



УТВЕРЖДАЮ
Директор ГКОУ РО
Николаевской специальной
школы-интерната
А.А.Острянская
«1» сентября 2021г.

Программа производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий в ГКОУ РО Николаевская специальная школа – интернат

Наименование юридического лица: ГКОУ РО Николаевская специальная школа - интернат

Юридический адрес: 347272 Ростовская область, Константиновский район,

ст. Николаевская, ул. Гагарина, 43.

Перечень оказываемых услуг: Образовательная деятельность.

Количество работающих: 98чел., из них относящихся к декретированному контингенту 98 чел.

Лицензия на вид деятельности (дата.№ кем выдана) № от. выдана

Санитарно — эпидемиологическое заключение о соответствии санитарным правилам вида деятельности, выдано: №61.32.06.000.М.000105.04.08.

дата 08.04.2016 год срок действия бессрочный кем выдано:

ТОУ по Ростовской области в Цимлянском районе.

Свидетельство о государственной регистрации № 2046116003569 от 01.12.2004г.

Проектная мощность 192 человек.

Ответственным лицом за осуществление производственного контроля назначен(а):

Медицинская сестра ГКОУ РО Николаевской специальной школы интерната

Губачёва Любовь Михайловна

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	Острянская Анна Алексеевна	Директор	От 15.05.2001 №080-К
2	Сушков Владимир Иванович	Зам.директора по АХЧ	От 05.01.2001 № 2
3	Иванова Любовь Владимировна	Зам.директора по УР	От 03.03.2001 №1
4	Харитоновна Надежда Борисовна	Зав.складом	От 19.09.1996 №48
5	Цыганкова Светлана Александровна	Ответственный по питанию	От 04.02.2011 №11

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)

3. Контроль за, выполнением комплекса санитарно-эпидемиологических мероприятий (визуальный)

№	Мероприятия по осуществлению визуального контроля- критические точки	Периодичность
1.	Проверка санитарно-гигиенического состояния учреждения; Исправность и эффективная работа отопительной, вентиляционных систем и систем холодного и горячего водоснабжения, канализации	Постоянно
2.	Контроль за, своевременным прохождением периодических медицинских осмотров, профессиональной гигиенической подготовки и переподготовки, наличием личных медицинских книжек на каждого работника установленной формы	При приёме на работу и постоянно
3.	Контроль за, соблюдением санитарно- эпидемиологического режима: наличие достаточного количества моющих и дезинфицирующих средств, методических указаний по их применению, соблюдение режима профилактической и генеральной уборки помещений, маркировка и хранение уборочного инвентаря.	Постоянно
4.	Контроль за, проведением дератизационных и дезинсекционных работ: Проверка отсутствия грызунов, членистоногих, имеющих санитарно-эпидемиологическое значение.	Один раз в три месяца
5.	Контроль за, ведением учётной документации, указанной в разделе 6.	Постоянно
6.	Контроль за, соблюдением воздушно-теплого режима в кабинетах, режима проветривания; исправностью приборов искусственного освещения в классах, наличием защитной арматуры.	Ежедневно

7.	Контроль за, организацией работ в мастерских: Наличие аптек для оказания первой помощи и их своевременное пополнение, средств индивидуальной защиты; Проведений инструктажа по охране труда и техники безопасности.	Ежемесячно
8.	Контроль за, вывозом твёрдых бытовых отходов.	Два раза в неделю и по мере необходимости
9.	Контроль за, санитарным состоянием и содержанием всех помещений и прилегающих территорий.	Ежедневно
10.	Смывы с технологического оборудования, помещений, рук и специальной одежды персонала: -пищеблок; -медпункт; -процедурный кабинет (прививочный кабинет) - Бактериологические исследование смыва на БГКП -Бактериологические исследование воздуха (1 проба) - Определение калорийности, пищевой ценности (1 проба) -Бактериологические исследование пищевого продукта на Staphylococcus aureus	5 смывов на БГКП один раз в год Один раз в год-5 смывов на БГКП, S aureus 10 смывов на БГКП один раз в год один раз в год один раз в год

	-Бактериологические исследование пищевого продукта на БГКП -Бактериологические исследование пищевого продукта на КМАФАнМ -Бактериологические исследование пищевого продукта на патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы - Определение АДВ в хлорсодержащих дезинфицирующих средствах -Измерение параметров микроклимата -Отбор проб для проведения исследований -Подготовка заключений по результатам лабораторных исследований (1 группа сложности) -Централизованный приём, кодирование, оформление протоколов лабораторных испытаний	один раз в год один раз в год один раз в год один раз в год один раз в год один раз в год один раз в год один раз в год
11.	Готовое блюдо	Микробиологические показатели I блюдо, (суп) калорийность готовых блюд, витаминизация III блюда, эффективность термической обработки -I блюдо
12.	Смывы на БГКП и золотистый стафилококк	Один раз в год
13.	Дез.средство на АДВ	Один раз в год
14.	Применение дез. средств	Постоянно

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

Наименование осмотров, обследований:	Занимаемая должность	Кратность обследований
Осмотр терапевтом	<p>Преподаватели + воспитатели (58 чел.)</p> <p>Обслуживающий персонал (31 чел.)</p> <p>Работники пищеблока(6 чел.)</p> <p>Мед. персонал (3 чел.)</p>	<p>При поступлении на работу, в дальнейшем один раз в год.</p> <p>При поступлении на работу, в дальнейшем один раз в год.</p> <p>При поступлении на работу, в дальнейшем один раз в год.</p> <p>При поступлении на работу, в дальнейшем один раз в год.</p> <p>При поступлении на работу, в дальнейшем один раз в год.</p>
Осмотр дерматовенерологом	<p>Преподаватели + воспитатели (58 чел.)</p> <p>Обслуживающий персонал (31 чел.)</p> <p>Работники пищеблока(6 чел.)</p> <p>Мед. персонал (3 чел.)</p>	<p>При поступлении на работу, в дальнейшем один раз в год.</p> <p>При поступлении на работу, в дальнейшем один раз в год.</p> <p>При поступлении на работу, в дальнейшем один раз в год.</p> <p>При поступлении на работу, в дальнейшем один раз в год.</p>
Исследование на сифилис и гонорею	<p>Преподаватели + воспитатели (58 чел.)</p> <p>Обслуживающий персонал (31 чел.)</p> <p>Работники пищеблока(6 чел.)</p> <p>Мед. персонал (3 чел.)</p>	<p>При поступлении на работу, в дальнейшем один раз в год.</p> <p>При поступлении на работу, в дальнейшем один раз в год.</p> <p>При поступлении на работу, в дальнейшем один раз в год.</p> <p>При поступлении на работу, в дальнейшем один раз в год.</p>

Флюорография	<p>Преподаватели + воспитатели (58 чел.)</p> <p>Обслуживающий персонал (31 чел.)</p> <p>Работники пищеблока(6 чел.)</p> <p>Мед. персонал (3 чел.)</p>	<p>При поступлении на работу, в дальнейшем один раз в год.</p> <p>При поступлении на работу, в дальнейшем один раз в год.</p> <p>При поступлении на работу, в дальнейшем один раз в год.</p> <p>При поступлении на работу, в дальнейшем один раз в год.</p>
Осмотр отоларинголога	<p>Преподаватели + воспитатели (58 чел.)</p> <p>Обслуживающий персонал (33 чел.)</p> <p>Работники пищеблока(6 чел.)</p> <p>Мед. персонал (3 чел.)</p>	<p>При поступлении на работу, в дальнейшем один раз в год.</p> <p>При поступлении на работу, в дальнейшем один раз в год.</p> <p>При поступлении на работу, в дальнейшем один раз в год.</p> <p>При поступлении на работу, в дальнейшем один раз в год.</p>
Гинеколог	<p>Преподаватели + воспитатели (52 чел.)</p> <p>Обслуживающий персонал (23 чел.)</p> <p>Работники пищеблока(5 чел.)</p> <p>Мед. персонал (3 чел.)</p>	<p>При поступлении на работу, в дальнейшем один раз в год.</p> <p>При поступлении на работу, в дальнейшем один раз в год.</p> <p>При поступлении на работу, в дальнейшем один раз в год.</p> <p>При поступлении на работу, в дальнейшем один раз в год.</p>
Гигиеническое обучение с аттестацией	<p>Преподаватели + воспитатели (58 чел.)</p> <p>Обслуживающий персонал (31 чел.)</p>	<p>При поступлении на работу, в дальнейшем один раз в 2 года.</p> <p>При поступлении на работу, в дальнейшем один раз в 2 года.</p>

	Работники пищеблока(6 чел.)	При поступлении на работу, в дальнейшем один раз в год.
	Мед. персонал (3 чел.)	При поступлении на работу.
Бактериально-лабораторные исследования на я/глистов	Преподаватели + воспитатели (58 чел.)	При поступлении на работу, в дальнейшем один раз в год.
	Обслуживающий персонал (31 чел.)	При поступлении на работу, в дальнейшем один раз в год.
	Работники пищеблока(6 чел.)	При поступлении на работу, в дальнейшем один раз в год.
	Мед. персонал (3 чел.)	При поступлении на работу, в дальнейшем один раз в год.
Стоматолог	Преподаватели + воспитатели (58 чел.)	При поступлении на работу, в дальнейшем один раз в год.
	Обслуживающий персонал (31 чел.)	При поступлении на работу, в дальнейшем один раз в год.
	Работники пищеблока(6 чел.)	При поступлении на работу, в дальнейшем один раз в год.
	Мед. персонал (3 чел.)	При поступлении на работу, в дальнейшем один раз в год.
Нарколог	Преподаватели + воспитатели (58 чел.)	При поступлении на работу, в дальнейшем один раз в год.
	Обслуживающий персонал (31 чел.)	При поступлении на работу, в дальнейшем один раз в год.
	Работники пищеблока(6 чел.)	При поступлении на работу, в дальнейшем один раз в год.
	Мед. персонал (3 чел.)	При поступлении на работу, в дальнейшем один раз в год.
Психиатр	Преподаватели + воспитатели (58 чел.)	При поступлении на работу, в дальнейшем один раз в год.

	Обслуживающий персонал (31 чел.)	При поступлении на работу, в дальнейшем один раз в год.
	Работники пищеблока(6 чел.)	При поступлении на работу, в дальнейшем один раз в год.
	Мед. персонал (3 чел.)	При поступлении на работу, в дальнейшем один раз в год.
Клинический анализ крови	Преподаватели + воспитатели (58 чел.)	При поступлении на работу, в дальнейшем один раз в год.
	Обслуживающий персонал (31 чел.)	При поступлении на работу, в дальнейшем один раз в год.
	Работники пищеблока(6 чел.)	При поступлении на работу, в дальнейшем один раз в год.
	Мед. персонал (3 чел.)	При поступлении на работу, в дальнейшем один раз в год.
Клинический анализ мочи	Преподаватели + воспитатели (58 чел.)	При поступлении на работу, в дальнейшем один раз в год.
	Обслуживающий персонал (31 чел.)	При поступлении на работу, в дальнейшем один раз в год.
	Работники пищеблока(6 чел.)	При поступлении на работу, в дальнейшем один раз в год.
	Мед. персонал (3 чел.)	При поступлении на работу, в дальнейшем один раз в год.
Биохимический скрининг: содержание в сыворотке крови глюкозы, холестерина	Преподаватели + воспитатели (58 чел.)	При поступлении на работу, в дальнейшем один раз в год.
	Обслуживающий персонал (31 чел.)	При поступлении на работу, в дальнейшем один раз в год.
	Работники пищеблока(6 чел.)	При поступлении на работу, в дальнейшем один раз в год.

	Мед. персонал (3 чел.)	При поступлении на работу, в дальнейшем один раз в год.
Для женщин в возрасте 40 лет маммография или УЗИ молочных желёз		Один раз в год.

Кроме того сотрудникам рекомендуется проведение прививок против дифтерии один раз в 10 лет, против столбняка- один 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 гриппа- ежегодно в период с 1 октября по 1 декабря. Профессионально-гигиеническая подготовка и аттестация работников, связанных с воспитанием и обучением проводится при поступлении и в дальнейшем один раз в два года.

Работников пищеблока ежегодно.

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 вида пищевой продукции	Возраст	
	7-11 лет	12 лет и старше
Хлеб ржаной (г)	100	150
Хлеб пшеничный (г)	200	250
Мука пшеничная (г)	40	42
Крахмал	3	3
Крупы, бобовые, макаронные изделия (г)	60	75
Картофель (г)	300	400
Овощи (свежие, мороженые), включая соленые и квашеные (не более 10% от общего количества овощей), в том числе томат-пюре, зелень (г)	400	475
Фрукты свежие, ягоды (г)	300	300

Фруктовое пюре (г)	-	-
Соки фруктовые (мл)	200	200
Фрукты сухие (г)	15	20
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 используемой готовой пищевой продукции) (г)	65	70
Кондитерские изделия (г)	30	30
Кофе (кофейный напиток) (г)	2	2
Какао (г)	2	2
Чай (г)	1	1
Мясо 1-й категории (в т.ч. субпродукты - печень, язык, сердце) (г)	110	110
Птица 1-й категории (куры потрошенные, цыплята-бройлеры, индейка - потрошенная) 1 кат. (г)	40	50
Рыба-филе, в т.ч. филе слабо- или малосоленое (г)	80	110
Колбасные изделия (г)	25	25
Молоко, кисломолочные продукты (мл)	500	500
Творог (5% - 9% м.д.ж.) (г)	60	70
Сметана (г)	10	11
Сыр (г)	12	12
Масло сливочное (г)	45	51
Масло растительное (мл)	15	19
Консервы овощные натуральные (горошек зеленый, кукуруза, фасоль)	30	40
Яйцо (штук)	1	1
Дрожжи хлебопекарные (г)	0,6	0,6
Соль (г)	6	8
Специи (г)	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 - "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	Сырki 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	Кладовщик, 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	Зав.складом	Сертификат
Контроль принадлежности продукции к партии, указанной в товаросопроводительной документации	Сравнение наименования продукции и товаросопроводительной документации	Каждая партия	Зав.складом	Накладная, контракт
Контроль соответствия упаковки и маркировки товара требованиям санитарных правил и технических регламентов	Сравнение состояния упаковки и маркировки товара требованиям санитарных правил и технических регламентов в соответствии с инструкцией	Каждая партия	Зав.складом	Контракт Сертификат
Визуальный контроль за отсутствием явных признаков недоброкачества продукции	Осуществление контроля в соответствии с инструкцией по органолептической оценке доброкачества поступающих продуктов	Каждая партия	Зав.складом	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
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	Зав.складом	Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции
	Контроль температуры и влажности на складе	ежедневно	Зав.складом	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	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	Повар,	Журнал

			кухонный работник	
--	--	--	-------------------	--

Схемы производственных процессов.

6.3. Контроль качества и безопасности готовой продукции.

Виды контроля	Реализация	Периодичность контроля	Лица, проводящие контроль	Формы учета (регистрации) результатов контроля
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	2 раза в год	Медицинский работник	Журнал

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 Ответственный по питанию	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 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 эксплуатац	Зам. директора по АХЧ	Акт готовности школы к началу уч.года

		ии		
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

б.б. 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.		Ежедневно	Медицинский работник Ответственный по питанию	Журнал
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	Ответственный за питание	Журналы
Проверка обеспеченности уборочным инвентарем, моющими и дезинфицирующими средствами и условий хранения, наличия запаса	Нормы обеспечения инвентарем, централизованный выбор средств дезинфекции, моющих, инструкции.	Ежедневно	Медицинский работник Ответственный по питанию	Журналы

дезинфицирующих средств, наличия разделения уборочного инвентаря по назначению и его маркировка, правильность учета дезинфекционных работ в профилактических целях на объект.				
Контроль за их эксплуатацией бактерицидных ламп – порядок и периодичность в МУ 2.3.975-00 «Применение ультрафиолетового бактерицидного излучения для обеззараживания воздушной среды помещений организаций пищевой промышленности, общественного питания и торговли продовольственными товарами».	Акт ввода в эксплуатацию бактерицидной установки или облучателя в журнале «Регистрации и контроля бактерицидной установки».	В соответствии и со сроками эксплуатации	Медработник	журнал

6.7. Контроль за состоянием производственной среды.

Виды контроля	Реализация	Периодичность контроля	Лица, проводящие контроль	Формы учета (регистрации) результатов контроля
Проведение лабораторных и инструментальных исследований и измерений вредных и опасных производственных факторов на рабочих местах с установленными санитарными правилами: – за содержанием вредных веществ в воздухе рабочей среды; – за микроклиматом производственных помещений; – за производственным	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

шумом и вибрацией.				
--------------------	--	--	--	--

6.8. Контроль личной гигиены и обучения персонала.

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

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

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

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

Меню приготавливаемых блюд

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

Приложение 1.

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	Зав.складом
Журнал бракеража готовой пищевой продукции	Ежедневно	Ответственный по питанию
Журнал бракеража скоропортящейся (сырой) пищевой продукции	Ежедневно	Зав.складом
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	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 АХЧ	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 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
		Ответственный по питанию	
		Директор	
<...>			

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