|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|

|  |  |
| --- | --- |
| **Рассмотрено** **на заседании Педсовета** **Пр. №1 от 30.08.2022** | **УТВЕРЖДЕНО****Приказ от 30.08.2022 № 202** **Директор МБОУ СОШ №7 г.Сальска****\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_С.Ю.Лысикова** |

 |  |  |
|  |  |

**Программа**

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

**2022-2023 учебный год**

**Пояснительная записка**

Наименование юридического лица: Муниципальное бюджетное общеобразовательное

 учреждение средняя общеобразовательная школа № 7 г. Сальска

|  |  |
| --- | --- |
| Ф. И. О. директора, телефон: | Лысикова Светлана Юрьевна 8(86372) 73607, 72506 |
| Юридический адрес: 347630,  | г.Сальск, ул. Коломийцева, 128 |
| Фактический адрес: 347630,  | г.Сальск, ул. Коломийцева, 128 |
| Количество работников: 92 |  |
| Количество обучающихся:  |  1014 |
| ОГРН 1026102518640 |  |
| ИНН 6153015365 |  |  |  |  |
| Лицензия на осуществление образовательной деятельности | № 2330 от 23.04.2012 г. |
|  |   |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |

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;
* 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** |
| 1 | Лысикова С.Ю. | Директор |
| 2 | Сидоренко И.В. | Зам.директора по АХР |
| 3 | Клещевая И.А. | Зам.директора по УВР |
| 4 | Маракова И.Н. | Ответственный по питанию |
| 5 | Дель Е.И. | Старший повар |

**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 |
| 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 | микробиологическим показателям - 2 раза в год |
| Контроль за содержанием действующих веществ дезинфицирующих средств  | Дезинфицирующие, моющие средства (при отсутствии оригинальной маркировки на емкости со средством) | 1 | Ежедневно  |

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

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| N п/п | Профессия | Наименование вредных и (или) опасных производственных факторов <1> | Периодичность осмотров | Участие врачей-специалистов | Лабораторные и функциональные исследования |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| 1 | Работники пищеблока | Работы, где имеется контакт с пищевыми продуктами в процессе их производства, хранения, транспортировки и реализации  | 1 раз в год | Врач-оториноларингологВрач-дерматовенерологВрач-стоматолог | Исследование крови на сифилисИсследования на носительство возбудителей кишечных инфекций и серологическое обследование на брюшной тиф при поступлении на работу и в дальнейшем - по эпид.показаниямИсследования на гельминтозы при поступлении на работу и в дальнейшем - не реже 1 раза в год либо по эпид.показаниямМазок из зева и носа на наличие патогенного стафилококка при поступлении на работу, в дальнейшем - по медицинским и эпид.показаниям |

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

5.1. Перечень услуг при организации питания детей:

- организация горячего питания;

- питание детей с ограниченными возможностями здоровья;

- организация дополнительного питания;

5.2. Технико-технологические карты.

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

(в нетто г, мл, на 1 ребенка в сутки)

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

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

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

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

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Виды контроля | Реализация | Периодичность контроля | Лица, проводящие контроль | Формы учета (регистрации) результатов контроля |
| Контроль за соответствием технологического процесса действующей нормативной и технической документации | Проверка подлинности и действительности через внешние реестры – декларация о соответствии - реестр Росаккредитации – ветеринарные сопроводительные документы .Сертификаты | Каждая партия | Старший повар | 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 | Старший повар |  Сертификат |
| Контроль принадлежности продукции к партии, указанной в товаро-сопроводительной документации | Сравнение наименования продукции и товаро-сопроводительной документации | Каждая партия | Старший повар |  Накладная |
| 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 |  Старший повар |  Сертификат |
| Визуальный контроль за отсутствием явных признаков недоброкачественности продукции | Осуществление контроля в соответствии с инструкцией по органолептической оценке доброкачественности поступающих продуктов | Каждая партия | Директор,старший повар, замдиректора по УВР, замдиректора по АХР |  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. |
| Определение контрольных критических точек и нормируемых показателей |
| Хранение скоропортящейся пищевой продукции и продовольственного сырья | Контроль сроков и условий хранения пищевой продукции | ежедневно | Старший повар | Журнал учета |
| Контроль температуры и влажности на складе | ежедневно | Старший повар | Журнал учета температуры и относительной влажности |
| Контроль температуры холодильного оборудования | ежедневно | Ответственный по питанию | Журнал учеты 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 питаниюПовар |  Визуальный контроль |
| Контроль достаточной термической обработки (контроль температуры в толще блюд) | Повар |  Термощуп |
| Обработка посуды и инвентаря | Содержание действующих веществ дезинфицирующих средств в рабочих растворах | Ежедневно | Медработник  | Журнал |
| Обработка инвентаря для сырой готовой продукции | Ежедневно |  Медсестра,старший повар, кухонный работник | Журнал |

Схемы производственных процессов.

6.3. Контроль качества и безопасности готовой продукции.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Виды контроля | Реализация | Периодичность контроля | Лица, проводящие контроль | Формы учета (регистрации) результатов контроля |
| Контроль органолептической показателей при каждой приемке продукции, не требующей кулинарной обработки | Соблюдение инструкции по органической оценке пищевых продуктов, не требующей кулинарной обработки | Каждая партия | Старший 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 | Ответственный по питанию | Журнал |

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

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

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Виды контроля | Реализация | Периодичность контроля | Лица, проводящие контроль | Формы учета (регистрации) результатов контроля |
| Санитарно-техническое состояние помещений и оборудования  | Контроль и приведение в соответствие требованиям нормативных правовых актов  |  2 раза в год | Зам. директора по АХРОтветственный по питанию |  Визуальный контрольжурнал |
| Наличие санитарно-технического оборудования в достаточном количестве  | Контроль и приведение в соответствие требованиям нормативных документов  | 1 раз в год | Зам. директора по АХРОтветственный 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 АХР |  |
| Контроль санитарно-технического состояния систем водоснабжения и канализации. | В зоне ответственности учредителей и самих образовательных организаций. | В соответствии с правилами эксплуатации | Зам. директора по АХР | Журнал Акт готовности школы к началу уч.года |
| Техническое состояние технологического, холодильного и торгово-технологического оборудования. |  | В соответствии с правилами эксплуатации | Зам. директора по АХР | Журнал  |
| Наличие условий для соблюдения правил личной гигиены . |  | Ежедневно | Зам. директора по АХР | 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 работникОтветственный по питанию | Журнал  |
| Контроль за соблюдением санитарно-противоэпидемического режима на производстве: режима мытья и дезинфекции (санитарная обработка) помещений, оборудования, инвентаря, условия хранения и использования моющих и дезинфекционных средств. |
| Лабораторные исследования смывов с оборудования, инвентаря, посуды (кухонной и столовой), а также смывов с рук и спецодежды для объективной оценки санитарного содержания и эффективности проводимой дезинфекции – не реже 1 раза в год (МР 2.3.6.0233-21). | Договор с аккредитованной микробиологической лабораторией. | 1 раз в год | Медицинский работник | Журнал  |
| Инструментальный контроль температуры воды в моечных ваннах. | Наличие термометра для измерения температуры воды. | Ежедневно | Медицинский работник | Журналы |
| Проверка обеспеченности уборочным инвентарем, моющими и дезинфицирующими средствами и условий хранения, наличия запаса дезинфицирующих средств, наличия разделения уборочного инвентаря по назначению и его маркировка, правильность учета дезинфекционных работ в профилактических целях на объект. | Нормы обеспечения инвентарем, централизованный выбор средств дезинфекции, моющих, инструкции. | Ежедневно | Медицинский работник Ответственный по питаниюЗамдиректора по АХР | Журналы |

6.7. 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 АХР Ответственный по питанию | Заявка |
| Ежедневный осмотр работников на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний. Термометрия. | Регистрация ежедневных осмотров в гигиеническом журнале – п. 2.22. СанПиН 2.3/2.4.3590-20. | Ежедневно | Медицинский работникОтветственный по питанию | Журнал  |
| Обучение персонала. | Дополнительно: тестирование, онлайн инструктаж  | По мере необходимости  | Медицинский работникОтветственный по питанию  |  |

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

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

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

10- дневное меню для организации горячего питания (завтрак)

1 неделя

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  Прием пищи | Наименование блюда | Вес блюда | Пищевые вещества | Энергетическая ценность | № рецептуры |
| Белки | Жиры | Углеводы |
| Неделя 1День 1 |   |   |   |   |   |   |   |
| завтрак |  Омлет натуральный |  150 |  12,68 |  17,97 |  3,24 |  225,45 |  340 |
|  Икра кабачковая |  40 |  1,17 |  0,07 |  2,37 |  14,8 |   |
|  Чай с лимоном |  200/12/7 |  0,25 |  0,05 |  6,61 |  27,9 | 686 |
|  Хлеб пшеничный |  40 |  3,04 |  0,32 |  19,68 |  93,76 |   |
|   |   |   |   |   |   |   |
| Итого |   |  449 |  17,14 |  18,41 |  31,9 |  361,91 |   |
| Неделя 1День 2 |  Плов из птицы |  200 |  16,49 |  7,44 |  33,07 |  273,1 |  492 |
|  Салат из белокачанной капусты |  30 |  0,75 |  3,45 |  3,12 |  42,85 |  43 |
|  |  Кофейный напиток на молоке |  200 |  3,87 |  2,86 |  11,19 |  86 |  692 |
|  |  Хлеб пшеничный |  40 |  3,04 |  0,32 |  19,68 |  93,76 |   |
|  Сыр «Российский»(порциями) |  15 |  3,48 |  4.43 |  0 |  53,75 |  97 |
| Итого |   |  485 |  27,63 |  18,50 |  67,06 |  549,46 |   |
| Неделя 1День 3 |  Каша вязкая молочная «Дружба» |  250 |  6,25 |  7,35 |  30 |  211,13 |  302 |
|  Булочка с повидлом |  100 |  4 |  14 |  56 |  382 |  769 |
|  Какао с молоком |  200 |  4,68 |  3,52 |  12,5 |  100,4 |   |
|   |   |   |   |   |   |   |
| итого  |   |  550 |  14,93 |  24,87 |  98,50 |  693,53 |   |
| Неделя 1День 4 |  Гуляш |  50/50 |  15,63 |  3,99 |  3,59 |  115,85 |  437 |
|  Каша рассыпчатая |  150 |  8,22 |  6,34 |  35,,93 |  233,7 |  508 |
|  Овощи свежие(помидоры) |  30 |  0,33 |  0,06 |  1,14 |  6,4 |   |
|  Чай с сахаром |  200/12 |  0,19 |  0,04 |  6,42 |  26,8 |   |
|  Хлеб пшеничный |  30 |  2,28 |  0,24 |  14,76 |  70,32 |   |
| итого |   |  522 |  26,65 |  10,67 |  61,84 |  453,07 |   |
| Неделя 1День 5 |  Котлеты рубленные из птицы |  80 |  15,25 |  3,54 |  10,67 |  135,57 |  498 |
|  Пюре картофельное |  150 |  3,07 |  5,3 |  19,82 |  139,4 |  520 |
|  Зеленый горошек консервированный |  30 |  0,88 |  0,05 |  1,78 |  11,1 |   |
|  Кофейный напиток |  200 |  1,14 |  0,66 |  6,82 |  37,8 |  692 |
|  Хлеб пшеничный |  40 |  3,04 |  0,32 |  19,68 |  93,76 |   |
| Итого |   |  500 |  23,38 |  9,88 |  58,77 |  417,63 |   |

2 неделя

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  Прием пищи | Наименование блюда | Вес блюда | Пищевые вещества | Энергетическая ценность | № рецептуры |
| Белки | Жиры | Углеводы |
| Неделя 2День 1 |   |   |   |   |   |   |   |
| завтрак |  Сосиски отварные |  50 | 5,85 | 11,4 | 10,1 | 126,4 | 413 |
| Макаронные изделия отварные |  150 | 5,32 | 4,92 | 32,8 | 196,8 | 332 |
|  Соус томатный |  30 | 0,1 | 0,73 | 2,67 | 21 | 587 |
|  Кофейный напиток |  200 | 1,14 | 0,66 | 6,82 | 37,8 | 692 |
|  Хлеб пшеничный |  40 |  3,04 |  0,32 |  19,68 |  93,76 |  |
|  | Кисломолочный продукт (йогурт) | 100 | 2,6 | 4,7 | 11,3 | 103 | 698 |
| Итого |   |  570 |  18,05 |  22,73 |  83,37 |  578,76 |   |
| Неделя 2День 2 |  Пудинг из творога (запеченный)со сметаной |  150/20 |  23,15 |  12,17 |  10,94 |  255,2 | 362 |
|  Чай с сахаром |  200/12 |  0,19 |  0,04 |  6,42 |  26,8 | 685 |
|  Масло (порциями) | 10 |  0,08 | 6,12 |  0,13 |  66 |  96 |
| Хлеб пшеничный |  30 |  2,28 |  0,24 |  14,76 |  70,32 |   |
| Итого |   |  422 | 56,64 |  25,7 |  18,57 |  32,25 |  418,32 |
| Неделя 2День 3 |  Каша вязкая молочная рисовая |  250 |  6,6 |  6,77 |  35,83 |  230,63 |  302 |
|  Булочка с повидлом |  100 |  4 |  14 |  56 |  382 |  769 |
|  Какао с молоком |  200 |  4,68 |  3,52 |  12,5 |  100,4 |   |
|   |   |   |   |   |   |   |
| итого  |   |   |   |   |   |   |   |
| Неделя 2День 4 | Котлеты мясо-картофельные по-хлыновски |  80 |  15,25 |  3,54 |  10,67 |  135,57 |  454 |
|  Рис припущенный |  150 |  3,46 |  4,8 |  34,96 |  196,9 |  512 |
|  Соус томатный с овощами |  30 |  0,1 |  0,74 |  2,91 |  22,2 |  588 |
|  Чай с лимоном  | 200/12/7 |  0,25 |  0,05 |  6,61 |  27,9 |  686 |
|  Хлеб пшеничный |  40 |  3,04 |  0,32 |  19,68 |  93,76 |   |
|  |  Сыр «Российский»(порциями) |  15 |  3,48 |  4.43 |  0 |  53,75 |  97 |
| итого |   |  534 |  56,64 |  25,58 |  13,88 |  74,83 |  530,08 |
| Неделя 2День 5 |  Рыба тушеная в томате с овощами |  80/55 |  124,47 |  8,3 |  7,04 |  164,8 |  374 |
|  Пюре картофельное |  150 |  3,07 |  5,3 |  19,82 |  139,4 |  520 |
|  Кукуруза консервированная |  25 |  0,52 |  0,09 |  2,55 |  13,06 |   |
|  Чай с сахаром |  200/12 |  0,19 |  0,04 |  6,42 |  26,8 | 685 |
|  Хлеб пшеничный |  40 |  3,04 |  0,32 |  19,68 |  93,76 |   |
| Итого |   |  562 |  56,64 |  21,29 |  14,06 |  55,51 |  437,82 |

6.10. Контроль наличия технологических документов

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

6.11. Перечень процедур, необходимых для обеспечения безопасности пищевой продукции в процессе ее производства (изготовления).
- выбор последовательности и поточности технологических операций производства (изготовления) пищевой продукции с целью исключения загрязнения продовольственного (пищевого) сырья и пищевой продукции;

- определение контролируемых этапов технологических операций и пищевой продукции на этапах ее производства (изготовления) в программах производственного контроля;

- проведение контроля за продовольственным (пищевым) сырьем, технологическими средствами, упаковочными материалами, изделиями, используемыми при производстве (изготовлении) пищевой продукции, а также за пищевой продукцией средствами, обеспечивающими необходимые достоверность и полноту контроля;

- проведение контроля за функционированием технологического оборудования в порядке, обеспечивающем производство (изготовление) пищевой продукции;

- обеспечение документирования информации о контролируемых этапах технологических операций и результатов контроля пищевой продукции;

- соблюдение условий хранения и перевозки (транспортирования) пищевой продукции;

- содержание производственных помещений, технологических оборудования и инвентаря, используемых в процессе производства (изготовления) пищевой продукции, в состоянии, исключающим загрязнение пищевой продукции;

- выбор способов и обеспечение соблюдения работниками правил личной гигиены в целях обеспечения безопасности пищевой продукции.

- выбор обеспечивающих безопасность пищевой продукции способов, установление периодичности и проведение уборки, мойки, дезинфекции, дезинсекции и дератизации производственных помещений, технологических оборудования и инвентаря, используемых в процессе производства (изготовления) пищевой продукции;

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

- прослеживаемость пищевой продукции.

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

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Наименование форм учета и****отчетности** | **Периодичность****заполнения** | **Ответственное лицо** |
| Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании | Ежедневно | Ответственный по питанию  |
| Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях | Ежедневно | Старший повар |
| Журнал бракеража готовой пищевой продукции | Ежедневно | Ответственный по питанию  |
| Журнал бракеража скоропортящейся (сырой) пищевой продукции | Ежедневно | Кладовщик |
| Журнал учета прихода и расхода дезинфицирующих средств | По факту | Зам. директора по АХЧ  |
| Журнал контроля исправности пищевого и холодильного оборудования на пищеблоке  | По факту  | Зам. директора по АХЧ |
| Журнал учета проведения генеральных уборок | По факту | Ответственный по питанию  |
| контроль 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  | 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](https://www.rospotrebnadzor.ru/region/structure/str_fguz.php)  | Директор | Территориальные органы федерального органа исполнительной власти, осуществляющего федеральный государственный санитарно-эпидемиологический надзор |
| Перебои в подаче электроэнергии в работе систем водоснабжения, канализации, отопления, печи на пищеблоке | Сообщить в соответствующую службу | Зам. директора по АХР | Территориальные органы федерального органа исполнительной власти, осуществляющего федеральный государственный санитарно-эпидемиологический надзор |
| Нарушение изоляции, обрыв электропроводов | Сообщить в соответствующую службу, заменить электропроводку | Зам. директора по АХР  | 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 АХР | Служба, в соответствии с возникшей аварийной ситуацией |
| Старший повар |
| Директор  |