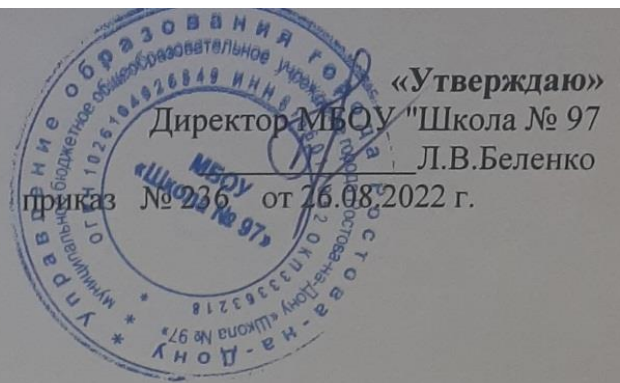




Программа
производственного контроля за соблюдением санитарных правил и
выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических)
мероприятий в МБОУ «Школа №97»

Наименование юридического лица: **МБОУ «Школа №97»**

Ф. И. О. директора, телефон: **Беленко Людмила Владимировна, 252-37-07**

Юридический адрес: **344032, г. Ростов – на-Дону, ул. Казахская 89\4**

Фактический адрес: **344032, г. Ростов – на-Дону, ул. Казахская 89\4, Обский 7/2**

Количество работников: **112**

Количество обучающихся: **987**

Количество воспитанников: **270**

Свидетельство о государственной регистрации: **61-61-01-023-2009-162 от 14.03.2016**

ОГРН **1026104026841**

ИНН **616601001**

Лицензия на осуществление образовательной деятельности: **№ 5421 от 06.08.2015 г.**

Пояснительная записка

1. Настоящая Программа за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемических (профилактических) мероприятий разработана на основании требований статьи 32 Федерального закона от 30.03.1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» и постановлением главного государственного санитарного врача РФ от 13.07.2001 г. № 18 «О введении в действие Санитарных правил – СП 1.1.1058-01».
2. Необходимые изменения, дополнения в программу производственного контроля вносятся при изменении вида деятельности, вводе в эксплуатацию новых помещений, реконструкции старых, других существенных изменениях деятельности юридического лица.
3. Виды деятельности, которые осуществляет образовательная организация:
 - начальное общее, основное общее и среднее общее образование;
 - дополнительное образование детей;
 - организация питания детей.

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

- Федеральный закон от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- Федеральный закон от 2 января 2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
- ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» - статья 22. Требования к организации и проведению производственного контроля за качеством и безопасностью пищевых продуктов, материалов и изделий;
- ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» - статья 10. Обеспечение безопасности пищевой продукции в процессе ее производства (изготовления), хранения, перевозки (транспортирования), реализации;
- СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», п.2.1.;
- СанПиН 1.2.3685-21. Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания
- СП 1.1.1058-01. 1.1 Общие вопросы. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением Санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий. Санитарные правила;
- ГОСТ Р 56671-2015 «Рекомендации по разработке и внедрению процедур, основанных на принципах ХАССП»;

- ГОСТ Р ИСО 22000-2019. «Система менеджмента безопасности пищевой продукции. Требования к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции»;
- ГОСТ Р 56237-2014 (ИСО 5667-5:2006). Национальный стандарт Российской Федерации. Вода питьевая. Отбор проб на станциях водоподготовки и в трубопроводных распределительных системах;
- Р 2.2.2006-05. 2.2. Гигиена труда. Руководство по гигиенической оценке факторов рабочей среды и трудового процесса. Критерии и классификация условий труда;
- СанПиН 2.3.2.1324-03. 2.3.2. Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы;
- СП 60.13330.2016. Свод правил. Отопление, вентиляция и кондиционирование воздуха. Актуализированная редакция СНиП 41-01-2003;
- МУ № 4425-87 «Санитарно-гигиенический контроль систем вентиляции производственных помещений»;
- МУ 2.2.4.706-98/МУ ОТ РМ 01-98. 2.2.4. Физические факторы производственной среды. Оценка освещения рабочих мест. Методические указания;
- НРБ-99/2009. СанПиН 2.6.1.2523-09. Нормы радиационной безопасности. Санитарные правила и нормативы;
- МР 2.3.6.0233-21 «Методические рекомендации к организации общественного питания населения»;
- МР 2.4.0179-20 «Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций»;
- МР 2.4.0180-20 «Родительский контроль за организацией горячего питания в общеобразовательных организациях»;
- Приказ Министерства здравоохранения РФ от 28.01.2021 №29н «Об утверждении Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников, предусмотренных частью четвертой статьи 213 Трудового кодекса Российской Федерации, Перечня медицинских противопоказаний к осуществлению работ с вредными и (или) опасными производственными факторами, а также работам, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры».

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

№ п/п	Фамилия Имя Отчество	Занимаемая должность	Приказ о назначении
1	Беленко Людмила Владимировна	Директор	№236 от 26.08.2022

2	Власенко Алина Сергеевна	Завхоз	№236 от 26.08.2022
3	Горбенко Рита Евгеньевна	Зав.производством	№236 от 26.08.2022
4	Моргунова Елена Александровна	Ответственный по питанию	№236 от 26.08.2022
5	Козиева Елена Николаевна	Медицинская сестра	№236 от 26.08.2022

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	По плану Роспотребнадзора
Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре	Суточный рацион питания	1	1 раз в год по плану Роспотребнадзора
Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП)	Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала	10 смывов	1 раз в год по плану Роспотребнадзора
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 по плану Роспотребнадзора
Исследования смывов на наличие яиц гельминтов	Оборудование, инвентарь, тара, руки, спецодежда персонала, сырые	10 смывов	1 раз в год по плану Роспотребнадзора

	пищевые продукты (рыба, мясо, зелень)		
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 по плану Роспотребнадзора
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 Завхоз

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. Техничко-технологические карты.

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

(в нетто г, мл, на 1 ребенка в сутки)

№	Наименование 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 потрошенные - 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 недоброкачества.
2	Пищевая продукция, не соответствующая требованиям технических регламентов Таможенного союза.
3	Мясо сельскохозяйственных животных и птицы, рыба, не прошедшие ветеринарно-санитарную экспертизу.
4	Субпродукты, кроме говяжьих печени, языка, сердца.
5	Непотрошенная птица.
6	Мясо диких животных.
7	Яйца и мясо водоплавающих птиц.
8	Яйца с загрязненной и (или) поврежденной скорлупой, а также яйца из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам.
9	Консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные, "хлопуши", банки с ржавчиной, деформированные.
10	Крупа, мука, сухофрукты, загрязненные различными примесями или зараженные амбарными вредителями.

11	Пищевая продукция домашнего (не промышленного) изготовления.
12	Кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты).
13	Зельцы, изделия из мясной обрезки, диафрагмы; рулеты из мякоти голов, кровяные и ливерные колбасы, заливные блюда (мясные и рыбные), студни, форшмак из сельди.
14	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 рубленого мяса и рыбы, салаты, блины и оладьи, приготовленные в условиях палаточного лагеря.
43	Сырники творожные; изделия творожные более 9% жирности.

44	Молоко и молочные напитки стерилизованные менее 2,5% и более 3,5% жирности; кисломолочные напитки менее 2,5% и более 3,5% жирности.
45	Готовые кулинарные блюда, не входящие в меню текущего дня, реализуемые через буфеты.

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

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

Виды контроля	Реализация	Периодичность контроля	Лица, проводящие контроль	Формы учета (регистрации) результатов контроля
Контроль за соответствием технологического процесса действующей нормативной и технической документации	Проверка подлинности и действительности через внешние реестры – декларация о соответствии - реестр Росаккредитации – ветеринарные сопроводительные документы. Сертификаты	Каждая партия	Зав. производством	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 недоброкачества продукции	Осуществление контроля в соответствии с инструкцией по органолептической оценке доброкачества и 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	Директор	Техкарты, ТТК и т.п.
Контроль за соблюдением поточности	Плакаты и наглядные пособия в производственных	Ежедневно	Ответственный по питанию,	Визуальный контроль

технологического процесса – блок-схемы	помещениях		медсестра	
Определение контрольных критических точек и нормируемых показателей				
Хранение скоропортящейся пищевой продукции и продовольственного сырья	Контроль сроков и условий хранения пищевой продукции	ежедневно	Зав. производством	Журнал учета
	Контроль температуры и влажности на складе	ежедневно	Зав. производством	Журнал учета температуры и относительной влажности
	Контроль температуры холодильного оборудования	ежедневно	медсестра	Журнал учета температур
Приготовление холодных закусок из сырых овощей	Соблюдение технологии приготовления блюд по технологическим картам	Каждый технологический цикл	медсестра	Визуальный контроль
	Контроль обработки сырых овощей		Повар	Визуальный контроль
Приготовление изделий из мяса и рыбы	Соблюдение технологии приготовления блюд по технологическим документам	Каждый технологический цикл	медсестра Повар	Визуальный контроль
	Контроль достаточной термической обработки (контроль температуры в толще блюд)		Повар	Термощуп
Обработка посуды и инвентаря	Содержание действующих веществ дезинфицирующих	Ежедневно	Медработники	Журнал

	средств в рабочих растворах			
	Обработка инвентаря для сырой готовой продукции	Ежедневно	медсестра 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 органолептических показателей при каждой приемке продукции, не требующей кулинарной обработки	Соблюдение инструкции по органической оценке пищевых продуктов, не требующей кулинарной обработки	Каждая партия	Зав. производством	Журнал
Критерии готовности в технологической документации – температура внутри готовых изделий, общая температура при хранении и выдаче готовой продукции	Использование термометров с щупом для измерения температуры внутри блюд, а также наружной температуры готовой пищи	Каждый технологический цикл	Ответственный по питанию	Журнал
Лабораторный контроль готовой продукции по микробиологическим показателям	Отбор проб для проведения микробиологического анализа в аккредитованной лаборатории	Ежеквартально	Роспотребнадзор	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 соблюдения 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	Завхоз	Визуальный контроль журнал
Наличие санитарно-технического оборудования в достаточном количестве	Контроль и приведение в соответствие требованиям нормативных документов	1 раз в год	Завхоз	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.		Завхоз	
Контроль санитарно-технического состояния систем водоснабжения и канализации.	В зоне ответственности учредителей и самих образовательных организаций.	В соответствии с правилами эксплуатации	Завхоз	Журнал Акт готовности школы к началу уч.года
Техническое состояние технологического, холодильного и торгово-технологического оборудования.		В соответствии с правилами эксплуатации	Завхоз	Журнал
Наличие условий для соблюдения правил личной гигиены		Ежедневно	Завхоз	Журнал

(душевые, санузлы, раковины в цехах, мыло, полотенца и т.п.).				
---	--	--	--	--

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, подсобных помещений, оборудования и инвентаря.	Использование средств экспресс-диагностики качества уборки и дезинфекции.	Ежедневно	Медицинский работник	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	Договор с аккредитованной микробиологической лабораторией.	1 раз в год	Роспотребнадзор	Журнал

(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).				
Инструментальный контроль температуры воды в моечных ваннах.	Наличие термометра для измерения температуры воды.	Ежедневно	медсестра	Журналы
Проверка обеспеченности уборочным инвентарем, моющими и дезинфицирующими средствами и условий хранения, наличия запаса дезинфицирующих средств, наличия разделения уборочного инвентаря по назначению и его маркировка, правильность учета дезинфекционных работ в профилактических целях на объект.	Нормы обеспечения инвентарем, централизованный выбор средств дезинфекции, моющих, инструкции.	Ежедневно	Медицинский работник Ответственный по питанию	Журналы
Контроль за их эксплуатацией бактерицидных ламп – порядок и периодичность в	Акт ввода в эксплуатацию бактерицидной установки или облучателя в	В соответствии со сроками эксплуатации	Медработник	журнал

МУ 2.3.975-00 «Применение ультрафиолетового бактерицидного излучения для обеззараживания воздушной среды помещений организаций пищевой промышленности, общественного питания и торговли продовольственными товарами».	журнале «Регистрации и контроля бактерицидной установки».	ции		
--	---	-----	--	--

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	Учредителями образовательных организаций на основе централизованного заказа услуг по лабораторному и инструментальному исследованию параметров производственной среды.	1 раз в год	Завхоз	Заявка

производственных помещений; – за производственным шумом и вибрацией.				
---	--	--	--	--

6.8. Контроль личной гигиены и обучения персонала.

Виды контроля	Реализация	Периодичность контроля	Лица, проводящие контроль	Формы учета (регистрации) результатов контроля
Контроль за наличием у персонала личных медицинских книжек.	Проверка личных медицинских книжек	1 раз в год	Медицинский работник	журнал
Контроль за своевременным прохождением предварительных, при поступлении, и периодических медицинских обследований, производством 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	Завхоз	Заявка
Ежедневный осмотр работников на наличие	Регистрация ежедневных осмотров в гигиеническом	Ежедневно	Медицинский работник	Журнал

гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний. Термометрия.	журнале – п. 2.22. СанПиН 2.3/2.4.3590-20.			
Обучение персонала.	Дополнительно: тестирование, онлайн инструктаж	По мере необходимости		

6.9. Меню утверждается руководителем предприятия общественного питания, согласовываться директором школы.

Меню разрабатывается на период не менее двух недель для каждой возрастной группы детей.

УТВЕРЖДАЮ:
Генеральный директор
МУП «Бюро ОНСи» города Ростова-на-Дону
Крутова Г.В.

Примерное двухнедельное региональное меню комплексных завтраков
для обучающихся 1-4 классов (с 7 до 11 лет) + овз

№ реп.	Наименование блюда	выход г.	Б гр.	Ж гр.	У гр.	Энер.цен	Цена
1-я неделя							
1-й день							
15	Сыр твёрдый	10	4	3,9	0	36	12,4
14	Масло сливочное	10	0,08	7,25	0,13	66,09	12,75
120	Суп молочный с макаронными	200	4,38	3,8	14,36	120	16,74
382	Какао с молоком сгущенным	200	5,13	4,32	18,73	135,77	16,09
хлеб	Хлеб пшеничный	53	3,08	0,4	19,32	94	3,34
фрукт	Яблоко	110	0,4	0,4	9,8	47	15,13
Итого:		583	17,07	20,07	62,34	498,86	76,45
2-й день							
210	Омлет натуральный	150	13,93	24,827	0,72	289,65	52,63
377	Чай с сахаром	210	0,13	0,2	12,201	48,78	2,12
432	Булочка алтайская	40	3,59	2,53	21,81	126,63	5,28
хлеб	Хлеб пшеничный	20	3,08	0,4	19,32	96,8	1,29
фрукт	Яблоко	110	0,4	0,4	9,8	47	15,13
Итого:		530	21,13	28,357	63,851	608,86	76,45
3-й день							
279	Тефтели из говядины с соусом 80/30	110	11,08	21,78	10,8	292	57,96
309	Вермишель отварная	160	7,91	6,13	33,89	223,08	14,12
376	Чай с сахаром	210	0,054	0,006	9,165	37,962	2,12
хлеб	Хлеб пшеничный	36	1,32	0,24	7,928	39,6	2,25
Итого:		516	20,364	28,156	61,783	592,642	76,45
4-й день							
224	Запеканка творожная с морковью и	120	16,90	15,10	34,43	371,42	52,84
376	Чай с сахаром и лимоном	214	0,13	0,2	12,201	48,78	3,47
хлеб	Хлеб пшеничный	36	1,32	0,24	7,928	39,6	2,26
фрукт	Яблоко	130	0,4	0,2	9,8	47	17,88
Итого:		500	18,75	15,74	64,36	506,80	76,45
5-й день							
52	Салат из свеклы отварной	60	1,44	6,1	7,6	91,00	6,64
260	Гуляш свиной 50/50(лопатка)	100	14,44	35,03	17,12	443,58	52,47
302	Каша пшеничная	150	4,184	5,007	23,943	157,5	12,77
376	Чай с сахаром	210	0,13	0,2	12,201	48,78	2,12
хлеб	Хлеб пшеничный	40	3,2	7,93	29,12	90,31	2,45
Итого:		560	23,394	54,267	89,984	831,17	76,45
2-я неделя							
1-й день							
45	Салат из свежей капусты	60	0,24	1,8	0,78	20,4	5,75
234	Биточки рыбные	100	12,857	1,571	10	105,714	34,84
304	Рис отварной	150	4,614	6,45	48,204	269,322	16,58
376	Чай с сахаром	210	0,13	0,2	12,201	48,78	2,12
хлеб	Хлеб пшеничный	31	1,32	0,24	7,928	39,6	2,03
фрукт	Яблоко	110	0,4	0,2	9,8	47	15,13
Итого:		661	19,561	10,461	88,913	530,816	76,45
2-й день							
224	Запеканка творожная с морковью и	120	11,16	13,13	44,01	298,50	52,84
377	Чай с сахаром и лимоном	214	0,054	0,006	9,165	62	3,47
хлеб	Хлеб пшеничный	47	3,08	0,4	19,32	96,8	2,96
фрукт	Яблоко	125	0,4	0,2	9,8	47	17,18
Итого:		506	14,694	13,736	82,295	504,3	76,45

3-й день							
294	Котлета рубленая из птицы	90	11,63	8,63	11,95	172,78	43,60
302	Каша пшеничная	150	3,808	3,078	40,006	202,952	12,77
376	Чай с сахаром	210	0,13	0,2	12,201	48,78	2,12
хлеб	Хлеб пшеничный	45	3,04	1,12	20,56	104,48	2,83
фрукт	Яблоко	110	2	2	17	94	15,13
Итого :		605	20,608	15,028	101,717	622,992	76,45
4-й день							
24	Салат из свежих помидоров и	60	0,93	3,37	4,44	43,43	10,93
279/330	Фрикадельки куриные с соусом 90/20	110	8,601	9,769	9,668	161,407	43,86
309	Макароны отварные	150	6,038	4,575	38,497	219,481	13,24
	Мармелад	15	0,02	0	7,94	48,15	4,51
376	Чай с сахаром	210	0,54	0,006	9,156	62	2,12
хлеб	Хлеб пшеничный	28	3,04	1,12	20,56	104,48	1,79
Итого:		573	19,169	18,84	90,261	638,948	76,45
5-й день							
229	Каша молочная «Дружба» 180/10	190	4,56	5,79	24,23	167,35	27,98
383	Какао с молоком сгущенным	200	5,139	4,32	18,738	135,774	16,09
десерт	Пряник	25	1,68	1,5	22,89	108,6	10,59
хлеб	Хлеб пшеничный	27	3,04	1,12	20,56	104,48	1,71
фрукт	Апельсин	110	0,4	0,2	9,8	47	20,08
Итого:		552	14,819	12,93	96,218	563,204	76,45



для обучающихся 1-4 классов (с 7 до 11 лет) + овз

№ рсц.	Наименование блюда	выход г.	Б гр.	Ж гр.	У гр.	Энер.	Цен.
1-я неделя							
1-й день							
20	Салат из свежих огурцов	50	0,24	1,8	0,78	20,4	9,78
82	Борщ со свежей капусты и картофелем	200	4,999	5,885	10,545	116,308	9,53
294	Котлета рубленая из птицы	90	10,335	11,617	11,049	190,363	43,6
302	Каша гречневая рассыпчатая	150	3,808	3,28	40	202	20,57
тгк	Сок фруктовый	180	0,603	0,243	16,47	70,2	21,31
хлеб	Хлеб пшеничный	35	3,16	0,4	19,32	102,16	2,24
Итого:		705	23,145	23,225	98,164	701,431	107,03
2-й день							
53	Салат из свеклы с зеленым горошком	60	0,91	0,15	2,28	14,4	12,71
97	Суп картофельный	200	4,98	3,08	16,04	112,41	10,43
304	Рис отварной	180	4,986	3,085	16,047	112,413	19,9
229	Рыба тушеная в томате с овощами 75/75	150	12,75	11,95	3,8	155	50,12
тгк	Напиток из смеси фруктов	200	0,414	0,09	25,816	106,44	12,08
хлеб	Хлеб пшеничный	28	1,32	0,24	7,93	39,6	1,79
Итого :		818	25,36	18,60	71,91	540,26	107,03
3-й день							
236	Икра кабачковая	65	0,924	3,05	5,618	54,20	16,38
96	Рассольник ленинградский	200	2,1	4,08	10,6	87,6	11
291	Плов из птицы(бедро) 50/150	200	12,3	8,2	24,8	223	40,69
десерт	Дениш с малиновой начинкой	30	1,7	1,7	1,7	94	13,2
388	Напиток из плодов шиповника	200	0,16	0,16	27,8	114,60	9,76
хлеб	Хлеб пшеничный	35	1,32	0,24	7,928	39,6	2,25
фрукт	Яблоко	100	0,4	0,4	8,10	47	13,75
Итого:		830	18,904	17,83	86,546	660,00	107,03
4-й день							
45	Салат из свежей капусты	80	0,21	0,03	0,57	3,30	7,67
111	Суп с лапшой	200	5,57	7,13	9,90	126,44	4,77
261,332	Печень тушенная в соусе 50/50	100	13,26	11,23	12,358	170,185	76,75
302	Каша пшенная	150	6,32	4,5	20,9	221,35	11,38
377	Чай с сахаром и лимоном	214	0,054	0,006	9,165	37,962	3,47
хлеб	Хлеб пшеничный	47	3,8	0,4	36,18	108,14	2,99
Итого:		791	29,214	23,296	89,073	667,38	107,03
5-й день							
24	Салат из свежих помидоров и огурцов	70	0,91	0,15	2,28	14,4	12,75
102	Суп картофельный с бобовыми(горох)	200	4,39	4,22	8,23	118,6	8,08
204	Макароны отварные с сыром 168/32	200	7,91	6,13	33,89	223,08	58,58
тгк	Напиток из смеси фруктов	200	0,13	0,02	15,2	62	12,08
хлеб	Хлеб пшеничный	37	3,8	0,4	36,18	108,14	2,34
	Дениш с клубничной начинкой	30	0,44	0,44	10,78	51,70	13,20
Итого:		737	17,58	11,36	106,56	577,92	107,03
2-я неделя							

1-й день							
52	Свекла отварная	60	0,21	0,03	0,57	3,30	6,64
84	Борщ с фасолью и картофелем	200	6,574	6,055	13,716	137,298	10,29
256	Мясо тушеное (лопатка) 50/50	100	9,522	4,29	0,099	189	52,15
302	Каша пшеничная	150	3,295	5,441	22,209	151,404	12,77
348	Напиток из шиповника	200	0,32	0,08	28,2	131,17	9,76
хлеб	Хлеб пшеничный	26	3,04	1,12	20,56	104,48	1,67
фрукт	Яблоко	100	0,4	0,4	8,1	37,6	13,75
Итого:		836	23,361	17,416	93,454	754,25	107,03
2-й день							
24	Салат из свежих помидоров и огурцов	70	0,42	0,06	1,14	6,60	12,75
118	Суп крестьянский с крупой ячнев	200	1,92	4	6,8	70,8	6,93
291	Плов из птицы (бедро)50/150	200	12,3	8,2	24,8	223	40,69
десерт	Мармелад	15	1,5	4,2	12,3	93	4,51
тлк	Сок фруктовый	200	0,056	0,056	15,344	62,44	23,68
хлеб	Хлеб пшеничный	30	3,04	1,12	20,56	104,48	1,97
фрукт	Яблоко	120	0,4	0,4	8,1	37,60	16,50
Итого:		835	19,636	18,036	89,044	597,92	107,03
3-й день							
53	Салат из свеклы с зеленым горошком	60	0,42	0,06	1,14	6,60	12,71
103	Суп картофельный с макаронными	200	2,32	3,32	9,76	78,2	8,65
235	Шницель рыбный	100	8,829	8,083	12,253	157,952	34,84
302	Гречка рассыпчатая	150	3,892	5,354	21,273	157,494	20,57
350	Кисель из вишни	200	0,13	0,05	24,54	117	11,54
хлеб	Хлеб пшеничный	35	3,24	1,18	22,58	106,38	2,22
фрукт	Яблоко	120	0,4	0,4	8,1	37,60	16,50
Итого:		865	19,231	18,447	99,646	661,23	107,03
4-й день							
236	Салат Капуста квашеная	45	1,44	6,1	7,6	91,00	9,64
99	Суп из овощей	200	1,478	4,207	8,844	79,564	10,25
259	Жаркое по-домашнему 50/150	200	14,782	22,273	20,814	343,633	64,11
348	Компот из сухофруктов	180	0,054	0,006	9,165	37,96	6,60
хлеб	Хлеб пшеничный	42	3,02	1,08	19,73	20,32	2,68
фрукт	Яблоко	100	0,4	0,4	8,1	37,60	13,75
Итого:		767	21,17	34,07	74,253	610,08	107,03
5-й день							
111	Суп с лапшой	200	2	3,08	8,90	71,4	4,77
255/332	Печень по - строгановски 50/50	100	13,26	11,63	3,52	185	80,27
302	Рис отварной	160	3,808	3,078	40,006	202,952	17,69
377	Чай с сахаром	210	0,144	0,144	25,085	103,104	2,12
хлеб	Хлеб пшеничный	34	3,01	1,1	19,89	104,32	2,18
Итого:		704	22,22	19,03	97,401	666,776	107,03

6.10. Контроль наличия технологических документов

Вид контроля	Реализация (особенности, варианты)
Наличие технологических карт, разработанных и утвержденных руководителем организации студенческого и школьного питания	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, технологического оборудования и инвентаря, используемых в процессе производства (изготовления) пищевой продукции, в состоянии, исключающим загрязнение пищевой продукции;
- выбор способов и обеспечение соблюдения работниками правил личной гигиены в целях обеспечения безопасности пищевой продукции.
- выбор обеспечивающих безопасность пищевой продукции способов, установление периодичности и проведение уборки, мойки, дезинфекции, дезинсекции и дератизации производственных помещений, технологического оборудования и инвентаря, используемых в процессе производства (изготовления) пищевой продукции;
- ведение и хранение документации на бумажных и (или) электронных носителях, подтверждающей соответствие произведенной пищевой продукции требованиям, установленным настоящим техническим регламентом и (или) техническими регламентами Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции;
- прослеживаемость пищевой продукции.

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

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

рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний (гигиенический журнал)		
Отчет о внутренней проверке эффективности выполнения обеспечения безопасности пищевой продукции с учетом внедрения принципов ХАССП	1 раз в год	Директор

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

Перечень возможных аварийных ситуаций	Первоочередные мероприятия, направленные на ликвидацию	Ответственное должностное лицо	Органы и структуры, которые необходимо оповестить
Сообщение о кишечном инфекционном заболевании, пищевом отравлении, связанном с употреблением изготовленных блюд (пищи)	Сообщить в Центр гигиены и эпидемиологии	Директор	Территориальные органы федерального органа исполнительной власти, осуществляющего федеральный государственный санитарно- эпидемиологический надзор
Перебои в подаче электроэнергии в работе систем водоснабжения, канализации, отопления, печи на пищеблоке	Сообщить в соответствующую службу	Завхоз	Территориальные органы федерального органа исполнительной власти, осуществляющего федеральный государственный санитарно- эпидемиологический надзор
Нарушение	Сообщить в	Завхоз	Аварийно-

изоляция, обрыв электропроводов	соответствующую службу, заменить электропроводку		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	Завхоз	Служба, в соответствии с возникшей аварийной ситуацией
		Ответственный по питанию	
		Директор	

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

1. Издание приказа о назначении лиц, ответственных за проведение производственного контроля.
2. Текущий ремонт пищеблока образовательной организации.
4. Контроль соответствия технологических документов нормативным правовым актам.
5. Контроль состояния и обслуживание электрооборудования, систем вентиляции, отопления, канализации, водоснабжения в течение года