|  |  |
| --- | --- |
|  | **«УТВЕРЖДАЮ»** |
|  |  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ИП Ермоленко Л.В. |
|  |  |  01.03.2022 г. |
|  |  |

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

**( Столовая МБОУ ЕСОШ №1)**

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование: ИП Ермоленко Л.В. |  |
| Ф.И.О. Ермоленко Людмила Васильевна8-918-536-98-99 |  |
| Юридический адрес: 347660 Ростовская область, станица Егорлыкская, переулок Шмидта,50 |  |
| Фактический адрес: 347660 Ростовская область, станица Егорлыкская,ул. Орджоникидзе,51 |  |
| Количество работников:7 |   |
| ИНН 610902959020 |   |
|  |  |  |  |  |
| ОГРН 308610927300022 |  |
|  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |

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 организация:

* 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. Оценкаосвещения рабочих мест. Методические указания;
* НРБ-99/2009. СанПиН 2.6.1.2523-09. Нормы радиационной безопасности. Санитарные правила и нормативы;
* МР 2.3.6.0233-21 «Методические рекомендации к организации общественного питания населения»;
* МР 2.4.0179-20 «Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций»;
* МР 2.4.0180-20 «Родительский контроль за организацией горячего питания в общеобразовательных организациях»;
* Приказ Министерства здравоохранения РФ от 28.01.2021 №29н «Об утверждении Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников, предусмотренных частью четвертой статьи 213 Трудового кодекса Российской Федерации, Перечня медицинских противопоказаний к осуществлению работ с вредными и (или) опасными производственными факторами, а также работам, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры».

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

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Фамилия Имя Отчество** | **Занимаемая должность** | **Приказ о назначении** |
| 1 | Ермоленко Людмила Васильевна | Зав.производством |  |
| 2 | Пяница Светлана Андреевна | технолог |  |
| 3 | Березина Татьяна Ивановна | повар |  |
| 4 | Микитенко Ольга Николаевна | повар |  |

Дополнение - наглядные пособия в цехах

**Раздел 3. Перечень химических веществ, биологических, физических и иных факторов, а также объектов производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для человека и среды его обитания (контрольных критических точек) в отношении которых необходима организация лабораторных исследований и испытаний, с указанием точек, в которых осуществляется отбор проб (проводятся лабораторные исследования и испытания), и периодичности отбора проб (проведение лабораторных исследований и испытаний)**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Вид исследований | Объект исследования (обследования) | Количество, не менее | Кратность, не реже |
| Микробиологические исследования проб готовых блюд на соответствие требованиям санитарного законодательства | Салаты, сладкие блюда, напитки, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные блюда | 2-3 блюда исследуемого приема пищи | 2 раза в год |
| Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре | Суточный рацион питания | 1 | 1 раз в год |
| Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП) | Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала | 10 смывов | 1 раз в год |
| Микробиологические исследования смывов на наличие возбудителей иерсиниозов | Оборудование, инвентарь в овощехранилищах и складах хранения овощей, цехе обработки овощей | 5-10 смывов | 1 раз в год |
| Исследования смывов на наличие яиц гельминтов | Оборудование, инвентарь, тара, руки, спецодежда персонала, сырые пищевые продукты (рыба, мясо, зелень) | 10 смывов | 1 раз в год |
| Исследования питьевой воды на соответствие требованиям санитарных норм, правил и гигиенических нормативов по химическим и микробиологическим показателям | Питьевая вода из разводящей сети помещений: моечных столовой и кухонной посуды;цехах: овощном, холодном, горячем, доготовочном (выборочно) | 2 пробы | По химическим показателям - 1 раз в год, микробиологическим показателям - 2 раза в год |
| Исследование параметров микроклимата производственных помещений | Рабочее место | 2 | 2 раза в год (в холодный и теплый периоды) |
| Исследование уровня искусственной освещенности в производственных помещениях | Рабочее место | 2 | 1 раз в год в темное время суток |
| Исследование уровня шума в производственных помещениях | Рабочее место | 2 | 1 раз в год, а также после реконструкции систем вентиляции;ремонта оборудования, являющегося источником шума |
| Контроль за содержанием действующих веществ дезинфицирующих средств  | Дезинфицирующие, моющие средства (при отсутствии оригинальной маркировки на емкости со средством) | 1 | Ежедневно  |

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

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

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

5.1. Перечень услуг при организации питания детей:

- организация горячего питания;

- питание детей с ограниченными возможностями здоровья;

- организация дополнительного питания;

5.2. Технико-технологические карты.

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

(в нетто г, мл, на 1 ребенка в сутки)

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

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

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

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

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Виды контроля | Реализация | Периодичность контроля | Лица, проводящие контроль | Формы учета (регистрации) результатов контроля |
| Контроль за соответствием технологического процесса действующей нормативной и технической документации | Проверка подлинности и действительности через внешние реестры – декларация о соответствии - реестр Росаккредитации – ветеринарные сопроводительные документы – ВЕТИС «Меркурий». Сертификаты | Каждая партия | Зав.производством, 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.производством |  Сертификат |
| Контроль принадлежности продукции к партии, указанной в товаро-сопроводительной документации | Сравнение наименования продукции и товаро-сопроводительной документации | Каждая партия | Зав.производством |  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.производством  |  КонтрактСертификат |
| Визуальный контроль за отсутствием явных признаков недоброкачественности продукции | Осуществление контроля в соответствии с инструкцией по органолептической оценке доброкачественности поступающих продуктов | Каждая партия | Зав.производством |  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 |  Зав.производствомтехнолог | Техкарты, ТТК и т.п. |
| Контроль за соблюдением поточности технологического процесса – блок-схемы | Плакаты и наглядные пособия в производственных помещениях | Ежедневно  | Зав.производствомтехнолог | 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.производством технолог | Журнал учета |
| Контроль температуры и влажности на складе | ежедневно | Зав.производством  | Журнал учета температуры и относительной влажности |
| Контроль температуры холодильного оборудования | ежедневно |  Зав.производством  | Журнал учеты температуры |
| Приготовление холодных закусок из сырых овощей | Соблюдение технологии приготовления блюд по технологическим картам | Каждый технологический цикл | технолог |  Визуальный контроль |
| Контроль обработки сырых овощей | Повартехнолог |  Визуальный контроль |
| Приготовление изделий из мяса и рыбы | Соблюдение технологии приготовления блюд по технологическим документам | Каждый технологический цикл | Повартехнолог |  Визуальный контроль |
| Контроль достаточной термической обработки (контроль температуры в толще блюд) | Повартехнолог |  Термощуп |
| Обработка посуды и инвентаря | Содержание действующих веществ дезинфицирующих средств в рабочих растворах | Ежедневно | Кухонный работник | Журнал |
| Обработка инвентаря для сырой готовой продукции | Ежедневно | Повар, кухонный работник | Журнал |

Схемы производственных процессов.

6.3. Контроль качества и безопасности готовой продукции.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Виды контроля | Реализация | Периодичность контроля | Лица, проводящие контроль | Формы учета (регистрации) результатов контроля |
| Контроль органолептической показателей при каждой приемке продукции, не требующей кулинарной обработки | Соблюдение инструкции по органической оценке пищевых продуктов, не требующей кулинарной обработки | Каждая партия | Зав.производствомтехнолог | 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 | повартехнолог | Журнал |
| Лабораторный контроль готовой продукции по микробиологическим показателям | Отбор проб для проведения микробиологического анализа в аккредитованной лаборатории  | Ежеквартально  | Медицинский работник | Журнал |

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

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

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Виды контроля | Реализация | Периодичность 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 | Зав.производством |  Визуальный контрольжурнал |
| Наличие санитарно-технического оборудования в достаточном количестве  | Контроль и приведение в соответствие требованиям нормативных документов  | 1 раз в год | Зав.производством | 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. |  | Зав.производствомтехнолог |  |
| Контроль санитарно-технического состояния систем водоснабжения и канализации. | В зоне ответственности учредителей и самих образовательных организаций. | В соответствии с правилами эксплуатации | Зав.производством | Журнал Акт готовности школы к началу уч.года |
| Техническое состояние технологического, холодильного и торгово-технологического оборудования. |  | В соответствии с правилами эксплуатации | Зав.производством  | Журнал  |
| Наличие условий для соблюдения правил личной гигиены (душевые, санузлы, раковины в цехах, мыло, полотенца и т.п.). |  | Ежедневно | Зав.производством | 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 | Зав.производством | 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 | Кухонный 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 | Зав.производством | Журналы |
| Контроль за их эксплуатацией бактерицидных ламп – порядок и периодичность в МУ 2.3.975-00 «Применение ультрафиолетового бактерицидного излучения для обеззараживания воздушной среды помещений организаций пищевой промышленности, общественного питания и торговли продовольственными товарами». | Акт ввода в эксплуатацию бактерицидной установки или облучателя в журнале «Регистрации и контроля бактерицидной установки». | В соответствии со сроками эксплуатации | Зав.производством | журнал |

6.7. Контроль за состоянием производственной среды.

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

6.8. Контроль личной гигиены и обучения персонала.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Виды контроля | Реализация | Периодичность контроля | Лица, проводящие контроль | Формы учета (регистрации) результатов контроля |
| Контроль за наличием у персонала личных медицинских книжек. | Проверка личных медицинских книжек  | 1 раз в год | Медицинский работник | журнал |
| Контроль за своевременным прохождением предварительных, при поступлении, и периодических медицинских обследований, произведением гигиенического обучения персонала. | Учет прохождения медицинских осмотров на бумажном и/или электронном носителях  | 1 раз в год | Медицинский работник | журнал |
| Контроль за наличием достаточного количества чистой санитарной и (или) специальной одежды, средств для мытья и дезинфекции рук. | Учет специальной одежды и средств для мытья и дезинфекции рук. Нормы обеспечения, выбор эффективных средств, централизация заказа. | 1 раз в год |  | 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 | Журнал  |
| Обучение персонала. | Дополнительно: тестирование, онлайн инструктаж  | По мере необходимости  | Медицинский работникОтветственный 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

**Примерное 2-х недельное меню**

**завтраков для организации бесплатного горячего питания учащихся 1-4 классов в МБОУ ЕСОШ №7 им. О.Казанского на 2021-2022 учебный год**

**Возраст 7-11 лет**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№ рецептуры** | **Наименование блюда** | **Масса порции****(гр.)** | **Белки** | **Жиры** | **Углеводы** | **Энергетическая ценность****(ккал)** |
| 60868834Пром. призв.868 | **1-й день**Биточки из говядиныМакароны отварные с масломСалат из свеклы с зеленым горошкомБатон йодированныйКомпот из смеси сухофруктов**Итого за завтрак:** | 601505040200 | 9,335,521,02,40,4 | 6,934,522,510,3- | 9,4226,454,9116,224,76 | 137,25168,4546,267594,20 |
| **500** | **18,65** | **14,26** | **81,74** | **521,16** |
| 282694Табл.4Пром.произв.943 | **2-й день**Оладьи из печениКартофельное пюреОвощи квашеные Батон йодированныйЧай с сахаром**Итого за завтрак:** | 7015050 40200 | 10,573,060,59 2,40,2 | 12,524,803,69 0,3- | 10,0420,452,24 16,214,00 | 196137,2544,52 7528 |
| **510** | **16,82** | **21,31** | **62,93** | **480,77** |
| 16846741Пром.произв.869 | **3-й день**Каша манная вязкая молочнаяПудинг из творога запеченныйМасло сливочное порциямиБатон йодированныйКисель из свежих плодов**Итого за завтрак:** | 1501001040200 | 3,422,240,002,40,14 | 3,9615,368,200,30,04 | 27,8332,160,1016,227,50 | 161,00179,207575110,80 |
| **500** | **28,18** | **27,86** | **103,79** | **601,00** |
| 28667945Пром.произв.943 | **4-й день**Тефтели мясные Каша гречневая рассыпчатаяВинегрет овощнойХлеб ржано-пшеничныйЧай с сахаром**Итого за завтрак:** | 601505040200 | 8,877,460,823,250,2 | 9,835,613,710,5- | 11,7135,845,0620,0514,00 | 171,00230,4556,889528 |
| **500** | **20,6** | **19,65** | **86,66** | **581,33** |
| 934241Пром.произв.Пром.произв. | **5-й день**Суп молочный с макаронными изделиямиСыр порционныйМасло сливочное порциямиБатон йодированныйСок фруктовый**Итого за завтрак:** | 240151040200 | 6,93,480,002,40,20 | 6,254,438,200,30,20 | 22,600,00,1016,222,30 | 174,2454,607575110 |
| **505** | **12,98** | **19,38** | **61,20** | **488,84** |
| 30167933Пром.произв.951 | **6-й день**Курица тушеная в соусеКаша пшеничная с масломСалат из свёклы отварнойБатон йодированныйНапиток кофейный | 701505040200 | 15,686,600,862,40,5 | 18,234,383,650,3- | 7,0335,275,0216,231,5 | 281,25213,7156,3475128 |
|  | **Итого за завтрак:** | **510** | **26,04** | **26,56** | **95,02** | **754,30** |
| 43843Пром.произв.943 434 | **7-й день**Омлет натуральный запеченный с маслом сливочнымСалат из белокачанной капустыБатон йодированныйЧай с сахаромБулочка пониженной калорийности с изюмом | 150504020060 | 10,470,72,40,25,45 | 16,252,50,3-5,73 | 1,944,516,214,0032,28 | 196,4843,77528202,74 |
|  | **Итого за завтрак:** | **500** | **19,22** | **24,78** | **68,92** | **545,62** |
| 469959 847 | **8-й день**Запеканка из творога со сметанойКакао с молокомЯблоки свежие**Итого за завтрак:** | 150/50200 100 | 30,933,52 0,8 | 22,893,72 0,3 | 32,4025,49 57,50 | 279,60145,249,00 |
| **500** | **32,16** | **26,91** | **115,39** | **473,80** |
| 486694Пром.произв.951 | **9-й день**Рыба тушеная в томатном соусе с овощамиКартофельное пюреБатон пшеничныйНапиток кофейный**Итого за завтрак:** | 75/3515040200 | 13,873,062,40,5 | 7,854,800,3- | 6,5320,4516,231,5 | 150,00137,2575128 |
| **500** | **19,83** | **12,95** | **74,68** | **490,25** |
| 3045042Пром.произв.943 | **10-й день**Плов из птицыИкра кабачковаяСыр порционныйХлеб ржано-пшеничныйЧай с сахаром**Итого за завтрак:** | 200451540200 | 20,301,23,483,250,2 | 17,005,44,430,5- | 35,69 5,1 0,020,0514,00 | 377,0073,254,609528 |
| **500** | **28,43** | **27,33** | **74,84** | **627,8** |
|  | Среднее значение за период: | **500** | **22,29** | **22,09** | **82,51** | **556,48** |

**Примерное 2-х недельное меню**

 **для организации бесплатного двухразового горячего питания для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья в МБОУ ЕСОШ №7 им. О.Казанского на 2022 учебный год**

**Возраст 7-11 лет**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№ рецептуры** | **Наименование блюда** | **Масса порции****(гр.)** | **Белки** | **Жиры** | **Углеводы** | **Энергетическая ценность****(ккал)** | **Цена (руб.)** |
| 60868834Пром. призв.868187Пром.произв.951 | **1-й день** **завтрак**Биточки из говядиныМакароны отварные с масломСалат из свеклы с зеленым горошкомБатон йодированныйКомпот из смеси сухофруктов**Итого за завтрак:****обед**Щи из свежей капусты с картофелем со сметанойБатон йодированныйНапиток кофейный с молоком**Итого за обед:****Итого за день:** | 601505040200 | 9,335,521,02,40,4 | 6,934,522,510,3- | 9,4226,454,9116,224,76 | 137,25168,4546,26  7594,20 | 35-178-936-563-357-00 |
| 300/2060200 | **18,65**1,402,40,5**4,3** | **14,26**3,910,3-**4,21** | **81,74**6,7916,231,5**54,49** | **521,16**67,8075128**270,80** | 24-534-4610-00 |
|  | **22,95** | **18,47** | **136,23** | **791,96** | **100-00** |
| 282694Табл.4Пром.произв.943209Пром.произв.869 | **2-й день****завтрак**Оладьи из печениКартофельное пюреОвощи квашеныеБатон йодированныйЧай с сахаром**Итого за завтрак:****обед**Суп картофельный с мясными фрикаделькамиХлеб ржано-пшеничныйКомпот из свежих плодов**Итого за обед:****Итого за день:** | 701505040200 | 10,573,060,592,40,2 | 12,524,803,690,3- | 10,0420,452,2416,214,00 | 196137,2544,527528 | 31-6014-976-093-355-00 |
| 30040200 | **16,82**1,583,250,20**5,03** | **21,31**2,190,50,20**2,89** | **62,93**11,6620,0522,30**54,01** | **480,77**72,6095110**277,60** | 29-682-317-00 |
|  | **21,85** | **24,2** | **116,94** | **758,37** | **100-00** |
|  168467Пром.произв.869206Пром.произв.Пром.произв. | **3-й день****завтрак**Каша манная вязкая молочнаяПудинг из творога запеченныйБатон йодированныйКисель из свежих плодов**Итого за завтрак:****обед**Суп картофельный с бобовыми (горохом)Батон йодированныйСок фруктовый**Итого за обед:****Итого за день:** | 15011040200 | 3,422,242,40,14 | 3,9615,36 0,30,04 | 27,8332,1616,227,50 | 161,00179,2075110,80 | 14-3636-303-357-00 |
| 30060200 | **28,18**4,392,40,2**6,99** | **19,66**4,220,3-**4,53** | **103,69**13,0616,214,00**43,26** | **526**107,87528**210,8** | 20-004-4614-53 |
|  | **35,17** | **24,19** | **146,95** | **726,80** | **100-00** |
| 28667945Пром.произв.943170Пром.произв.Пром. произв. | **4-й день****завтрак**Тефтели мясные с соусомКаша гречневая рассыпчатаяВинегрет овощнойХлеб ржано-пшеничныйЧай с сахаром**Итого за завтрак:** **обед**Борщ с капустой и картофелем со сметанойБатон йодированныйСок яблочный**Итого за обед:****Итого за день:** | 601505040200 | 8,877,460,823,250,2 | 9,835,613,710,5- | 11,7135,845,0620,0514,00 | 171,00230,4556,889528 | 35-9210-007-782-315-00 |
| 300/2060200 | **20,60**1,452,40,4**4,25** | **19,65**3,930,3-**4,23** | **86,66**100,2016,224,76**140,96** | **581,33**827594,20**251,20** | 24-534-4610-00 |
|  | **24,85** | **23,88** | **227,62** | **832,53** | **100-00** |
| 934241Пром.произв. Пром.произв.197Пром.произв.Пром. произв. | **5-й день****завтрак**Суп молочный с макаронными изделиямиСыр порционныйМасло сливочное порциямиБатон йодированныйСок фруктовый**Итого за завтрак:****обед**Рассольник «Петербургский»Батон йодированныйНапиток смородиновый **Итого за обед:** **Итого за день:** | 240151040200 | 6,93,480,002,40,20 | 6,254,438,200,30,20 | 22,600,00,1016,222,30 | 174,2454,607575110 | 23-2912-008-003-3514-37 |
| 30060200 | **12,98**1,62,40,2**4,2** | **19,38**4,090,3-**4,39** | **61,20**13,5416,214,00**43,74** | **448,84**97,407528**200,4** | 24-534-4610-00 |
|  | **17,18** | **23,77** | **104,94** | **649,24** | **100-00** |
| 30167933Пром.произв.951 | **6-й день****завтрак**Курица тушеная в соусеКаша пшеничная с масломСалат из свёклы отварнойБатон йодированныйНапиток кофейный | 701505040200 | 15,686,600,862,40,5 | 18,234,383,650,3- | 7,0335,275,0216,231,5 | 281,25213,7156,3475128 | 37-089-625-963-355-00 |
|  | **Итого за завтрак:** |  | **26,04** | **26,56** | **95,02** | **754,30** |  |
| 206Пром.произв.859 | **обед**Солянка домашняяБатон йодированныйКомпот из свежих плодов**Итого за обед:** | 20060200 | 1,872,40,20**4,47** | 2,260,30,20**2,76** | 13,3116,222,30**51,81** | 81,0075110**266** | 27-534-467-00 |
|  | **Итого за день:** |  | **30,51** | **29,32** | **146,83** | **1020,30** | **100-00** |
| 43843Пром.произв.943434 | **7-й день****завтрак**Омлет натуральный запеченный с сливочным масломСалат из белокачанной капустыБатон йодированныйЧай с сахаромБулочка пониженной калорийности с изюмом | 1505040200 60 | 10,470,72,40,2 5,45 | 16,252,50,3-5,73 | 1,944,516,214,0032,28 | 196,4843,77528202,74 | 33-177-503-345-0012-00 |
|  | **Итого за завтрак:** |  | **19,22** | **24,78** | **68,92** | **545,62** |  |
| 208Пром.произв.869 | **обед**Суп -лапша с курицейХлеб ржано-пшеничныйКисель из свежих плодов**Итого за обед:** | 30040200 | 2,153,250,14**5,54** | 2,270,50,04**2,81** | 13,7120,0527,50**61,26** | 83,8095110,80**289,60** | 29-682-317-00 |
|  | **Итого за день:** |  | **24,76** | **27,59** | **130,18** | **835,22** | **100-00** |
| 469959847206Пром.произв.Пром.произв. | **8-й день****завтрак**Запеканка из творога со сметанойКакао с молокомЯблоки свежие**Итого за завтрак:****обед**Суп картофельный с фасольюБатон йодированныйСок фруктовый**Итого за обед:****Итого за день:** | 150/50200100 | 30,933,520,8 | 22,893,720,3 | 32,4025,4957,50 | 279,60145,249,00 | 39-0110-0012-00 |
| 30060200 | **32,16**4,392,40,2**6,99** | **26,91**4,220,3-**4,53** | **115,39**13,0616,214,00**43,26** | **473,80**107,87528**210,8** | 20-004-4614-53 |
|  | **39,15** | **31,44** | **158,65** | **684,60** | **100-00** |
| 486694Пром.произв.951204Пром.произв.869 | **9-й день** **завтрак**Рыба тушеная в томатном соусе с овощамиКартофельное пюреБатон пшеничныйНапиток кофейный**Итого за завтрак:****обед**Суп картофельный с рисовой крупой и говядинойХлеб ржано-пшеничныйКомпот из свежих плодов**Итого за обед:****Итого за день:** | 75/3515040200/12 | 13,873,062,40,5 | 7,854,800,3- | 6,5320,4516,231,5 | 150,00137,2575128 | 38-0914-972-955-00 |
| 30040200 | **19,83**1,583,250,20**5,03** | **12,95**2,190,50,20**2,89** | **74,68**11,6620,0522,30**54,01** | **490,25**72,6095110**277,60** | 29-682-317-00 |
|  | **24,86** | **15,84** | **128,69** | **767,85** | **100-00** |
| 30442Пром.произв.943 170Пром.произв.Пром.произв. | **10-й день****завтрак**Плов из птицыСыр порционныйХлеб ржано-пшеничныйЧай с сахаром **Итого за завтрак:** **обед**Борщ с капустой и картофелем со сметанойБатон йодированныйСок яблочный**Итого за обед:** **Итого за день:** | 2501540200 | 20,303,483,250,2 | 17,004,430,5- | 35,690,020,0514,00 | 377,0054,609528 | 41-7012-002-315-00 |
| 300/2040200 | **27,23**1,452,40,4**4,25** | **21,93**3,930,3-**4,23** | **69,74**100,2016,224,76**140,96** | **554,60**827594,20 **251,20** | 24-534-4610-00 |
|  | **31,46** | **26,16** | **210,70** | **805,80** | **100-00** |

6.10. Контроль наличия технологических документов

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

- прослеживаемость пищевой продукции.

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

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Наименование форм учета и****отчетности** | **Периодичность****заполнения** | **Ответственное лицо** |
| Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании | Ежедневно | Зав.производством |
| Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях | Ежедневно | Зав.производством  |
| Журнал бракеража готовой пищевой продукции | Ежедневно | Ответственный по питанию Зав.производствомМедицинский работник |
| Журнал бракеража скоропортящейся (сырой) пищевой продукции | Ежедневно | Зав.производством |
| Ведомость контроля за рационом питания | Ежедневно | Зав.производством |
| Журнал аварийных ситуаций | По факту | Зав.производством |
| Журнал учета прихода и расхода дезинфицирующих средств | По факту | Зав.производством |
| Журнал дезинфекции столовой посуды и столовых приборов  | Ежедневно  | Кухонный работник |
| Журнал контроля исправности пищевого и холодильного оборудования на пищеблоке  | По факту  | Зав.производством |
| Журнал контроля санитарного состояния помещений, оборудования и кух.инвентаря  | Ежедневно | Зав.производством |
| 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 | Зав.производством |

**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)  | Зав.производством | 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 |  Зав.производством | 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 | Зав.производством | Служба, в соответствии с возникшей аварийной ситуацией |
| Кухонный работник |
| повар |
| <...> |  |  |  |

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

Программу разработала:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| ИП Ермоленко Людмила Васильевна |  |  |  |
|  |  |  |  |