|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | **«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 Васильевна  8-918-536-98-99 |  | | | |
| 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-оториноларинголог Врач-дерматовенеролог Врач-стоматолог | Исследование крови на сифилис Исследования на носительство возбудителей кишечных инфекций и серологическое обследование на брюшной тиф при поступлении на работу и в дальнейшем - по эпид.показаниям Исследования на гельминтозы при поступлении на работу и в дальнейшем - не реже 1 раза в год либо по эпид.показаниям Мазок из зева и носа на наличие патогенного стафилококка при поступлении на работу, в дальнейшем - по медицинским и эпид.показаниям |

**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 | Контракт  Сертификат |
| 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.производством  технолог | Техкарты, ТТК и т.п. |
| Контроль за соблюдением поточности технологического процесса – блок-схемы | Плакаты и наглядные пособия в производственных помещениях | Ежедневно | Зав.производством  технолог | 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 | Повар  технолог | Визуальный контроль |
| Приготовление изделий из мяса и рыбы | Соблюдение технологии приготовления блюд по технологическим документам | Каждый технологический цикл | Повар  технолог | Визуальный контроль |
| Контроль достаточной термической обработки (контроль температуры в толще блюд) | Повар  технолог | 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.производством  технолог | 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 | повар  технолог | 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 контроль  журнал |
| 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.производством  технолог |  |
| 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 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

**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)** |
| 608  688  34  Пром. призв.  868 | **1-й день**  Биточки из говядины  Макароны отварные с маслом  Салат из свеклы с зеленым горошком  Батон йодированный  Компот из смеси сухофруктов  **Итого за завтрак:** | 60  150  50  40  200 | 9,33  5,52  1,0  2,4  0,4 | 6,93  4,52  2,51  0,3  - | 9,42  26,45  4,91  16,2  24,76 | 137,25  168,45  46,26  75  94,20 |
| **500** | **18,65** | **14,26** | **81,74** | **521,16** |
| 282  694  Табл.4  Пром.произв.  943 | **2-й день**  Оладьи из печени  Картофельное пюре  Овощи квашеные  Батон йодированный  Чай с сахаром  **Итого за завтрак:** | 70  150  50  40  200 | 10,57  3,06  0,59  2,4  0,2 | 12,52  4,80  3,69  0,3  - | 10,04  20,45  2,24  16,2  14,00 | 196  137,25  44,52  75  28 |
| **510** | **16,82** | **21,31** | **62,93** | **480,77** |
| 168  467  41  Пром.произв.  869 | **3-й день**  Каша манная вязкая молочная  Пудинг из творога запеченный  Масло сливочное порциями  Батон йодированный  Кисель из свежих плодов  **Итого за завтрак:** | 150  100  10  40  200 | 3,4  22,24  0,00  2,4  0,14 | 3,96  15,36  8,20  0,3  0,04 | 27,83  32,16  0,10  16,2  27,50 | 161,00  179,20  75  75  110,80 |
| **500** | **28,18** | **27,86** | **103,79** | **601,00** |
| 286  679  45  Пром.произв.  943 | **4-й день**  Тефтели мясные  Каша гречневая рассыпчатая  Винегрет овощной  Хлеб ржано-пшеничный  Чай с сахаром  **Итого за завтрак:** | 60  150  50  40  200 | 8,87  7,46  0,82  3,25  0,2 | 9,83  5,61  3,71  0,5  - | 11,71  35,84  5,06  20,05  14,00 | 171,00  230,45  56,88  95  28 |
| **500** | **20,6** | **19,65** | **86,66** | **581,33** |
| 93  42  41  Пром.произв.  Пром.произв. | **5-й день**  Суп молочный с макаронными изделиями  Сыр порционный  Масло сливочное порциями  Батон йодированный  Сок фруктовый  **Итого за завтрак:** | 240  15  10  40  200 | 6,9  3,48  0,00  2,4  0,20 | 6,25  4,43  8,20  0,3  0,20 | 22,60  0,0  0,10  16,2  22,30 | 174,24  54,60  75  75  110 |
| **505** | **12,98** | **19,38** | **61,20** | **488,84** |
| 301  679  33  Пром.произв.  951 | **6-й день**  Курица тушеная в соусе  Каша пшеничная с маслом  Салат из свёклы отварной  Батон йодированный  Напиток кофейный | 70  150  50  40  200 | 15,68  6,60  0,86  2,4  0,5 | 18,23  4,38  3,65  0,3  - | 7,03  35,27  5,02  16,2  31,5 | 281,25  213,71  56,34  75  128 |
|  | **Итого за завтрак:** | **510** | **26,04** | **26,56** | **95,02** | **754,30** |
| 438  43  Пром.произв.  943  434 | **7-й день**  Омлет натуральный запеченный с маслом сливочным  Салат из белокачанной капусты  Батон йодированный  Чай с сахаром  Булочка пониженной калорийности с изюмом | 150  50  40  200  60 | 10,47  0,7  2,4  0,2  5,45 | 16,25  2,5  0,3  -  5,73 | 1,94  4,5  16,2  14,00  32,28 | 196,48  43,7  75  28  202,74 |
|  | **Итого за завтрак:** | **500** | **19,22** | **24,78** | **68,92** | **545,62** |
| 469  959  847 | **8-й день**  Запеканка из творога со сметаной  Какао с молоком  Яблоки свежие  **Итого за завтрак:** | 150/50  200  100 | 30,93  3,52  0,8 | 22,89  3,72  0,3 | 32,40  25,49  57,50 | 279,60  145,2  49,00 |
| **500** | **32,16** | **26,91** | **115,39** | **473,80** |
| 486  694  Пром.произв.  951 | **9-й день**  Рыба тушеная в томатном соусе с овощами  Картофельное пюре  Батон пшеничный  Напиток кофейный  **Итого за завтрак:** | 75/35  150  40  200 | 13,87  3,06  2,4  0,5 | 7,85  4,80  0,3  - | 6,53  20,45  16,2  31,5 | 150,00  137,25  75  128 |
| **500** | **19,83** | **12,95** | **74,68** | **490,25** |
| 304  50  42  Пром.произв.  943 | **10-й день**  Плов из птицы  Икра кабачковая  Сыр порционный  Хлеб ржано-пшеничный  Чай с сахаром  **Итого за завтрак:** | 200  45  15  40  200 | 20,30  1,2  3,48  3,25  0,2 | 17,00  5,4  4,43  0,5  - | 35,69  5,1  0,0  20,05  14,00 | 377,00  73,2  54,60  95  28 |
| **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.)** |
| 608  688  34  Пром. призв.  868  187  Пром.произв.  951 | **1-й день**  **завтрак**  Биточки из говядины  Макароны отварные с маслом  Салат из свеклы с зеленым горошком  Батон йодированный  Компот из смеси сухофруктов  **Итого за завтрак:**  **обед**  Щи из свежей капусты с картофелем со сметаной  Батон йодированный  Напиток кофейный с молоком  **Итого за обед:**  **Итого за день:** | 60  150  50  40  200 | 9,33  5,52  1,0  2,4  0,4 | 6,93  4,52  2,51  0,3  - | 9,42  26,45  4,91  16,2  24,76 | 137,25  168,45  46,26    75  94,20 | 35-17  8-93  6-56  3-35  7-00 |
| 300/20  60  200 | **18,65**  1,40  2,4  0,5  **4,3** | **14,26**  3,91  0,3  -  **4,21** | **81,74**  6,79  16,2  31,5  **54,49** | **521,16**  67,80  75  128  **270,80** | 24-53  4-46  10-00 |
|  | **22,95** | **18,47** | **136,23** | **791,96** | **100-00** |
| 282  694  Табл.4  Пром.произв.  943  209  Пром.произв.  869 | **2-й день**  **завтрак**  Оладьи из печени  Картофельное пюре  Овощи квашеные  Батон йодированный  Чай с сахаром  **Итого за завтрак:**  **обед**  Суп картофельный с мясными фрикадельками  Хлеб ржано-пшеничный  Компот из свежих плодов  **Итого за обед:**  **Итого за день:** | 70  150  50  40  200 | 10,57  3,06  0,59  2,4  0,2 | 12,52  4,80  3,69  0,3  - | 10,04  20,45  2,24  16,2  14,00 | 196  137,25  44,52  75  28 | 31-60  14-97  6-09  3-35  5-00 |
| 300  40  200 | **16,82**  1,58  3,25  0,20  **5,03** | **21,31**  2,19  0,5  0,20  **2,89** | **62,93**  11,66  20,05  22,30  **54,01** | **480,77**  72,60  95  110  **277,60** | 29-68  2-31  7-00 |
|  | **21,85** | **24,2** | **116,94** | **758,37** | **100-00** |
| 168  467  Пром.произв.  869  206  Пром.произв.  Пром.произв. | **3-й день**  **завтрак**  Каша манная вязкая молочная  Пудинг из творога запеченный  Батон йодированный  Кисель из свежих плодов  **Итого за завтрак:**  **обед**  Суп картофельный с бобовыми (горохом)  Батон йодированный  Сок фруктовый  **Итого за обед:**  **Итого за день:** | 150  110  40  200 | 3,4  22,24  2,4  0,14 | 3,96  15,36  0,3  0,04 | 27,83  32,16  16,2  27,50 | 161,00  179,20  75  110,80 | 14-36  36-30  3-35  7-00 |
| 300  60  200 | **28,18**  4,39  2,4  0,2  **6,99** | **19,66**  4,22  0,3  -  **4,53** | **103,69**  13,06  16,2  14,00  **43,26** | **526**  107,8  75  28  **210,8** | 20-00  4-46  14-53 |
|  | **35,17** | **24,19** | **146,95** | **726,80** | **100-00** |
| 286  679  45  Пром.произв.  943  170  Пром.произв.  Пром. произв. | **4-й день**  **завтрак**  Тефтели мясные с соусом  Каша гречневая рассыпчатая  Винегрет овощной  Хлеб ржано-пшеничный  Чай с сахаром  **Итого за завтрак:**  **обед**  Борщ с капустой и картофелем со сметаной  Батон йодированный  Сок яблочный  **Итого за обед:**  **Итого за день:** | 60  150  50  40  200 | 8,87  7,46  0,82  3,25  0,2 | 9,83  5,61  3,71  0,5  - | 11,71  35,84  5,06  20,05  14,00 | 171,00  230,45  56,88  95  28 | 35-92  10-00  7-78  2-31  5-00 |
| 300/20  60  200 | **20,60**  1,45  2,4  0,4  **4,25** | **19,65**  3,93  0,3  -  **4,23** | **86,66**  100,20  16,2  24,76  **140,96** | **581,33**  82  75  94,20  **251,20** | 24-53  4-46  10-00 |
|  | **24,85** | **23,88** | **227,62** | **832,53** | **100-00** |
| 93  42  41  Пром.произв.  Пром.произв.  197  Пром.произв.  Пром. произв. | **5-й день**  **завтрак**  Суп молочный с макаронными изделиями  Сыр порционный  Масло сливочное порциями  Батон йодированный  Сок фруктовый  **Итого за завтрак:**  **обед**  Рассольник «Петербургский»  Батон йодированный  Напиток смородиновый  **Итого за обед:**  **Итого за день:** | 240  15  10  40  200 | 6,9  3,48  0,00  2,4  0,20 | 6,25  4,43  8,20  0,3  0,20 | 22,60  0,0  0,10  16,2  22,30 | 174,24  54,60  75  75  110 | 23-29  12-00  8-00  3-35  14-37 |
| 300  60  200 | **12,98**  1,6  2,4  0,2  **4,2** | **19,38**  4,09  0,3  -  **4,39** | **61,20**  13,54  16,2  14,00  **43,74** | **448,84**  97,40  75  28  **200,4** | 24-53  4-46  10-00 |
|  | **17,18** | **23,77** | **104,94** | **649,24** | **100-00** |
| 301  679  33  Пром.произв.  951 | **6-й день**  **завтрак**  Курица тушеная в соусе  Каша пшеничная с маслом  Салат из свёклы отварной  Батон йодированный  Напиток кофейный | 70  150  50  40  200 | 15,68  6,60  0,86  2,4  0,5 | 18,23  4,38  3,65  0,3  - | 7,03  35,27  5,02  16,2  31,5 | 281,25  213,71  56,34  75  128 | 37-08  9-62  5-96  3-35  5-00 |
|  | **Итого за завтрак:** |  | **26,04** | **26,56** | **95,02** | **754,30** |  |
| 206  Пром.произв.  859 | **обед**  Солянка домашняя  Батон йодированный  Компот из свежих плодов  **Итого за обед:** | 200  60  200 | 1,87  2,4  0,20  **4,47** | 2,26  0,3  0,20  **2,76** | 13,31  16,2  22,30  **51,81** | 81,00  75  110  **266** | 27-53  4-46  7-00 |
|  | **Итого за день:** |  | **30,51** | **29,32** | **146,83** | **1020,30** | **100-00** |
| 438  43  Пром.произв.  943  434 | **7-й день**  **завтрак**  Омлет натуральный запеченный с сливочным маслом  Салат из белокачанной капусты  Батон йодированный  Чай с сахаром  Булочка пониженной калорийности с изюмом | 150  50  40  200  60 | 10,47  0,7  2,4  0,2  5,45 | 16,25  2,5  0,3  -  5,73 | 1,94  4,5  16,2  14,00  32,28 | 196,48  43,7  75  28  202,74 | 33-17  7-50  3-34  5-00  12-00 |
|  | **Итого за завтрак:** |  | **19,22** | **24,78** | **68,92** | **545,62** |  |
| 208  Пром.произв.  869 | **обед**  Суп -лапша с курицей  Хлеб ржано-пшеничный  Кисель из свежих плодов  **Итого за обед:** | 300  40  200 | 2,15  3,25  0,14  **5,54** | 2,27  0,5  0,04  **2,81** | 13,71  20,05  27,50  **61,26** | 83,80  95  110,80  **289,60** | 29-68  2-31  7-00 |
|  | **Итого за день:** |  | **24,76** | **27,59** | **130,18** | **835,22** | **100-00** |
| 469  959  847  206  Пром.произв.  Пром.произв. | **8-й день**  **завтрак**  Запеканка из творога со сметаной  Какао с молоком  Яблоки свежие  **Итого за завтрак:**  **обед**  Суп картофельный с фасолью  Батон йодированный  Сок фруктовый  **Итого за обед:**  **Итого за день:** | 150/50  200  100 | 30,93  3,52  0,8 | 22,89  3,72  0,3 | 32,40  25,49  57,50 | 279,60  145,2  49,00 | 39-01  10-00  12-00 |
| 300  60  200 | **32,16**  4,39  2,4  0,2  **6,99** | **26,91**  4,22  0,3  -  **4,53** | **115,39**  13,06  16,2  14,00  **43,26** | **473,80**  107,8  75  28  **210,8** | 20-00  4-46  14-53 |
|  | **39,15** | **31,44** | **158,65** | **684,60** | **100-00** |
| 486  694  Пром.произв.  951  204  Пром.произв.  869 | **9-й день**  **завтрак**  Рыба тушеная в томатном соусе с овощами  Картофельное пюре  Батон пшеничный  Напиток кофейный  **Итого за завтрак:**  **обед**  Суп картофельный с рисовой крупой и говядиной  Хлеб ржано-пшеничный  Компот из свежих плодов  **Итого за обед:**  **Итого за день:** | 75/35  150  40  200/12 | 13,87  3,06  2,4  0,5 | 7,85  4,80  0,3  - | 6,53  20,45  16,2  31,5 | 150,00  137,25  75  128 | 38-09  14-97  2-95  5-00 |
| 300  40  200 | **19,83**  1,58  3,25  0,20  **5,03** | **12,95**  2,19  0,5  0,20  **2,89** | **74,68**  11,66  20,05  22,30  **54,01** | **490,25**  72,60  95  110  **277,60** | 29-68  2-31  7-00 |
|  | **24,86** | **15,84** | **128,69** | **767,85** | **100-00** |
| 304  42  Пром.произв.  943  170  Пром.произв.  Пром.произв. | **10-й день**  **завтрак**  Плов из птицы  Сыр порционный  Хлеб ржано-пшеничный  Чай с сахаром  **Итого за завтрак:**  **обед**  Борщ с капустой и картофелем со сметаной  Батон йодированный  Сок яблочный  **Итого за обед:**  **Итого за день:** | 250  15  40  200 | 20,30  3,48  3,25  0,2 | 17,00  4,43  0,5  - | 35,69  0,0  20,05  14,00 | 377,00  54,60  95  28 | 41-70  12-00  2-31  5-00 |
| 300/20  40  200 | **27,23**  1,45  2,4  0,4  **4,25** | **21,93**  3,93  0,3  -  **4,23** | **69,74**  100,20  16,2  24,76  **140,96** | **554,60**  82  75  94,20  **251,20** | 24-53  4-46  10-00 |
|  | **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.производством  Медицинский 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 |  |  |  |
|  |  |  |  |