



Директор МОКУ «Паникинская СОШ»

Н.В. Суровцева

Приказ от «...» № ...

Программа производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий в муниципальном общеобразовательном казённом учреждении «Паникинская средняя общеобразовательная школа»

Пояснительная записка

Наименование юридического лица:	Муниципальное общеобразовательное казённое учреждение «Паникинская средняя общеобразовательная школа»
Ф. И. О. директора, телефон:	Суровцева Н.В., 8-951-311-05-83
Юридический адрес:	307054, Курская область, Медвенский район, с. Паники, ул. Молодёжная, д.137б
Фактический адрес:	307054, Курская область, Медвенский район, с. Паники, ул. Молодёжная, д.137б
Количество работников:	56
Количество обучающихся:	112
Свидетельство государственной регистрации	от 01.04.1993
ОГРН	1024600735620
ИНН	4615000443
Лицензия на осуществление образовательной деятельности	на № 2937 от 01.02.2019, выдана Министерством общего и профессионального образования Ростовской области

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:
 - Дошкольное, 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	Суровцева Надежда Владимировна	Директор	№ 75-рп от 19.05.2021
2	Суходольская Алла Анатольевна	Заведующий хозяйством	№ 37/лс/, от 01.09.2023

3	Погодакин Александр Анатольевич	Зам. директора по УВР	№21 /лс/ от 31.05.2021
4	Любичкая Елена Юрьевна	Зам. директора по УВР, ответственный по качеству (д.о.)	№ 84/лс/ от 01.11.2016
5.	Монастырёва Виктория Викторовна	Медицинская сестра	№34 /лс/ от 01.08.2023
5.	Костенко Светлана Николаевна	Специалист по кадрам	№44-к от 26.08.2019

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 (обследованы)	Количество, не менее	Кратность, не реже
Микробиологические исследования проб готовых блюд на соответствие требованиям санитарного законодательства	Салатки, сладкие блюда, выпечка, вторые блюда, гарниры, соусы, парокоченые, яичные, овощные блюда	2-3 блюда исследуемого приема пищи	1 раз в квартал
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 (БГ КП)	Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала	10 смывов	1 раз в год
Микробиологические исследования смывов на наличие возбудителей персониозов	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

№ п/п	Профессия	Наименование вредных и (или) опасных производственных факторов <Г>	Периодичность осмотров	Участие врачей-специалистов	Лабораторные и функциональные исследования
1	2	3	4	5	6
1	Работник и 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 гепатитозы 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 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	25	120
2	Хлеб пшеничный	16,2	200
3	Мука пшеничная	15	20
4	Крупы, бобовые	150	150
5	Макаронные изделия	15	20
6	Картофель	150	150
7	Овощи (свежие, мороженые, консервированные), включая соленые и квашенные (не более 10% от общего количества овощей), в т.ч. томат-пюре, зелень, т	60	70
8	Фрукты свежие	150	150
9	Сухофрукты	15	20
10	Соки плодово-овощные, витаминизированные, в т.ч. инстантные	200	200
11	Мясо I-II категории	70	78
12	Субпродукты (печень, язык, сердце)	30	40
13	Птица (цыплята-бройлеры потрошенные - I кат)	80	100
14	Рыба (филе), в т.ч. филе слабо или малосоленое	80	100
15	Молоко	15	20
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 блинов и вафельков, в случае использования пищевой продукции промышленного выпуска, содержащих сахар, выдача сахара должна быть уменьшена в зависимости от его содержания в используемом готовой пищевой продукции)	15	20
24	Кондитерские изделия	80	100
25	Чай	200	200
26	Какао-порошок	200	200
27	Кофейный напиток	200	200
28	Дрожжи хлебопекарные	0,2	0,3
29	Крахмал	0,3	0,4
30	Соль пищевая поваренная йодированная	0,3	0,5
31	Специи	0	0

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	Непромышленная 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 (шокольные и торты).
13	Зельи, изделия из мясной обрешки, дзадзатма, рулеты из мясной говядины, кровяные и ливерные колбасы, заливные блюда (мясные и рыбные), студни, формажак из сельди.
14	Макаронные изделия (с фаршем), макаронные изделия с рубленым яйцом.
15	Творог из неаустеризованного молока, фляжный творог, фляжную сметану без термической обработки.
16	Простокваша - "самовар".
17	Грибы и продукты (кулинарные изделия), из них приготовленные.
18	Квас.
19	Соки концентрированные диффузионные.
20	Молоко и молочная продукция из хозяйства, неблагополучных по заболеваемости продуктивных сельскохозяйственных животных, а также не прошедших первичную обработку и пастеризацию.
21	Сырокопченые мясные гастрономические изделия и колбасы.
22	Блюда, изготовленные из мяса, птицы, рыбы (кроме сельди), 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 высшего).
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 желейная.
36	Холодные напитки и морсы (без термической обработки) из шипучка-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, салями, бекон 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. Мероприятия, 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	Проверка подлинности и действительности через внешние реестры –	Каждая партия	Зав. производством	Декларации, свидетельства и другие документы

процесса действующей нормативной и технической документации	декларации о соответствии - реестр Росаккредитации – ветеринарные сопроводительные документы – ВЕТИС «Меркурий». Сертификаты			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 товаросопроводительной документации	Сравнение наименования продукции и товаросопроводительной документации	Каждая партия	Зав. производством	Накладная, контракт
Контроль соответствия упаковки и маркировки товара требованиям санитарных правил и технических регламентов	Сравнение содержания 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 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 и документов	Директор	Техкарты, ТТК и т.п.
Контроль за соблюдением точности технологического процесса – блок-схемы	Известия и взгляды персонала в производственных помещениях	Ежедневно	Ответственный по питанию	Визуальный контроль
Определение контрольных критических точек и нормируемых показателей				
Хранение скоропортящейся пищевой продукции и продовольственного сырья	Контроль сроков и условий хранения пищевой продукции	ежедневно	Кладовщик	Журнал учета
	Контроль температуры и влажности на складе	ежедневно	Кладовщик	Журнал учета температуры и относительной влажности

	Контроль температуры холодильного оборудования	Ежедневно	Ответственный по питанию	Журнал учета температуры
Приготовление холодных закусок из сырых овощей	Соблюдение технологии приготовления блюд по технологическим картам	Каждый технологический цикл	Ответственный по питанию	Визуальный контроль
	Контроль обработки сырых овощей		Повар	
Приготовление изделий из мяса и рыбы	Соблюдение технологии приготовления блюд по технологическим документам	Каждый технологический цикл	Ответственный по питанию	Визуальный контроль
	Контроль достаточной термической обработки (контроль температуры в толще блюд)		Повар	
Обработка посуды и инвентаря	Содержание действующих веществ дезинфицирующих средств в рабочих растворах	Ежедневно	Медработник	Журнал
	Обработка инвентаря для сырой готовой продукции	Ежедневно	Диетосстра 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 органолептической оценке пищевых продуктов, не требующей кулинарной обработки	Каждая партия	Кладовщик	Журнал
Критерии готовности в технологической документации – температура внутри готовых изделий, общая температура при хранении и выдаче готовой продукции	Использование термометров с шумком 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	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 правил товарного соседства при транспортировке пищевых продуктов.	Проверка соблюдения правил товарного соседства при присылке 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 или 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 скоропортящихся и замороженных продуктов.	Паспортизация складских помещений и учет поступающего пищевого сырья.
Контроль за соблюдением правил 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	Зам. директора по АХР 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 АХР Ответственный по питанию	Заявка
Контроль за соответствием объема и ассортимента вырабатываемой и реализуемой продукции расстановке технологического оборудования по ходу технологического процесса.	Контроль учредителями за оснащением пищеблока и соответствием его количеству питающихся и мощности столовой.		Зам. директора по АХР	
Контроль санитарно-технического состояния систем водоснабжения и канализации.	В зоне ответственности учредителей и самих образовательных организаций.	В соответствии с правилами эксплуатации	Зам. директора по АХР	Журнал Акт готовности школы к началу уч. года

Техническое состояние технологического, холодильного и торгово-технологического оборудования.		В соответствии с требованиями законодательства	Зам. директора по АХР	Журнал
Наличие условий для соблюдения правил личной гигиены (душевые, санузлы, раковины в цехах, мыло, полотенца и т.п.).		Ежедневно	Зам. директора по АХР	Журнал

6.6. Контроль за санитарным состоянием помещений и оборудования.

Виды контроля	Реализация	Периодичность контроля	Лица, осуществляющие контроль	Формы учета (регистрации) результатов контроля
Контроль за содержанием пищеблока: производственных, складских и подсобных помещений, оборудования и инвентаря.		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.	Использование средств экспресс-диагностики качества уборки и дезинфекции.		Ответственный по питанию	
Лабораторные исследования смывов с оборудования, инвентаря, посуды (кухонной и столовой), а также смывов с рук в спецдежды 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	Наличие термометра для измерения температуры	Ежедневно	Ответственный за питание	Журналы

ВОДЫ В МОЕЧНЫХ ваннах.	ВОДЫ.			
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 подбор средств дезинфекции, моющих, инструкции.	Бюджетное	Медицинский работник Ответственный по питанию	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 «Регистрация и контроль бактерицидной установки».	В соответствии и со сроками эксплуатации и	Медработник	журнал

6.7. Контроль за состоянием производственной среды.

Виды контроля	Реализация	Периодично сть 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:	Учредителями образовательных организаций на основе централизованного заказа услуг по лабораторному и инструментальному исследованию параметров производственной среды.	1 раз в год	Зам. директора по АХР	Заявка

<ul style="list-style-type: none"> - за содержанием вредных веществ в воздухе рабочей среды; - за микроклиматом 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, 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	Зам. директора по АХР Ответственный по питанию	Заявка
Ежедневный осмотр работников на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний. Термометрия.	Регистрация ежедневных осмотров в гигиеническом журнале – п. 2.22 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.	Ежедневно	Медицинский работник Ответственный по питанию	Журнал
Обучение персонала.	Дополнительно: тестирование, оценка инструктаж	По мере необходимости	Медицинский работник Ответственный по питанию	

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

Меню разрабатывается на период не менее двух недель (с учетом режима организации) для каждой возрастной группы детей.

Меню приготавливаемых блюд

Примерное десятидневное меню для обучающихся 7-18 лет

Примерный прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры
			Б	Ж	У		
День 1							
завтрак	каша вязкая молочная из овсяных хлопьев с сахаром	200	8,9	6,1	50,0	292,0	173
	сыр порезанный (российский)	30	6,9	8,5	0,0	107,4	15
обед	чай с сахаром	200	0,5	0,0	9,4	40,0	376
	батон поджаренный	40	3,1	0,4	18,7	85,5	ПР
	всего	470	19,4	15,0	78,1	524,9	
	суп-пюре кабачковая	100	1,1	4,7	5,5	69,2	73
	суп картофельный с бобовыми	250	7,5	5,2	17,3	128,2	102
	котлета рубленая из птицы	100	15,2	29,4	19,0	152,0	295
	макаронные изделия отварные	200	6,8	10,0	38,0	269,2	309
	сок	200	0,2	0,0	22,8	92,2	389
	печенье "маршное"	50	3,5	9,0	33,0	150	451
	хлеб ржано-пшеничный	80	4,9	0,8	25,5	124	ПР
всего	980	39,2	57,1	160,9	984,8		
ИТОГО	1450	59,6	72,1	239,0	1509,7		

День 2							
завтрак	каша жидкая молочная манная	200	7,5	4,3	42,2	276,0	181
	батон поджаренный	40	3,1	0,4	18,7	85,5	ПР
обед	чай с сахаром	200	0,5	0,0	9,7	40,0	376
	всего	440,0	11,1	4,7	70,6	401,5	
	салат из соевых огурцов с луком	100	0,7	5,0	2,8	60,0	53
	борщ с капустой и картофелем	250	2,1	5,8	14,1	118,1	82
	супщи	100	10,6	28,1	2,9	309,2	260
	рис отварной	200	4,9	7,2	48,9	280,2	304
	комлот из свф	200	1,1	0,3	47,2	196,3	349
	хлеб ржано-пшеничный	80	4,9	0,8	25,5	124	ПР
	всего	930,0	24,3	47,2	141,1	1087,3	
	ИТОГО	1370,0	35,4	51,0	211,7	1489,3	

День 3							
завтрак	каша из пшени и риса						
	молочная	200	3,3	8,6	23,2	183,4	175
	чай с сахаром	200	0,5	0	9,7	40,0	376
	батон поджаренный	40	3,1	0,4	18,7	85,5	111
	всего	440	6,9	9,0	51,6	308,9	
обед	салат "витаминный"	100	1,3	6,0	8,5	94,1	45
	рассольник						
	ленинградский	250	2,2	5,2	15,6	117,9	96
	котлета из мяса птицы	100	16,4	10,8	12,8	201,6	295
	каша гречневая						
	рассыпчатая	200	9,5	6,9	43,2	273,0	302
	какао с молоком	200	3,7	0,6	26,0	123,1	382
	хлеб ржано-пшеничный	80	4,9	0,8	25,5	124,0	111
	всего	930	38,0	30,3	131,6	935,7	
	Итого	1370	44,9	39,3	183,2	1244,6	

День 4							
завтрак	сыр пориньяк	30	6,9	8,5	0	107,4	15
	каша вязкая молочная из						
	пшеничной крупы	200	9,1	5,3	47,7	275,9	182
	чай с сахаром	200	0,5	0,0	9,4	40,0	376
	батон поджаренный	40	3,1	0,4	18,7	85,5	111
	всего	470	19,6	14,2	75,8	508,8	
обед	пюре морковная	100	2,3	1,0	22,8	185,3	75
	суп картофельный с						
	рыбом	250	2,2	2,3	11,2	75,0	99
	птица отварная	120	26,0	16,0	0,2	248,0	288
	пюре картофельное	150	3,0	2,3	19,3	109,7	312
	компот из смеси						
	с сухофруктов	200	1,1	0,3	47,2	196,3	349
	хлеб ржано-пшеничный	80	4,9	0,8	25,5	124,0	111
всего	900	39,5	22,7	126,2	938,3		
Итого	1470	51,3	24,2	264,0	1447,1		

День 5							
завтрак	каша гречневая молочная	200	7,3	8,6	54,3	214,4	182
	чай с лимоном	200	0,5	0,0	9,8	41,6	377
обед	батон поджаренный	40	2,1	0,4	18,7	85,5	ПР
	всего	440	10,9	9,0	62,8	344,5	
	пюре свекольное	100	2,3	1,0	22,8	185,5	75
	суп картофельный с макаронными изделиями	250	3,3	3,2	24,5	141,4	103
	котлета рыбная	110	14,7	4,8	10,5	143,4	234
	рис отварной	100	4,9	2,2	48,9	280,2	130
	чай с сахаром	200	0,5	0,0	9,7	40,0	376
	булочка школьная	60	4,2	4,8	29,2	177,0	349
	хлеб ржано-пшеничный	80	4,9	0,8	25,5	124	ПР
	всего	1000	34,8	21,9	170,9	1091,3	
ИТОГО	1440	45,7	60,3	233,7	1432,8		

Примерное десятидневное меню для обучающихся 7-18 лет

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры
			Б	Ж	У		
День 6							
завтрак	каша овсяная молочная из овсяных хлопьев с сахаром	200	8,9	6,1	50,0	292,0	173
	сыр порционный (росенбургский)	30	6,9	8,5	0,0	107,4	45
обед	чай с сахаром	200	0,5	0,0	9,4	40,0	376
	батон поджаренный	40	2,1	0,4	18,7	85,5	ПР
	всего	470	19,4	15,0	78,1	524,9	
	пюре кабачковая	100	1,1	4,7	5,3	69,2	73
	суп картофельный с бобовыми	250	7,5	3,2	17,3	128,2	102
	котлета рубленая из птицы	100	15,2	29,4	19,0	152,0	293
	макаронные изделия отварные	200	6,8	10,0	38,0	269,2	309
	Чай с сахаром	200	0,5	0,0	9,4	40,0	380
	печенье "жареное"	50	3,5	9,0	33,0	150	451
	хлеб ржано-пшеничный	80	4,9	0,8	25,5	124	ПР
всего	980	39,5	57,1	147,5	932,6		
ИТОГО	1450	58,6	72,1	239,0	1457,5		

День 7

цв. грис	каша жидкая молочная манная	200	7,8	4,3	42,2	276,0	181
	батон водированный	40	3,1	0,4	18,7	85,5	ПР
	Чай с сахаром	200	0,5	0,0	9,7	40,0	376
	всего	440,0	11,1	4,7	70,6	401,5	
обед	салат из соевых отрисов с луком	100	0,7	5,0	2,5	60,0	53
	Щи из свежей капусты и картофеля	250	1,8	4,8	8,1	84,4	88
	Плов из курицы	250	21,6	11,7	38,0	343,0	291
	кнели	200	0,6	0,0	0,1	150,0	349
	хлеб ржано-пшеничный	80	4,9	0,8	25,5	124	ПР
	булочка школьная	60	4,2	4,8	20,2	177,0	349
	всего	940,0	33,8	27,1	103,4	938,4	
ИТОГО	1380,0	44,9	31,8	174,0	1339,9		

День 8

цв. грис	Макаронные изделия отварные с маслом, сахаром	200	6,8	10,0	38,0	269,2	309
	чай с сахаром	200	0,5	0,0	9,4	40,0	376
	батон водированный	40	3,1	0,4	18,7	85,5	ПР
	всего	440,0	10,4	10,4	66,1	394,7	
обед	Винегрет овощной	100	1,6	6,2	8,9	97,8	67
	суп картофельный с мясом	250	2,7	2,8	14,5	90,6	104
	котлета рубленая из птицы	100	16,4	10,8	12,8	201,6	295
	каша гречневая рассыпчатая	200	9,5	6,9	43,2	273,0	302
	Кофе ваниток с молоком	200	3,7	0,6	26,0	125,1	382
	хлеб ржано-пшеничный	80	4,9	0,8	25,5	124,0	ПР
	всего	920,0	38,8	28,1	130,9	912,1	
ИТОГО	1370,0	49,2	38,5	197,0	1306,8		

День 9							
завтрак	Масло пармезин-каши молочная	10	4,5	5,6	41,0	107,4	14
	вермишельная	200	9,1	5,3	47,7	275,9	182
	чай с сахаром	200	0,5	0,0	9,4	40,0	376
	батоны ванильные	40	3,1	0,4	18,7	85,5	119
	всего	470	19,6	14,2	75,8	508,8	
обед	шпагетти с соусом	100	2,3	1,0	22,8	185,3	75
	картофельное пюре	250	3,2	2,3	11,2	75,0	99
	гуляш	100	10,0	28,1	2,9	309,0	260
	пюре картофельное	150	3,0	2,3	19,3	109,7	312
	компот из фруктов	200	1,1	0,3	47,2	196,3	349
	хлеб ржано-пшеничный	80	4,9	0,8	25,5	124	119
	всего	900	39,5	22,7	126,2	938,3	
	ИТОГО	1470	59,1	24,2	264,0	1447,1	

День 10							
завтрак	каши гречневая молочная	200	7,3	8,6	34,3	214,4	182
	чай с сахаром	200	0,5	0,0	9,8	41,0	376
	батоны ванильные	40	3,1	0,4	18,7	85,5	119
	всего	440	10,9	9,0	62,8	341,5	
обед	шпагетти с соусом	100	2,3	1,0	22,8	185,3	75
	макаронными изделиями	250	3,3	3,2	24,5	141,4	103
	блюда рыбные	110	14,7	4,8	10,7	143,4	234
	рис отварной	200	4,0	7,2	48,0	280,2	436
	чай с сахаром	200	0,5	0,0	9,7	40,0	376
	булочка школьная	60	4,2	4,8	29,2	177,0	349
	хлеб ржано-пшеничный	80	4,9	0,8	25,5	124	119
	всего	1000	34,8	21,8	170,9	1091,3	
	ИТОГО	1440	45,7	60,3	233,7	1432,8	

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, 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 формы учета и отчетности	Периодичность заполнения	Ответственный
Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании	Ежедневно	Ответственный по питанию
Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях	Ежедневно	Кладовщик
Журнал бракеража готовой пищевой продукции	Ежедневно	Ответственный по питанию
Журнал бракеража скоропортящейся (сырой) пищевой продукции	Ежедневно	Кладовщик
Ведомость контроля за рационалом питания	Ежедневно	Ответственный по питанию
Журнал аварийных ситуаций	По факту	Зам. директора по АХР
Журнал учета прихода и расхода дезинфицирующих средств	По факту	Зам. директора по АХР
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 АХР
Журнал контроля санитарного состояния помещений, оборудования и кух. инвентаря	Ежедневно	Ответственный по питанию

Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения	По факту	Медработник
Журнал ежедневного осмотра работников, занятых изготовлением продукции общественного питания и работников, непосредственно контактирующих с пищевой продукцией, в том числе с продовольственным сырьем, на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний (гигиенический журнал)	Ежедневно	Медработник
Отчет о внутренней проверке эффективности выполнения обеспечения безопасности пищевой продукции с учетом внедрения принципов HACCP	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 изоляции, обрыв электропроводов	Сообщить в соответствующую службу, заменить электропроводку	Завхоз	Аварийно-диспетчерская служба, городские электрические сети
Пожар	Сообщить в пожарную службу, вывести людей в безопасное место, использовать	Первый обнаруживший	Пожарная служба, МЧС

	ответушители		
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, выполнении санитарно-противоэпидемических (профилактических мероприятий).

Программу разработали:

Медицинская сестра _____

Монастырёва В.В.

Ответственный по питанию _____

Суходольская А.А.

Директор _____

Суровцева Н.В.