

«УТВЕРЖДАЮ»

Директор МБОУ СШ №12 г.Волгодонска

С.А. Симонихина

« 12 » 2021г.



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

Пояснительная записка

Наименование юридического лица:	МБОУ СШ №12 г.Волгодонска
Ф. И. О. директора, телефон:	Симонихина Светлана Анатольевна, т.8(8639)26-85-40
Юридический адрес:	г.Волгодонск, ул.лучезарная, д.54.
Фактический адрес:	г.Волгодонск, ул.лучезарная
Количество работников:	34
Количество обучающихся:	290
Свидетельство о государственной регистрации	№145 от 25 февраля 1993г.
ОГРН	1026101940260
ИНН	6143039215
Лицензия на осуществление образовательной деятельности	№5133 от 25 июня 2015г.

1. Настоящая Программа за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемических (профилактических) мероприятий разработана на основании требований статьи 32 Федерального закона от 30.03.1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» и постановлением главного государственного санитарного врача РФ от 13.07.2001 г. № 18 «О введении в действие Санитарных правил – СП 1.1.1058-01».

2. Необходимые изменения, дополнения в программу производственного контроля вносятся при изменении вида деятельности, вводе в эксплуатацию новых помещений, реконструкции старых, других существенных изменениях деятельности юридического лица.

3. Виды деятельности, которые осуществляет образовательная организация:

- начальное общее, основное общее и среднее общее образование;
- дополнительное образование детей;
- организация питания детей.

Раздел 1. Перечень официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью:

- Федеральный закон 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 2.2.4.706-98/МУ ОТ РМ 01-98. 2.2.4. Физические факторы производственной среды. Оценка освещения рабочих мест. Методические указания;
- НРБ-99/2009. СанПиН 2.6.1.2523-09. Нормы радиационной безопасности. Санитарные правила и нормативы;
- МР 2.3.6.0233-21 «Методические рекомендации к организации общественного питания населения»;
- МР 2.4.0179-20 «Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций»;
- МР 2.4.0180-20 «Родительский контроль за организацией горячего питания в общеобразовательных организациях»;
- Приказ Министерства здравоохранения РФ от 28.01.2021 №29н «Об утверждении Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников, предусмотренных частью четвертой статьи 213 Трудового кодекса Российской Федерации, Перечня медицинских противопоказаний к осуществлению работ с вредными и (или) опасными производственными факторами, а также работам, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры».

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

№ п/п	Фамилия Имя Отчество	Занимаемая должность	Приказ о назначении
1	Симонихина Светлана Анатольевна	Директор	Пр.№ 82л от 24.05.2004г.
2	Тарасова Наталья Владимировна	Зам.директора по АХЧ	Пр.№23к от 01.09.2014г.
3	Амелькина Татьяна Владимировна	Зам.директора по ВР	Пр.№ 136 от 26.08.2021г.
4	Быхкало Людмила Николаевна	Ответственный по питанию	Пр.№ 136 от 26.08.2021г.
5	Кирюшкина Анна Вячеславовна	Специалист по кадрам	Пр.№ 2лс от 11.01.2021г.

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 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.	5-10 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;	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.	Рабочее место	2	1 раз в год в темное время суток
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

№ 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 на пищеблоке.	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.

5.2. Среднесуточные пробы.

Раздел 6. Контроль качества и безопасности готовой продукции.

Виды контроля	Реализация	Периодичность контроля	Лица, проводящие контроль	Формы учета (регистрации) результатов контроля
Критерии готовности в технологической	Использование термометров с щупом для	Каждая партия	Повар	Журнал

документации – температура внутри готовых изделий, общая температура при хранении и выдаче готовой продукции	измерения температуры внутри блюд, а также наружной температуры готовой пищи				
--	--	--	--	--	--

6.1. Контроль за хранением, транспортировкой, реализацией готовой продукции.

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 соблюдения правил товарного соседства при приемке пищевых продуктов.	
Санитарное содержание транспортного средства (визуально).	Обследование условий содержания транспортного средства.	
Наличие личной медицинской книжки у водителя (экспедитора) с отметками о своевременном прохождении медицинских осмотров.	Проверка личных медицинских книжек.	
Контроль за соблюдением сроков и условий доставки.	Соответствие договору.	
Наличие измерительных приборов (термометры).	Оснащение за счет учредителей образовательной организации.	

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

Виды контроля	Реализация	Периодичность контроля	Лица, проводящие контроль	Формы учета (регистрации) результатов контроля
Санитарно-техническое состояние помещений и оборудования	Контроль и приведение в соответствие требованиям нормативных правовых актов	2 раза в год	Зам. директора по АХЧ Ответственный по питанию	Визуальный контроль журнал
Наличие санитарно-технического оборудования в достаточном количестве	Контроль и приведение в соответствие требованиям нормативных документов	1 раз в год	Зам. директора по АХЧ Ответственный по питанию	Заявка
Контроль санитарно-технического состояния систем водоснабжения и канализации.	В зоне ответственности учредителей и самих образовательных организаций.	В соответствии с правилами эксплуатации	Зам. директора по АХЧ	Журнал Акт готовности школы к началу уч.года
Техническое состояние технологического оборудования.		В соответствии с правилами эксплуатации	Зам. директора по АХЧ	Журнал

6.3. Контроль за санитарным состоянием помещений и оборудования.

Виды контроля	Реализация	Периодичность контроля	Лица, проводящие контроль	Формы учета (регистрации) результатов контроля
Контроль за содержанием пищеблока:	Использование средств экспресс-диагностики качества уборки и дезинфекции.	Ежедневно	Медицинский работник (при наличии).	Журнал
Контроль за соблюдением санитарно-противоэпидемического режима на пищеблоке: режима мытья и дезинфекции (санитарная обработка) помещений, оборудования, инвентаря, условия хранения и использования моющих и дезинфекционных средств.			Ответственный по питанию Зам.директора по АХЧ.	
Проверка обеспеченности уборочным инвентарем, моющими и дезинфицирующими средствами и условий хранения, наличия запаса дезинфицирующих средств, наличия разделения уборочного инвентаря по назначению и его маркировка.	Нормы обеспечения инвентарем, централизованный выбор средств дезинфекции, моющих, инструкции.	Ежедневно	Медицинский работник (при наличии) Ответственный по питанию Зам.директора по АХЧ	Журналы

6.4. 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 Зам.директора по АХЧ	журнал
Контроль за своевременным прохождением предварительных, при поступлении, и периодических медобследованиях, гигиеническим	Учет прохождения медицинских осмотров на бумажном (и/или электронном носителях)	1 раз в год	Медицинский работник Зам.директора по АХЧ	журнал

обучением персонала.				
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 (при наличии) Ответственный по питанию	Журнал

6.5. Т.к. 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: от 1 года до 3 лет / 3-6 лет /7-11 лет /12 лет и старше

ДЕСЯТИДНЕВНОЕ ПРИМЕРНОЕ МЕНЮ

ГОРЯЧИХ ЗАВТРАКОВ ДЛЯ УЧАЩИХСЯ 1-4 классов.

ГОРЯЧИХ ЗАВТРАКОВ ДЛЯ УЧАЩИХСЯ 1-4 классов.														
№ рецептур	Наименование блюд	Масса порции, г	Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, Ккал	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
			Белки	Жиры	Углеводы		В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe
Неделя: первая														
1-день														
14М	масло сливочное	10	0,08	7,25	0,13	66,09	0	0	40	0,1	2,4	3	0	0,02
15М	сыр порционный	20	4,09	4,6	0,49	60	0,01	0,16	46	0,1	200	128	9	0,2
120м	суп молочный с макаронными изделиями	200-250	5,73	4,74	20,93	150,15	0,06	0,73	20,10	0,32	149,48	126,90	20,14	0,45
376М /иоп	Чай с сахаром	200	0,00	0,00	11,98	47,89	0,00	0,10	0,00	0,00	4,95	8,24	4,40	0,86
	хлеб пшеничный	40	3,16	0,4	19,8	94,0	0,00	0,00	320,00	0,80	19,60	24,00	0,00	0,16
	фрукты**	100-150	0,6	0,6	14,7	70,5	0,05	15,00	0,00	0,30	24,00	16,50	13,50	3,30
итого:			9,5	5,7	67,4	362,5	0,11	15,83	340,10	1,42	198,03	175,64	38,04	4,77
2-день														
232К	омлет, с сыром запеченный	150	21,2	10,8	11,2	230	1,04	0	1,17	0,52	36,4	182	28,6	0,78
	овощная закуска*	20-60	3,78	8,1	26,28	196,2	0,24	8,88	0,008	0,26	70,2	145,6	52	1,82
	чай с молоком	200	1,26	1,44	15,6	80,4	0,00	0,00	0,00	0,00	59,40	8,00	0,00	0,72
	кондитерское изделие	30	2,19	6,42	14,82	125,7	1,56	0,09	6,00	1,89	2,85	0,00	1,17	1,95
	хлеб пшеничный	40	3,16	0,4	19,8	94,0	0,00	0,00	320,00	0,80	19,60	24,00	0,00	0,16

итого:			31,6	27,2	87,7	726,3	2,84	8,97	327,18	3,47	188,45	359,60	81,77	12,89
3-день														
278M	тефтели из говядины	80	11,78	12,91	1,04	120,0	0,05	0,72	0,00	0,00	17,60	85,60	15,20	0,64
	сметана	15	0,39	2,25	0,54	24,3	0,00	0,06	15,00	0,05	13,20	9,15	1,35	0,03
125M	картофель отварной с зеленью	150	3	0,6	23,7	112,5	25,50	34,50	0,00	0,00	18,00	81,00	33,00	21,00
	овощи свежие ***	20-60	1,44	4,56	10,88	93,7	0,05	5,15	0	0	27,833	41,28	70	1
377M	отвар из шиповника(чай с лимоном 1 вариант)	200	1,6	1,6	17,3	87	0,02	0	0	0,08	33	10,5	67,5	0,4
	батон йодированный	20	1,54	0,54	10,76	55	1,46	0,00	0,00	2,20	0,38	0,00	0,66	1,34
	зефир	10,0	0,06	0	8	32,7	0,00	0,00	0,00	0,00	2,70	1,33	0,70	0,13
итого:			19,8	22,5	72,2	525,2	27,08	40,43	15,00	2,33	112,71	228,86	188,41	24,54
4-день														
	сыр порционный	15	3,045	3,045	0,37	45	0,07	0,12	34,5	0,075	15	96	6,75	0,15
240K	пудинг из творога запеченный	150	22,5	19,95	20,55	458,5	0,09	0,74	0,33	0	226,4	344,91	48,92	0,84
371K	молоко сгущеное	15	1,1	1,27	8,3	49,2	0,09	0,15	6,30	0,00	46,05	32,85	5,10	0,03
415K	какао напиток на молоке	200	0,2	0	15	58	0	2,2	0	0	16	8	6	0,8
	хлеб пшеничный	40	3,16	0,4	19,8	94,0	0,00	0,00	320,00	0,80	19,60	24,00	0,00	0,16
	фрукты**	100-150	0,80	0,40	8,10	47,00	0,02	180,00	0,00	0,00	40,00	34,00	25,00	0,80
итого:			27,7	22,0	71,8	706,7	0,20	183,09	326,63	0,80	348,05	443,76	85,02	2,63
5-день														
260M	гуляш из говядины	80	15,13	16,66	2,14	219,1	0,07	2,85	0,00	2,15	10,15	156,34	20,88	2,31
312M	картофельное пюре	150	15,9	14,4	16	251	0,07	0	0	0	14,97	0	18,82	2,21
71M	овощи свежие ***	20-60	1,44	4,56	10,88	93,7	0,05	5,15	0	0	27,833	41,28	70	1
377M	чай с лимоном	200	1,6	1,6	17,3	87	0,02	0	0	0,08	33	10,5	67,5	0,4
	хлеб пшеничный	40	3,16	0,4	19,8	94,0	0,00	0,00	320,00	0,80	19,60	24,00	0,00	0,16
434M(423)	кондитерское изделие	30	2,25	5,04	14,34	111,51	4,50	0,39	0,54	0,00	1,41	0,00	2,10	1,53
итого:			39,5	42,7	80,5	856,3	4,71	8,39	320,54	3,03	106,96	232,12	179,30	7,61
Неделя: вторая														
6-день														
239M	тефтели рыбные(горбуша)	80	5,15	4,64	0,3	63,74	0,14	0,92	0,06	0	274,78	241,36	36,98	1,4
312M	картофельное пюре(каша пшеничная)	150	6,6	5,4	38,5	229,5	0,12	0	0	0	33	148,5	36	2,55

71M	овощи свежие***	20-60	6,6	7,5	38,4	250,5	0	0	0,77	0,15	1,19 4	14,7 7	0,95	0,03
382M	какао на молоке	200	0,2	0	15	58	0	2,2	0	0	16	8	6	0,8
	хлеб пшеничный	40	3,16	0,4	19,8	94,0	0,00	0,00	320,00	0,80	19,6 0	24,0 0	0,00	0,16
	пастила ванильная	15	0,08	0	12	48,6	0,00	0,00	0,00	0,00	3,15	1,65	1,05	0,24
итого:			6,8	7,5	53,4	308,5	0,00	2,20	0,77	0,15	17,1 9	22,7 7	6,95	0,83
7-день														
224M	запеканка творожно - морковная	150	26,4 0	6,30	21,3 0	252,0	0,08	0,50	30,0 0	0,00	170,00	275,00	35,0 0	0,80
	сметана	15	0,39	2,25	0,54	24,3	0,00	0,06	15,0 0	0,05	13,2 0	9,15	1,35	0,03
420K	чай с сахаром	200	0,00	0,00	11,9 8	47,89	0,00	0,10	0,00	0,00	4,95	8,24	4,40	0,86
	хлеб пшеничный	40	3,16	0,4	19,8	94,0	0,00	0,00	320,00	0,80	19,6 0	24,0 0	0,00	0,16
	фрукты**	100-150	1,5	0,5	21,0	96,0	0,04	10,0 0	0,00	0,00	12,0 0	28,0 0	42,0 0	0,60
итого:			30,0	9,0	53,6	418,2	0,12	10,6 6	365,00	0,85	219,75	344,39	82,7 5	2,45
8-день														
255M	печень по- страгоновски	50	7,5	9,8	37,9	270,8	0,7	0,91	0,03	3,26	56,7	13,8	79,2	11,8
128M	картофельное пюре(рис отварной)	150	3,8	2,72	40	199,6 5	0,04	0,00	12,0 0	0,25	16,0 8	84,1 5	27,6 6	0,63
368K	соус молочный	15	0,3	0,78	1,08	12,6	0,06	0,00	6,00	0,00	9,60	7,50	1,20	0,03
71M	овощи свежие***	20-60	1,44	4,56	10,8 8	93,7	0,05	5,15	0	0	27,8 33	41,2 8	70	1
379M	кофейный напиток с молоком	200	3,9	3	17,2 8	107,8 8	0,02	0,78	10,0 0	0,00	124,77	90,0 0	14,0 0	0,14
	хлеб пшеничный	40	3,16	0,4	19,8	94,0	0,00	0,00	320,00	0,80	19,6 0	24,0 0	0,00	0,16
434M(471)	кондитерское изделие	30	1,5	1,35	15,6	81,0	2,40	0,00	0,06	3,30	0,63	0,00	2,34	2,34
итого:			16,9	20,9	107,1	684,6	0,87	6,84	28,0 3	3,51	234,98	236,73	192,06	13,6 0
9-день														
309K	биточки рубленые куриные	80	12,2	10,8	10,8	194,0	1,44	0,16	16,0 0	0,00	35,2 0	76,8 0	20,8 0	1,76
342M	макаронные изделия отварные	150	5,63	2,84	35,9 9	192,2 1	0,09	0,00	12,0 0	0,80	11,5 1	45,5 0	8,23	0,83
71M	овощи свежие***	20-60	6,6	7,5	38,4	250,5	0	0	0,77	0,15	1,19 4	14,7 7	0,95	0,03
421M	чай с молоком	200	1,26	1,44	15,6	80,4	0,00	0,00	0,00	0,00	59,4 0	8,00	0,00	0,72
	батон йодированный	20	1,54	0,54	10,7 6	55	1,46	0,00	0,00	2,20	0,38	0,00	0,66	1,34
	пастила	15	0,08	0	12	48,6	0,00	0,00	0,00	0,00	3,15	1,65	1,05	0,24
итого:			27,2	23,1	111,6	772,1	2,99	0,16	28,7 7	3,15	107,68	145,07	30,6 4	4,68
10-день														
3M	масло сливочное	10	0,08	7,25	0,13	66,09	0	0	40	0,1	2,4	3	0	0,02
15M	сыр порционный	15	3,06	3,45	0,36	45	0,075	0,12	34,5	0,07	150	96	6,75	0,15

									5					
175M	каша молочная "Дружба"	200/5	12,93	15,39	13,46	246,2	0,1	1,1	2,2	0,3	36,2	114,1	31	1,2
376M	чай с сахаром	200	0,00	0,00	11,98	47,89	0,00	0,10	0,00	0,00	4,95	8,24	4,40	0,86
	хлеб пшеничный	40	3,16	0,4	19,8	94,0	0,00	0,00	320,00	0,80	19,60	24,00	0,00	0,16
	фрукты **	100-150	0,6	0,45	15,45	70,5	0,03	7,50	0,06	28,50	24,00	18,00	3,45	0,00
итого:			16,7	16,2	60,7	458,6	0,13	8,70	322,26	29,60	84,75	164,34	38,85	2,22
среднее за 10 дней			22,6	19,7	76,6	581,9	3,90	28,53	207,43	4,83	161,86	235,33	92,38	7,62

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

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

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

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

Наименование форм учета и отчетности	Периодичность заполнения	Ответственное лицо
Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании	Ежедневно	Ответственный по питанию
Журнал бракеража готовой пищевой продукции	Ежедневно	Ответственный по питанию
Журнал дезинфекции столовой посуды и столовых приборов	Ежедневно	Ответственный по питанию
Журнал контроля исправности пищевого и холодильного оборудования на пищеблоке	По факту	Зам. директора по АХЧ
Журнал контроля санитарного состояния помещений, оборудования и кух.инвентаря	Ежедневно	Ответственный по питанию
Журнал ежедневного осмотра работников, непосредственно контактирующих с пищевой продукцией, на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний (гигиенический журнал)	Ежедневно	Медработник

Раздел 8. Перечень возможных аварийных ситуаций, связанных с остановкой производства, нарушениями технологических процессов, иных создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения ситуаций, при возникновении которых осуществляется информирование населения, органов местного самоуправления, органов, уполномоченных осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор

Перечень	Первоочередные	Ответственное	Органы и структуры,
----------	----------------	---------------	---------------------

возможных аварийных ситуаций	мероприятия, направленные на ликвидацию	должностное лицо		которые необходимо оповестить
Сообщение о кишечном инфекционном заболевании, пищевом отравлении, связанном с употреблением изготовленных блюд (пищи)	Сообщить в Центр гигиены и эпидемиологии	Директор		Территориальные органы федерального органа исполнительной власти, осуществляющего федеральный государственный санитарно-эпидемиологический надзор
Перебои в подаче электроэнергии в работе систем водоснабжения, канализации, отопления, печи на пищеблоке	Сообщить в соответствующую службу	Зам. директора по АХЧ		Территориальные органы федерального органа исполнительной власти, осуществляющего федеральный государственный санитарно-эпидемиологический надзор
Нарушение изоляции, обрыв электропроводов	Сообщить в соответствующую службу, заменить электропроводку	Зам. директора по АХЧ		Аварийно-диспетчерская служба, городские электрические сети
Пожар	Сообщить в пожарную службу, вывести людей в безопасное место, использовать огнетушители	Первый обнаруживший		Пожарная служба, МЧС
Другие аварийные ситуации	Сообщить в соответствующую службу	Зам. директора по АХЧ		Служба, в соответствии с возникшей аварийной ситуацией
		Ответственный по питанию		
		Директор		

Программу разработали:
Заместитель директора по АХЧ
Ответственный по питанию

Согласовано:
Специалист по кадрам



Тарасова Н.В.

Быхкало Л.Н.



Кирюшкина А.В.