

«Утверждаю»



Директор МБОУ СШ №21 г.Волгодонска
Климовская Е.А.

от 01 сентября 2021 г.

**ПРОГРАММА
ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ
ЗА СОБЛЮДЕНИЕМ САНИТАРНЫХ ПРАВИЛ И
ВЫПОЛНЕНИЕМ САНИТАРНО-ПРОТИВОЭПИДЕМИЧЕСКИХ
(ПРОФИЛАКТИЧЕСКИХ) МЕРОПРИЯТИЙ
для организаций общественного питания
(столовая образовательного учреждения)**

*муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение средняя
школа №21 г. Волгодонска*

347386, г Волгодонск, Ростовской обл., пр. Мира 16

- **Наименование юридического лица:** МБОУ СШ №21. г. Волгодонска
ИНН 6143040620 КПП 614301001 ОГРН 1026101942525
- **ФИО руководителя, телефон :** Климовская Елена Александровна т. 24-83-48
- **Юридический адрес:** 347386 г Волгодонск Ростовская обл .пр Мира 16
- **Фактический адрес:** 347386 г Волгодонск Ростовская обл. пр. Мира 16

Количество работников: 92

Количество обучающихся: 1276

Свидетельство о государственной регистрации

№ Серия 61 № 006319059 от 19 февраля 1998 г.

кем выдано Межрайонная инспекция Федеральной налоговой службы №4 по
Ростовской области

ОГРН

ИМНС России по

дата внесения записи

1026101942525

№4 по Ростовской обл.

28 декабря 2012г

**Лицензия на осуществление образовательной деятельности: №5136 от
25.06.2015г.**

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 РФ от 30.03.1999г. № 52 - ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» . в редакции Федерального Закона (от 03.08.2018 N 342-ФЗ, от 26.07.2019 N 232-ФЗ, от 13.07.2020 N 194-ФЗ).
- Федеральный закон от 02 января 2000 г.№.29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (ред. от 13 июля 2020 г.);
- Федеральный закон «Об иммунопрофилактике инфекционных заболеваний», № 157-ФЗ от 17.09.98 г. (ред. от 8 декабря 2020 г.)
- Федеральный закон "О предупреждении распространения туберкулеза в Российской Федерации" от 18.06.01 № 77-ФЗ (ред. от 3 августа 2018 г.)
- Постановление Правительства Российской Федерации от 15.08.1997г. №1036 «Об утверждении правил оказания услуг общественного питания» (в ред. Постановления Правительства РФ от 04.10.2012№ 1036);
- СП 2.3.6.1079-01«Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья» (в ред. Постановления Главного государственного санитарного врача РФ от 10 июня 2016 года);
- СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;
- СП 3.5.1378-03 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и осуществлению дезинфекционной деятельности»;
- СП 3.5.3.1129-02 «Санитарно-эпидемиологические требования к проведению дератизации»;
- СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно- противоэпидемических (профилактических) мероприятий» (в ред. Изменений и дополнений № 1, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.03.07);
- Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 25 марта 2019г. N 6 "О внесении изменений в постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 23.07.2008 N 45 "Об утверждении СанПиН 2.4.5.2409-08"«Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования
- Постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.09.2020 г. № 28 "Об утверждении санитарных правил СП 2.4. 3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи
- Постановление от 27 октября 2020 года N 32 Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"
- Нормативная и техническая документация, технологические инструкции (на продукцию, реализуемую вне организации через торговую сеть).
- 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

-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	Климовская Е.А.	Директор	№416 от 01.09.2021г.
2	Африди Е.В.	Зам.директора по АХЧ	№416 от 01.09.2021г.
3	Поспехова Л.А.	Шеф-повар	№416 от 01.09.2021г.
4	Перерва Е.С.	Медработник	№416 от 01.09.2021г.
5	Сывороткина Н.Ф.	Специалист по кадрам	№416 от 01.09.2021г.

Раздел 3. Организация лабораторных исследований, испытаний в организациях питания образовательных учреждений

Вид исследований	Объект исследования (испытаний)	Количество, не менее	Кратность, не реже
Микробиологические исследования проб готовых блюд на 5 показателей	Салаты, вторые блюда, гарниры, мясные, рыбные творожные, овощные блюда	1 готовое блюдо	1 раз в год
Микробиологические исследования смывов на наличие патогенной микрофлоры	Объекты производственного окружения	1	1 раз в год
Микробиологические исследования пищевого продукта на БГКП	Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала	1	1 раз в год
Исследование смыва на яйца гельминтов	Оборудование, инвентарь, тара, руки, спецодежда персонала сырые пищевые продукты (рыба, мясо, зелень)	5	1 раз в год
Определение физико-химических показателей методом ГХ (1 показатель)(ксилол)	Учебный кабинет	1	1 раз в год
Контроль за содержанием действующих веществ дезинфицирующих средств	Дезинфицирующие, моющие средства	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	Периодичность осмотров	Участие врачей-специалистов	Лабораторные и функциональные исследования
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-оториноларинголог Врач-дерматовенеролог Врач-стоматолог	Исследование крови на сифилис Исследования на носительство возбудителей кишечных инфекций и серологическое обследование на брюшной тиф при поступлении на работу и в дальнейшем - по эпид.показаниям Исследования на гельминтозы при поступлении на работу и в дальнейшем - не реже 1 раза в год либо по эпид.показаниям Мазок из зева и носа на наличие патогенного стафилококка при поступлении на работу, в дальнейшем - по медицинским и эпид.показаниям

Кроме того, работники столовой подлежат прививкам против дифтерии 1 раз в 10 лет; против столбняка 1 раз в 10 лет (с 14 лет); против кори - лица до 35 лет, не болевшие корью, не привитые против кори, не имеющие сведений о прививках против кори; против вирусного гепатита А.

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

5.1. Перечень услуг при организации питания детей:

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

5.2. Техничко-технологические карты.

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

(в нетто г, мл, на 1 ребенка в сутки)

№	Наименование пищевой продукции или группы пищевой продукции	Итого за сутки	
		7-11 лет	12 лет и старше
1	Хлеб ржаной	80	120
2	Хлеб пшеничный	150	200
3	Мука пшеничная	15	20
4	Крупы, бобовые	45	50
5	Макаронные изделия	15	20
6	Картофель	187	187
7	Овощи (свежие, мороженые, консервированные), включая соленные и квашеные (не более 10% от общего количества овощей), в т.ч. томат-пюре, зелень, г	280	320
8	Фрукты свежие	185	185
9	Сухофрукты	15	20
10	Соки плодовоовощные, напитки витаминизированные, в т.ч. инстантные	200	200
11	Мясо 1-й категории	70	78
12	Субпродукты (печень, язык, сердце)	30	40
13	Птица (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 непастеризованного молока, фляжный творог, фляжную сметану без термической обработки.
16	Простокваша - "самокваш".
17	Грибы и продукты (кулинарные изделия), из них приготовленные.
18	Квас.
19	Соки концентрированные диффузионные.
20	Молоко и молочная продукция из хозяйств, неблагополучных по заболеваемости продуктивных сельскохозяйственных животных, а также не прошедшая первичную обработку и пастеризацию.
21	Сырокопченые мясные гастрономические изделия и колбасы.
22	Блюда, изготовленные из мяса, птицы, рыбы (кроме соленой), не прошедших тепловую обработку.
23	Масло растительное пальмовое, рапсовое, кокосовое, хлопковое.
24	Жареные во фритюре пищевая продукция и продукция общественного питания.
25	Уксус, горчица, хрен, перец острый (красный, черный).
26	Острые соусы, кетчупы, майонез.
27	Овощи и фрукты консервированные, содержащие уксус.
28	Кофе натуральный; тонизирующие напитки (в том числе энергетические).
29	Кулинарные, гидрогенизированные масла и жиры, маргарин (кроме выпечки).
30	Ядро абрикосовой косточки, арахис.
31	Газированные напитки; газированная вода питьевая.
32	Молочная продукция и мороженое на основе растительных жиров.
33	Жевательная резинка.
34	Кумыс, кисломолочная продукция с содержанием этанола (более 0,5%).
35	Карамель, в том числе леденцовая.
36	Холодные напитки и морсы (без термической обработки) из плодово-ягодного сырья.
37	Окрошки и холодные супы.

38	Яичница-глазунья.
39	Паштеты, блинчики с мясом и с творогом.
40	Блюда из (или на основе) сухих пищевых концентратов, в том числе быстрого приготовления.
41	Картофельные и кукурузные чипсы, снеки.
42	Изделия из 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	шеф-повар, ответственный за работу в ФГИС «Меркурий»	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	шеф-повар	Сертификат
Контроль принадлежности продукции к партии, указанной в товаросопроводительной документации	Сравнение наименования продукции и товаросопроводительной документации	Каждая партия	шеф-повар	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	шеф-повар	Контракт Сертификат
Визуальный контроль за отсутствием явных признаков недоброкачества продукции	Осуществление контроля в соответствии с инструкцией по органолептической оценке доброкачества поступающих продуктов	Каждая партия	шеф-повар	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	шеф-повар	Журнал учета
	Контроль температуры и влажности на складе	ежедневно	шеф-повар	Журнал учета температуры и относительной влажности
	Контроль температуры холодильного оборудования	ежедневно	шеф-повар	Журнал учета температуры
Приготовление холодных закусок из сырых овощей	Соблюдение технологии приготовления блюд по технологическим картам	Каждый технологический цикл	шеф-повар	Визуальный контроль
	Контроль обработки сырых овощей		Повар детского питания	Визуальный контроль
Приготовление изделий из мяса и рыбы	Соблюдение технологии приготовления блюд по технологическим документам	Каждый технологический цикл	Шеф-повар Повар детского питания	Визуальный контроль
	Контроль достаточной термической обработки (контроль температуры в толще блюд)		Повар детского питания	Термощуп
Обработка посуды и инвентаря	Содержание действующих веществ дезинфицирующих средств в рабочих растворах	Ежедневно	Медработник	Журнал
	Обработка инвентаря для сырой готовой продукции	Ежедневно	кухонный работник	Журнал

6.3. Контроль качества и безопасности готовой продукции

Виды контроля	Реализация	Периодичность контроля	Лица, проводящие контроль	Формы учета (регистрации) результатов контроля
Контроль органолептической показателей при каждой приемке продукции, не требующей кулинарной обработки	Соблюдение инструкции по органической оценке пищевых продуктов, не требующей кулинарной обработки	Каждая партия	шеф-повар	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	шеф-повар	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)
Соблюдение правила товарного соседства при транспортировке пищевых продуктов.	Проверка соблюдения правил товарного соседства при приемке пищевых продуктов.
Контроль за соблюдением сроков и условий хранения продуктов (температурный режим в складских помещениях).	Мониторинг температурного режима с фиксацией в специальном журнале.
Оценка загруженности складских помещений, объем работающего холодильного оборудования количеству принимаемых скоропортящихся, особо скоропортящиеся и замороженных продуктов.	Паспортизация складских помещений и учет поступающего пищевого сырья.
Контроль за соблюдением правила товарного соседства.	Визуальный контроль соблюдения правил товарного соседства при хранении пищевых продуктов.
Наличие измерительных приборов (термометры, психометры).	Оснащение за счет учредителей образовательной организации.

6.5. Контроль за санитарно-техническим состоянием помещений и оборудования

Виды контроля	Реализация	Периодичность контроля	Лица, проводящие контроль	Формы учета (регистрации) результатов контроля
Санитарно-техническое состояние помещений и оборудования	Контроль и приведение в соответствие требованиям нормативных правовых актов	2 раза в год	Зам. директора по АХЧ Шеф-повар	Визуальный контроль журнал

Наличие санитарно-технического оборудования в достаточном количестве	Контроль и приведение в соответствие требованиям нормативных документов	1 раз в год	Зам. директора по АХЧ Шеф-повар	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 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	Шеф-повар	График

6.6. Контроль за санитарным состоянием помещений и оборудования

Виды контроля	Реализация	Периодичность контроля	Лица, проводящие контроль	Формы учета (регистрации) результатов контроля
Лабораторные исследования смывов с оборудования, инвентаря, посуды (кухонной и столовой), а также смывов с рук и спецодежды для объективной оценки санитарного содержания и эффективности	Договор с аккредитованной микробиологической лабораторией.	1 раз в год	Медицинский работник	Журнал

проводимой дезинфекции – не реже 1 раза в год (МР 2.3.6.0233-21).				
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	Медицинский работник Шеф-повар	Журналы
Контроль за 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	Медработник Шеф-повар	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 микроклиматом производственных помещений	Учредителями образовательных организаций на основе централизованного заказа услуг по лабораторному и инструментальному исследованию параметров производственной среды.	1 раз в год	Медработник	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	Специалист по кадрам	журнал
Контроль за своевременным прохождением предварительных, при поступлении, и периодических медицинских обследований, производством гигиенического обучения персонала.	Учет прохождения медицинских осмотров на бумажном и/или электронном носителях	1 раз в год	Специалист по кадрам	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 Шеф-повар	Заявка
Ежедневный осмотр работников на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний. Термометрия.	Регистрация ежедневных осмотров в гигиеническом журнале – п. 2.22. СанПиН 2.3/2.4.3590-20.	Ежедневно	Медицинский работник Шеф-повар	Журнал

Обучение персонала.	Дополнительно: тестирование, онлайн инструктаж	По мере необходимо сти	Медицинский работник Шеф-повар	
---------------------	--	------------------------------	--	--

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.

Меню разрабатывается на период не менее двух недель (с учетом режима организации) для каждой возрастной группы детей.

Меню приготавливаемых блюд

Примерное десятидневное меню горячих завтраков для учащихся из малообеспеченных семей, детей-инвалидов и ОВЗ

Возрастная категория старше 11 лет

Возрастная категория старше 11 лет														
№ рецептур	Наименование блюд	Масса порции, г	Белки	Жиры	Углевод ы	Ккал	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
							В1	С	А	Е	Ca	P	Mg	Fe
1-день														
табл. 11	Колбаса отварная	1/90	11,3	12,8	1,4	199,5	0,24	8,88	0,0078	0,26	70,2	145,6	52	1,82
463, табл. 4	Каша гречневая рассыпчатая	1/180	5,4	8,46	27,9	216	1,44	0	0	0	21,6	129,6	88,2	2,88
43	Капуста тушеная	1/100	5,2	6,9	6,2	138	0,04	35	0,01	0,01	10,4	8	6	0,46
628	Чай с сахаром	1/200	0,2	0	15	58	0	2,2	0	0	16	8	6	0,8
	Хлеб пшеничный или лаваш	1/30	2,49	0,48	15,9	79,8	0,18	0	0	0	25,6	94,4	49,6	3,52
итого:			24,59	28,64	66,4	691,3	1,9	46,08	0,0178	0,27	143,8	385,6	201,8	9,48
2-день														
309	Рыба, тушеная с овощами	100/100	21,2	10,8	11,2	230	1,04	0	1,17	0,52	36,4	182	28,6	0,78
472	Картофельное пюре	1/180	3,78	8,1	26,28	196,2	0,24	8,88	0,008	0,26	70,2	145,6	52	1,82
17	Салат из солёных огурцов с луком	1/100	0,18	10,6	3,1	104	0,02	5,5	0	0	23	28	13	0,6
638	Компот из яблок сушеных	1/200	0,4	0	29,6	116	0,006	0,4	0	0	25,2	39,6	19,4	0,6
	Хлеб пшеничный или лаваш	1/30	2,49	0,48	15,9	79,8	0,18	0	0	0	25,6	94,4	49,6	3,52
итого:			28,05	29,98	86,08	726	1,486	14,78	1,178	0,78	180,4	489,6	162,6	7,32
3-день														
416	Шницель из говядины с/с	100/100	18,5	19,2	24,4	304	0,07	0	0	0	14,97	0	18,82	2,21
465	Рис отварной	1/180	2,1	4,98	42	219,2	0,02	0	0,05	0,03	0,91	35,4	7,7	0,35
75	Икра свекольная	1/100	1,44	4,56	7,8	79,2	38,24	29,63	60,79	1,77	0,033	6,6	0	0
629	Чай с лимоном	200/7	0,3	0	15,2	60	0	2,2	0	0	16	8	6	0,8
	Хлеб пшеничный или лаваш	1/30	2,49	0,48	15,9	79,8	0,18	0	0	0	25,6	94,4	49,6	3,52
итого:			24,83	29,22	105,3	742,2	38,51	31,83	60,84	1,8	57,513	144,4	82,12	6,88
4-день														
297	Запеканка из творога со сметаной	200/20	21,6	16,15	52,13	558,64	0,09	0,74	0,33	0	226,4	344,91	48,92	0,84
	Печенье	20	1,4	2	14,9	83,4	0	0	0	0,7	5,8	9	4	0,42
628	Чай с сахаром	1/200	0,2	0	15	58	0	2,2	0	0	16	8	6	0,8
итого:			23,2	18,15	82,03	700,04	0,09	2,94	0,33	0,7	248,2	361,91	58,92	2,06
5-день														
460	Котлета рубленая из птицы	1/100	19	15,4	19	216	0,05	0,08	14,38	0,07	21,88	16,06	83,19	0,75
469	Макароны отварные	1/180	6,3	7,38	47	244,6	0,09	0	0	3,25	20	57,5	12,5	1,25
75	Икра морковная	1/100	1,44	4,56	10,88	93,7	27,83	41,28	70	1	0,05	5,15	0	0
628	Чай с сахаром	1/200	0,2	0	15	58	0	2,2	0	0	16	8	6	0,8
	Хлеб пшеничный или лаваш	1/30	2,49	0,48	15,9	79,8	0,18	0	0	0	25,6	94,4	49,6	3,52
итого:			29,43	27,82	107,78	692,1	28,15	43,56	84,38	4,32	83,53	181,11	151,29	6,32
6-день														
416	Биточки из говядины	1/100	15,8	14,4	16	261	0,07	0	0	0	14,97	0	18,82	2,21
463, табл. 4	Каша пшеничная рассыпчатая	1/180	7,92	9	46,08	171,8	0	0	0,77	0,15	1,194	14,77	0,95	0,03
482	Капуста тушеная	1/100	1,88	3,45	8	70,5	0,06	32,4	0	0	61,5	49,5	25,4	0,81
631	Компот из свежих плодов	1/200	0,2	0	35,8	142	0,02	5,4	0	0	12	4	4	0,8
	Хлеб пшеничный или лаваш	1/30	2,49	0,48	15,9	79,8	0,18	0	0	0	25,6	94,4	49,6	3,52
итого:			28,29	27,33	121,78	725,1	0,33	37,8	0,77	0,15	115,26	162,67	98,77	7,37
7-день														
284	Омлет натуральный	1/200	18	25,06	3,8	387	0,06	0	0,28	0	78,71	257,3	13,26	2,8
101	Икра кабачковая	1/100	0,96	3,1	13,23	78	0,48	15,36	0	3,36	51,2	48	20,8	1,28
	Сок фруктовый	1/200	1	0	21,2	90	0,02	4	0	0,1	14	14	8	2,8
	Хлеб пшеничный или лаваш	1/30	2,49	0,48	15,9	79,8	0,18	0	0	0	25,6	94,4	49,6	3,52
итого:			22,45	28,64	54,13	544,8	0,74	19,36	0,28	3,46	169,51	413,7	91,66	10,4
8-день														
табл. 4	Каша молочная манная или рисовая	250/10/10	6,8	6,9	55,6	242,5	0,7	0,91	0,03	3,26	56,7	13,8	79,2	11,8
	Масло сливочное	10	0,02	7,8	0,06	118	0,27	0,13	0,06	0,4	31,2	8,9	11,6	12,1
337	Яйцо вареное	1/40	5,15	4,6	0,3	63	0,14	0,92	0,06	0	274,78	241,36	36,98	1,4
табл. 24	Сыр твердый	1/20	5,07	5,07	6,47	80	0,01	0,14	52	0,7	176	100	7	0,2
629	Чай с лимоном	200/7	0,3	0	15,2	60	0	2,2	0	0	16	8	6	0,8
	Хлеб пшеничный или лаваш	1/30	2,49	0,48	15,9	79,8	0,18	0	0	0	25,6	94,4	49,6	3,52
итого:			19,83	24,85	93,53	643,3	1,3	4,3	52,15	4,36	580,28	466,46	190,38	29,82
9-день														
449	Плов из кур	75/200	17,09	15,56	42,53	376	0,07	5,07	29,5	0,3	22,52	0,09	1,88	0,14
75	Икра свекольная	1/100	1,44	4,56	7,8	79,2	38,24	29,63	60,79	1,77	0,033	6,6	0	0
631	Компот из свежих плодов	1/200	0,2	0	35,8	142	0,02	5,4	0	0	12	4	4	0,8
	Хлеб пшеничный или лаваш	1/30	2,49	0,48	15,9	79,8	0,18	0	0	0	25,6	94,4	49,6	3,52
итого:			21,22	20,6	102,03	677	38,51	40,1	90,29	2,07	60,153	105,09	55,48	4,46
10-день														
422	Тефтели с соусом	60/50	12,93	15,39	13,46	240	0,1	1,1	2,2	0,3	36,2	114,1	31	1,2
472	Картофельное пюре	1/180	3,78	8,1	26,28	196,2	0,24	8,88	0,0078	0,26	70,2	145,6	52	1,82
табл. 24	Огурец солёный	1/100	1,33	0,1	1,7	13	0,533	13,333	0	0	61,333	64	37,333	1,6
628	Чай с сахаром	1/200	0,2	0	15	58	0	2,2	0	0	16	8	6	0,8
	Хлеб пшеничный или лаваш	1/30	2,49	0,48	15,9	79,8	0,18	0	0	0	25,6	94,4	49,6	3,52
итого:			20,73	24,07	72,34	587	1,053	25,513	2,2078	0,56	209,33	426,1	175,93	8,94
	среднее за 10 дней		24	24,5	91,62	673,43	0,97	19,43	0,15	2,24	187,74	392,51	119,16	9,69

ПРИМЕРНОЕ ДЕСЯТИДНЕВНОЕ МЕНЮ ГОРЯЧИХ ЗАВТРАКОВ ДЛЯ УЧАЩИХСЯ 1-4 классов

№ рецептур	Наименование блюд	Масса порции, г	Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, Ккал	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
			Белки	Жиры	Углеводы		В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe
Неделя: первая														
1-день 1 вариант														
Табл.26 М	масло сливочное	10-20	0,1	8,26	0,06	77	0	0	40	0,1	2,4	3	0	0,02
Табл.25 М	сыр порционный	20	2,76	3,56	0	43,6	0,004	0	0,036	0,008	105,6	60	4,4	0,12
161 М	суп молочный с макаронными изделиями	250	5,73	4,74	20,93	150,15	0,06	0,73	20,10	0,32	149,48	126,90	20,14	0,45
628 М	чай с сахаром	200	0,20	0,00	15,00	58,00	0,00	0,00	0,00	0,00	12,00	8,24	6,00	0,80
	хлеб пшеничный	40-50	3,16	0,4	19,8	94,0	0,00	0,00	320,00	0,80	19,60	24,00	0,00	0,16
	фрукты	150	0,4	0,4	9,8	47,0	0,03	10,00	0,00	0,30	16,00	11,00	9,00	2,20
итого:			9,5	5,5	65,5	349,2	0,09	10,73	340,10	1,42	197,08	170,14	35,14	3,61
2-день 3 вариант														
286 М	омлет с сыром	150-160	10,86	16,26	1,6	198,74	0,14	0,45	0	0	402	0	0	4,06
Табл.24 М	овощная закуска	20-60	3,78	8,1	26,28	196,2	0,24	8,88	0,008	0,26	70,2	145,6	52	1,82
630 М	чай с молоком	200	1,4	1,6	17,3	89,3	0,00	3,00	0,00	0,00	8,00	10,00	5,00	1,00
	мarmелад	20-30	0,06	0	8	32,7	0,00	0,00	0,00	0,00	2,70	1,33	0,70	0,13
	хлеб пшеничный	40	3,16	0,4	19,8	94,0	0,00	0,00	320,00	0,80	19,60	24,00	0,00	0,16
итого:			19,3	26,4	73,0	611,0	0,38	12,33	320,01	1,06	502,50	180,93	57,70	12,89
3-день 3 вариант														
422 М	тефтели из говядины	80-115/75	11,78	12,91	1,04	120,0	0,05	0,72	0,00	0,00	17,60	85,60	15,20	0,64
470 М	картофель отварной	150	3	0,6	23,7	112,5	0,14	5,00	0,04	0,20	47,00	88,00	29,00	1,10
Табл.24 М	овощи свежие	20-60	1,44	4,56	10,88	93,7	0,05	5,15	0	0	27,833	41,28	70	1
629 М	чай с лимоном	200	0,3	0	15,2	60	0,02	2,2	0	0,08	16	10,5	6	0,8
	хлеб йодированный	20-40	1,54	0,54	10,76	55	1,46	0,00	0,00	2,20	0,38	0,00	0,66	1,34
	кондитерское изделие	30-60	1,5	1,35	15,6	81,0	2,40	0,00	0,06	3,30	0,63	0,00	2,34	2,34
итого:			19,6	20,0	77,2	522,2	4,12	13,07	0,10	5,78	109,44	225,38	123,20	7,22
4-день 3 вариант														
Табл.25 М	сыр порционный	15	2,07	2,67	0	32,7	0,003	0	0,027	0,006	79,2	45	3,3	0,09
222 М и Т	пудинг из творога запеченный	150	13,4	10,9	20,7	237	0,08	0,8	0,12	1,1	288,7	382,8	43,7	1,28
	молоко сгущенное	15	1,1	1,27	8,3	49,2	0,09	0,15	6,30	0,00	46,05	32,85	5,10	0,03
642 М	какао с молоком	200	4,9	5	32,5	190	0,03	0,8	0	0,2	76,47	12,4	89,51	0,5
	хлеб пшеничный	40	3,16	0,4	19,8	94,0	0,00	0,00	320,00	0,80	19,60	24,00	0,00	0,16
	фрукты	150	0,40	0,30	10,30	47,00	0,02	5,00	0,00	0,00	19,00	16,00	12,00	2,30
итого:			22,9	17,9	91,6	617,2	0,22	6,75	326,42	2,10	449,82	468,05	150,31	4,27
5-день 1 вариант														
260 М и Т	гуляш из говядины	80-100	11,64	13,43	2,30	176,8	0,07	0,74	0,00	2,15	17,45	156,34	20,88	1,45
472 М	картофельное пюре	150	3,2	6,75	21,9	163,5	0,07	6	0	0	40	0	30	1
Табл.24 М	овощи свежие	20-60	1,44	4,56	10,88	93,7	0,05	5,15	0	0	27,833	41,28	70	1
629 М	чай с лимоном	200	0,3	0	15,2	60	0,02	2,2	0	0,08	16	10,5	6	0,8
	хлеб пшеничный	40	3,16	0,4	19,8	94,0	0,00	0,00	320,00	0,80	19,60	24,00	0,00	0,16
	кондитерское изделие	30-60	1,5	1,35	15,6	81,0	2,40	0,00	0,06	3,30	0,63	0,00	2,34	2,34
итого:			21,2	26,5	85,7	669,0	2,61	14,09	320,06	6,33	121,51	232,12	129,22	6,75
Неделя: вторая														
6-день 1 вариант														
332М	тефтели рыбные	80-100	9,66	8,93	13,15	149,06	-	1,52	-	-	72,22	-	22,95	0,69
464 М. табл.4	каша пшеничная	150	4,5	7,05	23,25	180	1,44	-	0,77	-	21,6	129,6	88,2	2,88
Табл.24 М	овощи свежие	20-60	6,6	7,5	38,4	250,5	0	0	0,77	0,15	1,194	14,77	0,95	0,03
642 М	какао с молоком	200	4,9	5	32,5	190	0,03	0,8	0	0,2	76,47	12,4	89,51	0,5
	хлеб пшеничный	40	3,16	0,4	19,8	94,0	0,00	0,00	320,00	0,80	19,60	24,00	0,00	0,16
	пастила	15-30	0,08	0	12	48,6	0,00	0,00	0,00	0,00	3,15	1,65	1,05	0,24
итого:			11,5	12,5	70,9	440,5	0,03	0,80	0,77	0,35	77,66	27,17	90,46	0,53
7-день 3 вариант														
224 М и Т	запеканка из творога с морковью	150	18,60	20,30	33,90	346,3	0,11	1,40	0,08	1,25	300,20	344,40	41,30	1,10
	сметана	30	0,39	2,25	0,54	24,3	0,00	0,06	15,00	0,05	13,20	9,15	1,35	0,03
628 М	чай с сахаром	200	0,20	0,00	15,00	58,00	0,00	0,00	0,00	0,00	12,00	8,24	6,00	0,80
	хлеб пшеничный	40	3,16	0,4	19,8	94,0	0,00	0,00	320,00	0,80	19,60	24,00	0,00	0,16
	фрукты	150	0,8	0,2	7,5	38,0	0,06	38,00	0,00	0,00	35,00	17,00	11,00	0,10
итого:			22,4	23,0	69,2	522,6	0,17	39,46	335,08	2,10	380,00	402,79	59,65	2,19
8-день 2 вариант														
255 М и Т	печень по-страгоновски	50/50	7,5	9,8	37,9	270,8	0,7	0,91	0,03	3,26	56,7	13,8	79,2	11,8
465 М	рис отварной	150	3,75	6,15	38,55	228	0,04	0,00	-	-	16,00	-	100,00	2,00
Табл.24 М	овощи свежие	20-60	1,44	4,56	10,88	93,7	0,05	5,15	0	0	27,833	41,28	70	1
692 Л	кофейный напиток	200	3,12	2,66	14,18	93,34	0,02	1,00	10,00	0,00	153,00	90,00	0,00	0,00
	хлеб пшеничный	40	3,16	0,4	19,8	94,0	0,00	0,00	320,00	0,80	19,60	24,00	0,00	0,16
	кондитерское изделие	30-60	1,5	1,35	15,6	81,0	2,40	0,00	0,06	3,30	0,63	0,00	2,34	2,34
итого:			15,8	23,2	101,5	685,8	0,81	7,06	10,03	3,26	253,53	145,08	249,20	14,80
9-день 3 вариант														
295 М и Т	котлеты рубленые из птицы	80-100	12,2	10,8	10,8	194,0	1,44	0,16	16,00	0,00	35,20	76,80	20,80	1,76
469 М	макаронные изделия отварные	150	5,25	6,15	35,25	220,50	0,09	0,00	0,00	0,00	10,00	0,00	9,00	0,90
Табл.24 М	овощи свежие	20-60	6,6	7,5	38,4	250,5	0	0	0,77	0,15	1,194	14,77	0,95	0,03
630 М	чай с молоком	200	1,4	1,6	17,3	89,3	0,00	3,00	0,00	0,00	8,00	10,00	5,00	1,00
	хлеб йодированный	20-40	1,54	0,54	10,76	55	1,46	0,00	0,00	2,20	0,38	0,00	0,66	1,34
	пастила	15-30	0,08	0	12	48,6	0,00	0,00	0,00	0,00	3,15	1,65	1,05	0,24
итого:			27,0	26,6	112,5	809,3	2,99	3,16	16,77	2,35	54,77	101,57	36,41	5,03
10-день 1 вариант														
Табл.26 М	масло сливочное	10-15	0,1	8,26	0,06	77	0	0	40	0,1	2,4	3	0	0,02
Табл.25 М	сыр порционный	15-20	2,07	2,67	0	32,7	0,003	0	0,027	0,006	79,2	45	3,3	0,09
56 К	каша молочная "Дружба"	250	6,54	8,33	35,04	241	0,1	1,1	2,2	0,3	36,2	114,1	31	1,2
628 М	чай с сахаром	200	0,2	0	15	58	0,00	0,00	0,00	0,00	12,00	8,24	6,00	0,80
	хлеб пшеничный	40-50	3,16	0,4	19,8	94,0	0,00	0,00	320,00	0,80	19,60	24,00	0,00	0,16
	фрукты	150	0,4	0,4	9,8	47,0	0,03	10,00	0,00	0,30	16,00	11,00	9,00	2,20
итого:			10,3	9,1	79,6	440,0	0,13	11,10	322,20	1,40	83,80	157,34	46,00	4,36
среднее за 10 дней														
			17,9	19,1	82,7	566,7	1,15	11,86	199,15	2,62	223,01	211,06	97,73	6,17

* Примечание: овощные закуски, салаты, следует корректировать с учетом сезонности в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.5.2409-08

** Фрукты : яблоки, банан, киви, мандарин, груши

*** Овощи свежие: огурец, помидор, перец болгарский

1, 10 День фрукты - Яблоко выход 100гр.

4 День фрукты - Груша выход 100гр.

7 День фрукты - Мандарин выход 100гр.

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	Шеф-повар
Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях	Ежедневно	Шеф-повар
Журнал бракеража готовой пищевой продукции	Ежедневно	Шеф-повар
Журнал бракеража скоропортящейся (сырой) пищевой продукции	Ежедневно	Шеф-повар

Ведомость контроля за рационом питания	Ежедневно	Шеф-повар
Журнал аварийных ситуаций	По факту	Зам. директора по АХЧ
Журнал учета прихода и расхода дезинфицирующих средств	По факту	Зам. директора по АХЧ
Журнал дезинфекции столовой посуды и столовых приборов	Ежедневно	Шеф-повар
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	Шеф-повар
Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения	По факту	Специалист по кадрам
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

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	Директор	Территориальные органы федерального органа исполнительной власти, осуществляющего федеральный государственный санитарно-эпидемиологический надзор
Перебои в подаче электроэнергии, в	Сообщить в соответствующую службу	Зам. директора по АХЧ	Территориальные органы федерального органа

работе систем водоснабжения, канализации, отопления, печи на пищеблоке			органа исполнительной власти, осуществляющего федеральный государственный санитарно-эпидемиологический надзор
Нарушение изоляции, обрыв электропроводов	Сообщить в соответствующую службу, заменить электропроводку	Зам. директора по АХЧ	Аварийно-диспетчерская служба, городские электрические сети
Пожар	Сообщить в пожарную службу, вывести людей в безопасное место, использовать огнетушители	Первый обнаруживший	Пожарная служба, МЧС
Другие аварийные ситуации	Сообщить в соответствующую службу	Зам. директора по АХЧ	Служба, в соответствии с возникшей аварийной ситуацией
		Шеф-повар	
		Директор	

Программу разработали:

Заместитель директора по АХЧ

Е.В.Африди



Шеф-повар

Л.А.Поспехова



Согласовано:

Специалист по кадрам

Н.Ф.Сывороткина

