



«Утверждаю»  
директор ООО «Фаворит»  
/Кузнецов А.Н./

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

### **Пояснительная записка**

МБОУ СОШ « № 15» Столовая

Директор ООО «Фаворит» Кузнецов Александр Николаевич

Юридический адрес: г Кизел, ул. Советская 22а, офис 301

Фактический адрес: г. Губаха, ул Мира 32.

Количество работников: 9

Количество обучающихся: 400

ОГРН: 1125911002480

ИНН: 5911068027

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 МБОУ СОШ«№ 15»:
  - начальное общее, основное общее и среднее общее образование;
  - дополнительное образование 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     | Комарова С.В.                                                                       | Директор МБОУ СОШ № 15   |  |
| 2     | Хасанова И.В.                                                                       | Зав. хоз. Хасанова И.В.  |  |
| 3     |  | Ответственный по питанию |  |
| 4     | Цибеева Н.А.                                                                        | Зав. производством       |  |
| 5     | Кузнецов А.Н.                                                                       | Директор ООО «Фаворит»   |  |
| 6     |  | Мед. работник            |  |

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 | 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 (БГКП)                                                              | Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала                                                                            | 10 смывов                          | 1 раз в год                                                                                                   |
| Микробиологические исследования смывов на наличие возбудителей иерсиниозов                                                                               | Оборудование, инвентарь в овощехранилищах и складах хранения овощей, цехе обработки овощей                                                  | 5-10 смывов                        | 1 раз в год                                                                                                   |
| Исследования смывов на наличие яиц гельминтов                                                                                                            | Оборудование, инвентарь, тара, руки, спецодежда персонала, сырые пищевые продукты (рыба, мясо, зелень)                                      | 10 смывов                          | 1 раз в год                                                                                                   |
| Исследования питьевой воды на соответствие требованиям санитарных норм, правил и гигиенических нормативов по химическим и микробиологическим показателям | Питьевая вода из разводящей сети помещений: моечных столовой и кухонной посуды; цехах: овощном, холодном, горячем, доготовочном (выборочно) | 2 пробы                            | По химическим показателям - 1 раз в год, микробиологическим показателям - 2 раза в год                        |
| Исследование параметров микроклимата производственных помещений                                                                                          | Рабочее место                                                                                                                               | 2                                  | 2 раза в год (в холодный и теплый периоды)                                                                    |
| Исследование уровня искусственной освещенности в производственных помещениях                                                                             | Рабочее место                                                                                                                               | 2                                  | 1 раз в год в темное время суток                                                                              |
| Исследование уровня шума в производственных помещениях                                                                                                   | Рабочее место                                                                                                                               | 2                                  | 1 раз в год, а также после реконструкции систем вентиляции; ремонта оборудования, являющегося источником шума |
| Контроль за содержанием действующих веществ дезинфицирующих средств                                                                                      | Дезинфицирующие, моющие средства (при отсутствии оригинальной маркировки на емкости со средством)                                           | 1                                  | Ежедневно                                                                                                     |

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

| N<br>п/<br>п | Професси<br>я                  | Наименование вредных<br>и (или) опасных<br>производственных<br>факторов <1>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | Периодичнос<br>ть осмотров | Участие<br>врачей-<br>специалистов                                                     | Лабораторные и<br>функциональные<br>исследования                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|--------------|--------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1            | 2                              | 3                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | 4                          | 5                                                                                      | 6                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| 1            | Работник<br>и<br>пищеблок<br>а | Работы, где имеется<br>контакт с пищевыми<br>продуктами в процессе<br>их производства,<br>хранения,<br>транспортировки и<br>реализации (в<br>организациях пищевых<br>и перерабатывающих<br>отраслей промышленно<br>сти, сельского<br>хозяйства, пунктах,<br>базах, складах хранения<br>и реализации,<br>в транспортных<br>организациях,<br>организациях торговли,<br>общественного<br>питания, на пищеблоках<br>всех учреждений и<br>организаций) | 1 раз в год                | Врач-<br>оториноларинг<br>олог<br>Врач-<br>дерматовенеро<br>лог<br>Врач-<br>стоматолог | Исследование<br>крови на сифилис<br>Исследования на<br>носительство<br>возбудителей<br>кишечных<br>инфекций и<br>серологическое<br>обследование на<br>брюшной тиф при<br>поступлении на<br>работу и в<br>дальнейшем - по<br>эпид.показаниям<br>Исследования на<br>гельминтозы при<br>поступлении на<br>работу и в<br>дальнейшем - не<br>реже 1 раза в год<br>либо по<br>эпид.показаниям<br>Мазок из зева и<br>носа на наличие<br>патогенного<br>стафилококка при<br>поступлении на<br>работу, в<br>дальнейшем - по<br>медицинским и<br>эпид.показаниям |

**Раздел 5. Перечень осуществляемых 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. 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 обрeзи, диафрагмы; рулеты из мякоти голов, кровяные и ливерные колбасы, заливные блюда (мясные и рыбные), студни, форшмак из сельди.                  |
| 14 | Макаронь по-флотски (с фаршем), макаронь с рубленым яйцом.                                                                                                                      |
| 15 | Творог из непастеризованного молока, фляжный творог, фляжную сметану без термической обработки.                                                                                 |
| 16 | Простокваша - "самоквас".                                                                                                                                                       |
| 17 | Грибь и продукты (кулинарные изделия), из них приготoвленные.                                                                                                                   |
| 18 | Квас.                                                                                                                                                                           |
| 19 | Соки концентрованные диффузионные.                                                                                                                                              |
| 20 | Молоко и молочная продукция из хозяйств, неблагополучных по заболеваемости продуктивных сельскохозяйственных животных, а также не прошедшая первичную обработку и пастеризацию. |
| 21 | Сырокопченые мясные гастрономические изделия и колбасы.                                                                                                                         |
| 22 | Блюда, изготовленные из мяса, птицы, рыбы (кроме соленой), не прошедших тепловую обработку.                                                                                     |
| 23 | Масло растительное пальмовое, рапсовое, кокосовое, хлопковое.                                                                                                                   |
| 24 | Жареные во фритюре пищевая продукция и продукция общественного питания.                                                                                                         |
| 25 | Уксус, горчица, хрен, перец острый (красный, черный).                                                                                                                           |
| 26 | Острые соусы, кетчупы, майонез.                                                                                                                                                 |
| 27 | Овощи и фрукты консервированные, содержащие уксус.                                                                                                                              |
| 28 | Кофе натуральный; тонизирующие напитки (в том числе энергетические).                                                                                                            |
| 29 | Кулинарные, гидрогенизированные масла и жиры, маргарин (кроме выпечки).                                                                                                         |
| 30 | Ядро абрикосовой косточки, арахис.                                                                                                                                              |
| 31 | Газированные напитки; газированная вода питьевая.                                                                                                                               |
| 32 | Молочная продукция и мороженое на основе растительных жиров.                                                                                                                    |
| 33 | Жевательная резинка.                                                                                                                                                            |
| 34 | Кумыс, кисломолочная продукция с содержанием этанола (более 0,5%).                                                                                                              |
| 35 | Карамель, в том числе леденцовая.                                                                                                                                               |
| 36 | Холодные напитки и морсы (без термической обработки) из плодово-ягодного сырья.                                                                                                 |
| 37 | Окрошки и холодные супы.                                                                                                                                                        |
| 38 | Яичница-глазунья.                                                                                                                                                               |
| 39 | Паштеты, блинчики с мясом и с творогом.                                                                                                                                         |
| 40 | Блюда из (или на основе) сухих пищевых концентратов, в том числе быстрого приготовления.                                                                                        |
| 41 | Картофельные и кукурузные чипсы, снеки.                                                                                                                                         |
| 42 | Изделия из рубленного мяса и рыбы, салаты, блины и оладьи, приготoвленные в условиях палаточного лагеря.                                                                        |
| 43 | Сырки творожные; изделия творожные более 9% жирности.                                                                                                                           |
| 44 | Молоко и молочные напитки стерилизованные менее 2,5% и более 3,5% жирности; кисломолочные напитки менее 2,5% и более 3,5% жирности.                                             |
| 45 | Готовые кулинарные блюда, не входящие в меню текущего дня, реализуемые через буфеты.                                                                                            |

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

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

| Виды контроля                                                   | Реализация                                                                   | Периодичность контроля | Лица, проводящие контроль                     | Формы учета (регистрации) результатов контроля            |
|-----------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------|------------------------|-----------------------------------------------|-----------------------------------------------------------|
| Контроль за соответствием технологического процесса действующей | Проверка подлинности и действительности через внешние реестры – декларация о | Каждая партия          | Зав. производством, ответственный за работу в | Декларации, свидетельства и другие документы о качестве и |

|                                                                                                                            |                                                                                                                                       |               |                    |                                           |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|--------------------|-------------------------------------------|
| нормативной и технической документации                                                                                     | соответствии - реестр Росаккредитации – ветеринарные сопроводительные документы – ВЕТИС «Меркурий». Сертификаты                       |               | ФГИС «Меркурий»    | безопасности продукции.<br><br>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 состояния упаковки и маркировки товара требованиям санитарных правил и технических регламентов в соответствии с инструкцией | Каждая партия | Зав. производством | Контракт<br>Сертификат                    |
| Визуальный контроль за отсутствием явных признаков недоброкачества продукции                                               | Осуществление контроля в соответствии с инструкцией по органолептической оценке доброкачества 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 поточности технологического процесса – блок-схемы                              | Плакаты и наглядные пособия 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                    | Зав. производством        | Журнал учета                                   |

|                                                |                                                                                |                             |                          |                                                    |
|------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------|--------------------------|----------------------------------------------------|
|                                                | Контроль температуры и влажности на складе                                     | ежедневно                   | Зав. производством       | 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                    | Визуальный контроль                                |
| 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<br>Повар           | Термошуп                                           |
| Обработка посуды и инвентаря                   | Содержание действующих веществ дезинфицирующих средств в рабочих растворах     | Ежедневно                   | Медработник              | Журнал                                             |
|                                                | Обработка инвентаря для сырой готовой продукции                                | Ежедневно                   | Повар, кухонный работник | Журнал                                             |

Схемы производственных процессов.

### 6.3. Контроль качества и безопасности готовой продукции.

| Виды контроля                                                                                                                                      | Реализация                                                                                                         | Периодичность контроля      | Лица, проводящие контроль | Формы учета (регистрации) результатов контроля |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------|---------------------------|------------------------------------------------|
| Контроль 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                                                                                                                      | Отбор проб для проведения                                                                                          | Ежеквартально               | Медицинский работник      | Журнал                                         |

|                                             |                                                           |  |  |  |
|---------------------------------------------|-----------------------------------------------------------|--|--|--|
| продукции по микробиологическим показателям | микробиологического анализа в аккредитованной лаборатории |  |  |  |
|---------------------------------------------|-----------------------------------------------------------|--|--|--|

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

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

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

| Виды контроля                                                                | Реализация                                                                                                   | Периодичность контроля | Лица, проводящие контроль             | Формы учета (регистрации) результатов контроля |
|------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------|---------------------------------------|------------------------------------------------|
| Санитарно-техническое состояние помещений и оборудования                     | Контроль и приведение в соответствие требованиям нормативных правовых актов                                  | 2 раза в год           | Зав. хоз.<br>Ответственный по питанию | Визуальный контроль<br>журнал                  |
| Наличие санитарно-технического оборудования в достаточном количестве         | Контроль и приведение в соответствие требованиям нормативных документов                                      | 1 раз в год            | Зав. хоз.<br>Ответственный по питанию | Заявка                                         |
| Контроль за соответствием объема и ассортимента вырабатываемой и реализуемой | Контроль учредителями за оснащением пищеблока и соответствием его количеству питающихся и мощности столовой. |                        | Зав. хоз.                             |                                                |

|                                                                                                                    |                                                                         |                                         |           |                                                 |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------|-----------|-------------------------------------------------|
| продукции расстановке технологического оборудования по ходу технологического процесса.                             |                                                                         |                                         |           |                                                 |
| Контроль санитарно-технического состояния систем водоснабжения и канализации.                                      | В зоне ответственности учредителей и самих образовательных организаций. | В соответствии с правилами эксплуатации | Зав. хоз. | Журнал<br>Акт готовности школы к началу уч.года |
| Техническое состояние технологического, холодильного и торгово-технологического оборудования.                      |                                                                         | В соответствии с правилами эксплуатации | Зав. хоз. | Журнал                                          |
| Наличие условий для соблюдения правил личной гигиены (душевые, санузлы, раковины в цехах, мыло, полотенца и т.п.). |                                                                         | Ежедневно                               | Зав. хоз. | Журнал                                          |

#### 6.6. Контроль за санитарным состоянием помещений и оборудования.

| Виды контроля                                                                                                                                                                                                                            | Реализация                                                                | Периодичность контроля | Лица, проводящие контроль | Формы учета (регистрации) результатов контроля |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------|------------------------|---------------------------|------------------------------------------------|
| Контроль за содержанием пищеблока: производственных, складских и подсобных помещений, оборудования и инвентаря.                                                                                                                          | Использование средств экспресс-диагностики качества уборки и дезинфекции. | Ежедневно              | 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. |                                                                           |                        | Ответственный по питанию  |                                                |
| Лабораторные исследования смывов с                                                                                                                                                                                                       | Договор с аккредитованной                                                 | 1 раз в год            | Медицинский работник      | Журнал                                         |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                                                             |                                            |                                                  |         |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------|--------------------------------------------------|---------|
| оборудования, инвентаря, посуды (кухонной и столовой), а также смывов с рук и спецодежды для объективной оценки санитарного содержания и эффективности проводимой дезинфекции – не реже 1 раза в год (МР 2.3.6.0233-21).                                                                             | микробиологической лабораторией.                                                                                            |                                            |                                                  |         |
| Инструментальный контроль температуры воды в моечных ваннах.                                                                                                                                                                                                                                         | Наличие термометра для измерения температуры воды.                                                                          | Ежедневно                                  | Ответственный за питание                         | 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<br>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 «Регистрации и контроля бактерицидной установки». | В соответствии и со сроками эксплуатации и | Медработник                                      | журнал  |

#### 6.7. Контроль за состоянием производственной среды.

| Виды контроля | Реализация | Периодично | Лица, | Формы учета |
|---------------|------------|------------|-------|-------------|
|---------------|------------|------------|-------|-------------|

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                        | сть<br>контроля | проводящие<br>контроль | (регистрации)<br>результатов<br>контроля |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|------------------------|------------------------------------------|
| <p>Проведение лабораторных и инструментальных исследований и измерений вредных и опасных производственных факторов на рабочих местах с установленными санитарными правилами:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– за содержанием вредных веществ в воздухе рабочей среды;</li> <li>– за микроклиматом производственных помещений;</li> <li>– за производственным шумом и вибрацией.</li> </ul> | Учредителями образовательных организаций на основе централизованного заказа услуг по лабораторному и инструментальному исследованию параметров производственной среды. | 1 раз в год     | Зав. хоз.              | Заявка                                   |

#### 6.8. Контроль личной гигиены и обучения персонала.

| Виды контроля                                                                                                                                                       | Реализация                                                                                                                         | Периодично<br>сть<br>контроля | Лица,<br>проводящие<br>контроль                      | Формы учета<br>(регистрации)<br>результатов<br>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                   | Зав. хоз.<br><br>Ответственный по питанию            | Заявка                                                  |
| Ежедневный осмотр работников на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела,                                                             | Регистрация ежедневных осмотров в гигиеническом журнале – п. 2.22. СанПиН 2.3/2.4.3590-20.                                         | Ежедневно                     | Медицинский работник<br><br>Ответственный по питанию | Журнал                                                  |

|                                                           |                                                      |                              |                                                            |  |
|-----------------------------------------------------------|------------------------------------------------------|------------------------------|------------------------------------------------------------|--|
| признаков<br>инфекционных<br>заболеваний.<br>Термометрия. |                                                      |                              |                                                            |  |
| Обучение персонала.                                       | Дополнительно:<br>тестирование, онлайн<br>инструктаж | По мере<br>необходимо<br>сти | Медицинский<br>работник<br><br>Ответственный<br>по питанию |  |

6.9. Меню разрабатывается ООО Фаворит и утверждается директором МБОУ «Школа № 15

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 форм учета и отчетности                          | Периодичность заполнения | Ответственное лицо       |
|---------------------------------------------------------------|--------------------------|--------------------------|
| Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании | Ежедневно                | Ответственный по питанию |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |             |                          |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|--------------------------|
| Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях                                                                                                                                                                                                                                                                                  | Ежедневно   | Зав. производством       |
| Журнал бракеража готовой пищевой продукции                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | Ежедневно   | Ответственный по питанию |
| Журнал бракеража скоропортящейся (сырой) пищевой продукции                                                                                                                                                                                                                                                                                   | Ежедневно   | Зав. производством       |
| Ведомость контроля за рационом питания                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | Ежедневно   | Ответственный по питанию |
| Журнал аварийных ситуаций                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | По факту    | Зав. хоз.                |
| Журнал учета прихода и расхода дезинфицирующих средств                                                                                                                                                                                                                                                                                       | По факту    | Зав. хоз.                |
| Журнал дезинфекции столовой посуды и столовых приборов                                                                                                                                                                                                                                                                                       | Ежедневно   | Ответственный по питанию |
| Журнал контроля исправности пищевого и холодильного оборудования на пищеблоке                                                                                                                                                                                                                                                                | По факту    | Зав. хоз.                |
| 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 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<br>государственный<br>санитарно-<br>эпидемиологический<br>надзор                                                                                                     |
| Перебои в подаче<br>электроэнергии в работе<br>систем водоснабжения,<br>канализации, отопления,<br>печи на пищеблоке | Сообщить в<br>соответствующую службу                                                                | Зав. хоз.                   | Территориальные<br>органы федерального<br>органа<br>исполнительной<br>власти,<br>осуществляющего<br>федеральный<br>государственный<br>санитарно-<br>эпидемиологический<br>надзор |
| Нарушение изоляции,<br>обрыв электропроводов                                                                         | Сообщить в<br>соответствующую службу,<br>заменить электропроводку                                   | Зав. хоз.                   | Аварийно-<br>диспетчерская<br>служба, городские<br>электрические сети                                                                                                            |
| Пожар                                                                                                                | Сообщить в пожарную<br>службу, вывести людей в<br>безопасное место,<br>использовать<br>огнетушители | Первый<br>обнаруживший      | Пожарная служба,<br>МЧС                                                                                                                                                          |
| Другие аварийные ситуации                                                                                            | Сообщить в<br>соответствующую службу                                                                | Зав. хоз.                   | Служба, в<br>соответствии с<br>возникшей аварийной<br>ситуацией                                                                                                                  |
|                                                                                                                      |                                                                                                     | Ответственный<br>по питанию |                                                                                                                                                                                  |
|                                                                                                                      |                                                                                                     | Директор                    |                                                                                                                                                                                  |

ООО «Фаворит»



Директор Кузнецов А.Н.

Зав. производством Цибеева Н.А.