------------|
| 1     | Жмурина Ольга Александровна   | И.о. директора                                  | № 353 от 29.08.2022 г.  |
| 2     | Галахова Лилия Александровна  | Зам. директора по АХЧ, ответственный по питанию | № 92л от 26.05.2011 г.  |
| 3     | Левченко Галина Александровна | Зам. директора по УВР                           | № 136л от 01.10.2009 г. |

|   |                            |                                  |                         |
|---|----------------------------|----------------------------------|-------------------------|
| 4 | Галдина Наталья Викторовна | Зам. директора по общим вопросам | № 145л от 01.09.2022 г. |
| 5 | Тишакова Анна Владимировна | Социальный педагог               | № 191л от 18.08.2021 г. |

Дополнение- наглядные пособия в цехах.

**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**

| № 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 брюшную 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<br>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   | Макаронные изделия по-флотски (с фаршем), макаронные изделия с рубленым яйцом.  |
| 15   | Творог из не пастеризованного 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 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, 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          | Ответственный по питанию, ответственный за работу в ФГИС «Меркурий» | 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          | Ответственный по питанию  | Сертификат  |
| Контроль принадлежности продукции к партии, указанной в товаросопроводительной документации                                | Сравнение наименования продукции и товаросопроводительной документации   | Каждая партия          | Ответственный по питанию  | 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          | Ответственный по питанию  | Контракт<br><br>Сертификат  |
| Визуальный контроль за отсутствием явных признаков недоброкачественности продукции   | Осуществление контроля в соответствии с инструкцией по органолептической оценке доброкачественности поступающих продуктов  | Каждая партия          | Ответственный по питанию  | 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 точности 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                    | Повар                             | Журнал учета                                       |
|  | Контроль температуры и влажности на складе                                 | ежедневно                    | Повар                             | Журнал учета температуры и относительной влажности |
|  | Контроль температуры холодильного оборудования                             | ежедневно                    | Ответственный по питанию          | Журнал учета температуры                           |
| Приготовление холодных закусок из сырых овощей   | 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<br>Повар | Визуальный контроль                                |
| Обработка посуды и инвентаря   | Содержание действующих веществ дезинфицирующих средств в рабочих растворах | Ежедневно                    | Медработник                       | Журнал   |
|  | Обработка инвентаря для сырой готовой продукции                            | Ежедневно                    | 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      | Соблюдение инструкции | Каждая                 | Ответственный             | Журнал   |



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

|   |  |   |   |   |
|---|--|---|---|---|
|   |  | контроля                                | контроль  | 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>Ответственный по питанию | Визуальный контроль<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>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>Ответственный по питанию | Журнал   |
| Контроль за   |   |                        |  |  |

|   |  |   |  |                |
|---|--|---|--|----------------|
| <p>соблюдением санитарно-противоэпидемического режима на производстве: режима мытья и дезинфекции (санитарная обработка) помещений, оборудования, инвентаря, условия хранения и использования моющих и дезинфекционных средств.</p>   |  |   |  |                |
| <p>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.</p> | <p>Нормы обеспечения инвентарем, централизованный выбор средств дезинфекции, моющих, инструкции.</p>                               | <p>Ежедневно</p>                              | <p>Медицинский работник<br/>Ответственный по питанию</p> | <p>Журналы</p> |
| <p>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».</p>    | <p>Акт ввода в эксплуатацию бактерицидной установки или облучателя в журнале «Регистрации и контроля бактерицидной установки».</p> | <p>В соответствии со сроками эксплуатации</p> | <p>Медработник</p>                                       | <p>журнал</p>  |

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:<br>– за содержанием вредных веществ в воздухе рабочей среды;<br>– за микроклиматом производственных помещений;<br>– за производственным шумом и вибрацией. | Учредителями образовательных организаций на основе централизованного заказа услуг по лабораторному и инструментальному исследованию параметров производственной среды. | 1 раз в год            | Зам. директора по АХЧ     | Заявка   |

6.8. Контроль личной гигиены и обучения персонала.

| Виды контроля   | Реализация   | Периодичность контроля | Лица, проводящие контроль                            | Формы учета (регистрации) результатов контроля |
|---|--|------------------------|--|--|
| Контроль за наличием у персонала личных медицинских книжек.   | Проверка личных медицинских книжек   | 1 раз в год            | Медицинский работник                                 | журнал   |
| Контроль за своевременным прохождением предварительных, при поступлении, и периодических медицинских обследований, произведением гигиенического обучения персонала. | Учет прохождения медицинских осмотров на бумажном и/или электронном носителях  | 1 раз в год            | Медицинский работник                                 | журнал   |
| Контроль за наличием достаточного количества чистой санитарной и (или) специальной одежды, средств для мытья и дезинфекции рук.                                     | Учет специальной одежды и средств для мытья и дезинфекции рук. Нормы обеспечения, выбор эффективных средств, централизация заказа. | 1 раз в год            | Зам. директора по АХЧ<br>Ответственный по питанию    | Заявка   |
| Ежедневный осмотр работников на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела,   | 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   |

|   |   |        |                              |  |
|---|---|--------|------------------------------|--|
| признаков<br>инфекционных<br>заболеваний.<br>Термометрия. |   |        |                              |  |
| Обучение персонала.                                       | Дополнительно:<br>тестирование,<br>инструктаж | онлайн | По мере<br>необходимо<br>сти | Медицинский<br>работник<br><br>Ответственный<br>по питанию |

6.9. Меню для питания детей в лицее разрабатывается обслуживающей организацией. Меню утверждается руководителем обслуживающей организации и согласовывается и.о. директором гимназии.

#### Меню приготавливаемых блюд

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

| Прием пищи         | Наименование блюда                     | Вес<br>блюда, г | Пищевые вещества |       |          | Энергетическая<br>ценность |
|--------------------|--|-----------------|------------------|-------|----------|----------------------------|
|                    |  |                 | Белки            | Жиры  | Углеводы |                            |
| Неделя 1<br>День 1 |  |                 |                  |       |          |                            |
| завтрак            | Суп молочный                           | 200             | 5,73             | 4,74  | 20,93    | 150,15                     |
|                    | Масло сливочное                        | 10              | 0,08             | 7,25  | 0,13     | 66,09                      |
|                    | Сыр порционный                         | 20              | 4,09             | 4,60  | 0,49     | 60,00                      |
|                    | Колбаса п/к порционная                 | 15              | 3,80             | 0,30  | 20,70    | 117,00                     |
|                    | Яблоко свежее                          | 60              | 0,30             | 0,30  | 7,35     | 35,25                      |
|                    | Хлеб ржаной                            | 60              | 4,40             | 0,79  | 25,99    | 127,99                     |
|                    | Чай с сахаром                          | 200             | 0                | 0     | 14,00    | 56,00                      |
| итого за завтрак   |  | 505             | 14,00            | 17,19 | 63,60    | 484,49                     |
| обед               | Суп гороховый на м/б                   | 250             | 14,00            | 7,00  | 59,00    | 360,00                     |
|                    | Тефтели кур.в томатном соусе           | 70/50           | 21,62            | 20,02 | 6,32     | 292,38                     |
|                    | Горошек зеленый                        | 40              | 0,93             | 0,06  | 1,95     | 12,00                      |
|                    | Макароны отварные                      | 150             | 5,63             | 2,84  | 35,99    | 192,21                     |
|                    | Хлеб пшеничный                         | 60              | 0,48             | 43,50 | 0,78     | 66,30                      |
|                    | Компот из сухофруктов                  | 200             | 0,60             | 0     | 17,80    | 76,20                      |
| итого за обед      |  | 835             | 43,26            | 73,42 | 121,84   | 999,09                     |
| День 2             |  |                 |                  |       |          |                            |
| завтрак            | Тефтели рыбные                         | 70              | 12,7             | 7,9   | 48,6     | 303,5                      |
|                    | Картофель отварной со<br>слив.маслом   | 150/10          | 9,50             | 5,5   | 0        | 105                        |
|                    | Свекла отварная с<br>растит.маслом     | 100/10          | 2,15             | 3,43  | 8,37     | 69,87                      |
|                    | Хлеб пшеничный                         | 60              | 0,48             | 43,50 | 0,78     | 66,30                      |
|                    | Мармелад                               | 20              | 0,02             | 0     | 11,91    | 48,15                      |
|                    | Чай с лимоном                          | 200             | 0,06             | 0,01  | 12,19    | 50,27                      |
| итого за завтрак   |  | 510,0           | 24,91            | 60,34 | 81,85    | 643,09                     |
| обед               | Борщ со сметаной на курином<br>бульоне | 200/10          | 5,12             | 3,89  | 18,06    | 128,06                     |
|                    | Плов из отварных курей                 | 250             | 21,83            | 19,95 | 37,54    | 418,00                     |
|                    | Капуста квашеная                       | 60              | 0,32             | 0     | 32,86    | 132,6                      |
|                    | Хлеб ржаной                            | 60              | 4,40             | 0,79  | 25,99    | 127,99                     |
|                    | Компот из свежих яблок                 | 200             | 1,9              | 0,15  | 10,35    | 58,50                      |
| итого за обед      |  | 780             | 33,57            | 24,78 | 124,80   | 865,15                     |

|                  |   |        |       |       |        |        |
|------------------|---|--------|-------|-------|--------|--------|
| День 3           |   |        |       |       |        |        |
| завтрак          | Сосиска отварная                            | 80     | 10,80 | 21,30 | 1,50   | 253,50 |
|                  | Макаронны отварные                          | 150    | 5,63  | 2,84  | 35,99  | 192,21 |
|                  | Икра кабачковая                             | 40     | 1,9   | 8,9   | 7,7    | 119,00 |
|                  | Сыр   | 20     | 4,09  | 4,60  | 0,49   | 60,00  |
|                  | Хлеб ржаной                                 | 60     | 4,40  | 0,79  | 25,99  | 127,99 |
|                  | Чай с сахаром                               | 200    | 0     | 0     | 14,00  | 56,00  |
| итого за завтрак |   | 550    | 26,82 | 38,43 | 85,67  | 808,70 |
| обед             | Суп рисовый на м/б                          | 200    | 10,96 | 3,59  | 10,83  | 120,07 |
|                  | Гуляш из отварного мяса (свинина, говядина) | 70/50  | 15,13 | 16,66 | 2,14   | 219,08 |
|                  | Пюре картофельное                           | 150    | 3,33  | 3,28  | 22,66  | 133,89 |
|                  | Огурцы соленые                              | 40     | 0,80  | 0     | 1,70   | 12,00  |
|                  | Хлеб пшеничный                              | 60     | 0,48  | 43,50 | 0,78   | 66,30  |
|                  | Кисель фруктовый                            | 200    | 1,92  | 0,12  | 3,96   | 24,00  |
| итого за обед    |   | 650    | 32,62 | 67,15 | 42,07  | 575,34 |
| День 4           |   |        |       |       |        |        |
| завтрак          | Запеканка творожная со сметаной             | 180/10 | 21,62 | 16,34 | 24,19  | 334,67 |
|                  | Масло сливочное                             | 10     | 0,08  | 7,25  | 0,13   | 66,09  |
|                  | Апельсины, мандарины                        | 100    | 0,80  | 0,20  | 7,50   | 38,00  |
|                  | Хлеб пшеничный                              | 60     | 0,48  | 43,50 | 0,78   | 66,30  |
|                  | Чай с сахаром                               | 200    | 0     | 0     | 14,00  | 56,00  |
| итого за завтрак |   |        |       |       |        |        |
| обед             | Суп картофельный с мак.изд. на к/б          | 200    | 13,29 | 2,86  | 14,53  | 137,04 |
|                  | Котлета куриная с красным соусом            | 80/50  | 12,52 | 13,36 | 3,94   | 186,09 |
|                  | Каша гречневая                              | 150    | 8,69  | 2,28  | 39,40  | 212,52 |
|                  | Помидоры свежие                             | 30     | 0,33  | 0,06  | 1,14   | 7,20   |
|                  | Хлеб ржаной                                 | 60     | 4,40  | 0,79  | 25,99  | 127,99 |
|                  | Компот из сухофруктов                       | 200    | 0,60  | 0     | 17,8   | 76,20  |
| итого за обед    |   | 490    | 39,83 | 19,35 | 102,8  | 747,04 |
| День 5           |   |        |       |       |        |        |
| завтрак          | Шницель куриный                             | 90     | 14,93 | 20,48 | 20,81  | 328,02 |
|                  | Пюре картофельное                           | 150    | 3,33  | 3,28  | 22,66  | 133,89 |
|                  | Огурцы свежие                               | 30     | 0,1   | 0,03  | 1,1    | 7,00   |
|                  | Печенье весовое                             | 30     | 2,28  | 5,4   | 19,8   | 138,30 |
|                  | Чай с сахаром                               | 200    | 0     | 0     | 14     | 56,00  |
|                  | Хлеб ржаной                                 | 60     | 4,4   | 0,79  | 25,99  | 127,99 |
| итого за завтрак |   | 430    | 25,04 | 29,98 | 104,36 | 791,20 |
| обед             | Щи из свежей капусты                        | 200    | 2,15  | 3,2   | 10,27  | 79,83  |
|                  | Рыба в томате с овощами                     | 80/50  | 17,44 | 10,27 | 5,21   | 183,67 |
|                  | Рис отварной                                | 200    | 3,8   | 2,72  | 40,00  | 199,65 |
|                  | Огурцы соленые                              | 40     | 0,8   | 0     | 1,70   | 12,00  |
|                  | Хлеб пшеничный                              | 60     | 0,48  | 43,50 | 0,78   | 66,30  |
|                  | Компот из свежих яблок                      | 200    | 1,9   | 0,15  | 10,35  | 58,50  |
| итого за обед    |   | 430    | 26,57 | 59,84 | 68,31  | 599,95 |

|          |                           |      |      |      |       |        |
|----------|---------------------------|------|------|------|-------|--------|
| Неделя 2 |                           |      |      |      |       |        |
| День 1   |                           |      |      |      |       |        |
| завтрак  | каша «Дружба» (рис+пшено) | 200  | 7,56 | 8,14 | 34,25 | 241,61 |
|          | Масло сливочное           | 10   | 0,08 | 7,25 | 0,13  | 66,09  |
|          | Сыр                       | 25,0 | 4,09 | 4,60 | 0,49  | 60,00  |

|                  |  |        |       |       |        |        |
|------------------|--|--------|-------|-------|--------|--------|
|                  | Бананы свежие                              | 100    | 1,10  | 0,30  | 20,20  | 89,00  |
|                  | Чай с сахаром                              | 200    | 0     | 0     | 14     | 56     |
|                  | Хлеб пшеничный                             | 60     | 0,48  | 43,50 | 0,78   | 66,60  |
| итого за завтрак |  | 565    | 13,31 | 63,79 | 69,85  | 579,00 |
| обед             | Рассольник на м/б                          | 200    | 10,80 | 3,63  | 17,25  | 145,55 |
|                  | Биточки свиные со слив.маслом              | 80/5   | 12,98 | 12,69 | 12,16  | 214,89 |
|                  | Каша пшеничная                             | 150    | 4,20  | 1,60  | 29,40  | 150    |
|                  | Капуста квашеная                           | 60     | 0,32  | 0     | 32,86  | 132,60 |
|                  | Хлеб ржаной                                | 60     | 4,40  | 0,79  | 25,99  | 127,99 |
|                  | Кисель фруктовый                           | 200    | 1,92  | 0,12  | 3,96   | 24     |
| итого за обед    |  | 755    | 34,62 | 18,83 | 121,62 | 795,03 |
| День 2           |  |        |       |       |        |        |
| завтрак          | Сосиска отварная                           | 80     | 10,80 | 21,30 | 1,50   | 253,50 |
|                  | Макароны отварные                          | 150    | 5,63  | 2,84  | 35,99  | 192,21 |
|                  | Горошек зеленый                            | 40     | 0,93  | 0,06  | 1,95   | 12,00  |
|                  | Зефир                                      | 30     | 0,24  | 0,03  | 23,94  | 97,80  |
|                  | Кофейный напиток                           | 200    | 9,90  | 2,50  | 57,80  | 293,00 |
|                  | Хлеб ржаной                                | 60     | 4,40  | 0,79  | 25,99  | 127,99 |
| итого за завтрак |  | 730    | 31,90 | 27,52 | 147,17 | 976,50 |
| обед             | Суп лапша м/б                              | 200    | 2,03  | 4,19  | 12,95  | 98,29  |
|                  | Гуляш из отварного мяса (свинина,говядина) | 70/50  | 15,13 | 16,66 | 2,14   | 219,08 |
|                  | Пюре картофельное                          | 150    | 3,33  | 3,28  | 22,66  | 133,89 |
|                  | Хлеб пшеничный                             | 60     | 0,48  | 43,50 | 0,78   | 66,30  |
|                  | Огурцы свежие                              | 40     | 0,10  | 0,03  | 1,10   | 7,00   |
|                  | Компот из свежих яблок                     | 200    | 1,90  | 0,15  | 10,35  | 58,50  |
| итого за обед    |  | 820    | 22,97 | 67,81 | 49,98  | 583,06 |
| День 3           |  |        |       |       |        |        |
| завтрак          | Омлет запеченный                           | 180    | 16,46 | 18,50 | 3,30   | 246,07 |
|                  | Кукуруза консервированная                  | 40     | 1,50  | 0,65  | 10,25  | 56     |
|                  | Масло сливочное                            | 10     | 0,08  | 7,25  | 0,13   | 66,09  |
|                  | Булочка сдобная «Ярославская»              | 110    | 10,90 | 11,46 | 64,56  | 405,48 |
|                  | Какао с молоком                            | 200    | 5,71  | 4,80  | 20,82  | 150,86 |
|                  | Хлеб пшеничный                             | 60     | 0,48  | 43,50 | 0,78   | 66,30  |
| итого за завтрак |  | 600    | 35,13 | 86,16 | 99,84  | 990,80 |
| обед             | Соус картофельный с мясом                  | 250    | 10,80 | 3,69  | 21,09  | 161,10 |
|                  | Хлеб ржаной                                | 60     | 4,40  | 0,79  | 25,99  | 127,99 |
|                  | Сок фруктовый                              | 200    | 1     | 0,20  | 20,20  | 92,00  |
|                  | вафли                                      | 20     | 0,18  | 0,18  | 28,36  | 116,91 |
| итого за обед    |  | 530    | 16,38 | 4,86  | 95,64  | 498,00 |
| День 4           |  |        |       |       |        |        |
| завтрак          | Запеканка творожная с морковью и сметаной  | 180/10 | 19,33 | 11,03 | 25,26  | 281,81 |
|                  | сыр  | 20     | 4,09  | 4,60  | 0,49   | 60,00  |
|                  | Яблоко свежее                              | 60     | 0,30  | 0,30  | 7,35   | 35,25  |
|                  | Кофейный напиток                           | 200    | 9,90  | 2,50  | 57,80  | 293    |
|                  | Хлеб ржаной                                | 60     | 4,40  | 0,79  | 25,99  | 127,99 |
| итого за завтрак |  | 490    | 38,02 | 19,22 | 116,89 | 798,05 |
| обед             | Борщ со свежей капустой на курином бульоне | 250    | 2,01  | 5,17  | 13,74  | 110,49 |
|                  | Котлета куриная                            | 80     | 12,52 | 13,36 | 3,94   | 186,09 |
|                  | Макароны отварные                          | 150    | 5,63  | 2,84  | 35,99  | 192,21 |
|                  | Помидоры свежие                            | 40     | 0,33  | 0,06  | 1,14   | 7,20   |

|                  |                                  |     |       |       |       |        |
|------------------|----------------------------------|-----|-------|-------|-------|--------|
|                  | Хлеб пшеничный                   | 60  | 0,48  | 43,50 | 0,78  | 66,30  |
|                  | Компот из свежих яблок           | 200 | 1,90  | 0,15  | 10,35 | 58,50  |
| итого за обед    |                                  | 490 | 22,87 | 65,08 | 65,94 | 620,79 |
| День 5           | Тефтели куриные                  | 80  | 21,62 | 20,02 | 6,32  | 292,38 |
| завтрак          | Пюре картофельное                | 150 | 3,33  | 3,28  | 22,66 | 133,89 |
|                  | Огурцы соленые                   | 40  | 0,80  | 0     | 1,70  | 12     |
|                  | Хлеб пшеничный                   | 60  | 0,48  | 43,50 | 0,78  | 66,30  |
|                  | Конфеты шоколадные               | 20  | 0,80  | 7,90  | 10,84 | 113,80 |
|                  | Чай с сахаром                    | 200 | 0     | 0     | 14    | 56     |
| итого за завтрак |                                  | 490 | 27,03 | 74,70 | 56,30 | 674,37 |
| обед             | Суп фасолевый на курином бульоне | 250 | 2,73  | 3,31  | 14,05 | 97,86  |
|                  | Плов из отварных курей           | 250 | 21,83 | 19,95 | 37,54 | 418,00 |
|                  | Огурцы соленые                   | 40  | 0,80  | 0     | 1,7   | 12     |
|                  | Компот из сухофруктов            | 200 | 0,60  | 0     | 17,80 | 76,20  |
|                  | Хлеб ржаной                      | 60  | 4,40  | 0,79  | 25,99 | 127,99 |
| итого за обед    |                                  | 490 | 30,36 | 24,05 | 97,08 | 732,05 |

#### 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.**

| Наименование форм учета и отчетности   | Периодичность заполнения | Ответственное лицо                     |
|--|--------------------------|--|
| Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании  | Ежедневно                | Ответственный по питанию               |
| Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях  | Ежедневно                | повар                                  |
| Журнал бракеража готовой пищевой продукции   | Ежедневно                | Ответственный по питанию, мед.работник |
| Журнал бракеража скоропортящейся (сырой) пищевой продукции   | Ежедневно                | Ответственный по питанию, мед.работник |
| 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                | Ответственный по питанию               |
| Журнал контроля исправности пищевого и холодильного оборудования на пищеблоке  | По факту                 | Зам. директора по АХЧ                  |
| Журнал контроля санитарного состояния помещений, оборудования и кух.инвентаря  | Ежедневно                | Ответственный по питанию               |
| 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 сырьем, на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний (гигиенический журнал) | Ежедневно                | Медработник                            |
| Отчет о внутренней проверке эффективности выполнения обеспечения безопасности пищевой продукции с учетом внедрения принципов ХАССП   | 1 раз в год              | Директор                               |

**Раздел 8. Перечень возможных аварийных ситуаций, связанных с остановкой производства, нарушениями технологических процессов, иных создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения ситуаций, при возникновении которых**

осуществляется информирование населения, органов местного самоуправления, органов, уполномоченных осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор

| Перечень возможных аварийных ситуаций  | Первоочередные мероприятия, направленные на ликвидацию                                  | Ответственное должностное лицо | Органы и структуры, которые необходимо оповестить      |
|--|---|--------------------------------|--|
| Сообщение о кишечном инфекционном заболевании, пищевом отравлении, связанном с употреблением изготовленных блюд (пищи) | Сообщить в Центр гигиены и эпидемиологии  | И.о. директора                 | Роспотребнадзор  |
| Перебои в подаче электроэнергии в работе систем водоснабжения, канализации, отопления, печи на пищеблоке               | Сообщить в соответствующую службу   | Зам. директора по АХЧ          | Роспотребнадзор  |
| Нарушение изоляции, обрыв электропроводов  | Сообщить в соответствующую службу, заменить электропроводку                             | Зам. директора по АХЧ          | Роспотребнадзор  |
| Пожар  | Сообщить в пожарную службу, вывести людей в безопасное место, использовать огнетушители | Первый обнаруживший            | Пожарная служба, МЧС                                   |
| Другие аварийные ситуации  | Сообщить в соответствующую службу   | Зам. директора по АХЧ          | Служба, в соответствии с возникшей аварийной ситуацией |
|  |   | Ответственный по питанию       |  |
|  |   | И.о. директора                 |  |

Программу разработали:

Заместитель директора по АХЧ,

ответственный по питанию

Заместитель директора по ОБ

Л.А.Галахова

Н.В. Галдина

Согласовано:

Социальный педагог

А.В. Тишакова