

УТВЕРЖДАЮ:  
И.о. директора  
МКОУ ХМР «СОШ  
им. В.Г. Подпругина с. Троица»  
\_\_\_\_\_ Т.В. Ракитина  
Приказ № 086-О от «19» апреля 2024г

**ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ,  
основанная на принципах ХАССП за соблюдением законодательства РФ  
и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических)  
мероприятий в муниципальном казённом общеобразовательном учреждении  
Ханты-Мансийского района «Средняя общеобразовательная школа  
имени В.Г. Подпругина села Троица»**

**(МКОУ ХМР «СОШ им. В.Г. Подпругина с. Троица»)**

**ППК-01-2024**

## СОДЕРЖАНИЕ

№	Наименование	Стр.
-	Введение.....	4-11
<b>I</b>	<b>Раздел I. Порядок осуществления производственного контроля в соответствии с СП 1.1.10.58-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических требований» .....</b>	<b>11-88</b>
1.	Общие положения организации и проведения производственного контроля	11-14
2.	Официально изданные нормативно-правовые акты .....	14-29
3.	Должностные лица (работники), на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля и проводимым мероприятиям	29-32
4.	Осуществление (организация) лабораторных исследований и испытаний в пищеблоке МКОУ ХМР «СОШ им. В.Г. Подпругина с. Троица» .....	33-47
5.	Сотрудники МКОУ ХМР «СОШ им. В.Г. Подпругина с. Троица», подлежащие медицинским осмотрам, профессиональной гигиенической подготовке и аттестации, вакцинации .....	48-53
6.	Контроль за наличием сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений, иных документов, подтверждающих качество, безопасность сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, технологий их производства, хранения, транспортировки, реализации и утилизации в случаях, предусмотренных действующим законодательством.....	53-54
7.	Перечень работ и услуг, выпускаемой продукции, видов деятельности, представляющих потенциальную опасность для человека, подлежащих санитарно-гигиенической оценке, сертификации, лицензированию.....	54
8.	Мероприятия, предусматривающие обоснование безопасности для человека и окружающей среды продукции и технологии ее производства, критериев безопасности и безвредности факторов производственной и окружающей среды, безопасности процесса выполнения работ, оказания услуг .....	54-76
9.	Ведение учёта и отчетности по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля, основанного на принципах ХАССП .....	77-82
10.	Мероприятия, предусматривающие условия безопасности для человека и окружающей среды – заключение договоров с организациями, имеющими санитарно-эпидемиологическое заключение (лицензию) на данный вид деятельности .....	83
11.	Ситуации, создающие угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения, при возникновении которых осуществляется информирование населения, органов местного самоуправления, органов и учреждений государственной санитарно-эпидемиологической службы .....	84-88
<b>II</b>	<b>РАЗДЕЛ II Порядок проведения производственного контроля, основанного на принципах ХАССП .....</b>	<b>88-112</b>
2.1.	Общие сведения.....	89-90
2.2.	План ХАССП. ....	90-96
2.3.	Описание технологических процессов.....	96 -100
2.4.	Опасные факторы .....	100-112
-	Приложение 1. Политика в области качества и безопасности выпускаемой продукции на основе принципов ХАССП в пищеблоке МКОУ ХМР «СОШ им. В.Г. Подпругина с. Троица» .....	113
-	Таблица 1 Приложение 2. Ассортимент блюд* МКОУ ХМР «СОШ им В.Г. Подпругина с. Троица» для обучающихся льготной категории с 7 до 11 лет и с 12 лет (по меню № 1) .....	114-115
-	Таблица 2 Приложение 2. Ассортимент блюд* МКОУ ХМР «СОШ им В.Г.	116-117

	Подпругина с. Троица» для обучающихся льготной категории с 7 до 11 лет и с 12 лет (по меню № 2) .....	
-	Приложение 3. Общая блок-схема технологических процессов (1 уровень)	118
-	Приложение 4. Блок-схема № 1 (БС №1) технологического процесса приемки и хранения сырья .....	119
-	Приложение 5. Блок-схема № 2 (БС №2) технологического процесса подготовки сырья .....	120
-	Приложение 6. Блок-схема № 4.1 (БС №4.1) Производство готовых блюд. Холодные закуски (овощи натуральные, салаты, сыр порциями и масло сливочное) .....	121
-	Приложение 7. Блок-схема № 4.2 (БС №4.2) Производство готовых блюд. Первые блюда .....	122
-	Приложение 8. Блок-схема № 4.3 (БС №4.3) Производство готовых блюд. Вторые блюда .....	123
-	Приложение 9. Блок-схема № 4.4 (БС №4.4) Производство готовых блюд. Напитки .....	124
-	Приложение 10. Блок-схема № 4.5 (БС №4.5) Производство готовых блюд. Хлебобулочные, мучные и кондитерские изделия .....	125
-	Приложение 11. Блок-схема № 4.6 (БС №4.6) Производство готовых блюд. Соусы .....	126
-	Приложение 12. Рабочий лист ХАССП «ККТ № 1» .....	127
-	Приложение 13. Рабочий лист ХАССП «ККТ № 2» .....	128
-	Приложение 14. Рабочий лист ХАССП «ККТ № 3» .....	129
-	Приложение 15. Рабочий лист ХАССП «ККТ № 4» .....	130
-	Приложение 16. Рабочий лист ХАССП «ККТ № 5» .....	131-132
-	Приложение 17. Журнал обработки яйца .....	133
-	Приложение 18. Таблица внутренней проверки результатов разработки системы ХАССП в рамках ППК с целью оценки и определения степени соответствия требованиям внешней НД .....	134-139
-	Приложение 19. Журнал учета проверок юридического лица.....	140
-	Приложение 20. Перечень регистрационно-учетной документации системы ХАССП .....	141
-	Приложение 21. Основные термины и определения системы ХАССП в рамках ППК.....	142
-	Библиография.....	143-144
-	Лист рассылки и ознакомления .....	145

**ВВЕДЕНИЕ****1. Общие сведения.**

<b>1.</b>	<b>Функции и полномочия учредителя осуществляет Муниципальное образование Ханты-Мансийский район</b>	
1	Адрес	628002, РФ, ХМАО-ЮГРА, г. Ханты-Мансийск, ул. Гагарина 214
2	Телефон	8 (3467) 35-28-00/ 8 (3467) 35-28-30
3	E-mail	office@hmrn.ru
4	Web-сайт:	http://hmrn.ru/
5	Директор Департамента образования:	Минулин Кирилл Равильевич
<b>2.</b>	<b>Регулирование, координацию и контроль деятельности Учреждения осуществляет Комитет по образованию администрации Ханты-Мансийского района</b>	
1	Адрес	628007, Российская Федерация, Тюменская область, Ханты-Мансийский автономный округ - Югра, город Ханты-Мансийск, ул. Чехова, дом 68
2	Телефон	8 (3467) 33-83-53/ 8 (3467) 32-65-65
3	E-mail	hmrn@yandex.ru
4	Web-сайт	http://eduhmrn.ru/
5	Руководитель	Шапарина Светлана Васильевна
<b>3.</b>	<b>Общие сведения о юридическом лице:</b>	
1	Полное наименование юридического лица	Муниципальное казённое общеобразовательное учреждение Ханты-Мансийского района «Средняя общеобразовательная школа имени В.Г. Подпругина села Троица»
2	Сокращенное наименование юридического лица	МКОУ ХМР «СОШ им. В.Г. Подпругина с. Троица»
3	Юридический (почтовый) адрес	628540, Тюменская область, Ханты-Мансийский автономный округ-Югра, Ханты-Мансийский район, село Троица, улица Молодёжная, 4-А
4	Фактический адрес	628540, Тюменская область, Ханты-Мансийский автономный округ-Югра, Ханты-Мансийский район, село Троица, улица Молодёжная, 4-А
5	Фамилия, имя, отчество руководителя	Ракитина Татьяна Владимировна - и.о. директора
6	Телефон/ факс	8 (3467) 378-841
7	E-mail	troica-school@yandex.ru
8	Web-сайт	https://shkolapodpruginatroicza-r86
9	ИНН	8618004860
10	КПП	861801001
11	ОКТМО	71829416116
12	ОГРН	1028600508397
13	ОКВЭД	85.12 – Образование начальное общее 85.13 – Образование основное общее 85.14 – Образование среднее общее 56.29 – Деятельность предприятий общественного питания по прочим видам организации питания
14	Банковские реквизиты	Комитет по финансам администрации Ханты-Мансийского района (муниципальное казенное общеобразовательное учреждение Ханты-Мансийского района "Средняя

	общеобразовательная школа имени В.Г.Подпругина, с. Троица", л/с 023.02.013.1) Банк РКЦ ХАНТЫ-МАНСИЙСК/УФК по Ханты-Мансийскому автономному округу-Югре г. Ханты-Мансийск Единый казначейский счет: 40102810245370000007 Казначейский счет: 03231643718290008700 БИК007162163
--	--

## 2. Предмет и цели осуществляемой деятельности:

2.1. Учреждение в своей деятельности руководствуется Конституцией Российской Федерации, Указами Президента Российской Федерации, Федеральными законами и иными нормативными актами Российской Федерации, законами и иными нормативными актами Ханты-Мансийского автономного округа - Югры, нормативными правовыми актами Министерства образования и науки Российской Федерации, Департамента образования и молодежной политики Ханты-Мансийского автономного округа-Югры, уставом муниципального образования Ханты - Мансийского район, решениями Думы Ханты - Мансийского района, постановлениями и распоряжениями администрации Ханты - Мансийского района, приказами Комитета, Уставом школы.

### 2.2. Предметом деятельности Учреждения является:

— реализация гарантированного в Российской Федерации права на получение общедоступного и бесплатного образования в соответствии с федеральными государственными образовательными стандартами начального общего, основного общего и среднего общего образования, если образование данного уровня гражданин получает впервые,

— развитие личности и приобретение в процессе освоения основных общеобразовательных программ образовательных программ начального общего, основного общего и среднего общего образования

— знаний, умений, навыков и формирование компетенции, необходимых для жизни человека в обществе,

— осознанного выбора профессии и получения профессионального образования.

2.3. Основной целью деятельности Учреждения является образовательная деятельность, осуществляемая по основным общеобразовательным программам;

— начального общего образования,

— основного общего образования,

— среднего общего образования.

Учреждение в соответствии с законом об образовании реализует также дополнительные общеобразовательные программы.

### 2.4. Для достижения обозначенной цели Учреждением решаются следующие задачи:

— начальное общее образование направлено на формирование личности обучающегося, развитие его индивидуальных способностей, положительной мотивации и умений в учебной деятельности (овладение чтением, письмом, счетом, основными навыками учебной деятельности, элементами теоретического мышления, простейшими навыками самоконтроля, культурой поведения и речи, основами личной гигиены и здорового образа жизни);

— основное общее образование направлено на становление и формирование личности обучающегося (формирование нравственных убеждений, эстетического вкуса и здорового образа жизни, высокой культуры межличностного и межэтнического общения, овладение основами наук, государственным языком Российской Федерации, навыками умственного и физического труда, развитие склонностей, интересов, способности к социальному самоопределению);

— среднее общее образование направлено на дальнейшее становление и формирование личности обучающегося, развитие интереса к познанию и творческих способностей обучающегося, формирование навыков самостоятельной учебной деятельности на основе индивидуализации и профессиональной ориентации содержания среднего общего образования, подготовку обучающегося к жизни в обществе, самостоятельному жизненному выбору, продолжению образования и началу профессиональной деятельности;

— дополнительное образование направлено на формирование и развитие творческих способностей, удовлетворение индивидуальных потребностей в интеллектуальном, нравственном и физическом совершенствовании, формирование культуры здорового и безопасного образа жизни, укрепление здоровья, а также на организацию их свободного времени. Дополнительное образование учащихся обеспечивает их адаптацию к жизни в обществе, профессиональную ориентацию, а также выявление и поддержку обучающихся, проявивших выдающиеся способности.

2.5. Для достижения цели и реализации задач Учреждение осуществляет следующую деятельность:

— самостоятельно с учетом федеральных государственных образовательных стандартов разрабатывает, принимает и реализует образовательные программы по направленностям в соответствии с лицензией на право ведения образовательной деятельности;

— разрабатывает и утверждает учебный план, календарный учебный график и расписание занятий;

— выбирает формы, средства и методы обучения и воспитания;

— самостоятельно выбирает систему оценок, форму, порядок и периодичность промежуточной аттестации обучающихся;

— привлекает для осуществления своей уставной деятельности дополнительные источники: финансовые и материальные средства;

— образует комплексы, ассоциации, союзы и иные объединения, в том числе с участием учреждений, предприятий и общественных организаций;

— взаимодействует с российскими и иностранными образовательными учреждениями, организациями.

2.6. Медицинское обслуживание обучающихся в Учреждении обеспечивается органами исполнительной власти в сфере здравоохранения.

Организацию оказания первичной медико-санитарной помощи обучающимся осуществляют органы исполнительной власти в сфере здравоохранения.

Медперсонал несет наряду с администрацией и педагогическими работниками Школы ответственность за:

— проведение лечебно-профилактических мероприятий,

— соблюдение санитарно-гигиенических норм и режима,

— качество питания обучающихся.

Школа предоставляет помещение с соответствующими условиями для работы медицинского персонала.

2.7. Организация охраны здоровья обучающихся осуществляется Учреждением. Учреждение создает условия для охраны здоровья обучающихся в соответствии с действующим законодательством. Учреждение создает условия для охраны здоровья обучающихся, в том числе:

— обеспечивает текущий контроль за состоянием здоровья обучающихся,

— проводит санитарно-гигиенические, профилактические и оздоровительные мероприятия,

— обучение и воспитание в сфере охраны здоровья.

2.8. Организация питания обучающихся в Учреждении возлагается на образовательное Учреждение. Охват горячим питанием в школе 100%. Обеспечение питанием обучающихся за счет бюджетных ассигнований бюджетов субъектов Российской Федерации осуществляется в случаях и порядке, которые установлены органами государственной власти субъектов Российской Федерации, обучающихся за счет бюджетных ассигнований местных бюджетов – органами местного самоуправления.

Предоставление горячего питания производится на добровольной основе письменного заявления родителей (законных представителей) обучающегося, по данному на имя директора школы. Горячее питание предоставляется в зависимости от режима обучения и продолжительности нахождения обучающегося в школе.

Учреждение несет ответственность за проведение лечебно-профилактических мероприятий, соблюдение санитарно-гигиенических норм, режима и качества питания обучающихся.

Питание обучающихся осуществляется на основании приказа директора Учреждения.

Предоставление питания организуется по классам в соответствии с графиком, утверждаемым директором школы.

График составляется ответственным по питанию с учетом возрастных особенностей обучающихся, числа посадочных мест в обеденном зале и продолжительности учебных занятий.

Завтрак предоставляется бесплатно всем обучающимся 1 – 11 классов (за счет средств бюджета ХМАО-Югры).

Двухразовое горячее питание (завтрак и обед) предоставляется обучающимся 1– 11 классов, относящимся к категории:

- Дети из многодетных семей.
- Дети сироты, оставшиеся без попечения родителей.
- Дети, находящиеся под опекой.
- Дети инвалиды.
- Дети, чьи родители инвалиды 1, 2 группы.
- Дети из малообеспеченных семей (при подтверждении данного статуса соответствующими документами: постановка на учет на бирже труда с ежемесячным продлением справки, справка о признании семьи малоимущей).

Школа обеспечивает сбалансированное питание обучающихся, необходимое для их нормального роста и развития. Организация питания учащихся является отдельным обязательным направлением деятельности школы.

По вопросам организации питания школа взаимодействует с родителями (законными представителями) обучающихся, с Комитетом по образованию администрации Ханты-Мансийского района, территориальным органом Роспотребнадзора.

2.9. Основными целями и задачами при организации питания учащихся в школе являются:

- обеспечение обучающихся горячим питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания;
- гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых для приготовления блюд;
- создание условий для охраны и укрепления здоровья обучающихся, предупреждения (профилактики) среди обучающихся заболеваний, связанных с нарушением режима питания;
- пропаганда принципов полноценного и здорового питания;

- использование средств, выделяемых на организацию питания из бюджета, в соответствии с требованиями действующего законодательства;
- исполнение обязанности образовательного учреждения по организации питания обучающегося;
- социальная поддержка учащихся из социально незащищенных, малообеспеченных и семей, попавших в трудные жизненные ситуации;
- сбалансированность и максимальное разнообразие рациона питания по всем пищевым факторам, включая белки и аминокислоты, пищевые жиры и жирные кислоты, витамины, минеральные соли и микроэлементы, а также минорные компоненты пищи;
- оптимальный режим питания;
- обеспечение в процессе технологической и кулинарной обработки продуктов питания их высокие вкусовые качества и сохранения исходной пищевой ценности;
- учет индивидуальных особенностей обучающихся образовательных учреждений (потребность в диетическом питании, пищевая аллергия и прочее);
- обеспечение санитарно-гигиенической безопасности питания, включая соблюдение всех санитарных требований к состоянию пищеблока, поставляемым продуктам питания, их транспортировке, хранению, приготовлению и раздаче блюд;
- соответствие сырья и продуктов, используемых в питании обучающихся образовательных учреждений, гигиеническим требованиям к качеству и безопасности продуктов питания.

2.10. Питание обучающихся осуществляется на основании примерного 2-х недельного меню № 1 и № 2 для обучающихся с 7 до 11 лет и с 12 лет, утверждённого директором Школы.

Фактическое меню утверждается директором Школы в ежедневном режиме, подписывается и содержит информацию о выходе блюда, их калорийности.

2.11. Основные принципы по организации горячего питания:

- при формировании ежедневной меню-раскладки строго придерживаться утвержденного примерного 2-х недельного меню № 1 и № 2 для обучающихся с 7 до 11 лет и с 12 лет;
- наименование блюд и кулинарных изделий, указываемых в ежедневной меню-раскладке, должны соответствовать их наименованиям, указанных в технологических картах;
- составлять и вывешивать на информационном стенде, а также на сайте школы ежедневные меню питания для разных категорий питающихся, подписанные директором с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции;
- соблюдать изготовление продукции в соответствии с ассортиментом ежедневной меню-раскладки, утвержденной директором школы, по технологическим картам;
- обеспечить своевременную заявку набора продуктов питания, из которых готовят блюда и кулинарные изделия, указанные в утвержденных меню;
- выдавать продукты питания согласно утвержденной ежедневной меню-раскладки;
- обеспечить своевременный завоз набора продуктов питания, из которых готовят блюда и кулинарные изделия, указанные в утвержденных меню.

2.12. В целях совершенствования организации питания обучающихся администрация школы совместно с классными руководителями и ответственными за организацию питания:

- организует постоянную информационно-просветительскую работу по повышению уровня культуры питания обучающихся в рамках образовательной деятельности и внеурочных мероприятий;
- оформляет информационные стенды, посвященные вопросам формирования культуры питания;

— проводит с родителями (законными представителями) обучающихся беседы, лектории и другие мероприятия, посвященные вопросам роли питания в формировании здоровья человека, обеспечения ежедневного сбалансированного питания, развития культуры питания и пропаганды здорового образа жизни, правильного питания в домашних условиях;

— содействует созданию системы общественного информирования и общественной экспертизы организации школьного питания с учетом широкого использования потенциала управляющего и родительского совета;

— проводит мониторинг организации питания и направляет в местное управление образования сведения о показателях эффективности реализации мероприятий.

2.13. Режим работы столовой соответствует режиму работы Учреждения.

Отпуск горячего питания обучающимся организуется по графику, утверждаемому приказом директора Школы.

Ответственность за организацию питания классного коллектива несет классный руководитель, контролирующий вопрос охвата обучающихся класса организованным горячим питанием.

Классные руководители и учителя, сопровождающие обучающихся в столовую, несут ответственность за отпуск питания обучающимся согласно поданной заявке и учета посещаемости в классном журнале.

Администрация Школы организует в столовой дежурство учителей.

Организация обслуживания обучающихся горячим питанием осуществляется путем предварительного накрытия столов работниками столовой, а также реализации буфетной продукции через кассу столовой.

В целях недопущения распространения инфекционных заболеваний и соблюдения санитарно-эпидемиологического благополучия среди обучающихся школы, употребление пищи, не изготовленной в школьной столовой, в обеденном зале столовой не допускается.

Кратность приемов определяется по нормам, установленным Приложением 12 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

2.14. Примерное 2-х недельное меню № 1 и № 2 для обучающихся с 7 до 11 лет и с 12 лет утверждаются директором школы.

Размещается информация об организации питания в доступных для родителей и обучающихся местах (в обеденном зале, холле), на официальном сайте школы, в родительских и классных группах мобильных мессенджеров.

Меню формируется в соответствии с требованиями на основе физиологических потребностей в пищевых веществах и требований к организации питания, утвержденных нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20, методических рекомендаций, сборника технологических нормативов, рецептурных блюд и кулинарных изделий для детей школьного возраста.

В меню учитываются требования санитарных правил, возрастная категория, необходимый среднесуточный набор продуктов для организации питания обучающихся согласно Таблицы 2 Приложения 7 СанПиН 2.3/2.4.3590-20, физиологические потребности в энергии и пищевых веществах для детей различных возрастных групп, а также другие издержки, связанные с исполнением принятых на себя обязательств.

Меню содержит информацию о выходе порций, количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности (содержание белков, жиров, углеводов в каждом блюде), содержании витаминов и минеральных веществ. Приводятся ссылки на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий, в соответствии со сборниками рецептур.

Изготовление продукции производится в соответствии с ассортиментом, по технологическим документам, в том числе по технологической карте.

Наименование блюд и кулинарных изделий, указываемых в меню, соответствует их наименованиям, указанным в технологических документах.

При разработке меню учитываются:

- Включение блюд, технология приготовления которых обеспечивает сохранение вкусовых качеств, пищевой и биологической ценности продуктов.
- Использование щадящих методов кулинарной обработки.
- Назначение лечащего врача, предоставленные родителями (законными представителями ребенка) для разработки индивидуального меню учащемуся, нуждающемуся в лечебном и диетическом питании (при наличии таких детей).

2.15. Обслуживание горячим питанием учащихся осуществляется штатными сотрудниками Учреждения, имеющими соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшими предварительный (при поступлении на работу) и периодические медицинские осмотры в установленном порядке, имеющими личную медицинскую книжку установленного образца.

Приготовление пищи производится на пищеблоке, имеющем полное техническое обустройство. ПБ является пищеблоком полного цикла, включающий комплекс процессов по приёме, хранению и подготовке сырья, производству готовых блюд и кулинарных изделий, подготовке готовых блюд к реализации (бракеражный контроль), порционированию и выдаче готовых блюд, вывозу отходов.

Прием пищи школьников осуществляется в обеденном зале, рассчитанном на 25 посадочных мест.

Порционирование и реализация готовых блюд проводится учащимся на линии раздаче.

В Учреждении оказываются услуги общественного питания учащихся на основе суточного набора продуктов, с учетом сочетания продуктов, соотношения основных пищевых ингредиентов.

2.16. Объем готовых блюд для различных возрастов соответствуют Таблице 1 Приложения 9 и суммарный объем блюд по приемам пищи согласно Таблице 3 Приложения 9 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

В меню включено количество приемов пищи в зависимости от режима функционирования Учреждения и режима обучения согласно Приложению 12 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Потребность в пищевых веществах, энергии, витаминах и минеральных веществах (суточная) учитывается согласно Таблицы 1 Приложения 10 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Распределение в процентном отношении потребления пищевых веществ и энергии по приемам пищи учитывается в зависимости от времени пребывания в Учреждении согласно Таблице 3 Приложения 10 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Наименование приема пищи	Наименование блюд		%
Завтрак	Холодные закуски	сыр порциями/ масло сливочное/ овощи натуральные/ салат	20-25%
	2 блюдо	каша молочная/ творожное/ яичное блюдо/ мясное блюдо/ рыбное блюдо/ гарнир/ соус	
	3 блюдо	напиток	
	Хлебобулочное/ мучное изделие		
	Свежий фрукт в ассортименте		
Обед	Холодные закуски	салат	30-35%
	1 блюдо	суп	
	2 блюдо	Мясное блюдо/ рыбное блюдо/ блюдо из субпродуктов/колбасные изделия/ гарнир/ соус	
	3 блюдо	напиток	
	Хлебобулочное/ кондитерское изделие		

**Сокращения:**

**ПБ** – пищеблок.

**МКОУ** – муниципальное казенное общеобразовательное учреждение.

**МКОУ ХМР «СОШ имени В.Г. Подпругина с. Троица»** – Муниципальное казенное общеобразовательное учреждение Ханты-Мансийского района «Средняя общеобразовательная школа имени В.Г. Подпругина села Троица».

**Учреждение, Школа** – МКОУ ХМР «СОШ имени В.Г. Подпругина с. Троица».

**РАЗДЕЛ I****ПОРЯДОК ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ  
в соответствии с СП 1.1.10.58-01 «Организация и проведение  
производственного контроля за соблюдением санитарных правил  
и выполнением санитарно-эпидемиологических требований»****1. Общие положения организации и проведения производственного контроля**

1.1. Целью производственного контроля является обеспечение безопасности и безвредности для человека и среды обитания вредного влияния факторов производственной среды, путем должного выполнения требований нормативно-правовых актов санитарного законодательства, осуществление санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий, организации и осуществления контроля за их соблюдением.

1.2. Задачи производственного контроля:

— Формирование эффективно действующей системы управления по организации производственного контроля, распределение и возложение ответственности на сотрудников, которые осуществляют работу по организации и проведения производственного контроля.

Создание и обеспечение оптимальных санитарно – гигиенических (противоэпидемических) условий для организации работы Учреждения и труда работников МКОУ ХМР «СОШ имени В.Г. Подпругина села Троица».

Предотвращение возникновения и распространения массовых инфекционных и паразитарных заболеваний, пищевых отравлений и токсикоинфекций в МКОУ ХМР «СОШ имени В.Г. Подпругина села Троица».

1.3. Программа организации и проведения производственного контроля за соблюдением законодательства РФ и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий в муниципальном казенном общеобразовательном учреждении Ханты-Мансийского района «Средняя общеобразовательная школа «Средняя общеобразовательная школа имени В.Г. Подпругина села Троица» разработана на принципах ХАССП, обеспечивает безопасность и безвредность для человека биологических, химических, физических и иных факторов среды обитания и условий деятельности при оказании услуг Учреждения. А также предотвращает угрозу жизни и здоровью человека, угрозу возникновения и распространения инфекционных и неинфекционных заболеваний.

1.4. Перечень объектов производственного контроля:

- Санитарно-защитная зона.
- Транспортировка сырья и продукции.
- Приемка и хранение продуктов.
- Сырье, полуфабрикаты, готовая продукция, водопроводная вода.
- Производственные помещения организации.

- Технологическое оборудование.
- Технологические процессы.
- Рабочие места.
- Персонал пищеблока (оценка личной гигиены персонала).
- Отходы предприятия.

#### 1.5. Средства контроля:

- Наличие нормативно-правовых актов.
- Осуществление лабораторных исследований и испытаний.
- Организация медицинских осмотров.
- Профессиональная гигиеническая подготовка и аттестация работников.
- Наличие прививочных сертификатов, личных медицинских книжек.
- Ведение учетно-отчетной документации.
- Визуальный контроль должностными лицами.
- Выполнение предписаний.

#### 1.6. Производственный контроль включает:

— Наличие официально изданных нормативно-правовых актов РФ в соответствии с осуществляемой деятельностью.

— Организацию лабораторных исследований и испытаний в Учреждении (сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и технологий их производства, хранения, транспортировки, реализации и утилизации, физических факторов).

— Организацию и контроль за своевременным прохождением медицинских осмотров, профессиональной гигиенической подготовки и аттестации, вакцинации лицами, деятельность которых связана с производством, хранением, транспортировкой и реализацией пищевых продуктов и питьевой воды.

— Контроль за наличием на рабочих местах личных медицинских книжек, прививочных сертификатов, заключений о профессиональной пригодности.

— Контроль за наличием сертификатов, деклараций, санитарно-эпидемиологических заключений, санитарных паспортов на транспорт, мебель, оборудование, строительные материалы, дезинфицирующие средства и т.д. и иных документов, подтверждающих качество продукции, безопасность сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и технологий их производства, хранения, транспортировки, реализации и утилизации.

— Обоснование безопасности для человека и окружающей среды новых видов продукции и технологии ее производства, критериев безопасности и (или) безвредности факторов производственной и окружающей среды и разработка методов контроля, в том числе при хранении, транспортировке и утилизации продукции, а также безопасности процесса выполнения работ, оказания услуг.

— Ведение учёта и отчётности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля;

— Своевременное информирование населения, органов местного самоуправления, органов и учреждений государственной санитарно-эпидемиологической службы Российской Федерации об аварийных ситуациях, остановках производства, о нарушениях технологических процессов, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию.

— Визуальный контроль специально уполномоченными должностными лицами учреждения за выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий,

соблюдением санитарных правил, разработку и реализацию мер, направленных на устранение выявленных нарушений.

1.7. Лабораторные исследования и испытания осуществляются в учреждении с привлечением лаборатории, аккредитованной в установленном порядке – ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в ХМАО-Югре». Адрес: 628011, Россия, Ханты-Мансийский автономный округ-Югра, г. Ханты-Мансийск, ул. Розина 72. Главный врач: Козлова Ирина Ивановна. Телефон/факс: 8(3467)35-97-07/ 8(3467)35-97-01. Адрес электронной почты: epid\_fgu3@xmao.su.

1.8. При выявлении нарушений законодательства РФ на объекте производственного контроля в Учреждении принимаются меры, направленные на устранение выявленных нарушений и недопущение их возникновения, в том числе:

— Приостановление, либо прекращение деятельности отдельных служб, эксплуатации оборудования, транспорта, выполнения отдельных видов работ; прекращение использования в производстве сырья, материалов, не соответствующих установленным требованиям и не обеспечивающих выпуск продукции безопасной (безвредной) для человека, снятие с реализации продукции, не соответствующей санитарным правилам и представляющей опасность для человека.

— Информирование органа, уполномоченный на осуществление государственного санитарно-эпидемиологического надзора, о мерах, принятых по устранению нарушений требований законодательства РФ.

1.9. Общее руководство осуществлением производственного контроля за соблюдением требований нормативных документов, санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий возлагается на директора Учреждения.

1.10. Производственный контроль осуществляется в соответствии с Программой производственного контроля за соблюдением требований санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий (далее Программа производственного контроля), а также входящего в его состав плана санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, утвержденных директором Учреждения.

1.11. Основание для проведения производственного контроля и составления Программы производственного - официально изданные Федеральный закон и санитарные правила:

— Статьи 11, 32 № 52 - ФЗ от 30.03.1999 «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения».

— Пункты 1.5, 2.5, 2.6 СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий».

— Пункт 2.1 СП 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания населения».

1.12. Программа производственного контроля устанавливает порядок организации и осуществление производственного контроля за соблюдением требований законодательства РФ и выполнением санитарно-эпидемиологических мероприятий, обязательных для выполнения всеми работниками.

1.13. Срок действия Программы производственного контроля - без ограничения срока действия. Необходимые изменения, дополнения в программу (план) производственного контроля вносятся при изменении вида деятельности, технологии производства, других существенных изменениях деятельности учреждения, влияющих на санитарно-эпидемиологическую обстановку и (либо) создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию.

1.14. Надзорный орган по организации производственного контроля – Управление Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Ханты-Мансийскому автономному округу-Югре (далее Роспотребнадзор). Адрес: 628012, Российская Федерация, Ханты-Мансийский автономный округ - Югра, Тюменская область, г. Ханты-Мансийск, ул. Рознина, 72. Руководитель: Соловьева Майя Геннадьевна. Телефон/ факс: 8 (3467) 360-003/ 8 (3467) 328-108. Адрес электронной почты: khanty@86.rospotrebnadzor.ru.

1.15. Результат:

— улучшение санитарно-технического состояния Учреждения;  
— отсутствие единичных и вспышечных случаев инфекционной и соматической заболеваемости.

## 2. Официально изданные нормативно-правовые акты.

2.1. Осуществление своей деятельности (оказание услуг) проводится согласно официально изданным нормативным документам (со всеми изменениями, редакциями и дополнениями):

№	Регистрационный номер	Наименование нормативного документа
<b>1</b>	<b>Законы Российской Федерации (ФЗ):</b>	
1.1	Конституция от 12.12.1993г.	Конституция Российской Федерации
1.2	Федеральный Закон РФ от 30.03.1999г. № 52-ФЗ	О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения
1.3	Федеральный закон РФ от 25.12.2008г. № 273-ФЗ	О противодействии коррупции
1.4	Федеральный закон РФ от 29.12.2012г. № 273-ФЗ	Об образовании в Российской Федерации
1.5	Федеральный закон от 12.01.1996г. № 7-ФЗ	О некоммерческих организациях
1.6	Федеральный закон РФ от 24.04.2008 № 48-ФЗ	Об опеке и попечительстве
1.7	Федеральный Закон РФ от 29.12.2010г. № 436-ФЗ	О защите детей от информации, причиняющей вред их здоровью и развитию
1.8	Федеральный Закон РФ от 07.02.1992г. № 2300-1	О защите прав потребителей
1.9	Федеральный Закон РФ от 26.12.2008г. № 294-ФЗ	О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при проведении государственного контроля (надзора)
1.10	Федеральный Закон РФ от 04.05.2011г. № 99-ФЗ	О лицензировании отдельных видов деятельности
1.11	Федеральный закон РФ от 18.07.2011г. № 223-ФЗ	О закупках товаров, работ, услуг отдельными видами юридических лиц
1.12	Федеральный Закон РФ от 30.12.2001г. № 197-ФЗ	Трудовой кодекс Российской Федерации
1.13	Федеральный Закон РФ от 30.12.2001г. № 195-ФЗ	Кодекс РФ об административных правонарушениях
1.14	Федеральный Закон РФ от 30.12.2001г. № 196-ФЗ	О введении в действие Кодекса Российской Федерации об административных правонарушениях
1.15	Федеральный Закон РФ от 02.01.2000г. № 29-ФЗ	О качестве и безопасности пищевых продуктов
1.16	Федеральный Закон РФ от 07.12.2001г. № 416-ФЗ	О водоснабжении и водоотведении
1.17	Федеральный Закон РФ от 09.01.1996г. № 3-ФЗ	О радиационной безопасности населения
1.18	Федеральный Закон РФ от 21.11.2011г. № 323-ФЗ	Об основах охраны здоровья граждан в РФ
1.19	Федеральный Закон РФ от 22.11.1995г. № 171-ФЗ	О государственном регулировании производства и оборота этилового спирта, алкогольной и спиртосодержащей продукции и об ограничении потребления (распития) алкогольной продукции

1.20	Федеральный Закон РФ от 23.02.2013г. № 15-ФЗ	от	Об охране здоровья граждан от воздействия окружающего табачного дыма, последствий потребления табака или потребления никотинсодержащей продукции
1.21	Федеральный Закон РФ от 10.01.2002г. № 7-ФЗ	от	Об охране окружающей среды
1.22	Федеральный Закон РФ от 04.05.1999г. № 96-ФЗ	от	Об охране атмосферного воздуха
1.23	Федеральный Закон РФ от 24.07.1998г. № 125-ФЗ	от	Об обязательном социальном страховании от несчастных случаев на производстве и профессиональных заболеваний
1.24	Федеральный Закон РФ от 17.09.1998г. № 157-ФЗ	от	Об иммунопрофилактике инфекционных болезней
1.25	Федеральный Закон РФ от 24.06.1998г. № 89-ФЗ	от	Об отходах производства и потребления
1.26	Федеральный Закон РФ от 28.12.2013г. № 426-ФЗ	от	О специальной оценке условий труда
1.27	Федеральный Закон РФ от 18.06.2001г. № 77-ФЗ	от	О предупреждении распространения туберкулеза в Российской Федерации
1.28	Федеральный Закон РФ от 14.05.1993г. № 4979-1	от	О ветеринарии
1.29	Федеральный Закон РФ от 05.04.2013г. № 44-ФЗ	от	О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд
1.30	Федеральный Закон РФ от 21.12.1994г. № 68-ФЗ	от	О защите населения и территорий от чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера
1.31	Федеральный Закон РФ от 30.03.1995г. № 38-ФЗ	от	О предупреждении распространения в Российской Федерации заболевания, вызываемого вирусом иммунодефицита человека (ВИЧ-инфекции)
1.32	Федеральный Закон РФ от 21.02.1996г. № 159-ФЗ	от	О дополнительных гарантиях по социальной поддержке детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей
1.33	Федеральный Закон РФ от 29.12.2010г. № 436-ФЗ	от	О защите детей от информации, причиняющей вред их здоровью и развитию
1.34	Федеральный Закон РФ от 24.07.1998г. № 124-ФЗ	от	Об основных гарантиях прав ребенка в Российской Федерации
1.35	Федеральный Закон РФ от 30.12.2020г. № 489-ФЗ	от	О молодежной политике в Российской Федерации
1.36	Федеральный Закон РФ от 26.06.2008г. № 102-ФЗ	от	Об обеспечении единства измерений
1.37	Федеральный Закон РФ от 30.12.2009г. № 384-ФЗ	от	Технический регламент о безопасности зданий и сооружений
1.38	Федеральный Закон РФ от 22.07.2008г. № 123-ФЗ	от	Технический регламент о требованиях пожарной безопасности
1.39	Закон ХМАО-Югры от 26.04.1995г. № 4-оз		Устав (основной закон) Ханты-Мансийского автономного округа-Югры
1.40	Закон ХМАО-Югры от 30.01.2016г. № 4-оз		О регулировании отдельных отношений в сфере организации обеспечения питанием обучающихся в государственных образовательных организациях, частных профессиональных образовательных организациях, муниципальных общеобразовательных организациях, частных общеобразовательных организациях, расположенных в Ханты-Мансийском автономном округе – Югре
1.41	Закон ХМАО-Югры от 10.12.2019г. № 90-оз		О принципах организации питания обучающихся в образовательных организациях Ханты-Мансийского автономного округа – Югры
1.42	Закон ХМАО-Югры от 26.06.2012г. № 86-оз		О регулировании отдельных вопросов в сфере охраны здоровья граждан в Ханты-Мансийском автономном округе – Югре
1.43	Закон ХМАО-Югры от 16.10.2007г. № 135-оз		О защите населения и территорий Ханты-Мансийского автономного округа – Югры от чрезвычайных ситуаций межмуниципального и регионального характера
1.44	Закон ХМАО-Югры от 01.07.2013г. № 68-оз		Об образовании в Ханты-Мансийском автономном округе – Югре
1.45	Закон ХМАО-Югры от 30.12.2009г. № 250-оз		Об организации и обеспечении отдыха и оздоровления детей, имеющих место жительства в Ханты-Мансийском автономном округе – Югре

1.46	Закон ХМАО-Югры от 09.06.2009г. № 86-оз	О дополнительных гарантиях и дополнительных мерах социальной поддержки детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, лиц из числа детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, усыновителей, приемных родителей в Ханты-Мансийском автономном округе – Югре
1.47	Закон ХМАО-Югры от 11.06.2010г. № 102-оз	Об административных правонарушениях
1.48	Закон ХМАО-Югры от 16.06.2016г. № 46-оз	О регулировании отдельных вопросов в области оборота этилового спирта, алкогольной и спиртосодержащей продукции в Ханты-Мансийском автономном округе – Югре
1.49	Закон ХМАО-Югры от 11.12.2013г. № 121-оз	О регулировании отношений в сфере профилактики потребления токсических веществ, незаконного потребления наркотических средств и психотропных веществ, наркомании и токсикомании в Ханты-Мансийском автономном округе – Югре
1.50	Закон ХМАО-Югры от 10.02.1998г. № 2-оз	Об охране труда в Ханты-Мансийском автономном округе – Югре
<b>2.</b>	<b>Технические регламенты Таможенного союза (ТР ТС)</b>	
2.1	Решение Комиссии Таможенного союза от 16.08.2011г. № 769	ТР ТС 005/2011 О безопасности упаковки
2.2	Решение Комиссии Таможенного союза от 23.09.2011г. № 797	ТР ТС 007/2011 О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков
2.3	Решение Комиссии Таможенного союза от 18.10.2011г. № 823	ТР ТС 010/2011 О безопасности машин и оборудования
2.4	Решение Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011г. № 876	ТР ТС 017/2011 О безопасности продукции легкой промышленности
2.5	Решение Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011г. № 878	ТР ТС 019/2011 О безопасности средств индивидуальной защиты
2.6	Решение Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011г. № 880	ТР ТС 021/2011 О безопасности пищевой продукции
2.7	Решение Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011г. № 881	ТР ТС 022/2011 Пищевая продукция в части ее маркировки
2.8	Решение Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011г. № 874	ТР ТС 015/2011 О безопасности зерна
2.9	Решение Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011г. № 882	ТР ТС 023/2011 Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей
2.10	Решение Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011г. № 883	ТР ТС 024/2011 Технический регламент на масложировую продукцию
2.11	Решение Совета Евразийской экономической комиссии от 05.06.2012г. № 34	ТР ТС 027/2012 О безопасности отдельных видов специализированной пищевой продукции, в том числе диетического лечебного и диетического профилактического питания
2.12	Решение Совета Евразийской экономической комиссии от 20.07.2012г. № 58	ТР ТС 029/2012 Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств
2.13	Решение Совета Евразийской экономической комиссии от 09.10.2013г. № 67	ТР ТС 033/2013 О безопасности молока и молочной продукции
2.14	Решение Совета Евразийской экономической комиссии от 09.10.2013г. № 68	ТР ТС 034/2013 О безопасности мяса и мясной продукции
2.15	Решение Совета Евразийской экономической комиссии от 12.11.2014г. № 107	ТР ТС 035/2014 Технический регламент на табачную продукцию
2.16	Решение Совета Евразийской экономической комиссии от 18.10.2016г. № 162	ТР ЕАЭС 040/2016 О безопасности рыбы и рыбной продукции
2.17	Решение Комиссии Таможенного союза от 28.05.2010г. № 299	ЕСЭиГТ № 299 Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к продукции (товарам), подлежащей санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)
2.18	Решение Комиссии Таможенного союза от 07.04.2011г. № 620	Решение «О Едином перечне продукции, подлежащей обязательному подтверждению соответствия с выдачей сертификатов соответствия и деклараций о соответствии по единой форме»
<b>3.</b>	<b>Постановления:</b>	

3.1	Постановление Правительства РФ от 16.07.2009г. № 584	Об уведомительном порядке начала осуществления отдельных видов предпринимательской деятельности
3.2	Постановление Правительства РФ от 01.11.2018г. № 1300	О мерах по реализации Указа Президента Российской Федерации от 22 октября 2018г. № 592
3.3	Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 04.02.2016г. № 11	О представлении внеочередных донесений о чрезвычайных ситуациях санитарно-эпидемиологического характера
3.4	Постановление Правительства РФ от 21.09.2020г. № 1515	Правила оказания услуг общественного питания
3.5	Постановление Правительства РФ от 21.12.2000г. № 987	О государственном надзоре в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов
3.6	Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 14.06.2013г. № 30	О надзоре за производством и оборотом пищевой продукции
3.7	Постановление Правительства РФ от 22.11.2000г. № 883	Об организации и проведении мониторинга качества, безопасности пищевых продуктов и здоровья населения
3.8	Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 30.05.2012г. № 33	Об упаковке, хранении и транспортировке пищевых продуктов
3.9	Постановление Правительства РФ от 15.12.2020г. № 2099	Об утверждении Правил маркировки молочной продукции средствами идентификации и особенностях внедрения государственной информационной системы мониторинга за оборотом товаров, подлежащих обязательной маркировке средствами идентификации, в отношении молочной продукции.
3.10	Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 30.07.2002г. № 26	О введении программ производственного контроля
3.11	Постановление Правительства РФ от 28.12.2020г. № 2314	Правила обращения с отходами производства и потребления в части осветительных устройств, электрических ламп, ненадлежащие сбор, накопление, использование, обезвреживание, транспортирование и размещение которых может повлечь причинение вреда жизни, здоровью граждан, вреда животным, растениям и окружающей среде
3.12	Постановление Правительства РФ от 01.12.2009г. № 982	Об утверждении единого перечня продукции, подлежащей обязательной сертификации, и единого перечня продукции, подтверждение соответствия которой осуществляется в форме принятия декларации о соответствии
3.13	Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 02.06.2008г. № 33	О производстве и обороте мяса птицы
3.14	Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20.12.2012г. № 58	Об усилении надзора за производством и оборотом мяса свинины
3.15	Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 09.07.2013г. № 33	О надзоре за производством и оборотом молока и молочной продукции
3.16	Постановление Правительства РФ от 15.07.1999г. № 825	Об утверждении перечня работ, выполнение которых связано с высоким риском заболевания инфекционными болезнями и требует обязательного проведения профилактических прививок
3.17	Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 10.03.2017г. № 34	О дополнительных мерах по повышению эффективности вакцинопрофилактики населения
3.18	Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 07.11.2019г. № 19	Об иммунизации против кори трудовых мигрантов, временно пребывающих и проживающих на территории Российской Федерации
3.19	Постановление Правительства РФ от 25.12.2001г. № 892	О реализации Федерального закона «О предупреждении распространения туберкулёза в РФ»
3.20	Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 21.12.2007г. № 93	Об усилении мероприятий по борьбе с туберкулезом в Российской Федерации
3.21	Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 19.03.2010г. № 21	О профилактике острых кишечных инфекций

3.22	Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 19.12.2018г. № 49	О предупреждении распространения паразитозов, передающихся через мясо и мясную продукцию в Российской Федерации
3.23	Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 12.12.2016г. № 179	О предупреждении распространения паразитозов, передающихся через рыбу и рыбную продукцию, в Российской Федерации
3.24	Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08.02.2018г. № 24	О предупреждении распространения аскаридоза, токсокароза в Российской Федерации
3.25	Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 18.03.2020г. № 7	Об обеспечении режима изоляции в целях предотвращения COVID-19
3.26	Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 16.10.2020г. № 31	О дополнительных мероприятиях по снижению рисков распространения COVID-19 в период сезонного подъема заболеваемости острыми респираторными вирусными инфекциями и гриппом
3.27	Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20.06.2022г. № 18	Об отдельных положениях постановлений Главного государственного санитарного врача Российской Федерации по вопросам, связанным с распространением новой коронавирусной инфекции (COVID-19)
3.28	Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 28.07.2022г. № 20	О мероприятиях по профилактике гриппа и острых респираторных вирусных инфекций в эпидемическом сезоне 2022-2023 годов
3.29	Постановление Правительства РФ от 01.12.2004г. № 715	Об утверждении перечня социально значимых заболеваний и перечня заболеваний, представляющих опасность для окружающих
3.30	Постановление Правительства РФ от 28.12.2021г. № 2505	О Программе государственных гарантий бесплатного оказания гражданам медицинской помощи на 2022 год и на плановый период 2023 и 2024 годов
3.31	Постановление Правительства РФ от 26.12.2017г. № 1642	Об утверждении государственной программы Российской Федерации «Развитие образования»
3.32	Постановление Губернатора ХМАО-Югры от 18.03.2020г. № 20	О введении режима повышенной готовности в Ханты-Мансийском автономном округе – Югре
3.33	Постановление Губернатора ХМАО-Югры от 05.04.2020г. № 28	О мерах по предотвращению завоза и распространения новой коронавирусной инфекции, вызванной COVID-2019, в Ханты-Мансийском автономном округе – Югре
3.34	Постановление Губернатора ХМАО-Югры от 09.04.2020г. № 29	О мерах по предотвращению завоза и распространения новой коронавирусной инфекции, вызванной COVID-19, в Ханты-Мансийском автономном округе – Югре», Постановление Губернатора Ханты-Мансийского автономного округа – Югры
3.35	Постановление Губернатора ХМАО-Югры от 14.06.2021г. № 83	«О мерах по предотвращению завоза и распространения новой коронавирусной инфекции, вызванной Covid-19, в Ханты-Мансийском автономном округе – Югре», Постановление Губернатора Ханты-Мансийского автономного округа – Югры
3.36	Постановление Правительства ХМАО-Югры от 04.03.2016г. № 59-п	Об обеспечении питанием обучающихся в общеобразовательных организациях в Ханты-Мансийском автономном округе – Югре
3.37	Постановление администрации Ханты-Мансийского района от 23.12.2022г. № 481	Об обеспечении питанием обучающихся в муниципальных образовательных организациях Ханты-Мансийского района
3.38	Постановление администрации Ханты-Мансийского района от 17.08.2023г. № 419	О внесении изменений в постановление администрации Ханты-Мансийского района от 23.12.2022 № 481 «Об обеспечении питанием обучающихся в муниципальных образовательных организациях Ханты-Мансийского района»
<b>4</b>	<b>Санитарные правила (СП)</b>	
4.1	Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13.07.2001г. № 18	СП 1.1.1058-01 Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий
4.2	Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 27.03.2007г. № 13	СП 1.1.2193-07 Об утверждении санитарных правил СП 1.1.2193-07. СП 1.1.2193-07 Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий.

		Изменения и дополнения N 1 к СП 1.1.1058-01
4.3	Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 24.12.2020г. № 44	СП 2.1.3678-20 Санитарно-эпидемиологические требования к эксплуатации помещений, зданий, сооружений, оборудования и транспорта, а также условиям деятельности хозяйствующих субъектов, осуществляющих продажу товаров, выполнение работ или оказание услуг
4.4	Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 16.06.2003г. № 144	СП 2.1.7.1386-03 Санитарные правила по определению класса опасности токсичных отходов производства и потребления
4.5	Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 24.12.2020г. № 44	СП 2.1.3678-20 Санитарно-эпидемиологические требования к эксплуатации помещений, зданий, сооружений, оборудования и транспорта, а также условиям деятельности хозяйствующих субъектов, осуществляющих продажу товаров, выполнение работ или оказание услуг
4.6	Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22.05.2020г. № 15	СП 3.1.3597-20 Профилактика новой коронавирусной инфекции (COVID-19)
4.7	Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020г. № 28	СП 2.4.3648-20 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи
4.8	Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 30.06.2020г. № 16	СП 3.1/2.4.3598-20 Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)
4.9	Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 02.12.2020г. № 40	СП 2.2.3670-20 Об утверждении санитарных правил «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям труда
4.10	Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20.11.2020г. № 36	СП 2.3.6.3668-20 Санитарно-эпидемиологические требования к условиям деятельности торговых объектов и рынков, реализующих пищевую продукцию
4.11	Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 26.04.2010г. № 40	СП 2.6.1.2612-10 Основные санитарные правила обеспечения радиационной безопасности (ОСПОРБ-99/2010)
4.12	Приказ Министерства регионального развития РФ от 30.12.2010г. № 850	СП 56.13330.2011 Свод правил. Производственные здания. Актуализированная редакция СНиП 31-03-2001
<b>5</b>	<b>Санитарные правила и нормы (СанПиН)</b>	
5.1	Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020г. № 32	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения
5.2	Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22.05.2003г. № 98	СанПиН 2.3.2.1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов
5.3	Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 14.11.01г. № 36	СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов
5.4	Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 23.05.2008г. № 30	СанПиН 2.3.2.2362-08 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. Дополнения и изменения N 9 к СанПиНу 2.3.2.1078-01
5.5	Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 28.01.2021г. № 4	СанПиН 3.3686-21 Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней
5.6	Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 28.01.2021г. № 2	СанПиН 1.2.3685-21 Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания
5.7	Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 28.01.2021г. № 3	СанПиН 2.1.3684-21 Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию территорий городских и сельских поселений, к водным объектам, питьевой воде и питьевому водоснабжению, атмосферному воздуху, почвам, жилым помещениям, эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий

5.8	Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 25.09.2007г. № 74	СанПиН 2.2.1/2.1.1.1200-03 Санитарно-защитные зоны и санитарная классификация предприятий, сооружений и иных объектов
5.9	Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 19.03.2002г. № 12	СанПиН 2.4.1.1116-02 Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды, расфасованной в емкости. Контроль качества
<b>6</b>	<b>Приказы</b>	
6.1	Приказ Роспотребнадзора от 20.11.2020г. № 771	Об установлении критериев формирования доказательств, подтверждающих отличительные признаки пищевых продуктов, информация о которых указывается на добровольной основе в маркировке пищевых продуктов
6.2	Приказ Минздравсоцразвития РФ Приказ Министерства образования и науки РФ от 11.03.2012г. № 213н/178	Методические рекомендации по организации питания обучающихся образовательных учреждений
6.3	Приказ Минздрава России Приказ РАМН от 02.07.2002г. Протокол № 4	Ассортимент и условия реализации пищевых продуктов, предназначенных для дополнительного питания учащихся образовательных учреждений
6.4	Приказ Минсельхоза РФ от 27.12.2016г. № 589	Об утверждении Ветеринарных правил организации работы по оформлению ветеринарных сопроводительных документов, Порядка оформления ветеринарных сопроводительных документов в электронной форме и Порядка оформления ветеринарных сопроводительных документов на бумажных носителях
6.5	Приказ Минсельхоза РФ от 18.12.2015г. № 648	Об утверждении Перечня подконтрольных товаров, подлежащих сопровождению ветеринарными сопроводительными документами
6.6	Приказ Росприроднадзора от 22.05.2017г. № 242	Об утверждении Федерального классификационного каталога отходов
6.7	Приказ МЗ РФ от 18.02.2022г. № 90н	Об утверждении формы, порядка ведения отчетности, учета и выдачи работникам личных медицинских книжек, в том числе в форме электронного документа
6.8	Приказ МЗ РФ от 18.02.2022г. № 90Н	Об утверждении формы, порядка ведения отчетности, учета и выдачи работникам личных медицинских книжек, в том числе в форме электронного документа
6.9	Приказ МЗ РФ от 15.08.2023г. № 429н	О внесении изменений в приказ Министерства здравоохранения Российской Федерации от 18 февраля 2022 г. N 90н «Об утверждении формы, порядка ведения отчетности, учета и выдачи работникам личных медицинских книжек, в том числе в форме электронного документа»
6.10	Приказ МЗ РФ от 28.01.2021г. № 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
6.11	Совместный приказ Минздрава РФ и Минтруда РФ от 31.12.2020г. № 988н/1420н.	Перечень вредных и (или) опасных производственных факторов, наличие которых требует проведения обязательных предварительных медицинских осмотров при поступлении на работу и периодических медицинских осмотров
6.12	Приказ МЗ РФ от 21.03.2017г. № 124н	Об утверждении порядка и сроков проведения профилактических медицинских осмотров граждан в целях выявления туберкулеза
6.13	Приказ Департамента здравоохранения ХМАО-Югры от 17.02.2019г./ Департамента труда и занятости населения ХМАО-Югры от 17.01.2019г. № 28/17-Р-15/8-О/ № 28/17-р-15/8-о	О проведении углубленных медицинских осмотров лиц, занятых на работах с вредными и (или) опасными веществами и производственными факторами
6.14	Приказ МЗ РФ от 29.06.2000г. № 229	О профессионально-гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организаций (вместе с Инструкцией о порядке проведения профессиональной гигиенической подготовки и аттестации должностных лиц и работников организаций,

		деятельность которых связана с производством, хранением, транспортировкой и реализацией пищевых продуктов и питьевой воды, воспитанием и обучением детей, коммунальным и бытовым обслуживанием населения)
6.15	Приказ МЗ РФ от 05.05.2016г. № 282н	Об утверждении Порядка проведения экспертизы профессиональной пригодности и формы медицинского заключения о пригодности или непригодности к выполнению отдельных видов работ
6.16	Приказ МЗ РФ от 06.12.2021г. № 1122н	Об утверждении национального календаря профилактических прививок, календаря профилактических прививок по эпидемическим показаниям и порядка проведения профилактических прививок
6.17	Приказ МЗ СССР от 16.08.1989г. № 475	О мерах по дальнейшему совершенствованию профилактики заболеваемости острыми кишечными инфекциями в стране
6.18	Приказ МЗ РФ от 27.01.1998г. № 25	Об усилении мероприятий по профилактике гриппа и других респираторных вирусных инфекций
6.19	Приказ МЗ РФ от 26.11.1998г. № 342	Об усилении мероприятий по профилактике эпидемического сыпного тифа и борьбе с педикулезом
6.20	Приказ МЗ РФ от 21.03.2003г. № 109	О совершенствовании противотуберкулезных мероприятий в Российской Федерации
6.21	Приказ МЗ РФ от 20.05.2022г. № 342н	Об утверждении порядка прохождения обязательного психиатрического освидетельствования работниками, осуществляющими отдельные виды деятельности, его периодичности, а также видов деятельности, при осуществлении которых проводится психиатрическое освидетельствование
6.22	Приказ Минтруда и социальной защиты РФ от 09.12.2014г. № 997н	Об утверждении Типовых норм бесплатной выдачи специальной одежды, специальной обуви и других средств индивидуальной защиты работникам сквозных профессий и должностей всех видов экономической деятельности, занятым на работах с вредными и (или) опасными условиями труда, а также на работах, выполняемых в особых температурных условиях или связанных с загрязнением
6.23	Приказ Минздравсоцразвития РФ от 01.06.2009г. № 290н	Об утверждении Межотраслевых правил обеспечения работников специальной одеждой, специальной обувью и другими средствами индивидуальной защиты
6.24	Приказ МЗ СССР от 03.09.1991г. № 254	О развитии дезинфекционного дела в стране
6.25	Приказ МЗ РФ от 15.12.2020г. № 1331н	Об утверждении требований к комплектации медицинскими изделиями аптечки для оказания первой помощи работникам
6.26	Приказ Минпромторга РФ от 31.07.2020г. № 2510	Об утверждении порядка проведения поверки средств измерений, требований к знаку поверки и содержанию свидетельства о поверке
6.27	Приказ Министерства просвещения РФ от 31.05.2021г. № 287	Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования
6.28	Приказ Роспотребнадзора от 19.07.2007г. № 224	О санитарно-эпидемиологических экспертизах, обследованиях, исследованиях, испытаниях и токсикологических, гигиенических и иных видах оценок
6.29	Приказ МЗ РФ от 15.12.2020г. № 1331н	Об утверждении требований к комплектации медицинскими изделиями аптечки для оказания первой помощи работникам
6.30	Приказ Минпромторга Российской Федерации от 31.07.2020г. № 2510	Об утверждении порядка проведения поверки средств измерений, требований к знаку поверки и содержанию свидетельства о поверке
<b>7</b>	<b>Методические рекомендации</b>	
7.1	МР 5.1.0096-14	Методические подходы к организации оценки процессов производства (изготовления) пищевой продукции на основе принципов ХАССП
7.2	МР 2.4.5.0107-15	Организация питания детей дошкольного и школьного возраста в организованных коллективах
7.3	МР 2.4.5.0131-18	Практические аспекты организации рационального питания детей и подростков, организация мониторинга питания
7.4	МР 2.4.0179-20	Гигиена детей и подростков. Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций
7.5	МР 2.4.0180-20	Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях

7.6	MP 2.3.6.0233-21	Предприятия общественного питания. Методические рекомендации к организации общественного питания населения
7.7	MP 0100/8604-07-34	Рекомендуемые среднесуточные наборы продуктов для питания детей 7-11 и 11-18 лет
7.8	MP 0100/8605-07-34	Примерные меню горячих школьных завтраков и обедов для организации питания детей 7 - 11 и 11 - 18 лет в государственных образовательных учреждениях
7.9	MP 0100/8606-07-34	Рекомендуемый ассортимент пищевых продуктов для реализации в школьных буфетах
7.10	P 1100/904-99-115	Ассортимент основных продуктов питания, рекомендуемых для использования в питании детей и подростков в организованных коллективах (детские сады, образовательные учреждения общего и коррекционного типа, детские дома и школы-интернаты, учреждения начального и среднего профессионального образования)
7.11	MP 2.4.5.0128-18	Организация питания детей при проведении массовых мероприятий
7.12	MP 3.1/2.3.6.0190-20	Профилактика инфекционных болезней. Предприятия общественного питания. Рекомендации по организации работы предприятий общественного питания в условиях сохранения рисков распространения COVID-19
7.13	MP 3.1.0170-20	Эпидемиология и профилактика COVID-1
7.14	MP 3.1.0175-20	Изменения № 1 в MP 3.1.0170-20 Эпидемиология и профилактика COVID-19
7.15	MP 3.1.0173-20	Профилактика инфекционных болезней. Организация противоэпидемических мероприятий в период пандемии COVID-19
7.16	MP 3.1/2.2.0172/5-20	Профилактика инфекционных болезней. Гигиена труда. Рекомендации по организации работы предприятий в условиях сохранения рисков распространения COVID-19
7.17	MP 3.1/2.2.0170/3-20	Профилактика инфекционных болезней. Гигиена труда. Рекомендации по профилактике новой коронавирусной инфекции (COVID-19) среди работников
7.18	MP 3.1/3.5.0172/1-20	Профилактика инфекционных болезней. Дезинфектология. Рекомендации по применению средств индивидуальной защиты (в том числе многоцветного использования) для различных категорий граждан при рисках инфицирования COVID-19
7.19	MP 3.1/3.5.0172/1-20	Профилактика инфекционных болезней. Дезинфектология. Рекомендации по применению средств индивидуальной защиты (в том числе многоцветного использования) для различных категорий граждан при рисках инфицирования COVID-19
7.20	MP 3.1/2.3.0200-20	Рекомендации по мерам профилактики передачи новой коронавирусной инфекции (COVID-19) через пищевую продукцию
7.21	MP 3.1/2.4.0178/1-20	Рекомендации по организации работы образовательных организаций в условиях сохранения рисков распространения COVID-19
7.22	ВМР МЗ РФ от 14.12.2022 Версия 17	Профилактика, диагностика и лечение новой коронавирусной инфекции COVID-19
7.23	MP 2.1.0246-21	Методические рекомендации по обеспечению санитарно-эпидемиологических требований к содержанию территорий городских и сельских поселений, к водным объектам, питьевой воде и питьевому водоснабжению, атмосферному воздуху, почвам, жилым помещениям, эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий
7.24	MP 2.4.0259-21	Методические рекомендации по обеспечению санитарно-эпидемиологических требований к организациям, реализующим образовательные программы дошкольного образования, осуществляющим присмотр и уход за детьми, в том числе размещенным в жилых и нежилых помещениях жилищного фонда и нежилых зданий, а также детским центрам, центрам развития детей и иным хозяйствующим субъектам, реализующим образовательные программы дошкольного образования и (или) осуществляющим присмотр и уход за детьми, размещенным в нежилых помещениях
7.25	MP Минпросвещения России, согласованные с Роспотребнадзором от	Создание условий участия родителей (законных представителей) в контроле за организацией питания в общеобразовательных организациях

	26.11.2021г. № АБ-2133/10	
7.26	МР Роспотребнадзора 2.3.0279-22	Рекомендации по осуществлению производственного контроля за соответствием изготовленной продукции стандартам, техническим регламентам и техническим условиям
7.27	МР 2.3.2.2571-10	Обогащение витаминно-минеральными комплексами массовых сортов хлебобулочных изделий, вырабатываемых по национальным стандартам
<b>8</b>	<b>Методические указания (МУ)</b>	
8.1	МУ 11-14/13-6	Питание при хронических заболеваниях органов пищеварения у детей
8.2	МУ 2.3.975-00	Применение ультрафиолетового бактерицидного излучения для обеззараживания воздушной среды помещений организаций пищевой промышленности, общественного питания и торговли продовольственными товарами
8.3	МУ 11-16/03-06	Методические указания по применению бактерицидных ламп для обеззараживания воздуха и поверхностей в помещениях
8.4	МУ 3.3.1.1095-02	Вакцинопрофилактика. Медицинские противопоказания к проведению профилактических прививок препаратами национального календаря прививок
8.5	МУ 3.3.1889-04	Иммунопрофилактика инфекционных болезней. Профилактика проведения профилактических прививок
8.6	МУ 3.2.1756-03	Эпидемиологический надзор за паразитарными болезнями
8.7	МУ 3.1.1.2957-11	Профилактика инфекционных болезней. Кишечные инфекции. Эпидемиологический надзор, лабораторная диагностика и профилактика ротавирусной инфекции
8.8	МУ 3.1.1.2969-11	Профилактика инфекционных болезней. Кишечные инфекции. Эпидемиологический надзор, лабораторная диагностика и профилактика норовирусной инфекции
8.9	МУ 3.1.2837-11	Профилактика инфекционных болезней. Кишечные инфекции. Эпидемиологический надзор и профилактика вирусного гепатита А
8.10	МУ 3.1.1.2438-09	Профилактика инфекционных болезней. Кишечные инфекции. Эпидемиологический надзор и профилактика псевдотуберкулеза и кишечного иерсиниоза
8.11	МУ 3.1.1.2363-08	Профилактика инфекционных болезней. Кишечные инфекции. Эпидемиологический надзор и профилактика энтеровирусных (неполио) инфекций
8.12	МУ 3.2.1022-01	Мероприятия по снижению риска заражения населения возбудителями паразитозов
8.13	МУ 3.1.2.1177-02	Эпидемиологический надзор за корью, краснухой и эпидемическим паротитом
8.14	МУ 3.1.3342-16	Эпидемиологический надзор за ВИЧ-инфекцией
8.15	МУ 3.1.2.2412-08	Эпидемиологический надзор за легионеллезной инфекцией
8.16	МУ 3.1.7.1104-02	Эпидемиология и профилактика листериоза
8.17	МУ 2.2.4.706-98	Оценка освещения рабочих мест
<b>9</b>	<b>ГОСТы, ТУ</b>	
9.1	ГОСТ Р 51705.1-2001	Системы качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования
9.2	ГОСТ Р 55889-2013	Услуги общественного питания. Система менеджмента безопасности продукции общественного питания. Рекомендации по применению ГОСТ Р ИСО 22000-2007 для индустрии питания
9.3	ГОСТ 56671-2015	Рекомендации по разработке и внедрению процедур, основанных на принципах ХАССП
9.4	ГОСТ Р ИСО 22000-2018	Системы менеджмента безопасности пищевой продукции. Требования к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции
9.5	ГОСТ Р ИСО 22000-2019	Системы менеджмента безопасности пищевой продукции. Требования к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции
9.6	ГОСТ Р ИСО 9000-2015	Системы менеджмента качества. Основные положения и словарь
9.7	ГОСТ Р ИСО 9001-2015	Системы менеджмента качества. Требования
9.8	ГОСТ 30390-2013	Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия
9.9	ГОСТ 31984-2012	Услуги общественного питания. Общие требования

9.10	ГОСТ Р 31986-2012	Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания
9.11	ГОСТ Р 31988-2012	Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания
9.12	ГОСТ 30389-2013	Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования
9.13	ГОСТ 30524-2013	Услуги общественного питания. Требования к персоналу
9.14	ГОСТ 31985-2013	Услуги общественного питания. Термины и определения
9.15	ГОСТ 31987-2012	Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию
9.16	ГОСТ Р 56766-2015	Услуги общественного питания. Продукция общественного питания. Требования к изготовлению и реализации
9.17	ГОСТ Р 51074-2003	Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования (с Изменениями № 1, 2)
9.18	ГОСТ Р 52349-2005	Продукты пищевые. Пищевые продукты функциональные
9.19	ГОСТ Р 57573-2017	Продукция пищевая специализированная. Продукция пищевая для детского питания. Термины и определения
9.20	ГОСТ Р 51740-2016	Технические условия на пищевую продукцию. Общие требования к разработке и оформлению
9.21	ГОСТ 34159-2017	Продукты из мяса. Общие технические условия
9.22	ГОСТ 31798-2012	Говядина и телятина для производства продуктов детского питания. Технические условия
9.23	ГОСТ Р 54754-2021	Полуфабрикаты мясные кусковые бескостные для детского питания. Технические условия
9.24	ГОСТ 19342-73	Печень крупного рогатого скота и свиней замороженная. Технические условия
9.25	ГОСТ 32244-2013	Субпродукты мясные обработанные. Технические условия
9.26	ГОСТ 32125-2013	Консервы мясные. Мясо тушеное. Технические условия
9.27	ГОСТ 23670-2019	Изделия колбасные вареные мясные. Технические условия
9.28	ГОСТ 32366-2013	Рыба мороженая. Технические условия
9.29	ГОСТ Р 50380-2005	Рыба, нерыбные объекты и продукция из них. Термины и определения
9.30	ГОСТ Р 702.1.023-2021	Российская система качества. Филе минтая мороженое. Потребительские испытания
9.31	ГОСТ 32342-2013	Лососи тихоокеанские с нерестовыми изменениями мороженые. Технические условия
9.32	ГОСТ 815-2019	Сельди соленые. Технические условия
9.33	ГОСТ 7452-2014	Консервы из рыбы натуральные. Технические условия
9.34	ГОСТ 31654-2012	Яйца куриные пищевые. Технические условия
9.35	ГОСТ 1129-2013	Масло подсолнечное. Технические условия
9.36	ГОСТ 32261-2013	Масло сливочное. Технические условия
9.37	ГОСТ 31450-2013	Молоко питьевое. Технические условия
9.38	ГОСТ 32922-2014	Молоко коровье пастеризованное - сырье. Технические условия
9.39	ГОСТ 34254-2017	Консервы молочные. Молоко сгущенное стерилизованное. Технические условия
9.40	ГОСТ 31981-2013	Йогурты. Общие технические условия
9.41	ГОСТ 31453-2013	Творог. Технические условия
9.42	ГОСТ 32927-2014	Творог для детского питания. Технические условия
9.43	ГОСТ 31452-2012	Сметана. Технические условия
9.44	ГОСТ Р 52686-2006	Сыры. Общие технические условия
9.45	ГОСТ 32260-2013	Сыры полутвердые. Технические условия
9.46	ГОСТ 6292-93	Крупа рисовая. Технические условия
9.47	ГОСТ 7022-2019	Крупа манная. Технические условия
9.48	ГОСТ Р 55290-2012	Крупа гречневая Общие технические условия
9.49	ГОСТ 5784-60	Крупа ячменная. Технические условия
9.50	ГОСТ 572-2016	Крупа пшено шлифованное. Технические условия
9.51	ГОСТ 276-2021	Крупа пшеничная (Полтавская, «Артек»). Технические условия

9.52	ГОСТ 28674-2019	Горох. Технические условия
9.53	ГОСТ 31743-2017	Изделия макаронные. Общие технические условия
9.54	ГОСТ 26574-2017	Мука пшеничная хлебопекарная. Технические условия
9.55	ГОСТ Р 58233-2018	Хлеб из пшеничной муки. Технические условия
9.56	ГОСТ 26987-86	Хлеб белый из пшеничной муки высшего, первого и второго сортов. Технические условия
9.57	ГОСТ 2077-84	Хлеб ржаной, ржано-пшеничный и пшенично-ржаной. Технические условия
9.58	ГОСТ 24901-2014	Печенье. Общие технические условия
9.59	ГОСТ 14031-2014	Вафли. Общие технические условия
9.60	ГОСТ 4570-2014	Конфеты. Общие технические условия
9.61	ГОСТ 31712-2012	Джемы. Общие технические условия
9.64	ГОСТ 33222-2015	Сахар белый. Технические условия
9.65	ГОСТ Р 51574-2000	Соль поваренная пищевая. Технические условия
9.66	ГОСТ Р 54845-2011	Дрожжи хлебопекарные сушеные. Технические условия
9.67	ГОСТ 7176-2017	Картофель продовольственный
9.68	ГОСТ 7194-81	Картофель свежий
9.69	ГОСТ 26832-86	Картофель свежий для переработки на продукты питания. Технические условия
9.70	ГОСТ Р 51809-2001	Капуста белокочанная свежая, реализуемая в розничной торговой сети. Технические условия
9.71	ГОСТ 32285-2013	Свекла столовая свежая, реализуемая в розничной торговой сети. Технические условия
9.72	ГОСТ 32284-2013	Морковь столовая свежая, реализуемая в торговой розничной сети. Технические условия
9.73	ГОСТ 34306-2017	Лук репчатый свежий. Технические условия
9.74	ГОСТ 34298-2017	Томаты свежие. Технические условия
9.75	ГОСТ 33932-2016	Огурцы свежие, реализуемые в розничной торговле. Технические условия
9.76	ГОСТ 34325-2017	Перец сладкий свежий. Технические условия
9.77	ГОСТ Р 57029-2016	Продукты пищевые специализированные, специи, пряности, продукты их переработки и биологически активные добавки к пище. Определение непищевых красителей Судан I, Судан II, Судан III, Судан IV и Пара Ред (Para Red)
9.78	ГОСТ 31713-2012	Консервы. Огурцы, кабачки, патиссоны с зеленью в заливке. Технические условия
9.79	ГОСТ 3343-2017	Продукты томатные концентрированные. Общие технические условия
9.80	ГОСТ 34112-2017	Консервы овощные. Горошек зеленый Технические условия
9.81	ГОСТ 32896-2014	Фрукты сушеные. Общие технические условия
9.82	ГОСТ 6882-88	Виноград сушеный. Технические условия
9.83	ГОСТ 1994-93	Плоды шиповника. Технические условия
9.84	ГОСТ 34314-2017	Яблоки свежие, реализуемые в розничной торговле. Технические условия
9.85	ГОСТ Р 51603-2000	Бананы свежие. Технические условия
9.86	ГОСТ 34307-2017	Плоды цитрусовых культур. Технические условия
9.87	ГОСТ 32103-2013	Консервы. Продукция соковая. Соки фруктовые и фруктово-овощные восстановленные. Общие технические условия
9.88	ГОСТ 26313-2014	Продукты переработки фруктов и овощей. Правила приемки и методы отбора проб
9.89	ГОСТ 34460-2018	Продукция соковая. Идентификация. Общие положения
9.90	ГОСТ 108-2014	Какао-порошок. Технические условия
9.91	ГОСТ 32573-2013	Чай чёрный. Технические условия
9.92	ГОСТ Р 50364-92	Концентраты пищевые. Напитки кофейные растворимые. Технические условия
9.93	ГОСТ 18488-2000	Концентраты пищевые сладких блюд. Общие технические условия
9.94	ГОСТ Р 53876-2010	Крахмал картофельный. Технические условия
9.95	ГОСТ 7047-55	Витамины А, С, D, B(1), B(2) и PP. Отбор проб, методы определения витаминов и испытания качества витаминных препаратов

9.96	ГОСТ 908-2004	Кислота лимонная моногидрат пищевая. Технические условия
9.97	ГОСТ 31726-2012	Добавки пищевые. Кислота лимонная безводная E330. Технические условия
9.98	ГОСТ 2156-76	Натрий двууглекислый. Технические условия
9.99	ГОСТ 32802-2014	Добавки пищевые. Натрия карбонаты E500. Общие технические условия
9.100	ГОСТ 19814-74	Кислота уксусная синтетическая и регенерированная. Технические условия
9.101	ГОСТ Р 51232-98	Питьевая вода. Общие требования к организации и методам контроля качества
9.102	ГОСТ Р. 22.6.01.95	Безопасность в чрезвычайных ситуациях. Защита систем хозяйственно-питьевого водоснабжения. Общие требования
9.103	ГОСТ 5100-85	Сода кальцинированная техническая. Технические условия
9.104	ГОСТ 23833-95	Оборудование холодильное торговое. Общие технические условия
9.105	ГОСТ Р 55525-2017	Складское оборудование. Стеллажи сборно-разборные. Общие технические условия
9.106	ГОСТ 32583-2013	Приборы столовые и принадлежности кухонные из коррозионностойкой стали. Общие технические условия
9.107	ГОСТ Р 50962-96	Посуда и изделия хозяйственного назначения из пластмасс. Общие технические условия
9.108	ГОСТ 24940-2016	Здания сооружения. Методы измерения освещенности
9.109	ГОСТ 30494-2011	Здания жилые и общественные. Параметры микроклимата в помещениях
9.110	ГОСТ 12.1.003-83	Шум. Общие требования безопасности
9.111	ГОСТ 23941-2002	Шум машин. Методы определения шумовых характеристик. Общие требования
9.112	ГОСТ 12.1.003-2014	Система стандартов безопасности труда. Шум. Общие требования безопасности
9.113	ГОСТ 12.1.005-88	Система стандартов безопасности труда. Общие санитарно-гигиенические требования к воздуху рабочей зоны
9.114	ГОСТ 12.1.012-2004	Система стандартов безопасности труда (ССБТ). Вибрационная безопасность. Общие требования
9.115	ГОСТ 12.0.004-15	Система стандартов безопасности труда. Организация обучения безопасности труда. Общие положения
9.116	ГОСТ 12.4.011-89	Система стандартов безопасности труда. Средства защиты работающих. Общие требования и классификация
9.117	ГОСТ 12.3.002-2014	Система стандартов безопасности труда. Процессы производственные. Общие требования безопасности
9.118	ГОСТ 12.0.003-15	Система стандартов безопасности труда. Опасные и вредные производственные факторы. Классификация
9.119	ГОСТ 12.1.019-17	Электробезопасность. Общие требования и номенклатура видов защиты
9.120	ГОСТ 12.4.021-75	Системы вентиляционные. Общие требования
9.121	ГОСТ 12.1.004-91	Система стандартов безопасности труда. Пожарная безопасность. Общие требования
9.122	ГОСТ Р 1.4-2004	Стандартизация в Российской Федерации. Стандарты организаций. Общие положения
9.123	ГОСТ Р 7.0.97-2016	Система стандартов по информации, библиотечному и издательскому делу (СИБИД). Организационно-распорядительная документация. Требования к оформлению документов
9.124	ГОСТ 8.417-2002	Государственная система обеспечения единства измерений (ГСИ). Единицы величин
9.125	ГОСТ 16504-81	Система государственных испытаний продукции. Испытания и контроль качества продукции. Основные термины и определения
9.126	ГОСТ 15846-2002	Продукция, отправляемая в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение
9.127	ГОСТ Р 70231-2022	Гигиена пищевой продукции. Одежда для работников производства пищевой продукции и общественного питания. Требования, основанные на принципах ХАССП

10.	Прочие	
10.1	Указ Президента Российской Федерации от 02.04.2020г. № 239	О мерах по обеспечению санитарно-эпидемиологического благополучия населения на территории Российской Федерации в связи с распространением новой коронавирусной инфекции (COVID-19)
10.2	Указ Президента Российской Федерации от 11.05.2020г. № 316	Об определении порядка продления действия мер по обеспечению санитарно-эпидемиологического благополучия населения в субъектах Российской Федерации в связи с распространением новой коронавирусной инфекции (COVID-19)
10.3	Указ Президента Российской Федерации от 28.04.2020г. № 294	О продлении действия мер по обеспечению санитарно-эпидемиологического благополучия населения на территории Российской Федерации в связи с распространением новой коронавирусной инфекции (COVID-19)
10.4	Указ Президента Российской Федерации от 22.10.18 № 592	О применении специальных экономических мер в связи с недружественными действиями Украины в отношении граждан и юридических лиц Российской Федерации
10.5	Указ Президента Российской Федерации от 21.07.2020г. № 474	О национальных целях развития Российской Федерации на период до 2030 года
10.6	Письмо Роспотребнадзора от 21.10.2020г. № 02/21694-2020-30	О профилактике новой инфекции для работодателей
10.7	Письмо Роспотребнадзора от 20.04.2020г. № 02/7376-2020-24	О направлении рекомендаций по организации работы предприятий в условиях распространения рисков COVID-19 (вместе с МР 3.1/2.2.0172/5-20. 3.1 Профилактика инфекционных болезней. 2.2. Гигиена труда. Рекомендации по организации работы предприятий в условиях сохранения рисков распространения COVID-19. Методические рекомендации)
10.8	Письмо Роспотребнадзора от 07.04.2020г. № 02/6338-2020-15	О рекомендациях по профилактике коронавирусной инфекции (COVID-19) среди работников (вместе с МР 3.1/2.2.0170/3-20. 3.1. Профилактика инфекционных болезней. 2.2. Гигиена труда. Рекомендации по профилактике новой коронавирусной инфекции (COVID-19) среди работников. Методические рекомендации)
10.9	Письмо Роспотребнадзора от 11.04.2020г. № 02/6673-2020-32	О направлении рекомендаций по применению СИЗ для различных категорий граждан при рисках инфицирования COVID-19 (вместе с МР 3.1/3.5.0172/1-20. 3.1. Профилактика инфекционных болезней. 3.5. Дезинфектология. Рекомендации по применению средств индивидуальной защиты (в том числе многоразового использования) для различных категорий граждан при рисках инфицирования COVID-19. Методические рекомендации)
10.10	Письмо Роспотребнадзора от 10.03.2020г. № 02/3853-2020-27	О мерах по профилактике новой коронавирусной инфекции (COVID-19) (вместе с Рекомендациями по профилактике новой коронавирусной инфекции (COVID-19) среди работников)
10.11	Письмо Роспотребнадзора от 23.01.2020г. № 02/770-2020-32	Инструкция по проведению дезинфекционных мероприятий для профилактики заболеваний, вызываемых коронавирусами
10.12	Письмо Роспотребнадзора от 21.04.2020г. № 02/7515-2020-24	Рекомендации по организации работы на предприятиях общественного питания и торговли в условиях сохранения рисков распространения COVID-19
10.13	Письмо МЗ РФ от 21.01.2021г. № 1/И/1-333	О порядке проведения вакцинации вакциной ГАМ-КОВИД-ВАК против COVID-19 взрослого населения (вместе с МР Порядок проведения вакцинации вакциной ГАМ-КОВИД-ВАК против COVID-19 взрослого населения)
10.14	Письмо МЗ РФ от 22.12.2021 № 30-4/И/2-21694	О направлении актуализированных временных методических рекомендаций Порядок проведения вакцинации против новой коронавирусной инфекции (COVID-19)
10.15	Письмо МЗ РФ от 19.01.2022 № 15-2/3198622-763	Об отказе от профилактических прививок
10.16	Письмо МЗ РФ от 17.12.2021 № 17-8/3177867-72535	О проведении углубленной диспансеризации
10.17	Письмо МЗ РФ от 04.03.2021г. № 28-4/3016355-2108	Об обязательных предварительных (при поступлении на работу) и периодических (для лиц в возрасте до 21 года - ежегодные) медицинских осмотров работников, занятых на работах с вредными и (или) опасными условиями труда (в том числе на подземных работах), а также на работах, связанных с движением транспорта

10.18	Письмо Министерства труда и социальной защиты РФ от 05.03.2021г. № 15-2/ООГ-600	О необходимости направления работника на обязательные медицинские осмотры в том случае, если он выполняет работы (в том числе, подвергается воздействию вредных и (или) опасных производственных факторов), поименованные в Перечне, утвержденном совместным приказом Министерства труда и социальной защиты РФ и Министерства здравоохранения РФ от 31 декабря 2020 г. N 988н/1420н или в приказе Министерства здравоохранения РФ от 28 января 2021 г. N 29н
10.19	Письмо Министерства труда и социальной защиты РФ от 09.03.2021г. № 15-2/ООГ-612	О необходимости направления работника на обязательные медицинские осмотры в том случае, если он выполняет работы (в том числе, подвергается воздействию вредных и (или) опасных производственных факторов), поименованные в Перечне, утвержденном совместным приказом Министерства труда и социальной защиты РФ и Министерства здравоохранения РФ от 31 декабря 2020 г. N 988н/1420н или в приказе Министерства здравоохранения РФ от 28 января 2021 г. N 29н
10.20	Письмо Министерства труда и социальной защиты РФ от 10.03.2021г. № 15-2/ООГ-654	О проведении предварительного и периодического медицинских осмотров
10.21	Письмо МЗ РФ от 20.06.2022г. № 30-0/3066769-14500	О порядке прохождения обязательного психиатрического освидетельствования
10.22	Руководство Р 2.2.2006-05	Гигиена труда. Руководство, по гигиенической оценке, факторов рабочей среды и трудового процесса. Критерии и классификация условий труда
10.23	Руководство Р 3.5.1904-04.3.5	Дезинфектология. Использование ультрафиолетового бактерицидного излучения для обеззараживания воздуха в помещениях
10.24	Письмо Роспотребнадзора от 14.02.2020г. № 02/2230-2020-32	О проведении профилактических и дезинфекционных мероприятий в организациях общественного питания и пищеблоках образовательных организаций
10.25	Решение Комиссии Таможенного союза от 07.04.2011г. № 625	Об обеспечении гармонизации правовых актов Таможенного союза в области применения санитарных, ветеринарных и фитосанитарных мер с международными стандартами
10.26	Решение Коллегии Евразийской экономической комиссии от 25.12.2012г. № 293	О единых формах сертификата соответствия и декларации о соответствии требованиям технических регламентов Евразийского экономического союза и правилах их оформления
10.27	Рекомендации по межгосударственной стандартизации РМГ 29-2013	ГСИ. Метрология. Основные термины и определения
10.28	Распоряжение Правительства РФ от 29.05.2015г. № 996-р	Об утверждении Стратегии развития воспитания в Российской Федерации на период до 2025 года
10.29	Распоряжение Правительства РФ от 23.01.2021 № 122-р	Об утверждении плана основных мероприятий, проводимых в рамках Десятилетия детства, на период до 2027 года
10.30	Протокол Президиума Совета при Президенте РФ по стратегическому развитию и национальным проектам от 24.12.2018г. № 16	Федеральный проект «Успех каждого ребенка»
10.31	Письмо МОиН РФ от 14.05.2018г. № 08-1184	Методические рекомендации о размещении на информационных стендах, официальных Интернет-сайтах и других информационных ресурсах общеобразовательных организаций и органов, осуществляющих управление в сфере образования, информации о безопасном поведении и использовании сети интернет
10.32	Письмо Минпросвещения РФ от 07.06.2019г. № 04-474	О методических рекомендациях (вместе с МР по ограничению в образовательных организациях доступа обучающихся к видам информации, распространяемой посредством сети «Интернет», причиняющей вред здоровью и (или) развитию детей, а также не соответствующей задачам образования)
10.33	Письмо Минпросвещения России от 17.05.2021г. № ГД-1158/01	О размещении меню

10.34	Письмо МОиН РФ от 28.04.2014г. № ДЛ-115/03	О направлении методических материалов для обеспечения информационной безопасности детей при использовании ресурсов сети Интернет (вместе с МР по ограничению в образовательных организациях доступа обучающихся к видам информации, распространяемой посредством сети "Интернет", причиняющей вред здоровью и (или) развитию детей, а также не соответствующей задачам образования, Рекомендациями по организации системы ограничения в образовательных организациях доступа обучающихся к видам информации, распространяемой посредством сети Интернет, причиняющей вред здоровью и (или) развитию детей, а также не соответствующей задачам образования)
10.35	Распоряжение Правительства РФ от 28.04.2018г. № 792-р	Перечень отдельных товаров, подлежащих обязательной маркировке средствами идентификации

### **3. Должностные лица (работники), на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля и проводимым мероприятиям.**

3.1. Обязанности должностных лиц, на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля

1) Должностное лицо, на которое возложены функции по осуществлению производственного контроля, при выявлении нарушений требований законодательства РФ на объекте производственного контроля должно принять меры, направленные на устранение выявленных нарушений и недопущение их возникновения, в том числе:

— Приостановить либо прекратить деятельность отдельных работников, эксплуатацию зданий, сооружений, оборудования, транспорта, выполнение отдельных видов работ и оказание услуг.

— Прекратить использование в производстве сырья, продуктов, материалов, не соответствующих установленным требованиям и не обеспечивающих выпуск продукции, безопасной (безвредной) для человека.

2) Должностные лица, на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля, обязаны:

— Выполнять требования Программы производственного контроля.

— Осуществлять свою деятельность на производстве согласно принципам ХАССП.

— Выполнять требования санитарного законодательства, а также постановлений, предписаний и санитарно-эпидемиологических заключений должностных лиц, осуществляющих государственный санитарно-эпидемиологический надзор.

— Разрабатывать и проводить санитарно-противоэпидемические (профилактические) мероприятия.

— Обеспечивать безопасность для здоровья человека выполняемых работ и оказываемых услуг.

— Осуществлять производственный контроль, в т.ч. посредством проведения лабораторных исследований, за соблюдением санитарных правил и проведением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий при выполнении работ и оказании услуг, а также при производстве, транспортировке, хранении и реализации продукции.

— Организовывать своевременное проведение предварительных и периодических медицинских осмотров, профессионального гигиенического обучения и аттестации, вакцинации.

### **3.2. Ответственность должностных лиц за осуществление Программы производственного контроля**

Общая ответственность за осуществление программы производственного контроля возлагается на директора школы.

Ответственность за своевременность организации, полноту и достоверность осуществляемого производственного контроля возлагается на должностные лица, назначенные директором Учреждением, ответственные за осуществление производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно - противоэпидемических (профилактических) мероприятий.

За нарушение санитарного законодательства для должностных лиц, на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля, устанавливается дисциплинарная и административная ответственность в соответствии с законодательством Российской Федерации и коллективным договором Учреждения.

### 3.3. Перечень должностных лиц, на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля

№ п/п	Функции по осуществлению производственного контроля в соответствии с должностной инструкцией	Должность ответственного лица	Кратность и объем осуществления функции ПК	Документ, в котором фиксируется результат ПК (журнал, протокол, акт)	Место хранения документа
1	Проведение контроля за физическими и химическими факторами производственной среды и трудового процесса, работами и услугами.	Директор	Согласно Плану - графику организации лабораторного контроля	Протоколы измерений и лабораторных исследований	У ответственных лиц
2	Контроль за своевременностью прохождения сотрудниками предварительных и периодических медицинских осмотров, профессионального гигиенического обучения и аттестации.	Специалист по кадрам Закрепленный медицинский работник	При приеме на работу Далее – 1 раз в год	Заверенные списки сотрудников, прошедших медосмотр медицинские книжки, заключительный акт из медицинского учреждения	У ответственных лиц
3	Контроль за вакцинацией сотрудников.	Специалист по кадрам Закрепленный медицинский работник	При приеме на работу Далее – в соответствии с календарем прививок	Медицинские книжки, прививочные сертификаты	У ответственных лиц
4	Контроль за санитарно-техническим состоянием технологического оборудования и своевременностью ликвидации аварии и поломок.	Заведующий хозяйством Повар	Ежедневно	Журнал технического осмотра, обслуживания и ремонта оборудования.	У повара
5	Информирование Роспотребнадзора об аварийных ситуациях, могущих повлиять на здоровье и условия труда сотрудников пищеблока, санитарно-эпидемиологическому процессу, случаях остановки производства, случаях инфекционных и паразитарных заболеваний, пищевых отравлений и токсикоинфекций, неудовлетворительных результатах лабораторных исследований и испытаний.	Директор	При возникновении аварийных ситуаций, случаях остановки производства, случаях инфекционных и паразитарных заболеваний, пищевых отравлений и токсикоинфекций	Журнал регистрации и оповещения Роспотребнадзора об аварийных ситуациях, случаях остановки производства, случаях инфекционных и паразитарных заболеваний, пищевых отравлений и токсикоинфекций, неудовлетворительных результатах лабораторных исследований и испытаний.	У директора
6	Контроль за наличием достаточного количества производственного инвентаря, посуды, моющих, дезинфицирующих средств и других предметов материально — технического оснащения.	Заведующий хозяйством Повар	Постоянно	Визуально Заявки	У заведующего хозяйством
7	Контроль за утилизацией ТБО, пищевых отходов и люминесцентных ламп.	Заведующий хозяйством	Постоянно	Визуально Заявки	У заведующего хозяйством

8	Контроль за проведением дератизационных и дезинсекционных мероприятий.	Заведующий хозяйством	Перед началом функционирования Далее – ежемесячно	Визуально Заявки Акт выполненных работ	У заведующего хозяйством
9	Контроль за необходимыми условиями для соблюдения санитарных норм и правил при приеме, хранении и реализации продукции.	Кладовщик	Постоянно	Журнал учета температурного режима холодильного оборудования, журнал учета температуры и влажности в складских помещениях	У кладовщика
10	Контроль за поступающими в пищеблок сырьем и готовыми пищевыми продуктами.	Кладовщик	Постоянно При в сомнении в качестве	Визуально, журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции, протоколы лабораторных исследований	У кладовщика
11	Контроль за качеством питьевой воды.	Заведующий хозяйством	Согласно План-Графику организации производственного контроля	Протоколы лабораторных исследований	У заведующего хозяйством
12	Контроль проведения генеральных и текущих влажных уборок помещений, оборудования.	Заведующий хозяйством	Текущих уборок - ежедневно Генеральных уборок – 1 раз в неделю	Журнал генеральных уборок Журнал обработки всех контактных поверхностей	У повара
13	Организация стирки специальной одежды	Заведующий хозяйством	По графику По мере необходимости	График стирки спец. одежды	У заведующего хозяйством
14	Контроль за работой бактерицидных ультрафиолетовых облучателей	Повар	Постоянно	Журнал учета работы бактерицидных ламп/ рециркуляторов	У повара
	Контроль за своевременной откачкой и промывкой септика.	Заведующий хозяйством	При заполнении на 2/3 объема, но не реже 1 раза в месяц	Визуально Заявки Акт выполненных работ	У заведующего хозяйством
15	Контроль за своевременным внесением изменений в Программу производственного контроля	Технический секретарь	При изменениях в технологических процессах и нормативных документах	Программа производственного контроля	У технического секретаря

**4. Осуществление (организация) лабораторных исследований и испытаний в пищеблоке МКОУ ХМР «СОШ им. В.Г. Подпругина с. Троица»**

**4.1. Перечень химических, биологических, физических и иных факторов, в отношении которых необходима организация лабораторных исследований**

№ п/п	Перечень веществ, факторов, объектов.	Точки для отбора проб, проведения исследований, испытаний	Периодичность	Данные о лаборатории, выполняющей исследования
<b>1. Продукция пищеблока</b>				
1.1.	Химические вещества	- Продовольственное сырье - Вода системы питьевого водоснабжения: 1) на санитарно-химические показатели 2) на физико-химические показатели. - Калорийность - Соль йодированная пищевая - Витамины третьих блюд - На качество термической обработки - Дезинфицирующий раствор на содержание массовой доли активного вещества в растворе	При сомнении в качестве  1 проба 1 раз в год 1 проба 1 раз в год 1 рацион 1 раз в год 1 проба 1 раз в год 1 проба 2 раза в год 1 продукт 1 раз в год 1 проба 2 раза в год	ФБУЗ ЦГиЭ
1.2.	Биологические факторы	- Продовольственное сырье, полуфабрикаты - Готовая продукция на микробиологические показатели (КМАФАнМ, БГКП, условно-патогенные, патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы, E.coli, St.aureus, бактерии рода proteus) - выборочно салаты, сладкие блюда, напитки, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные блюда - Смывы БГКП - объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала микробиологическое исследование на наличие санитарно-показательной микрофлоры - Смывы на патогенные простейшие - Смывы на сальмонеллы в ходе обработки и переработки мяса - Смывы на листерии в ходе обработки и переработки мяса	При сомнении в качестве  2 пробы 1 раз в год  10 смывов 1 раз в год 5 смывов 1 раз в год 5 смывов 1 раз в год 5 смывов 1 раз в год	ФБУЗ ЦГиЭ

		- Смывы на наличие возбудителей иерсиниозов в ходе обработки и переработки овощей– оборудование, инвентарь в складах хранения овощей и овощехранилищах, цехе обработки овощей, мукомольно-крупяных изделий	5 смывов 1 раз в год	
		- Вода централизованной системы питьевого водоснабжения на микробиологические показатели	1 проба 1 раз в год	
1.3.	Паразитологические факторы	- Смывы на наличие яиц гельминтов - оборудование, инвентарь, тара, руки и спецодежда персонала, сырые пищевые продукты (рыба, мясо, зелень)	5 смывов 1 раз в год	ФБУЗ ЦГиЭ
		- Продукты на паразитологические показатели	2 пробы 1 раз в год	
1.4.	Физические факторы	- Параметры микроклимата	2 рабочих места (в горячем цехе) 2 раза в год (в теплый и холодный период)	ФБУЗ ЦГиЭ
		- Уровни искусственной освещенности	2 рабочих места (в горячем цехе) 1 раз в год (в темное время суток)	
		- Уровни шума	2 рабочих места (в горячем цехе) 1 раз в год	
		- Специальная оценка условий труда (СОУТ) - тяжесть и напряженность трудового процесса на рабочем месте	1 раз в 5 лет	
		- Вода централизованной системы питьевого водоснабжения на радиологические показатели	1 проба 1 раз в год	
		- Продукты на радиологические показатели	2 пробы 1 раз в год	
<b>2. Сбросы, выбросы, загрязнение почвы</b>				
2.1.	Химические вещества	Не производятся		-
2.2.	Биологические факторы			
2.3.	Физические факторы			
<b>3. Отходы</b>				
Согласно схеме обращения с отходами				

**4.2. 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**

№ п/п	Наименование объекта производственного контроля	Объект исследования и/или исследуемый материал	Определяемые показатели	Периодичность производственного контроля, осуществление производственного контроля	Нормативная, нормативно-техническая и методическая документация, регламентирующая проведение исследований, испытаний
1	<p><b>ККТ 1</b> Входной контроль показателей качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовых пищевых продуктов при транспортировке и приемке.</p>	<p>Сырье, полуфабрикаты, готовые пищевые продукты</p>	<p>Требование к упаковке и маркировке: - соответствие вида и наименование сырья маркировке на упаковке - соответствие упаковки и маркировки товара требованиям нормативно – правовых актов Наличие полного пакета товаросопроводительных документов, заверенных в установленном порядке. Обеспечение температурного режима, требуемого для каждого вида сырья, полуфабрикатов, готовых пищевых продуктов. <b>Лабораторный контроль:</b> - органолептические показатели; - микробиологические показатели; - физико- химические показатели.</p>	<p>Постоянно, каждая партия сырья, полуфабрикатов, готовых пищевых продуктов визуально</p> <p>Подтверждается – декларациями о соответствии, сертификатами соответствия; свидетельствами о государственной регистрации на сырье, - ветеринарными свидетельствами. Осуществляется при подозрении на несоответствие качества сырья заявленному в сопроводительной документации.</p>	<p>№29-ФЗ от 02.01.2000г. «О качестве и безопасности пищевых продуктов» СП 2.3/2.4.3590-20 ГОСТ Р 51074-2003 СанПиН 2.3.2.1078-01 Единые СанЭиГ требования, утвержденные решением № 299 от 28.05.2010г. ТР ТС 021/2011 Технические регламенты на соответствующие виды продукции MP 2.3.0279-22</p>
2	<p><b>ККТ 2</b> Контроль показателей качества и безопасности сырья, полуфабрикатов, готовой пищевой продукции при хранении</p>	<p>Сырье, полуфабрикаты, готовые пищевые продукты</p>	<p>Соблюдение параметров микроклимата в складских помещениях, температурного режима холодильном оборудовании, сроков и условий хранения. Наличие маркировочных ярлыков. Соблюдение товарного соседства.</p>	<p>Постоянно, каждая партия сырья, полуфабрикатов, готовых пищевых продуктов.</p>	<p>№29-ФЗ от 02.01.2000г. «О качестве и безопасности пищевых продуктов» СП 2.3/2.4.3590-20 ГОСТ Р 51074-2003 СанПиН 2.3.2.1078-01 Единые СанЭиГ требования, утвержденные решением № 299 от 28.05.2010г. ТР ТС 021/2011 Технические регламенты на соответствующие виды продукции</p>

<p>3</p>	<p><b>ККТ 3</b> Контроль на этапе технологических процессов производства</p>	<p>Санитарная обработка яиц Приготовление блюд и напитков, доготовка полуфабрикатов высокой степени готовности.</p>	<p>Обработка яиц согласно инструкции. Соблюдение поточности технологического процесса. Наличие технологических карт. Соблюдение условий для дефростации замороженных полуфабрикатов. Соблюдение температурного режима хранения полуфабрикатов, приготовленных для термической обработки. Обеспечение требуемого температурного режима и времени тепловой обработки блюд в соответствии с технологической документацией. Приготовление готовых блюд с соблюдением условий и сроков хранения температурного режима полуфабрикатов, продуктов и готовых блюд. Применение бактерицидной лампы и рециркулятора для обеззараживания воздушной среды цехов и обеспечение требований по применению УФО Соответствие полученной продукции технологическим картам. <b>Лабораторный контроль:</b> Готовой продукции: - органолептические показатели;  - микробиологические показатели; - химические показатели: — витаминизация третьих блюд; — калорийность; — соль йодированная;</p>	<p>Каждый технологический цикл производства Каждая партия, каждый технологический цикл производства  Ежедневно с регистрацией времени в журнал учета работы бактерицидной лампы и рециркулятора  Ежедневно, каждый вид блюда каждой приготовленной партии с занесением записи в Журнал бракеража готовой пищевой продукции 2 пробы 1 раз в год  1 проба 2 раза в год  1 рацион 1 раз в год 1 проба 1 раз в год</p>	<p>СП 2.3/2.4.3590-20 СанПиН 2.3.2.1078-01 Единые СанЭиГ требования, утвержденные решением № 299 от 28.05.2010 ТР ТС 021/2011 Технические регламенты на соответствующие виды продукции Нормативно – техническая документация, СанПиН, ТТК, Сборник рецептов МР 2.3.0279-22</p>
----------	--	---	---	--	--

			<p>— качество термической обработки</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- паразитологические показатели;</li> <li>- радиологические показатели</li> </ul>	<p>1 проба 1 раз в год</p> <p>2 пробы 1 раз в год</p> <p>2 пробы 1 раз в год</p>	
		<p>Вода питьевая холодная из разводящей сети</p>	<p><b>Лабораторный контроль:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Вода системы питьевого водоснабжения:</li> <li>1) на санитарно-химические показатели</li> <li>2) на физико-химические показатели</li> <li>3) на микробиологические показатели</li> <li>4) Радиологические показатели</li> </ul>	<p>1 проба 1 раз в год</p>	<p>СанПиН 2.3/2.4.3590-20</p> <p>СанПиН 2.1.3684-21</p> <p>МР 2.3.0279-22</p>
		<p>Производственная среда</p>	<p><b>Лабораторный контроль в производственных цехах –</b></p> <p>1. В горячем цехе:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- параметры микроклимата;</li> <li>- уровни искусственной освещенности;</li> <li>- уровни шума.</li> </ul> <p>2. Специальная оценка труда – тяжесть и напряженность трудового процесса на рабочем месте.</p>	<p>2 раза в год</p> <p>1 раз в год</p> <p>1 раз в год</p> <p>1 раз в 5 лет</p>	<p>Федеральный закон РФ № 426-ФЗ «О специальной оценке условий труда» от 28.12.2013г.</p> <p>СП № 2.2.3670-20</p> <p>Р 2.2.2006-05</p> <p>МР 2.3.0279-22</p>
4	<p><b>ККТ 4</b></p> <p>Контроль на этапе реализации</p>	<p>Реализация готовых блюд</p>	<p>Соблюдение требуемого температурного режима, условий и сроков хранения блюд в зоне выдаче готовых блюд.</p> <p>Контроль за наличием остатков готовых блюд, сроками реализации скоропортящихся продуктов.</p>	<p>Каждая партия</p>	<p>СП 2.3/2.4.3590-20</p> <p>СанПиН 2.3.2.1078-01</p> <p>Единые СанЭиГ требования, утвержденные решением № 299 от 28.05.2010</p> <p>ТР ТС 021/2011</p> <p>Технические регламенты на соответствующие виды продукции</p> <p>Нормативно – техническая документация, СанПиН, ТТК, Сборник рецептов</p>
5	<p><b>ККТ 5</b></p> <p>Санитарно-эпидемиологический режим</p>	<p>Санитарная обработка помещений, оборудования, посуды, инвентаря, рук и специальной одежды сотрудников</p>	<p>Обеспечение качества мытья и дезинфекции столовой и кухонной посуды, инвентаря, производственного и холодильного оборудования, помещений, обработка рук, стирка специальной одежды.</p>	<p>Ежедневно</p> <p>Смывы 1 раз в год:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 10 смывов на БГКП;</li> <li>- 5 патогенная микрофлора;</li> <li>- 5 сальмонеллез;</li> <li>- 5 листерии;</li> <li>- 5 смывов на наличие яиц гельминтов;</li> </ul>	<p>СанПиН 2.3/2.4.3590-20</p> <p>ГОСТ 12.1.005-88</p> <p>МР 2.3.0279-22</p>

			Наличие моющих и дезинфицирующих средств. <b>Лабораторный контроль:</b> - на содержание массовой доли действующего вещества в дезинфицирующем растворе	- 5 смыслов на наличие возбудителей на иерсиниоз.  Ежедневно  По 1 пробе 2 раза в год	
--	--	--	--	---	--

**4.3. Контрольные точки технологического процесса**

Объекты контроля		Нормативная документация	Процедура мониторинга	Периодичность	Контролирующие действия	Регистрационно – учетный документ	Ответственный исполнитель
Наименование операции	Контролируемый параметр						
<b>Сырье, продукция, упаковка, материалы:</b>							
<b>ККТ 1</b> Контроль на этапе входного контроля	Продовольственное сырье, пищевая продукция, упаковочные и вспомогательные материалы	ТР ТС 005/2011 ТР ТС 021/2011 ТР ТС 022/2011 ТР ТС на отдельные виды пищевой продукции СанПиН 2.3/2.4.3590-20 MP 2.3.0279-22	1. Оценка условий транспортирования - осмотр транспортного средства. 2. Оценка транспортной и потребительской тары. 3. Наличие товарно-сопроводительной документации по всем наименованиям, обеспечивающей прослеживаемость пищевой продукции, наличие информации о декларации/ сертификате соответствия/ свидетельства о гос. регистрации/ ветеринарно-сопроводительные	Каждая партия  Каждая партия  Каждая партия	1.Запрос отсутствующих документов 2. Возврат продукции при отсутствии или не соответствии документов 3. Направление на лабораторные исследования при сомнении в качестве продукции.	Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции Протоколы лабораторных исследований и испытаний График последовательности приемки сырья, полуфабрикатов, готовой пищевой продукции и других материалов	Кладовщик

			<p>документы .</p> <p>4.Идентификация (оценка) маркировки (транспортной, потребительской, маркировка безопасности упаковки).</p> <p>5. Оценка состояния упаковки (целостность) – транспортной и потребительской.</p> <p>6. Оценка качества и безопасности (по протоколам лабораторных исследований, предоставляемых поставщиком.</p> <p>7.Органолептическая оценка продукции, измерение температуры.</p> <p>8. Оценка качества безопасности путем проведения лабораторных исследований.</p>	<p>Каждая партия</p> <p>Каждая партия</p> <p>При наличии (в соответствии с договором поставки)</p> <p>Каждая партия</p> <p>При наличии сомнений в доброкачественности и безопасности</p>			ФБУЗ ЦГиЭ
<p><b>ККТ 2</b></p> <p>Контроль на этапе хранения</p>	<p>Сырье и пищевая продукция, упаковочные и вспомогательные материалы</p>	<p>ТР ТС 005/2011</p> <p>ТР ТС 021/2011</p> <p>ТР ТС 022/2011</p> <p>ТР ТС на отдельные виды пищевой продукции</p> <p>СанПиН 2.3/2.4.3590-20</p> <p>ТУ и ТИ на продукцию</p> <p>MP 2.3.0279-22</p>	<p>1. Условия хранения пищевой продукции. Контроль температурно – влажностного режима. Норма складирования, товарного соседства, сроков годности.</p> <p>Метрологический контроль измерительных приборов.</p>	<p>Ежедневно</p> <p>В соответствии с НД</p>	<p>При нарушении условий хранения: сообщение вышестоящему руководству</p> <p>Утилизация или уничтожение</p> <p>Отметка в свидетельстве о поверке</p>	<p>Журнал учета температурного режима холодильного оборудования. Журнал учета параметров микроклимата в складских помещениях</p> <p>Свидетельство о поверке измерительных приборов</p>	<p>Кладовщик</p> <p>Заведующий хозяйством</p>

			<p>2. Оценка маркировки, сроков годности.</p> <p>3. Оценка состояния упаковки.</p> <p>4. Оценка соответствия продукции по органолептическим параметрам (внешний вид, запах и т.д.).</p> <p>5. Оценка качества и безопасности по лабораторным исследованиям на соответствие требованиям по санитарно-химическим, физико-химическим и микробиологическим показателям.</p>	<p>Ежедневно</p> <p>Ежедневно</p> <p>Ежедневно</p> <p>При возникновении сомнений в доброкачественности и безопасности продукции</p>		<p>Протоколы лабораторных исследований и испытаний</p>	<p>ФБУЗ ЦГиЭ</p>
<p><b>ККТ 3</b> Технологический процесс</p>	<p>1. Контроль на этапе подготовки сырья и пищевой продукции е процессам производства (растаривание и иные операции):</p> <p>2. Сырье и пищевая продукция, упаковочные и вспомогательные материалы</p>	<p>ТР ТС 021/2011 ТР ТС 022/2011 ТР ТС на отдельные виды пищевой продукции СанПиН 2.3/2.4.3590-20 ТУ и ТИ на выпускаемую продукцию СП 1.1.1058-01 MP 2.3.0279-22</p>	<p>1. Оценка соблюдения сроков годности и условий хранения.</p> <p>2. Оценка состояния упаковки.</p> <p>3. Оценка соответствия продукции по органолептическим параметрам (внешний вид, запах и т.д.)</p> <p>4. Оценка качества и безопасности по лабораторным исследованиям на соответствие НД по санитарно-химическим, физико-химическим и микробиологическим показателям.</p> <p>5. Растаривание</p>	<p>Каждая партия</p> <p>Ежедневно</p> <p>Ежедневно</p> <p>При возникновении сомнений в доброкачественности и безопасности продукции (каждая партия)</p> <p>Ежедневно</p>	<p>Лабораторные исследования.</p> <p>При получении неудовлетворительных результатов: -дополнительный контроль производства по ходу технологического процесса сырья, полуфабрикатов воды, санитарной одежды и рук сотрудников, санитарного состояния помещений, - повторное исследование удвоенного</p>	<p>Журнал учета температурного режима холодильного оборудования Протоколы лабораторных исследований</p>	<p>Повар</p> <p>ФБУЗ ЦГиЭ</p> <p>Повар</p>

			<p>пищевых продуктов.</p> <p>6. Обработка сырых и готовых продуктов.</p> <p>7. Санитарная обработка сырья (яйцо).</p> <p>8. Дефростация замороженных продуктов и полуфабрикатов.</p>	<p>Ежедневно</p> <p>Ежедневно</p> <p>Ежедневно</p>	<p>количества образцов,</p> <p>- изъятие продукции;</p> <p>- утилизация или уничтожение;</p> <p>- разработка программы необходимых санитарно - гигиенических и противоэпидемических мероприятий.</p>		
	<p>Контроль на этапе технологических процессов производства и изготовления пищевой продукции: Производственное сырье и пищевая продукция на определенном этапе технологического процесса в зависимости от вида производимой продукции и технологии производства</p>		<p>1. Параметры контроля (Температура, влажность, физико-химические показатели и иные) в зависимости от вида производимой продукции и технологии производства.</p>	<p>Периодичность контроля в зависимости от вида производимой продукции и технологии производства</p>			<p>Повар</p>
<p>Производственная среда</p>	<p>ФЗ РФ № 426-ФЗ от 28.12.2013г. СП № 2.2.3670-20 Р 2.2.2006-05 МР 2.3.0279-22</p>	<p>Контроль за параметрами физических факторов в производственных цехах:</p> <p>1. Замеры в горячем цехе:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- параметров микроклимата;</li> <li>- уровней искусственной освещенности;</li> <li>- уровней шума;</li> </ul> <p>2. Специальная оценка условий труда (СОУТ) - тяжесть и</p>	<p>2 раза в год</p> <p>1 раз в год</p> <p>1 раз в год</p> <p>1 раз в 5 лет</p>	<p>Мероприятия по доведению рабочих мест и параметров физических факторов в производственных цехах до требований нормативных документов:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ежегодная ревизия систем отопления, водоснабжения, канализации и их</li> </ul>	<p>Наличие документов специальной оценки рабочих мест сотрудников, договоров на тех. обслуживание технологического и холодильного оборудования, систем коммуникаций, акты выполненных работ. Журнал технического осмотра, обслуживания и ремонта оборудования.</p>	<p>ФБУЗ ЦГиЭ</p>	

			<p>напряженность трудового процесса на рабочем месте.</p>	<p>оборудования; - своевременная очистка вентиляционных каналов и решеток; - своевременная замена перегоревших ламп, - установка оборудования, генерирующего шум на амортизаторы с применением звукопоглощающи х кожухов и/или на вибропоглощающи е фундаменты; - постоянный контроль за креплением движущихся частей машин и механизмов, проверка состояния амортизационных прокладок, смазки и т.д.; - своевременное техническое обслуживание и ремонт технологического и холодильного оборудования; - запрещение переноски и перенапряжения тяжестями, превышающими установленные</p>		
--	--	--	---	--	--	--



<b>ККТ 5</b> Санитарно-эпидемиологический режим	<b>Производственное оборудование, инвентарь</b>						
	Контроль за состоянием производственного оборудования и инвентаря	ТР ТС 021/2011 ТР ТС на отдельные виды пищевой продукции СанПиН 2.3/2.4.3590-20 Инструкции производителя по применению дез. и моющих средств. Рабочие инструкции по дез. режиму. МР 2.3.0279-22	1. Визуальная оценка исправности работы производственного оборудования, средств автоматического контроля. 2. Визуальная оценка состояния производственного инвентаря. 3. Оценка исправности производственного оборудования, поверка средств автоматического контроля.	Ежедневно перед началом работы  Ежедневно перед началом работы  Согласно Графику планово-предупредительного осмотра и ремонта в соответствии с инструкциями по эксплуатации оборудования, графиками контроля исправности технологического оборудования Ежедневно	Внеплановое обучение сотрудников. Внеплановая генеральная уборка помещений и обработка оборудования и инвентаря.	Журнал разведения дезинфицирующих средств. Журнал генеральных уборок. Журнал обработки всех контактных поверхностей. Журнал санитарного состояния пищеблока. Свидетельство о поверке измерительных приборов Журнал технического осмотра, обслуживания и ремонта оборудования	Заведующий хозяйством Повар
	<b>Санитарно-техническое состояние производственных помещений:</b>						
Контроль за функционирование инженерных систем: - вентиляция и кондиционирование; - водоснабжение; - водоотведение; - освещение	ТР ТС 021/2011 ТР ТС на отдельные виды пищевой продукции СанПиН 2.3/2.4.3590-20 МР 2.3.0279-22	1. Визуальная оценка исправности инженерных систем. 2. Оценка эффективности работы инженерных систем и их обслуживания.	Ежедневно перед началом работы. Согласно Графика планового профилактического ремонта	Внеплановое обучение сотрудников. Внеплановый профилактический ремонт систем.	Журнал санитарного состояния пищеблока. Свидетельство о поверке измерительных приборов Журнал технического осмотра,	Заведующий хозяйством	

<p>Контроль за состоянием внутренней отделки помещений: Состояние поверхностей пола, стен и потолка производственных помещений.</p>			<p>1. Визуальный осмотр и оценка состояния поверхности пола, стен и потолка.</p>	<p>оборудования Ежедневно перед началом работы</p>	<p>Внеплановое обучение сотрудников. Внеплановый профилактически й ремонт помещений</p>	<p>обслуживания и ремонта оборудования Журнал санитарного состояния пищеблока.</p>	<p>Заведующий хозяйством</p>
<p>Качество используемой воды: вода питьевая</p>	<p>ТР ТС 021/2011 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 СанПиН 1.2.3685-21 СанПиН 2.1.3684-21 МР 2.3.0279-22</p>	<p>Лабораторные исследования воды питьевой при использовании централизованного источника водоснабжения на показатели: - микробиологические; - санитарно-химические; - физико-химические; - радиологические.</p>	<p>1 проба 1 раз в год 1 проба 1 раз в год 1 проба 1 раз в год 1 проба 1 раз в год</p>	<p>Лабораторные исследования. При получении неудовлетворительных результатов: -дополнительный контроль.</p>	<p>Лабораторные исследования. При получении неудовлетворительных результатов: -дополнительный контроль.</p>	<p>Протоколы лабораторных исследований и испытаний</p>	<p>Заведующий хозяйством ФБУЗ ЦГиЭ</p>
<p>Качество моющих и дезинфицирующих средств: моющие и дезинфицирующие средства</p>	<p>ТР ТС 021/2011 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 МР 2.3.0279-22 Инструкции на моющие и дезинфицирующие средства</p>	<p>1. Визуальная оценка применяемых моющих и дезинфицирующих средств, разрешенных для применения. 2. Визуальная оценка соответствия применяемых моющих и дезинфицирующих средств обрабатываемым поверхностям 3. Лабораторный контроль качества</p>	<p>Перед использованием  Перед использованием  2 раза в год</p>	<p>Лабораторные исследования. При получении неудовлетворительных результатов: -дополнительный контроль. При необходимости – замена на другие средства.</p>	<p>Лабораторные исследования. При получении неудовлетворительных результатов: -дополнительный контроль. При необходимости – замена на другие средства.</p>	<p>Протоколы лабораторных исследований и испытаний</p>	<p>Заведующий хозяйством  ФБУЗ ЦГиЭ</p>

	<p>Качество проводимой мойки и дезинфекции: оборудование и инвентарь, производственные помещения, персонал.</p>	<p>ТР ТС 021/2011 MP 4.2.0220-20 MP 2.3.0279-22 Инструкции производителя по применению дез. и моющих средств. Рабочие инструкции по дез. режиму.</p>	<p>дезинфицирующего средства (массовая доля действующего вещества)</p> <p>1. Лабораторный контроль смывов с используемого оборудования и инвентаря, производственных помещений и персонала: - БГКП; - сальмонеллы; - листерии; - гельминты и цисты патогенных простейших; -иерсинии</p>	<p>Ежемесячно не менее 10 смывов на БГКП и 5 смывов на яйца гельминтов и патогенных простейших. Ежемесячно не менее 5 смывов с учетом технологического процесса производства пищевой продукции: - обработка и переработка мяса – сальмонеллы и листерии; - обработка и переработка овощей, мукомольно-крупяных - иерсинии</p>	<p>Лабораторные исследования. При получении неудовлетворительных результатов: -дополнительный контроль. Внеплановое проведение генеральной уборки, обработки оборудования и инвентаря.</p>	<p>Протоколы лабораторных исследований и испытаний Журнал разведения дезинфицирующих средств. Журнал генеральных уборок. Журнал обработки всех контактных поверхностей. Журнал санитарного состояния пищеблока</p>	<p>Повар ФБУЗ ЦГиЭ</p>
	<p>Личная гигиена: Работники, занятые на работах, которые связаны с производством пищевой продукции и при выполнении которых осуществляется непосредственные контакты работников с продовольственным сырьем и/или пищевой</p>	<p>ТР ТС 021/2011 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 MP 2.3.0279-22 Приказ 29н от 28.01.2021</p>	<p>1. Оценка полноты проведения предварительных и периодических медицинских осмотров. 2. Оценка отсутствия/наличия симптомов инфекционных заболеваний, осмотр видимых кожных покровов и слизистых.</p>	<p>При поступлении на работу, и далее в соответствии с установленной периодичностью</p> <p>Ежедневно до начала работы с регистрацией в журнале.</p>	<p>При отсутствии у сотрудника ЛМК, медосмотра, гигиенического обучения и аттестации, вакцинации, признаков инфекционных и неинфекционных заболеваний – отстранение сотрудника от</p>	<p>Гигиенический журнал Журнал «входного фильтра» Журнал учета личных медицинских книжек и направлений на медосмотр</p>	<p>Повар</p>

	<p>продукцией.</p>		<p>3. Опрос на предмет наличия инфекционных заболеваний у ближайших родственников и совместно проживающих лиц работников;                      4. Визуальный контроль за качеством обработки рук.                      5. Оценка состояния спецодежды и санитарной одежды.</p>	<p>Ежедневно до начала работы с регистрацией в журнале.                       Ежедневно до начала работы и в течение смены.                      Ежедневно до начала работы и в течение смены.</p>	<p>работы.</p>		
--	--------------------	--	--	--	----------------	--	--

**5. Сотрудники МКОУ ХМР «СОШ им. В.Г. Подпругина с. Троица», подлежащие медицинским осмотрам, профессиональной гигиенической подготовке и аттестации, вакцинации.**

5.1. Все лица, при поступлении на работу в МКОУ ХМР «СОШ им. В.Г. Подпругина с. Троица» проходят предварительный медицинский осмотр и в дальнейшем ежегодно подлежат периодическому медицинскому осмотру согласно перечню должностей, который утверждается директором Учреждения и требованиям законодательства Российской Федерации:

— Статьи 24 Федерального закона «Об основах охраны жизни и здоровья граждан в Российской Федерации» от 21.11.2011г. № 323-ФЗ.

— Статьи 213 Трудового кодекса Российской Федерации.

— Приказа МЗ РФ от 28.12.2021г. N 29н «Порядок проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников, предусмотренных частью 4 статьи 213 Трудового кодекса Российской Федерации».

— Совместного приказа Минздрава России и Минтруда России от 31.12.2020г. №988н/1420н. «Перечень вредных и (или) опасных производственных факторов, наличие которых требует проведения обязательных предварительных медицинских осмотров при поступлении на работу и периодических медицинских осмотров».

5.2. Перечень должностей, отвечающие за внедрение и применение в Учреждении процедур ХАССП, подлежащие медицинским осмотрам, профессиональной гигиенической подготовке, аттестации, вакцинации:

**Периодичность согласно ДП-05-2023 таблиц 1, 2.**

№	Должность	Штат. единиц	Вредный производственный фактор	
			предварительный медосмотр	периодический медосмотр
<b>1</b>	<b>Руководители</b>			
1	Директор	0,5	пункт 25	пункт 25
2	Заместитель директора	1,0	пункт 25	пункт 25
3	Заведующий хозяйством	1,0	пункт 25	пункт 25
4	Главный бухгалтер	0	пункт 25	пункт 25
-	<b>Итого по руководителям</b>	<b>2,5</b>	<b>---</b>	<b>---</b>
<b>2.</b>	<b>Специалисты</b>			
1)	<b>Педагогический персонал</b>	<b>17,48</b>	пункт 25	пункт 25
2)	<b>Прочий педагогический персонал</b>	<b>2,0</b>	пункт 25	пункт 25
3)	<b>Прочие специалисты:</b>			
1	Специалист по кадрам	0,5	пункт 25	пункт 25
2	Лаборант ИСО	0,5	пункт 25	пункт 25
3	Специалист по ОТ и ТБ	0,25	пункт 25	пункт 25
4	Бухгалтер	0	пункт 25	пункт 25
5	Контрактный управляющий	0,5	пункт 25	пункт 25
-	<b>Итого по прочим специалистам</b>	<b>1,75</b>	<b>---</b>	<b>---</b>
-	<b>Итого по специалистам</b>	<b>20,98</b>	<b>---</b>	<b>---</b>
<b>3.</b>	<b>Рабочие</b>			
1	Повар	1,0	пункт 23	пункты 23, 3.4, 4.2.5,

				4.4, 4.8, 4.9, 5.1
2	Кухонный рабочий	0,75	пункт 23	пункты 23, 4.8, 1.8.1, 1.48, 5.1
3	Кладовщик	1,0	пункт 23	пункты 23, 5.1
4	Уборщик служебных помещений	2,25	пункт 25	пункты 25, 1.8.1, 1.48
5	Рабочий по комплексному обслуживанию и ремонту зданий (КОРЗ)	0,5	пункт 25	пункт 25
6	Гардеробщик	0,5	пункт 25	пункт 25
7	Водитель автомобиля	0,75	пункт 18.1	пункты 18.1, 1.50, 5.1
8	Дворник	0,75	пункт 25	пункт 25
9	Сторож	0	пункт 25	пункт 25
-	<b>Итого по рабочим</b>	<b>7,5</b>	<b>-/-</b>	<b>-/-</b>
-	<b>ВСЕГО</b>	<b>31,23</b>		

Медицинское обслуживание обучающихся, а также организация оказания первичной медико-санитарной помощи в Учреждении обеспечивается органами исполнительной власти в сфере здравоохранения.

Отметка о прохождении медосмотра проставляется в личной медицинской книжке, заключении о профессиональной пригодности, заключении о психиатрическом освидетельствовании, заключительном акте прохождения сотрудником медосмотра.

5.3. Сотрудники проходят профессиональное гигиеническое обучение и аттестацию согласно Приказу МЗ РФ от 29.06.2000г. № 229 «О профессионально-гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организаций»:

а) профессиональному гигиеническому обучению и аттестации - 1 раз в год:

— сотрудники пищеблока;

б) профессиональному гигиеническому обучению и аттестации - 1 раз в 2 года:

— остальные работники Учреждения.

5.4. Всем сотрудникам проставляются профилактические прививки согласно утвержденных Национального календаря профилактических прививок, профилактических прививок по эпидемическим показаниям, Регионального календаря профилактических прививок. Работник допускается до работы без проведения прививок только при наличии медицинских противопоказаний (медицинского отвода) к проведению прививки. Медицинский отвод должен быть оформлен в виде справки или записи в личной медицинской книжке, срок действия медицинского отвода не более 1 года.

5.5. Периодичность медицинского осмотра, в том числе врачебных осмотров, лабораторных и инструментальных исследований, профессиональной гигиенической подготовки и аттестации, вакцинации с отметкой в личных медицинских книжках, прививочных сертификатах и выдачей заключения о профессиональной пригодности подробно описана в ДП-05-2024 «Личная гигиена персонала».

Кратность медицинского осмотра и исследований, а также вакцинопрофилактики может быть увеличена с учетом складывающейся эпидемиологической ситуации и действующих местных нормативных актов.

5.6. Функциональные обязанности должностных лиц (работников Учреждения), на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля и выполнению требований санитарных норм и правил:

№	Должность	Функции по осуществлению производственного контроля
1	Директор Заместитель директора	<ul style="list-style-type: none"> <li>- руководитель Учреждения действует от имени Учреждения без доверенности, представляет его интересы в органах власти и общественных организациях</li> <li>- заместители руководителя действуют от имени Учреждения, представляют его интересы в органах государственной власти и местного самоуправления, перед другими юридическими и физическими лицами, совершают сделки и иные юридические действия в пределах полномочий, предусмотренных в доверенностях, выдаваемых руководителем Учреждения</li> <li>- выполнение требований санитарных правил работниками</li> <li>- издание обязательных для исполнения всеми работниками Учреждения законных распоряжений, приказов, правил, инструкций, положений</li> <li>- организация и совершенствование методического обеспечения образовательного процесса</li> <li>- обеспечение функционирования системы внутреннего мониторинга качества образования в Учреждении</li> <li>- обеспечение создания и ведения официального сайта Учреждения в сети Интернет</li> <li>- установление структуры управления деятельностью Учреждения, утверждение штатного расписания, распределение должностных обязанностей</li> <li>- своевременное выполнение постановлений, предписаний органов и учреждений гос-санэпидслужбы</li> <li>- обеспечение необходимых условий для соблюдения санитарных норм и правил</li> <li>- визуальный контроль объектов производственного контроля за выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, соблюдением санитарных правил, разработка и реализация мер, направленных на устранение выявленных нарушений, а также предупреждения их появления</li> <li>- при выявлении нарушений санитарных правил на объекте производственного контроля принятие мер, направленных на устранение выявленных нарушений и недопущение их возникновения в том числе: приостановка деятельности выполнения отдельных видов деятельности, снятие с реализации продукции, представляющую опасность для здоровья людей, принятию мер по ее утилизации</li> <li>- контроль за соблюдением санитарно-гигиенических требований к кабинетам Учреждения</li> <li>- организация санитарно-гигиенической работы с персоналом путем проведения семинаров, бесед, лекций, инструктажей</li> <li>- контроль за санитарным содержанием помещений</li> <li>- контроль ведения учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля, контроль ведения необходимой документации</li> <li>- своевременное информирование населения, органов местного самоуправления, органов и учреждений ФГУ об аварийных ситуациях, о нарушениях технологических процессов, иных ситуациях, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения</li> <li>- контроль выполнения постановлений, предписаний органов и учреждений санитарно-эпидемиологической службы</li> <li>- утверждение плана работы Учреждения на учебный год</li> </ul>
2	Педагогический персонал	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ежедневный визуальный контроль объектов производственного контроля за выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, соблюдением санитарных правил, разработка и реализация мер, направленных на устранение выявленных нарушений</li> <li>- рассмотрение вопросов создания здоровых и безопасных условий пребывания обучающихся в Учреждении</li> <li>- постоянный контроль за соблюдением режима дня, воспитания, обучения</li> <li>- проверка качества и своевременности уборки помещений, соблюдения режима дезинфекции, соблюдение правил личной гигиены постоянно</li> <li>- выполнение требований санитарных правил на рабочем месте и в иных помещениях Учреждения</li> <li>- выполнение распоряжения администрации Учреждения по выполнению норм СанПиН</li> </ul>

		<ul style="list-style-type: none"> <li>- своевременное информирование администрации Учреждения об аварийных ситуациях, о нарушениях процесса, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения</li> <li>- рассмотрение жалоб и заявлений родителей (законных представителей) на действия (бездействие) педагогического и административного персонала Учреждения</li> <li>- составление плана работы Учреждения на учебный год</li> </ul>
3	Работники пищеблока	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ежедневный визуальный контроль объектов производственного контроля за выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, соблюдением санитарных правил, разработка и реализация мер, направленных на устранение выявленных нарушений</li> <li>- контроль за соблюдением условий транспортировки, хранения и реализации пищевых продуктов (ДП-02-2024 «Хранение»).</li> <li>- проверка соблюдения температурного режима работы холодильного оборудования ежедневно</li> <li>- осмотр открытых поверхностей тела работников пищевого блока на наличие гнойничковых заболеваний ежедневно</li> <li>- приготовление готовых блюд согласно примерного 10-ти дневного меню, ТТК</li> <li>- проверка качества поступающей продукции, документальная и органолептическая, сроки и условия хранения, транспортировка и реализация</li> <li>- контроль за качеством поступающих продуктов питания, соблюдение условий транспортировки, хранения и реализации пищевых продуктов (ДП-01-2024 «Входной контроль»). Контроль за организацией рационального питания пациентов, качественным приготовлением пищи, организацией питьевого режима, хранением суточных проб (ДП-02-2024 «Хранение», ППК-01-2024).</li> <li>- ведение учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля, ежедневное ведение необходимой документации по пищеблоку</li> <li>- выполнение требований санитарных правил на рабочем месте и в иных помещениях Учреждения</li> <li>- выполнение распоряжений администрации Учреждения по выполнению норм СанПиН</li> <li>- своевременность проведения лабораторных и инструментальных исследований, замеров</li> <li>- своевременное информирование администрации Учреждения об аварийных ситуациях, о нарушениях процесса, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения</li> </ul>
4	Заведующий хозяйством	<ul style="list-style-type: none"> <li>- контроль за соблюдением санитарно-гигиенических требований к зданию и территории Учреждения</li> <li>- контроль за соблюдением санитарно-гигиенических требований к внутренней отделке помещений и оборудованию; освещению, отоплению и вентиляции, водоснабжению и канализации</li> <li>- контроль за безопасностью процесса выполнения работ, оказания услуг при выполнении ремонтных работ в учреждении</li> <li>- контроль за своевременной ликвидацией аварий, поломок систем коммуникаций, оборудования и т.д.</li> <li>- контроль за наличием сертификатов безопасности на поступающие товары обихода, мебели, отделочные и строительные материалы, СИЗ, спецодежду персонала учреждения (ДП-05-2024 «Личная гигиена»)</li> <li>- проверка обеспечения учреждения доброкачественной питьевой водой, работы электрооборудования, системы водоснабжения, канализации, отопления</li> <li>- контроль осуществления лабораторных исследований и испытаний за качеством и безопасностью продовольственного сырья, технологическим процессом, а также условиями труда, соблюдения правил личной гигиены</li> <li>- контроль за проводимыми мероприятиями по дератизации, дезинсекции, дезинфекции</li> <li>- контроль за своевременной поверкой измерительных приборов</li> <li>- своевременное пополнение запаса дезинфицирующих и моющих средств</li> </ul>

		<ul style="list-style-type: none"> <li>- обеспечение пятидневного запаса СИЗ (масками, одноразовыми перчатками и проч.)</li> <li>- контроль за своевременной ликвидацией аварий, поломок систем коммуникаций, оборудования и т.д.</li> <li>- выполнение требований санитарных правил на рабочем месте и в иных помещениях Учреждения</li> <li>- выполнение распоряжения администрации Учреждения по выполнению норм СанПиН</li> <li>- своевременное информирование администрации Учреждения об аварийных ситуациях, о нарушениях процесса, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения</li> </ul>
5	<p>Специалист по кадрам Специалист по ОТ и ТБ</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- контроль за обеспечением Учреждения квалифицированными кадрами, заключением договоров</li> <li>- контроль за наличием у сотрудников личных медицинских книжек прививочных сертификатов с данными своевременного прохождения медицинских осмотров, гигиенического обучения и аттестации, допуска к работе, профилактических прививок</li> <li>- контроль за своевременным обновлением должностных инструкций</li> <li>- контроль по ТБ и охране труда</li> <li>- подбор, прием на работу, расстановка и увольнение педагогических кадров и вспомогательного персонала, ответственность за уровень их квалификации, поощрения и наложение мер дисциплинарного взыскания</li> <li>- прием на работу лиц, имеющих допуск по состоянию здоровья, прошедших профессиональную гигиеническую подготовку</li> <li>- обеспечение условиями труда работников в соответствии с действующим законодательством, санитарными правилами и гигиеническими нормативами</li> <li>- организация санитарно-гигиенической работы с персоналом путем проведения семинаров, бесед, лекций, инструктажей</li> <li>- контроль за наличием сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений, личных медицинских книжек, иных документов, подтверждающих качество, безопасность технологии производства, хранения, транспортировки, реализации</li> <li>- проверка сроков прохождения гигиенической подготовки и медицинских осмотров</li> <li>- организация профилактических медицинских осмотров работников (ДП-05-2024 «Личная гигиена»)</li> <li>- своевременное проведение профилактических прививок в соответствие с национальным календарем прививок</li> </ul>
6	<p>Дворник УСП</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- контроль за своевременной уборкой помещений, территории, мусоросборников</li> <li>- своевременное информирование администрации Учреждения об аварийных ситуациях, о нарушениях процесса, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения</li> <li>- выполнение требований санитарных правил на рабочем месте и в иных помещениях Учреждения</li> </ul>
8	<p>Другие работники</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- выполнение распоряжений администрации Учреждения по выполнению норм СанПиН</li> <li>- своевременное информирование администрации Учреждения об аварийных ситуациях, о нарушениях процесса, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения</li> </ul>

Все работники Учреждения обязаны соблюдать требования санитарных норм и правил.

**6. Контроль за наличием сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений, иных документов, подтверждающих качество, безопасность сырья, готовой продукции и технологий их производства, хранения, транспортировки, реализации и утилизации в случаях, предусмотренных действующим законодательством**

Объект контроля	Документированная процедура	Ответственное лицо
Контроль за выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий	ППК-01-2024, раздел II	Директор Заместитель директора Заведующий хозяйством Повар Закрепленный медицинский работник
Контроль за наличием сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений и иных документов, подтверждающих качество и безопасность поступающего сырья, готовой пищевой продукции	ДП-01-2024 «Входной контроль»	Кладовщик
Контроль за качеством и безопасностью сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	ДП-02-2024 «Хранение», ППК-01-2024, раздел II	Кладовщик
Контроль за условиями транспортировки пищевых продуктов	ДП-01-2024 «Входной контроль»	Кладовщик
Контроль за условиями хранения пищевого сырья, готовых продуктов	ДП-02-2024 «Хранение»	Кладовщик
Контроль за реализацией готовой продукции	ППК-01-2024, раздел II	Повар Бракеражная комиссия
Контроль за утилизацией несоответствующей продукции в случаях, предусмотренных действующим законодательством	ДП – 04-2024 «Управление несоответствующей продукцией»	Кладовщик

**7. Перечень работ и услуг, выпускаемой продукции, видов деятельности, представляющих потенциальную опасность для человека, подлежащих санитарно-гигиенической оценке, сертификации, лицензированию**

7.1. Подлежат санитарно - гигиенической оценке или сертификации:

— Продукция, разработанная по новой рецептуре, а также с внесенными изменениями в действующую документацию, связанную с изменением технологического процесса, использованием нового или не традиционного сырья, при пересмотре сроков годности и условий хранения.

— Работы и услуги, подлежащие лицензированию – Лицензия на образовательную (за исключением указанной деятельности, осуществляемой негосударственными образовательными

учреждениями, находящимися на территории инновационного центра "Сколково") от 03.04.2012 серия А № 0001158 .

**8. Мероприятия, предусматривающие обоснование безопасности для человека и окружающей среды продукции и технологии ее производства, критериев безопасности и безвредности факторов производственной и окружающей среды, безопасности процесса выполнения работ, оказания услуг**

8.1. Мероприятиями, предусматривающими обоснование безопасности для человека, являются:

1) Ведение ответственными должностными лицами производственного контроля за соблюдением санитарно-гигиенических (профилактических) мероприятий.

2) Проведение лабораторных исследований влияния веществ, биологических, физических и иных факторов на человека. Лабораторные исследования приводятся согласно договору с ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Ханты-Мансийском автономном округе-Югра».

3) Проведение предварительных, периодических медицинских осмотров, профессионального гигиенического обучения и аттестации, вакцинации работников учреждения.

4) Выдача работникам специальной одежды, обуви и других средств индивидуальной защиты (далее – СИЗ) согласно Типовым отраслевым нормам бесплатной выдачи специальной одежды, специальной обуви и других средств индивидуальной защиты и коллективному договору.

5) Профилактика заболеваний путем проведения медицинских осмотров, вакцинации персонала.

6) Принятие мер по предотвращению возможных аварийных ситуаций, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения.

7) Обучение персонала правилам выполнения требований санитарного законодательства и санитарных норм.

8) Соблюдение требований всех процессов организации питания.

9) Проведение мероприятий по дезинфекции, дезинсекции и дератизации.

10) Проведение специальной оценки условий труда в соответствии с требованиями действующего законодательства.

11) Поддержание порядка и условий содержания пищеблока требованиям санитарного законодательства.

12) Соблюдение условий сбора, накопления, вывоза и утилизации отходов производства и потребления.

**8.2. Контроль уполномоченными должностными лицами (работниками) учреждения за выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, соблюдением санитарных правил, разработкой и реализацией мер, направленных на устранение выявленных нарушений.**

№	Наименование мероприятия	Периодичность контроля	Лицо, ответственное за выполнение, контроль выполнения	Учетная (отчетная) документация по результатам контроля
1	2	3	4	5
<b>1)</b>	<b>Организационные мероприятия</b>			
1	Внесение корректировки в ППК.	При изменении вида деятельности, технологии производства других существенных изменениях деятельности объекта. При необходимости.	Технический секретарь	ППК, лист корректировок
2	Обновление нормативно-правовых актов, необходимых для соблюдения санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий.	При вступлении в действие новых НПА	Технический секретарь	НПА
3	Обеспеченность квалифицированным персоналом.	Постоянно	Специалист по кадрам	Договор о принятии на работу
4	Внесение изменений и дополнений в должностные инструкции персонала, задействованного в организации и проведении производственного контроля.	При изменении вида деятельности, технологии производства других существенных изменениях деятельности объекта.	Специалист по кадрам	Должностные инструкции персонала с изменениями и дополнениями
5	Организация специальной профессиональной подготовки должностных лиц, осуществляющих производственный контроль.	При поступлении на работу В дальнейшем – сотрудники пищеблока 1 раз в год, другие работники Учреждения – 1 раз 2 года	Специалист по кадрам	График обучения персонала
6	Контроль за ведением учетно-отчетной документации.	Постоянно	Повар Закрепленный медицинский работник	ППК Журналы
7	Контроль за организацией проведения лабораторных исследований и испытаний аккредитованной лабораторией.	Согласно Графику производственного контроля	Заведующий хозяйством	График производственного контроля Протоколы лабораторных исследований и испытаний
8	Контроль за своевременностью прохождения сотрудниками: - предварительного при поступлении на работу и в дальнейшем периодического медицинского осмотра; - гигиенического профессионального обучения и аттестации; - профилактических прививок согласно Национального календаря	Перед началом функционирования Далее - 1 раз в год	Специалист по кадрам Закрепленный медицинский работник	Журнал учета личных медицинских книжек и направлений на медосмотр ДП-05-2024 «Личная гигиена»

	профилактических прививок и Календаря профилактических прививок по эпидемическим показаниям, а также Регионального календаря профилактических прививок.			Личные медицинские книжки Прививочные сертификаты Заключительные акты о проф. пригодности Чек-лист внутренних аудитов
9	Отстранение сотрудников от работы: - без личных медицинских книжек; - не прошедших медицинские осмотры; - не прошедших гигиеническое профессиональное обучение и аттестацию; - не имеющих сведений по профилактическим прививкам; - и направление их на лечение при наличии: • гнойничковых заболеваний кожи, нагноившихся порезов, ожогов, ссадин, • с катарам верхних дыхательных путей, • с признаками и симптомами инфекционных заболеваний и с подозрением на эти заболевания; • лиц, контактировавших с больными инфекционными заболеваниями; лиц, являющихся носителями возбудителей инфекционных заболеваний.	При выявлении перечисленных факторов	Директор	ДП-05-2024 «Личная гигиена»
10	Контроль за выполнением постановлений, предписаний проверяющих органов.	При выдаче постановлений и предписаний	Директор Заместитель директора Заведующий хозяйством Повар	Ответы по выполнению постановлений, предписаний проверяющих органов
11	Контроль и организация санитарно-просветительной работы с персоналом.	Постоянно	Директор Заместитель директора Заведующий хозяйством Повар Закрепленный медицинский работник	Журнал инструктажа по санитарной безопасности Протоколы семинаров и совещаний
12	Анализ состояния санитарно-эпидемиологической обстановки	Постоянно	Директор Заместитель директора Заведующий хозяйством Повар Закрепленный медицинский работник	Справки внутреннего контроля
<b>2)</b>	<b>Требования к территории</b>			
13	Контроль за санитарным состоянием территории: - скоплением мусора; - покосом травы, уборкой снега; - уборкой территории.	Ежедневно По мере загрязнения	Заведующий хозяйством Дворник	Визуальный осмотр Чек-лист внутренних аудитов

14	Контроль за состоянием контейнерной площадки для сбора коммунальных отходов, за целостностью твердого покрытия.	Ежедневно	Заведующий хозяйством Дворник	Визуальный осмотр Чек-лист внутренних аудитов
15	Контроль за режимом сбора, хранения и вывоза коммунальных и пищевых отходов, откачкой септика, отработанных ртутьсодержащих ламп.	Ежедневно	Заведующий хозяйством	Договор на вывоз пищевых и коммунальных отходов, ртутьсодержащих ламп Акты выполненных работ
16	Очистка и дезинфекция контейнеров	Ежедневно – очистка 1 раз в неделю - дезинфекция	Заведующий хозяйством Дворник	Чек-лист внутренних аудитов
<b>3)</b>	<b>Требования к зданию и размещению помещений</b>			
17	Контроль за соблюдением последовательности (поточности) технологических процессов обработки оборудования, инвентаря, материалов.	Ежедневно	Повар	Чек-лист внутренних аудитов Технический паспорт
18	Контроль за соблюдением площади помещений согласно: - требованиям санитарных правил; - габаритов и расстановки мебели и оборудования; - числа лиц, которые одновременно могут находиться в помещении; - последовательности технологических процессов, нахождения воспитанников в Учреждении.	Постоянно	Директор Заведующий хозяйством	Чек-лист внутренних аудитов
19	Контроль за оборудованием помещения для временной изоляции лиц с инфекционными заболеваниями или подозрением на них.	Постоянно	Директор Заведующий хозяйством Закрепленный медицинский работник	Чек-лист внутренних аудитов
<b>4)</b>	<b>Требования к коммуникациям</b>			
20	Контроль за бесперебойной работой и своевременной ревизией систем холодного и горячего водоснабжения, водоотведения, отопления, кондиционирования и вентиляции, освещения, электроснабжения, откачкой и очисткой септика.	Ежедневно  Откачка септика при заполнении на 2/3 объема, но не менее 1 раза в месяц	Заведующий хозяйством Рабочий по комплексному обслуживанию и ремонту зданий Повар	Чек-лист внутренних аудитов Договора на обслуживание коммуникаций Акты выполненных работ
21	Контроль за качеством воды, используемой в хозяйственно-питьевых и бытовых целях, за соответствием ее гигиеническим нормативам.	По Графику производственного контроля	Заведующий хозяйством Повар	Договор на проведение производственного контроля Проколы лабораторных исследований График производственного контроля
22	Не допускается использование воды из системы отопления для технологических, а также хозяйственно-бытовых целей.	Постоянно	Заведующий хозяйством Повар	Чек-лист внутренних аудитов

23	Контроль за работой резервного горячего водоснабжения - водонагревательными устройствами.	Постоянно	Заведующий хозяйством Повар	Чек-лист внутренних аудитов
24	Контроль за параметрами микроклимата, воздухообмена, за их соответствием предельным требованиям гигиенических нормативов.	По Графику производственного контроля	Заведующий хозяйством Рабочий по комплексному обслуживанию и ремонту зданий	Договор на проведение производственного контроля Проколы инструментальных замеров График производственного контроля
25	Контроль за уровнями физических факторов (параметрами микроклимата, естественного и искусственного освещения, шума), за их соответствием гигиеническим нормативам.	По Графику производственного контроля	Заведующий хозяйством Повар	Договор на проведение производственного контроля Проколы инструментальных замеров График производственного контроля
26	Контроль за техническим состоянием и исправностью работы отдельных систем приточно-вытяжной вентиляции с механическим и (или) естественным побуждением в каждой группе помещений и местных систем вытяжной вентиляции в помещениях, в которых установлено оборудование, являющееся источником выделения пыли, химических веществ, избытков тепла и влаги.	После реконструкции Через 2 года после реконструкции 1 раз в 10 лет	Заведующий хозяйством Рабочий по комплексному обслуживанию и ремонту зданий	Чек-лист внутренних аудитов Договор на обслуживание вентиляции Акты выполненных работ
<b>5)</b>	<b>Требования к внутренней отделке, оборудованию и содержанию помещений</b>			
27	Контроль за санитарным состоянием полов, стен, потолков, оконных и деревянных блоков, радиаторов отопления, санитарно-технического оборудования, за их покрытием и устойчивостью к уборке влажным способом с применением моющих и дезинфицирующих средств. Не допускать покрытия пола и стен помещений с дефектами и повреждениями, следами протеканий и признаками поражений грибком.	Ежедневно	Заведующий хозяйством Рабочий по комплексному обслуживанию и ремонту зданий Повар	Чек-лист внутренних аудитов Журнал санитарного состояния пищеблока
28	Контроль за работой санитарно-технического оборудования - умывальников, оборудованных смесителями с подводкой холодной и горячей воды.	Ежедневно	Заведующий хозяйством Повар	Чек-лист внутренних аудитов
29	Контроль за использованием мебели, выполненной из материалов, устойчивых к воздействию моющих и дезинфицирующих средств.	Ежедневно	Заведующий хозяйством	Чек-лист внутренних аудитов
30	Контроль за влажной уборкой помещений (обработкой полов, мебели, оборудования, подоконников, дверей) с использованием моющих и дезинфицирующих средств.	2 раза в сутки Пищеблок – каждые 4 часа По мере необходимости	Заведующий хозяйством Повар Закрепленный медицинский работник	Чек-лист внутренних аудитов Журнал инструктажа по санитарной безопасности Журнал разведения дезинфицирующих средств

				Рабочие инструкции
31	Контроль за генеральной уборкой помещений с применением моющих и дезинфицирующих средств.	1 раз в месяц Пищеблок 1 раз в неделю По мере необходимости	Заведующий хозяйством Повар Закрепленный медицинский работник	График генеральных уборок Чек-лист внутренних аудитов Журнал инструктажа по санитарной безопасности Журнал разведения дезинфицирующих средств Рабочие инструкции
32	Контроль за чисткой: - оконных стекол; - осветительной аппаратуры; - очистка вентиляционных шахт и решеток.	2 раза в год 1 раз в квартал 1 раз в квартал	Заведующий хозяйством Рабочий по комплексному обслуживанию и ремонту зданий	Чек-лист внутренних аудитов Договор на профилактический осмотр и очистку системы вентиляции. Акт выполненных работ
33	Контроль за правильным использованием уборочного инвентаря согласно имеющейся маркировки.	Постоянно	Заведующий хозяйством Повар	Журнал инструктажа по санитарной безопасности Чек-лист внутренних аудитов
34	Контроль за моющими и дезинфицирующими средствами: - их приемом; - сопроводительной документацией; - хранением; - запасом; - приготовлением рабочих растворов в строгом соответствии с рабочими инструкциями; - применением, проведением обработки и дезинфекции строго соблюдая требования разработанных Рабочих инструкций и инструкций, приложенных к средствам; - за дезинфекцией объектов способом погружения и замачивания, за проведением ее в плотно закрытых емкостях и хорошо проветриваемых помещениях; - за нанесением на емкости с приготовленными растворами дезинфицирующих средств маркировки с названием препарата, его концентрации, датой приготовления; Обучение персонала приготовлению, использованию и хранению рабочих растворов моющих и дезинфицирующих средств.	Постоянно	Заведующий хозяйством Повар	Журнал инструктажа по санитарной безопасности Журнал разведения дезинфицирующих средств Рабочие инструкции Реестр моющих и дез.средств Сертификаты, декларации соответствия Инструкции по применению
35	Наличие маркированного уборочного инвентаря отдельного для различных помещений, использования его по назначению, правильность хранения и обработки. Состояние уборочного инвентаря.	Ежедневно	Заведующий хозяйством Повар	Журнал инструктажа по санитарной безопасности

				Рабочие инструкции Реестр моющих и дез. средств Чек-лист внутренних аудитов
36	Контроль за использованием в закрытых помещениях с постоянным нахождением работников устройств для обеззараживания воздуха (рециркуляторов, бактерицидных ламп и проч.) с отметкой в журнале.	Ежедневно	Повар	Журнал учета работы бактерицидных ламп/рециркуляторов Чек-лист внутренних аудитов
37	Контроль за транспортировкой чистого белья из прачечной и грязного белья в прачечную в упакованном виде. Перевозка грязного и чистого белья в одной и той же таре не допускается.	График стирки белья	Заведующий хозяйством Повар	Договор на стирку и мелкий ремонт спец. одежды График стирки белья Чек-лист внутренних аудитов
38	Контроль за проведением дезинфекционных, дератизационных и дезинсекционных мероприятий: - профилактические (организационные, инженерно-технические, санитарно-гигиенические) мероприятия, предупреждающие заселение пищеблоков грызунами и членистоногими, а именно контроль за: <ul style="list-style-type: none"> <li>• засетчиванием открывающихся окон москитными сетками;</li> <li>• образованием отверстий в стенах, полах, около трубопроводов, радиаторов и своевременностью заделки образовавшихся отверстий;</li> <li>• отверстиями вентиляционных каналов, закрытием их защитными сетками.</li> </ul> - обследования с целью определения технического и гигиенического состояния пищеблока, учета численности и определения заселенности пищеблока грызунами и членистоногими; - истребительные мероприятия против грызунов и членистоногих: <ul style="list-style-type: none"> <li>• обработка сотрудниками специализированных организаций возможных либо выявленных мест обитания грызунов и насекомых;</li> <li>• разложение приманок, ловушек в недоступных для людей местах (не допускается раскладывать приманки в столовую посуду!);</li> <li>• приемка, хранением, применением средств (ядохимикатов, инсектицидов и пр.);</li> <li>• проведение влажной уборки с применением моющих средств после проведения дезинсекционных мероприятий;</li> </ul> - профилактическая дезинфекция по уничтожению микроорганизмов – возбудителей инфекционных болезней на объектах: <ul style="list-style-type: none"> <li>• обеззараживание объектов протиранием, погружением и</li> </ul>	Постоянно По мере обнаружения  1 раз в месяц  1 раз в квартал – членистоногих 1 раз в полугодие – грызунов По мере необходимости  Ежедневно По эпидемиологическим показаниям	Заведующий хозяйством Повар	Договор на оказание услуг Акт выполненных работ

	<p>другими способами;</p> <p>- контроль за проведением и эффективностью:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• дезинфекционных,</li> <li>• дезинсекционных,</li> <li>• дератизационных мероприятий;</li> </ul> <p>- проверка качества препарата, повторные дезинсекционные обработки, используя инсектициды из других групп химических веществ.</p>	<p>Лабораторный контроль с кратностью, установленной в ППК (смывы БГКП)</p> <p>После проведения мероприятий</p> <p>При отсутствии эффективности</p>		
<b>6)</b>	<b>Требования к размещению, оборудованию пищеблока и организации питания</b>			
39	<p>Обеспечить размещение пищеблока в изолированном блоке помещений с оборудованием автономной системы приточно-вытяжной вентиляции.</p>	<p>Перед началом функционирования</p> <p>После реконструкции</p>	Директор	Технический паспорт
40	<p>Контроль за соблюдением последовательности поточности технологических процессов, исключая встречные потоки сырья, сырых полуфабрикатов и готовой продукции, использованной и чистой посуды, а также встречного движения посетителей и персонала.</p>	Постоянно	Повар	<p>План пищеблока с экспликацией помещения</p> <p>Схема поточности сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и движения персонала в личной и специальной одежде в пищеблоке</p> <p>Чек-лист внутренних аудитов</p>
41	<p>Обеспечение персонала условиями труда:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- рабочими местами, безвредными и безопасными для выполнения работ, оказания услуг;</li> <li>- необходимым технологическим оборудованием;</li> <li>- санитарно-бытовыми помещениями;</li> <li>- местами для приема пищи.</li> </ul>	Ежедневно	<p>Директор</p> <p>Заведующий хозяйством</p>	<p>Договор на оказание услуг</p> <p>Договоры на обслуживание оборудования</p> <p>Схемы размещения оборудования</p> <p>Акты исправности оборудования</p> <p>Свидетельство государственной регистрации на вновь приобретаемое технологическое оборудование</p>
42	<p>Контроль за:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- наличием перед входами в помещения пищеблока резиновых ковриков или ковриков из пористого материала, смоченных дезинфицирующими средствами;</li> <li>- за своевременной очисткой ковриков и приспособлений к ним.</li> </ul>	<p>Ежедневно</p> <p>По мере необходимости, но не реже 1 раза в день</p>	<p>Заведующий хозяйством</p> <p>Повар</p>	<p>Журнал санитарного состояния пищеблока</p> <p>Чек-лист внутренних аудитов</p>

43	<p>Контроль за исправностью работы:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- систем водоснабжения;</li> <li>- систем канализации;</li> <li>- систем вентиляции;</li> <li>- систем электроснабжения и искусственного освещения;</li> <li>- бактерицидных ламп/рециркуляторов очистителей воздуха;</li> <li>- холодильного оборудования;</li> <li>- технологического оборудования;</li> <li>- санитарно-технического оборудования;</li> <li>- контрольно-измерительных приборов.</li> </ul>	Постоянно	<p>Заведующий хозяйством Рабочий по комплексному обслуживанию и ремонту зданий Повар</p>	<p>Журнал технического осмотра, обслуживания и ремонта оборудования Договоры на тех. обслуживание оборудования, энергосбережения, очистки вентиляции Акты выполненных работ и исправности оборудования Чек-лист внутренних аудитов</p>
44	<p>Проверка своевременной замены и соответствие проектным расчетам мощности используемых электроламп, исправности осветительных приборов, контроль за своевременностью сбора, условиями хранения и сроками сдачи на демеркуризацию отработанных ртуть содержащих ламп.</p>	По мере необходимости	<p>Заведующий хозяйством Рабочий по комплексному обслуживанию и ремонту зданий Повар</p>	<p>Договоры на электроснабжение и утилизацию ртути содержащих ламп Акт выполненных работ Чек-лист внутренних аудитов</p>
45	<p>Контроль за недопущением к использованию ртутных термометров в холодильном оборудовании.</p>	Постоянно	<p>Заведующий хозяйством Повар</p>	<p>Товарные накладные, подтверждающие закуп термометров и/или акты поверки измерительных приборов Чек-лист внутренних аудитов</p>
46	<p>Контроль за проведением ремонтных работ в производственных помещениях пищеблока:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- за обеспечением исключения загрязнения сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;</li> <li>- за чистой специальной одеждой слесарей, электромонтеров и других работников;</li> <li>- за переноской инструментов в специальных закрытых ящиках.</li> </ul>	При проведении ремонтных работ	<p>Заведующий хозяйством Рабочий по комплексному обслуживанию и ремонту зданий Повар</p>	<p>Договор на тех. обслуживание оборудования Акты выполненных работ и исправности оборудования Журнал технического осмотра, обслуживания и ремонта оборудования</p>
47	<p>Контроль за соблюдением техники безопасности сотрудниками при работе с электромеханическим оборудованием.</p>	Постоянно	<p>Специалист по ОТ и ТБ Заведующий хозяйством Повар</p>	<p>Журнал по ТБ Чек-лист внутренних аудитов</p>
48	<p>Контроль за использованием отдельного технологического и холодильного оборудования, производственных столов, разделочного инвентаря (маркированного любым способом), кухонной посудой для продовольственного (пищевого) сырья, полуфабрикатов и готовой к употреблению пищевой продукции.</p>	Постоянно	<p>Повар</p>	<p>Журнал инструктажа по санитарной безопасности Чек-лист внутренних аудитов</p>
49	<p>Контроль за наличием маркировки на оборудовании и инвентаре, в том числе сигнальной маркировки на уборочном инвентаре для санитарных узлов.</p>	Ежедневно	<p>Повар</p>	<p>Чек-лист внутренних аудитов</p>

50	Проверка количества и качества поступающего продовольственного сырья, полуфабрикатов и готовой пищевой продукции: - по товаросопроводительным документам; - органолептическим свойствам; - условиям их транспортировки.	При поступлении продовольственного сырья, полуфабрикатов и готовой пищевой продукции	Кладовщик	Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции Товаросопроводительные документы – декларации и сертификаты о соответствии, ветеринарные свидетельства, накладные и т.д. Чек-лист внутренних аудитов
51	Контроль за поставляемой продукцией: - сырья и готовых пищевых продуктов; - за упаковкой (в соответствии с маркировкой по их применению для контакта с пищевой продукцией); - за наличием маркировочных ярлыков.	При поступлении сырья и готовой пищевой продукции	Кладовщик	Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции Сохраненные маркировочные ярлыки Чек-лист внутренних аудитов
52	Контроль за лицами, сопровождающими пищевые продукты в пути следования, в том числе водителями автотранспорта и выполняющими погрузку и выгрузку продуктов, за наличием у них рабочей формы.	Постоянно	Кладовщик	ДП-01-2023 «Входной контроль»
53	Контроль за хранением пищевой продукции согласно: - принятой классификации по видам продукции; - правил соблюдения товарного соседства; - норм складирования; - сроков годности; - условиям хранения с учетом температурного режима.	Ежедневно	Кладовщик	ДП-02-2023 «Хранение» Чек-лист внутренних аудитов
54	Проверка температурного режима в холодильном оборудовании, параметров микроклимата (температуры и относительной влажности) в складских помещениях при хранении пищевых продуктов.	Ежедневно	Кладовщик	Журнал учета температурного режима холодильного оборудования Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях Чек-лист
55	Контроль за отдельным применением оборудования и разделочного инвентаря согласно имеющейся маркировки при приготовлении блюд.	Постоянно	Повар	Чек-лист внутренних аудитов
56	Контроль за технологией обработки и приготовления продукции, согласно требованиям санитарных правил и технологических карт.	Постоянно	Повар	Журнал инструктажа по санитарной безопасности Технологические карты Чек-лист внутренних аудитов
57	Контроль за режимом обработки сырых овощей и приготовления овощных блюд с целью профилактики иерсиниоза, псевдотуберкулеза.	Ежедневный	Повар	Чек-лист внутренних аудитов
58	Использование для приготовления салатов сырых овощей урожая	Третий-четвертый квартала	Повар	Чек-лист внутренних аудитов

	предыдущего года до 01 марта.		Кладовщик	
59	Контроль за безопасностью и исключением попадания посторонних предметов и частиц (металлические, деревянные предметы, пластик, стекло) в пищевую продукцию.	Постоянно	Повар	Чек-лист внутренних аудитов
60	Контроль за изготовлением и реализацией продукции согласно утвержденного примерного 2-х недельного меню № 1, № 2.	Постоянно	Повар	Чек-лист внутренних аудитов Примерное 2-х недельное меню № 1, № 2
61	Контроль за наличием на объекте и использования при приготовлении пищи ТТК на каждое блюдо, наименования которых соответствуют наименованиям в ассортиментном перечне и примерном 2-х недельном меню № 1, № 2.	Постоянно	Повар	Чек-лист внутренних аудитов Ассортиментный перечень Примерное 2-х недельное меню № 1, № 2
62	Контроль за применением в работе ежедневного меню, утвержденного директором и соответствующего примерному 2-х недельному меню № 1, № 2.	Ежедневно	Повар	Ежедневное меню Примерное 2-х недельное меню № 1, № 2
63	Контроль за организацией питания в Учреждении: - за разнообразным по химическому составу, пищевой ценности, набору пищевой продукции; - за режимом питания, - за сбалансированностью рациона питания по всем незаменимым и заменимым пищевым факторам, включая белки и аминокислоты, жиры и жирные кислоты, углеводы, витамины, минеральные веществ; - за подсчетом химического состава и пищевой ценности диет в дни замены пищевой продукции и блюд.	Ежедневно	Директор Повар	Ежедневное меню Примерное 2-х недельное меню № 1, № 2
64	Контроль за размещением в доступных местах (на информационном стенде) следующей информации: - ежедневного меню с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции.	Ежедневно	Повар	Ежедневное меню
65	Контроль за соблюдением норм выдачи по основным продуктам питания на 1 ребенка.	1 раз в 10 дней	Повар Кладовщик	Ведомость контроля за рационом питания
66	Не допускать к реализации остатки пищи от предыдущего дня.	Ежедневно	Повар	Чек-лист внутренних аудитов Журнал остатков пищи
67	Не допускать замораживания нереализованных готовых блюд для последующей реализации в другие дни.	Ежедневно	Повар	Чек-лист внутренних аудитов
68	Не привлекать к приготовлению, порционированию и раздаче готовых блюд и кулинарных изделий посторонних лиц, включая персонал, в должностные обязанности которого не входят указанные виды деятельности.	Ежедневно	Повар	Чек-лист внутренних аудитов Должностные инструкции сотрудников
69	Контроль за использованием одноразовых перчаток при порционировании блюд, подлежащие замене на новые при нарушении их целостности и после санитарно-гигиенических перерывов в работе.	Ежедневно	Повар	Чек-лист внутренних аудитов Журнал регистрации выдачи

				сотрудникам средств индивидуальной защиты
70	Контроль качества готовой продукции (каждой партии готовой продукции) - визуальный осмотр, по органолептическим показателям с фиксацией результатов в журнале бракеража готовой пищевой продукции.	Ежедневно	Повар Бракеражная комиссия	Чек-лист внутренних аудитов Журнал бракеража готовой пищевой продукции
71	Контроль за соблюдением требований к раздаче блюд, учитывая: - показатели органолептической оценки блюд; - температуру готовых блюд в раздаточной зоне; - сроки хранения готовых блюд (не более 2 часов с момента приготовления).	Ежедневно	Повар	Чек-лист внутренних аудитов
72	Контроль за измерением температуры горячих жидких блюд и иных горячих блюд, холодных супов, напитков, реализуемых с раздачи.	Ежедневно	Повар	Чек-лист внутренних аудитов
73	Контроль за соответствием температуры блюд на раздаче требованиям технологических документов.	Ежедневно	Повар	Чек-лист внутренних аудитов
74	Контроль за недопущением при раздаче реализации с нарушением установленных сроков годности и условий хранения, обеспечивающих качество и безопасность продукции.	Ежедневно	Повар	Чек-лист внутренних аудитов
75	Контроль за сообщением потребителям информации об использовании в готовых блюдах: - пищевых добавок в соответствии с рецептурами и установленными нормами; - ингредиентов, обладающих аллергенными свойствами.	Постоянно	Директор Повар Закрепленный медицинский работник	Чек-лист внутренних аудитов Список продуктов, способных вызвать аллергические реакции
76	Контроль за отбором суточных проб: - проводить отбор от каждой партии приготовленной пищевой продукции; - осуществлять отбор назначенным ответственным работником пищеблока в специально выделенные обеззараженные и промаркированные емкости (плотно закрывающиеся) - отдельно каждое блюдо и (или) кулинарное изделие; - холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) отбирать в количестве не менее 100 г.; - порционные блюда, котлеты, сырники, оладьи, бутерброды оставлять поштучно, целиком (в объеме одной порции); - хранить суточные пробы не менее 48 часов в специально отведенном в холодильнике месте/холодильнике при температуре от +2°C до +6°C.	Ежедневно	Повар	Чек-лист внутренних аудитов
77	Контроль за питьевым режимом обучающихся: - при использовании упакованной питьевой воды промышленного производства, установки с дозированным розливом упакованной питьевой воды (кулеры), кипяченую воду, питьевые фонтанчики; - наличие посуды из расчета количества обслуживаемых (списочного состава), изготовленной из материалов, предназначенных для контакта с пищевой продукцией, а также отдельных промаркированных подносов	Ежедневно	Повар Учителя	График смены кипяченой воды

	<p>для чистой и использованной посуды; контейнеров - для сбора использованной посуды одноразового применения;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- упакованная (бутилированная) питьевая вода используется при наличии документов, подтверждающих её происхождение, безопасность и качество, соответствие упакованной питьевой воды обязательным требованиям;</li> <li>- кулеры размещаются в местах, не подвергающихся попаданию прямых солнечных лучей, подвергаются мойке с периодичностью, предусмотренной инструкцией по эксплуатации, но не реже одного раза в семь дней и не реже одного раза в три месяца мойка с применением дезинфекционного средства;</li> <li>- при использовании питьевых фонтанчиков обеспечение ежедневной чистке, мойке и дезинфекции чаш и трубок фонтанчиков;</li> <li>- обеспечение доступа обучающихся к питьевому режиму в течение всего времени пребывания в Учреждении;</li> <li>- при использовании кипяченой питьевой воды необходимо кипятить воду не менее 5 минут;</li> <li>- до раздачи кипяченую воду охлаждать до комнатной температуры непосредственно в емкости, где она кипятилась;</li> <li>- смену воды в емкости для её раздачи проводить не реже, чем через 3 часа;</li> <li>- перед сменой кипяченой воды емкость полностью освобождается от остатков воды, промывается в соответствии с инструкцией по правилам мытья кухонной посуды, ополаскивается;</li> <li>- проводить отметку в графике с указанием времени смены кипяченой воды.</li> </ul>			
78	Контроль за отдельной обработкой и хранением в производственных цехах (зонах, участках) разделочного инвентаря для готовой и сырой продукции, полуфабрикатов.	Постоянно	Повар	Чек-лист внутренних аудитов
79	Контроль за отдельным мытьем столовой и кухонной посуды.	Постоянно	Повар	Рабочие инструкции Реестр моющих и дез. Средств Чек-лист внутренних аудитов
80	Контроль за проведением мойки всей посуды, столовых приборов с обработкой дезинфицирующими средствами в соответствии с инструкциями по их применению и рабочими инструкциями.	Постоянно	Повар	Рабочие инструкции Журнал разведения дезинфицирующих средств Чек-лист внутренних аудитов
81	Контроль за санитарным состоянием используемого оборудования и производственного инвентаря, соответствие маркировки производственного инвентаря требованиям санитарных норм и правил. Использование производственного инвентаря по назначению и в	Ежедневно	Повар	Журнал инструктажа по санитарной безопасности Журнал санитарного

	соответствии с маркировкой.			состояния пищеблока Чек-лист внутренних аудитов
82	Контроль за наличием количества одновременно используемой столовой посуды и столовых приборов, обеспечивающих потребности организации. Не допускать использование посуды с трещинами, сколами, отбитыми краями, деформированной, с поврежденной эмалью.	Постоянно	Повар	Чек-лист внутренних аудитов Заявки на посуду
83	Контроль за правилами санитарной обработки, мытья строго в соответствии с рабочими инструкциями и хранения чистого: - холодильного оборудования;  - технологического оборудования и его частей; - кухонной и столовой посуды, столовых приборов - кухонного, разделочного инвентаря; - кассет для столовых приборов; - щеток, разносков, оборотной тары; - емкостей для пищевых отходов; - обеденных столов; - уборочного инвентаря.	Согласно графику  Ежедневно	Повар	Рабочие инструкции Реестр моющих и дез. средств Журнал инструктажа по санитарной безопасности Журнал санитарного состояния пищеблока Журнал разведения дезинфицирующих средств Чек-лист внутренних аудитов
84	Следить за уборкой и обработкой столов после каждого приема пищи.	Постоянно	Повар	Рабочие инструкции Журнал инструктажа по санитарной безопасности Журнал санитарного состояния пищеблока Журнал разведения дезинфицирующих средств Реестр моющих и дез. средств Чек-лист внутренних аудитов
85	Контроль за соблюдением режима проветривания помещений (каждые 2 часа) с фиксацией в журнал проветривания.	Каждые 2 часа	Повар	Журнал проветривания Чек-лист внутренних аудитов
86	Контроль за пищевыми и коммунальными отходами: - правильность сбора пищевых и коммунальных отходов в специальную промаркированную тару с крышками; - условиями хранения, - своевременной утилизации.	Ежедневно.	Заведующий хозяйством Повар	Договор на вывоз отходов Акт выполненных работ Чек-лист внутренних аудитов
87	Контроль за санитарно-техническим состоянием производственных, складских, подсобных, санитарно-бытовых помещений (состояние отделки поверхностей, поддержание необходимой чистоты холодильного и производственного оборудования, помещений)	Постоянно	Заведующий хозяйством Рабочий по комплексному обслуживанию и ремонту зданий	Журнал инструктажа по санитарной безопасности Журнал санитарного

	пищеблока).		Повар Кладовщик	состояния пищеблока Журнал генеральных уборок Журнал обработки всех контактных поверхностей Журнал разведения дезинфицирующих средств Рабочие инструкции Реестр моющих и дез. средств Чек-лист внутренних аудитов
88	Контроль за своевременностью и качеством проведения: - текущей уборки  - генеральной уборки с последующей дезинфекцией всех помещений.	Постоянно Каждые 4 часа По мере необходимости  Согласно графику 1 раз в неделю По эпидемическим показаниям	Заведующий хозяйством Повар Закрепленный медицинский работник	Журнал инструктажа по санитарной безопасности Журнал санитарного состояния пищеблока Журнал генеральных уборок Журнал обработки всех контактных поверхностей Журнал разведения дезинфицирующих средств Рабочие инструкции Реестр моющих и дез. средств Чек-лист внутренних аудитов
89	Обеспечение персонала условиями для соблюдения правил личной гигиены: - раковинами для мытья рук с подводкой горячей и холодной воды; - устройствами для вытирания и (или) сушки рук; - отдельным от посетителей санитарным узлом; - вешалками для специальной (рабочей) одежды перед входом в тамбур туалета либо отдельным халатом; - шкафами для раздельного хранения личных вещей и обуви от специальной одежды и обуви; - специальной одеждой и обувью; - средствами индивидуальной защиты, одноразовыми перчатками; - моющими средствами для мытья рук; - для дополнительной обработки рук - кожными антисептиками.	Перед началом функционирования В дальнейшем постоянно	Директор Заведующий хозяйством Повар	Договор на оказание услуг
90	Контроль за соблюдением персоналом правил личной гигиены: - за оставлением в индивидуальных шкафах или специально отведенных местах одежды второго и третьего слоя, обуви, головных уборов; - за отдельным хранением личных вещей от рабочей одежды и обуви;	Постоянно	Повар	Журнал инструктажа по санитарной безопасности Чек-лист внутренних

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- за снятием в специально отведенном месте рабочей одежды, фартука, головного убора при посещении туалета либо надевании сверху халата;</li> <li>- за тщательным мытьем рук с мылом после посещения туалета;</li> <li>- за правилами мытья рук;</li> <li>- за чистотой санитарной одежды;</li> <li>- правильностью ношения специальной одежды, за застегиванием спецодежды булавками;</li> <li>- за ношением при изготовлении блюд ювелирных украшений, часов и других бьющихся предметов;</li> <li>- за ношением средств индивидуальной защиты;</li> <li>- за коротко остриженными ногтями и покрытия их лаком;</li> <li>- за курением и приемом пищи на рабочем месте.</li> </ul>			аудитов ДП-05-2023 «Личная гигиена»
91	Контроль за появлением у сотрудников признаков: <ul style="list-style-type: none"> <li>- простудного заболевания;</li> <li>- катаров верхних дыхательных путей;</li> <li>- кишечной дисфункции (при опросе);</li> <li>- гнойничковых заболеваний, нагноившихся порезов, ожогов, ссадин (при осмотре открытых поверхностей тела);</li> <li>- заболеваний кишечными инфекциями с контактными (при проведении опроса).</li> </ul>	Ежедневно перед началом смены	Повар	Гигиенический журнал Журнал «входного фильтра» ДП-05-2023 «Личная гигиена»
92	Контроль за своевременным сообщением сотрудниками медицинскому работнику обо всех случаях заболеваний кишечными инфекциями у членов семьи, проживающих совместно.	Ежедневно перед началом смены	Повар Закрепленный медицинский работник	ДП-05-2023 «Личная гигиена»
93	Контроль за наличием и своевременным пополнением аптечки для оказания первой медицинской помощи.	Постоянно	Заведующий хозяйством Повар	Накладные по приобретению аптечки

**8.3. Перечень мероприятий, проведение которых необходимы для осуществления эффективного контроля за выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, направленных на предупреждение заноса и распространения новой коронавирусной инфекции (2019-nCoV) при условии неблагоприятной эпидемиологической ситуации по коронавирусной инфекции**

№	Этап трудового процесса	Санитарно-противоэпидемические (профилактические) мероприятия	Сроки исполнения	Ответственный за исполнение	Ответственный за контроль	Действия в случаях выявления нарушений порядка проведения мероприятий и выявления критической ситуации	Учетно-отчетная документация
1	Входной контроль за сотрудниками	Поведение обследования сотрудника на носительство РНК возбудителей коронавируса (при отсутствии вакцинации)	Перед устройством на работу. Результаты обследования за 3 дня до начала работы	Все сотрудники	Директор Специалист по кадрам	При выявлении РНК возбудителей коронавируса – не допускать сотрудников к работе.	Справки ПЦР тестов (Q коды) Прививочный сертификат
		Проведение термометрии	Перед началом	Все сотрудники	Повар	При выявлении сотрудника с	Журнал

			рабочей смены			температурой тела 37 <sup>0</sup> С и выше – поставить в известность директора Учреждения отстранить сотрудника от работы, направить домой для вызова скорой медицинской помощи или участкового врача.	«входного фильтра»
	Уточнение: - состояния здоровья каждого работника и лиц, проживающих вместе с ним,  - информации о возможных контактах с больными лицами	Перед началом смены	Все сотрудники	Повар	Если симптомы инфекционного заболевания имеются у работника или лиц с ним проживающих - поставить в известность директора Учреждения, отстранить сотрудника от работы, отправить домой для вызова скорой медицинской помощи или участкового врача.  Если были контакты с больными лицами – взять работника на особый контроль и в течение рабочей смены контроль за его состоянием здоровья.	Журнал «входного фильтра»	
	Мытье рук мылом с антибактериальным эффектом. Обработка рук кожными антисептиками с вирулицидным эффектом с установкой дозаторов	Перед началом рабочей смены	Все сотрудники	Повар	Если сотрудник не обработал руки кожными антисептиками – поставить в известность директора Учреждения, отстранить сотрудника от работы и/или вынести предупреждение.	Приказ об отстранении сотрудника от работы или вынесении предупреждения	
	Работа в СИЗ - органов дыхания (маски, респираторы) и органов зрения (очки при необходимости)	Перед началом рабочей смены	Все сотрудники	Повар	Если сотрудник зашел в пищеблок (здание) без СИЗ органов дыхания – поставить в известность директора Учреждения, отстранить	Приказ об отстранении сотрудника от работы или вынесении	

						сотрудника от работы и/или вынести предупреждение.	предупреждения
		Перед входами в помещения предусмотреть резиновые коврики или коврики из пористого материала, смоченные дезинфицирующими средствами, проводить своевременную их очистку	Очистку самих приспособлений проводить по мере необходимости, но не реже 1 раза в день	Кухонный рабочий	Повар	При загрязнении приспособлений - провести обработку. При высыхании – провести обработку и смачивание поверхности. При отсутствии ковриков – заявка на его приобретение	Журнал разведения дезинфицирующих средств Заявка на приобретение ковриков
2	Контроль на этапе технологических процессов производства в пищеблоке	Ограничить нахождение в пищеблоке лиц, не связанных с производством, за исключением лиц, занятых ремонтом и обслуживанием технологического оборудования и т.д.	Постоянно	Сотрудники пищеблока	Повар	При нахождении посторонних лиц в пищеблоке – немедленно удалить их из пищеблока	Поставить в известность директора Учреждения о нарушении со стороны посетителей пищеблока
		Все работы в пищеблоке на всех этапах технологических процессов проводить в СИЗ (масках и перчатках, при необходимости одноразовых фартуках и защитных очках)	Постоянно	Сотрудники пищеблока	Повар	При работе сотрудника без СИЗ (масок и перчаток) – поставить в известность директора Учреждения, отстранить работника от работы и/или вынести предупреждение	Приказ об отстранении сотрудника от работы или вынесении предупреждения
3	Контроль на этапе реализации готовых блюд на линии раздачи	Ограничение контактов между работниками пищеблока и посетителями столовой путем организации обслуживания с соблюдением принципов социального дистанцирования: - следить за нахождением посетителей на разграничительных линиях, на расстоянии 1,5м. друг от друга в зоне выдачи готовых блюд;	Постоянно	Сотрудники пищеблока	Повар	Если посетители находятся на расстоянии ближе друг от друга 1,5м. – объяснить это им и попросить соблюдать социальную дистанцию	Поставить в известность директора Учреждения о нарушении со стороны посетителей
		- проводить выдачу готовых	Постоянно	Сотрудники	Повар	При работе сотрудника без	Приказ об

		блюд на линии раздачи и выдачи пищеблока в СИЗ (масках и перчатках)		пищеблока		СИЗ (масок и перчаток) – поставить в известность директора Учреждения, отстранить работника от работы и/или вынести предупреждение	отстранении сотрудника от работы или вынесении предупреждения
		Контроль за количеством одновременно используемой посуды для обеспечения потребности объекта	Постоянно	Сотрудники пищеблока	Повар	При выявлении нарушения – обеспечение в достаточном количестве столовой посуды, столовых приборов	Заявка на посуду
		Не допускать использование посуды с трещинами, сколами, отбитыми краями, деформированной, с поврежденной эмалью	Постоянно	Сотрудники пищеблока	Повар	При выявлении нарушения – обеспечение в достаточном количестве столовой посуды, столовых приборов	Заявка на посуду
		Организовать горячее питание из карантинных классов в последнюю очередь	При карантине	Сотрудники пищеблока	Повар	При выдаче посетителям из карантинных классов готовых блюд вне очереди - поставить в известность директора Учреждения и/или вынести предупреждение	Приказ о вынесении предупреждения
4	Санитарно-эпидемиологический режим	Обеззараживание воздуха в помещениях с постоянным нахождением работников пищеблока путем использования бактерицидных облучателей – бактерицидных ламп/рециркуляторов, разрешенных для применения в присутствии людей, в соответствии с паспортом на соответствующее оборудование	Постоянно	Сотрудники пищеблока	Повар	При выявлении нарушения – устранить нарушение путем включения бактерицидных облучателей и/или вынести предупреждение	Приказ о вынесении предупреждения Журнал учета работы бактерицидных ламп/ рециркуляторов
		Соблюдение режима проветривания	Каждые 2 часа	Сотрудники пищеблока	Повар	При выявлении нарушения – организовать проветривание	Журнал режима проветривания
		Ежедневная влажная уборка помещений с применением дезинфицирующих средств	Каждые 4 часа	Сотрудники пищеблока	Повар	При выявлении нарушения – провести текущую влажную уборку помещений с	Приказ о вынесении предупреждения

	вирулицидного действия с обработкой всех контактных поверхностей (дверных ручек, выключателей, поручней, перил, поверхностей столов, спинок стульев, оргтехники, раковин для мытья рук и проч.)				дезинфекцией и/или вынести предупреждение.	Журнал обработки всех контактных поверхностей
	Проведение генеральной уборки помещений.	1 раз в неделю	Сотрудники пищеблока	Повар	При выявлении нарушения – провести генеральную уборку с дезинфекцией и/или вынести предупреждение	Приказ о вынесении предупреждения Журнал генеральных уборок
	Дезинфекция дезинфицирующими средствами, зарегистрированными в установленном порядке и применяемые для обеззараживания объектов при вирусных инфекциях, в соответствии с инструкцией по их применению и рабочими инструкциями	Постоянно	Сотрудники пищеблока	Повар	При выявлении нарушения – изъять средства, не вирулицидного действия. При нарушении инструкции по применению – провести инструктаж с сотрудниками и/или вынести предупреждение	Приказ о вынесении предупреждения Журнал разведения дезинфицирующих средств
	Хранение дезинфицирующих средств в упаковках изготовителя, плотно закрытыми в специально отведенном сухом, прохладном и затемненном месте	Постоянно	Сотрудники пищеблока	Повар	При выявлении нарушения – провести инструктаж с сотрудниками и/или вынести предупреждение	Приказ о вынесении предупреждения
	Мытье посуды, инвентаря, оборудования моюще-дезинфицирующими растворами.	Постоянно	Сотрудники пищеблока	Повар	При выявлении нарушения – провести инструктаж и/или вынести предупреждение	Приказ о вынесении предупреждения

5	Контроль за условиями труда и личной гигиеной	Запрет приема пищи на рабочих местах; контроль за приемом пищи сотрудниками пищеблока в специально отведенном месте	Постоянно	Сотрудники пищеблока	Повар	При выявлении приема пищи на рабочем месте – вынести предупреждение	Приказ о вынесении предупреждения
		Обеспечение условий для соблюдения правил личной гигиены сотрудниками и обучающимися, а именно: установка раковин с подводкой холодной и горячей воды, обеспечение мылом, кожными антисептиками с вирулицидным эффектом, размещение инструкции по правильному мытью рук и обработки кожными антисептиками возле всех раковин для мытья рук	Постоянно	Заведующий хозяйством	Директор	При выходе из строя санитарно-технического оборудования – провести ремонт	Заявка на ремонт, приобретение мыла и кожных антисептиков, ремонт систем водоснабжения и канализации, вышедшего из строя санитарно-технического оборудования
		Соблюдение правил личной гигиены сотрудниками пищеблока: частое мытье рук антибактериальным мылом, использование кожных антисептиков с вирулицидным эффектом	Постоянно	Сотрудники пищеблока	Повар	При выявлении фактов несоблюдения сотрудниками правил личной гигиены – вынести предупреждение	Приказ о вынесении предупреждения Журнал инструктажа по санитарной безопасности
		Утилизация средств индивидуальной защиты органов дыхания (масок)	Каждые 3 часа.	Сотрудники пищеблока	Повар	При выявлении фактов нарушения ношения сотрудниками СИЗ – отстранить сотрудников от работы и/или вынести предупреждение	Приказ о вынесении предупреждения
		Не допускать повторное использование одноразовых и увлажненных масок, использованной одноразовой	Постоянно	Сотрудники пищеблока	Повар	При выявлении нарушения – провести инструктаж с сотрудниками и/или вынести предупреждение	Приказ о вынесении предупреждения Журнал

	технологической одежды					инструктажа по санитарной безопасности
	Утилизация одноразовой технологической одежды и одноразовых перчаток надлежащим образом	В конце смены После каждой технологической операции По мере необходимости	Сотрудники пищеблока	Повар	При выявлении нарушения – провести инструктаж с сотрудниками и/или вынести предупреждение	Приказ о вынесении предупреждения Журнал инструктажа по санитарной безопасности
	Сбор использованных СИЗ в герметичную упаковку (2 полиэтиленовых пакета), ее размещение в мусорный пакет в ведро с «педальным» приводом крышки с последующей утилизацией в контейнер для мусора	Постоянно Утилизация мусорного мешка – в конце смены, ежедневно и по мере необходимости	Сотрудники пищеблока	Повар	При выявлении нарушения – провести инструктаж с сотрудниками по правильному сбору использованных СИЗ и/или вынести предупреждение	Приказ о вынесении предупреждения Журнал инструктажа по санитарной безопасности
	Наличие пятидневного запаса средств индивидуальной защиты органов дыхания (маски, респираторы), дезинфицирующих и моющих средств	Постоянно	Сотрудники пищеблока	Заведующий хозяйством	При выявлении нарушения – приобретение недостающих материалов	Заявка на приобретение средств Журнал регистрации выдачи сотрудникам средств индивидуальной защиты
	Использовать и закрепить на рабочих местах рабочие инструкции, памятки и правила по дезинфекционному режиму	Постоянно	Сотрудники пищеблока	Повар	При выявлении нарушения – разместить инструкции и памятки на рабочих местах	Рабочие инструкции, памятки и правила

**9. Ведение учёта и отчетности по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля, основанного на принципах ХАССП**

№	Раздел	Наименование документа/ документированной процедуры	Ответственные
1	Профессиональное гигиеническое обучение и аттестация персонала	<p>Договор с ЦГиЭ на прохождение сотрудниками профессионального гигиенического обучения и аттестации</p> <p>Личные медицинские книжки с отметкой о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации ДП-05-2024</p>	<p>Директор</p> <p>Специалист по кадрам</p>
2	Медицинский осмотр	<p>Договора с медицинскими организациями на прохождение сотрудниками медицинского осмотра</p> <p>Личные медицинские книжки с отметками о прохождении необходимых медицинских обследований и врачебных осмотров ДП-05-2024</p> <p>График прохождения медицинского осмотра ДП-05-2024</p> <p>Список №1 — список лиц, поступающих на работу, подлежащих предварительным осмотрам ДП-05-2024</p> <p>Список №2 — список лиц, подлежащих периодическим осмотрам ДП-05-2024</p> <p>Список №3 — поимённый список работников, подлежащих периодическим осмотрам ДП-05-2024</p> <p>Календарный план проведения периодического осмотра ДП-05-2024</p> <p>Журнал учета личных медицинских книжек и направлений на медосмотр ДП-05-2024</p> <p>Направление на медицинский осмотр ДП-05-2024</p> <p>Заключительный акт прохождения сотрудниками медосмотра ДП-05-2024</p> <p>Заключение о профессиональной пригодности ДП-05-2024</p> <p>Заключение о психиатрическом освидетельствовании ДП-05-2024</p>	<p>Директор</p> <p>Специалист по кадрам</p> <p>Закрепленный медицинский работник</p>
3	Вакцинация сотрудников	<p>Личные медицинские книжки с отметками о профилактических прививках ДП-05-2024</p> <p>Прививочные сертификаты с отметками о профилактических прививках ДП-05-2024</p> <p>Медицинские отвод</p>	<p>Директор</p> <p>Специалист по кадрам</p> <p>Закрепленный медицинский работник</p>
4	Сертификаты/декларации	Сертификаты качества, свидетельства о государственной регистрации, декларации на отделочные материалы, оборудование, упаковочные материалы, дезинфицирующие средства, антисептики, моющие средства, СИЗ и т.д.	<p>Заведующий хозяйством</p> <p>Контрактный управляющий</p>
5	Контроль за санитарно-техническим состоянием технологического оборудования и своевременностью ликвидации аварии и поломок	<p>Договора на тех. обслуживание, в том числе вентиляции, систем коммуникаций (водоснабжения, водоотведения, отопления, энергоснабжения), оборудования, поверку измерительных приборов</p> <p>Перечень технологического оборудования пищеблока и средств измерений ДП-08-2024</p> <p>Перечень и график поверки/калибровки СИ</p> <p>Перечень СИ, подлежащих консервации</p> <p>График метрологического надзора</p> <p>Журнал технического осмотра, обслуживания и ремонта оборудования ДП-08-2024</p> <p>Акты выполненных работ</p>	<p>Директор</p> <p>Заведующий хозяйством</p>
6	Контроль за физическими и химическими факторами производственной среды и трудового процесса, работами и услугами	<p>Договор с ЦГиЭ на проведение лабораторных исследований и замеров.</p> <p>График производственного контроля</p> <p>Протоколы результатов лабораторных исследований, инструментальных замеров с привлечением аккредитованной лаборатории в установленном порядке</p> <p>Заключение о проведении специальной оценки условий труда (СОУТ)</p>	<p>Директор</p> <p>Заведующий хозяйством</p>



		<p>Примерное 2-х недельное меню № 1 для обучающихся льготной категории с 7 до 11 лет и с 12 лет МКОУ ХМР «СОШ им. В.Г. Подпругина с. Троица» (завтрак, обед)</p> <p>Примерное 2-х недельное меню № 2 для обучающихся льготной категории с 7 до 11 лет и с 12 лет МКОУ ХМР «СОШ им. В.Г. Подпругина с. Троица» (завтрак, обед)</p> <p>Индивидуальное меню (при необходимости)</p> <p>Ассортимент блюд* МКОУ ХМР «СОШ им В.Г. Подпругина с. Троица» для обучающихся льготной категории с 7 до 11 лет и с 12 лет (по меню № 1) ППК-01-2024</p> <p>Ассортимент блюд* МКОУ ХМР «СОШ им В.Г. Подпругина с. Троица» для обучающихся льготной категории с 7 до 11 лет и с 12 лет (по меню № 2) ППК-01-2024</p> <p>Ежедневное меню, подписанное директором школы</p> <p>Перечень пищевой продукции, которая не допускается при организации питания детей ДП-01-2024</p>	<p>Директор Повар</p>
		<p>Перечень закупаемого сырья, готовой продукции ДП-01-2024</p>	<p>Повар Кладовщик</p>
		<p>Список продуктов, способных вызвать аллергические реакции ДП-03-2024</p>	<p>Директор Повар</p>
		<p>Технологические карты</p>	<p>Повар</p>
		<p>Меню-раскладка</p>	
		<p>Накопительная ведомость контроля за рационом питания</p>	
		<p>Журнал учета работы бактерицидных ламп/ Рециркуляторов ДП-08-2024</p>	
		<p>Паспорта на бактерицидные облучатели</p>	
		<p>Приказ об утверждении бракеражной комиссии</p>	<p>Директор</p>
		<p>Приказ об организации горячего питания обучающихся</p>	
		<p>Приказ об организации питьевого режима обучающихся</p>	
		<p>Должностные инструкции сотрудников</p>	<p>Специалист по кадрам</p>
		<p>Режим работы пищеблока ДП-07-2024</p>	<p>Директор</p>
		<p>График питания классов</p>	
		<p>Реестр поставщиков ДП-01-2024</p>	<p>Повар Кладовщик</p>
		<p>Договор с ЦГиЭ на проведение лабораторных исследований и испытаний</p>	<p>Директор</p>
		<p>План-График организации производственного контроля</p>	<p>Заведующий хозяйством</p>
		<p>Протоколы лабораторных исследований и испытаний</p>	<p>Повар</p>
		<p>Товаросопроводительная документация на пищевое сырье, полуфабрикаты и готовые пищевые продукты (сертификаты, декларации, накладные, ветеринарные свидетельства и проч.), удостоверяющие их качество и безопасность ДП-01-2024</p>	<p>Кладовщик</p>
		<p>Схема поточности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в пищеблоке ДП-07-2024</p>	<p>Заведующий хозяйством Повар</p>
		<p>График последовательности приемки сырья, готовой пищевой продукции и других материалов ДП-07-2024</p>	<p>Кладовщик</p>
		<p>Перечень технологического оборудования и средств измерений ДП-08-2024</p>	<p>Заведующий хозяйством</p>
		<p>Блок-схемы технологических процессов ППК-01-2024</p>	<p>повар</p>
		<p>Ветеринарная программа Меркурий ДП-01-2024</p>	<p>Кладовщик</p>
		<p>Программа «Честный знак» ДП-01-2024</p>	
12	Метрологическое обеспечение	<p>Договор на поверку измерительных приборов</p> <p>Перечень и график поверки СИ ДП-10-2024</p> <p>График метрологического надзора ДП-10-2024</p> <p>Свидетельства о поверке контрольно-измерительного оборудования ДП-10-2024</p> <p>Паспорт на каждую единицу контрольно-измерительного оборудования (весы, термометры и т. д.) ДП-10-2024</p>	<p>Директор Заведующий хозяйством</p>

13	Проведение генеральных и текущих влажных уборок помещений, оборудования	Перечень СИ, подлежащих консервации ДП-10-2024	Повар	
		Журнал генеральных уборок ДП-09-2024		
		Журнал обработки всех контактных поверхностей ДП-09-2024		
		Журнал проведения влажной уборки помещений с моющими и дезинфицирующими средствами и дезинфекцией оборудования инвентаря ДП-09-2024		
		Журнал разведения дезинфицирующих средств ДП-09-2024		
		Журнал проветривания помещений ДП-09-2024		
		Журнал санитарного состояния пищеблока ДП-09-2024		Заведующий хозяйством
		Журнал инструктажа по санитарной безопасности ДП-05-2024		
		Список используемых моющих и дезинфицирующих средств ДП-09-2024		Заведующий хозяйством Повар
Документы, подтверждающие поступление дезинфицирующих средств				
Инструкции по применению моющих и дезинфицирующих средств				
14	Управление претензиями потребителей	Книга жалоб и предложений ДП-13-2024	Повар	
		Сводный отчет по претензиям потребителей ДП-13-2024		
15	Стирка использованного белья и рабочей одежды	Договор на стирку и мелкий ремонт спец. одежды График стирки спец. одежды сотрудников ДП-05-2024	Заведующий хозяйством	
16	Своевременное внесение изменений в Программу производственного контроля	ППК	Рабочая группа ХАССП	
17	Процедуры ХАССП	Программа проведения внутренних аудитов ДП-11-2024	Координатор группы ХАССП	
		План внутреннего аудита ДП-11-2024		
		Контрольный вопросник (чек-лист) ДП-11-2024		
		Отчет по внутреннему аудиту ДП-11-2024		
		Лист регистрации несоответствия ДП-11-2024		
		План корректирующих и предупреждающих действий за год ДП-11-2024		
		Сводный отчет по внутренним аудитам ДП-11-2024		
		Журнал корректирующих, предупреждающих действий и улучшений ДП-12-2024		
		Перечень документации системы ХАССП ДП-14-2024		
		План разработки и актуализации документации системы ХАССП ДП-14-2024		
		Лист рассылки и ознакомления ДП-14-2024		
		Реестр форм записей ДП-14-2023		
		Перечень опасных факторов М-01-2024		
		Алгоритм определения ККТ М-01-2024		
		ККТ М-01-2024		
		Форма Рабочего листа ХАССП М-01-2024		
Протокол рабочей группы ХАССП П-01-2024				
Отчёт по результатам функционирующей системы мониторинга, анализа и оценки процесса (процедур) П-02-2024				
Анализ со стороны руководства П-02-2024				
18	Другие формы учёта	Документы, подтверждающие закупку масок, перчаток, антисептиков, дезинфицирующих и моющих средств	Заведующий хозяйством	
		Журнал регистрации выдачи сотрудникам средств индивидуальной защиты ДП-05-2024	Заведующий хозяйством	
		Журнал «входного фильтра» ДП-05-2024	Повар	
		Журнал учета проверок юридического лица ППК-01-2024	Директор	
		Номера телефонов аварийных служб, администрации района, школы, Роспотребнадзора, противопожарной службы	Заведующий хозяйством	

		Инструкции по технике безопасности, в том числе при работе с электрооборудованием	Специалист по ОТ и ТБ
		Журнал инструктажа по ТБ ДП-05-2024	
		Форма поступления материальных запасов	Бухгалтерия Контрактный управляющий
		<p>Рабочие инструкции, памятки и правила по санитарно-эпидемиологическому режиму ППК-01-2024, ДП-14-2024:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Памятка размещения рабочих инструкций ДП-09-2024 Приложение 1;</li> <li>- РИ Део-Хлор;</li> <li>- РИ по обработке яйца Део-Хлор Люкс;</li> <li>- РИ обработки яйца Люир Хлор Люкс;</li> <li>- РИ по обработке яйца Ника-2;</li> <li>- РИ по обработке яйца Алмадез-Хлор;</li> <li>- РИ по обработке яйца ТритиХлор;</li> <li>- Памятка по профилактике сальмонеллеза;</li> <li>- РИ по обработке зелени, овощей, фруктов;</li> <li>- Памятка обработки зелени, овощей, фруктов;</li> <li>- РИ по отбору суточных проб;</li> <li>- РИ по хранению хлеба и обработке полок для хранения хлеба;</li> <li>- Правила работы с психрометром;</li> <li>- РИ по санитарной обработке производственного и холодильного оборудования Део-Хлор ежедневно, при бактериальных инфекциях;</li> <li>- РИ по санитарной обработке производственного и холодильного оборудования Део-Хлор при вирусных инфекциях;</li> <li>- РИ по правилам мытья и хранения кухонного инвентаря Део-Хлор ежедневно, при бактериальных и вирусных инфекциях;</li> <li>- РИ по правилам мытья и хранения кухонной посуды;</li> <li>- РИ по правилам мытья стеклянной посуды ручным способом Део-Хлор ежедневно, при бактериальных и вирусных инфекциях;</li> <li>- РИ по правилам мытья столовой посуды и столовых приборов ручным способом Део-Хлор ежедневно, при бактериальных и вирусных инфекциях;</li> <li>- РИ по правилам мытья столовой посуды, стеклянной посуды, столовых приборов, подносов в посудомоечной машине;</li> <li>- РИ по санитарной обработке обеденных столов Део-Хлор ежедневно, при бактериальных инфекциях;</li> <li>- РИ по санитарной обработке обеденных столов Део-Хлор при вирусных инфекциях;</li> <li>- РИ по хранению пищевых отходов и обработке емкостей для пищевых отходов;</li> <li>- РИ по обработке щеток для мытья кухонной и столовой посуды Део-Хлор ежедневно, при бактериальных инфекциях;</li> <li>- РИ по обработке щеток для мытья кухонной и столовой посуды Део-Хлор при вирусных инфекциях;</li> <li>- РИ по санитарной обработке поверхностей Део-Хлор ежедневно, при бактериальных инфекциях;</li> <li>- РИ по санитарной обработке поверхностей Део-Хлор при вирусных инфекциях;</li> <li>- РИ по санитарной обработке туалета Део-Хлор ежедневно, при бактериальных инфекциях;</li> <li>- РИ по санитарной обработке туалета Део-Хлор при вирусных инфекциях;</li> <li>- Правила чистки унитаза;</li> <li>- РИ по обработке уборочного инвентаря Део-Хлор</li> </ul>	Заведующий хозяйством Повар

		ежедневно, при бактериальных инфекциях; – РИ по обработке уборочного инвентаря Део-Хлор при вирусных инфекциях; – РИ по правилам личной гигиены; – РИ по личной гигиене; – Памятка по личной гигиене; – Правила личной гигиены; – Правила мытья рук; – РИ по обработке рук; – Правила работы в одноразовых перчатках; – Памятка по утилизации одноразовых масок; – Правила температурного режима хранения продуктов; – Правила хранения скоропортящихся продуктов; – Памятка по уходу за параконвектоматом.	
--	--	---	--

**10. Мероприятия, предусматривающие условия безопасности для человека и окружающей среды – заключение договоров с организациями, имеющими санитарно-эпидемиологическое заключение (лицензию) на данный вид деятельности:**

1. Договор с медицинской организацией на проведение медицинского осмотра сотрудников.
2. Договор с центром гигиены и эпидемиологии на проведение лабораторных исследований и замеров в рамках программы производственного контроля.
3. Договор с центром гигиены и эпидемиологии на проведение профессионального гигиенического обучения и аттестации сотрудников.
4. Договор с аккредитованными компаниями на техобслуживание средств локализации и тушения пожара, пожарной сигнализации, вентиляции, молниезащиты, противодымной защиты.
5. Договора на техническое обслуживание, в том числе вентиляции, систем коммуникаций (водоснабжения, водоотведения, в том числе откачку и промывку септиков, отопления, энерго-снабжения), оборудования.
6. Договор на утилизацию бытовых и пищевых отходов.
7. Договор на утилизацию ртутьсодержащих ламп.
8. Договор на дератизацию, дезинсекцию, дезинфекцию.
9. Договор на поверку измерительных приборов.
10. Договор на стирку и мелкий ремонт спец. одежды.

**11. Ситуации, создающие угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения, при возникновении которых осуществляется информирование населения, органов местного самоуправления, органов и учреждений государственной санитарно-эпидемиологической службы.**

11.1. Перечень ситуаций, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения, при возникновении которых осуществляется информирование населения, органов местного самоуправления, органов и учреждений государственной санитарно-эпидемиологической службы

Перечень ситуаций, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения:	Принимаемые меры по безопасности	Информирование	Срок	Предупреждающие мероприятия
Получение сообщений /регистрация среди сотрудников учреждения об инфекционном, паразитарном заболевании; пищевом отравлении, предположительно связанном с употреблением изготовленных готовых блюд.	Информирование органов и учреждений государственной санитарно-эпидемиологической службы. Введение в действие Плана санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, усиление дезинфекционного режима. Провести расследование. Выявить источник отравления. Провести экспертизу пищевых продуктов. При выявлении некачественной продукции – изъятие и утилизация.	Население Администрация района и школы Роспотребнадзор	Немедленно	Принятие предупреждающих мер по недопущению регистрации среди сотрудников учреждения об инфекционном, паразитарном заболевании; пищевом отравлении, предположительно связанном с употреблением изготовленных готовых блюд. Обучение персонала требованиям санитарных правил и норм для предотвращения кишечных инфекций и пищевых отравлений.
Прекращение подачи электроэнергии на срок более 4-х часов.	Обеспечить аварийное освещение объекта. Сообщить о прекращении подачи электроэнергии в администрацию учреждения и электросетевую компанию. Отключить все электроприборы для предупреждения замыкания при подаче электричества. По возможности обеспечить вывоз и размещение продуктов, требующих охлаждения.	Население Администрация района и школы Роспотребнадзор	Немедленно	Принятие предупреждающих мер по рассредоточению продуктов при поступлении сигнала от диспетчера электросетевой компании об отключении света. Обучение персонала по действиям, проводимым при внезапном отключении света на длительный период.
Прекращение подачи холодной и/или горячей воды.	Информировать администрацию школы и компанию, обеспечивающую бесперебойную подачу воды. Приостановить работу до обеспечения подачи воды в учреждение.	Население Администрация района и школы Роспотребнадзор	Немедленно	Обучение персонала по действиям, проводимым при прекращении подачи холодной и/или горячей воды.

<p>Аварийные ситуации на системах канализации, водоснабжения.</p>	<p>Информировать администрацию школы и компании, обеспечивающие обслуживание систем водоснабжения/ канализации. Приостановить работу до полного устранения аварийной ситуации на системах водоснабжения/канализации. Провести дезинфекционные мероприятия. Провести экспертизу продуктов. При выявлении некачественной продукции – изъятие и утилизация.</p>	<p>Население Администрация района и школы Роспотребнадзор</p>	<p>Немедленно</p>	<p>Обучение персонала по действиям, проводимым при аварийных ситуациях на системах канализации, водоснабжения.</p>
<p>Авария канализационной системы с поступлением сточных вод в складские, производственные помещения.</p>	<p>Приостановить эксплуатацию пищеблока. Обеспечить сохранность продуктов питания. Сообщить об аварии в администрацию школы и компанию, обеспечивающую вывод сточных вод. Принять меры по устранению аварии. Усилить дезинфекционный режим (провести дополнительную обработку производственных и служебных помещений с использованием дезинфицирующих средств после устранения аварии). Провести экспертизу продуктов. При выявлении некачественной продукции – изъятие и утилизация.</p>	<p>Население Администрация района и школы Роспотребнадзор</p>	<p>Немедленно</p>	<p>Обучение персонала по действиям, проводимым при аварийных ситуациях на канализационной системе с поступлением сточных вод в складские, производственные помещения.</p>
<p>Отключение отопления (авария системы теплоснабжения).</p>	<p>Временная остановка работы. Эвакуация из здания обучающихся и персонала по необходимости во избежание переохлаждения. Сообщить об аварии в администрацию школы-интерната и компанию, обеспечивающую подачу тепла. Принять меры по устранению аварии. Проведение лабораторных и инструментальных исследований факторов среды обитания после ликвидации аварии. Провести экспертизу продуктов. При выявлении некачественной продукции – изъятие и утилизация.</p>	<p>Население Администрация района и школы Роспотребнадзор</p>	<p>Немедленно</p>	<p>Обучение персонала по действиям, проводимым при аварийных ситуациях на системе теплоснабжения.</p>
<p>Выход из строя холодильного и технологического оборудования.</p>	<p>Рассредоточить продукты, требующие охлаждения по работающим холодильникам. Принять меры по устранению неисправности оборудования. Ограничение ассортимента блюд.</p>	<p>Население Администрация района и школы Роспотребнадзор</p>	<p>Немедленно</p>	<p>Принятие предупреждающих мер по рассредоточению продуктов при выходе из строя оборудования. Обучение персонала по действиям, проводимым при выходе из строя</p>

	Провести экспертизу продуктов. При выявлении некачественной продукции – изъятие и утилизация.			холодильного и технологического оборудования.
Нарушения технологических процессов.	Принять меры по устранению нарушений технологических процессов.	Население Администрация района и школы Роспотребнадзор	Немедленно	Принятие предупреждающих мер по недопущению нарушения технологических процессов. Обучение персонала требованиям санитарных правил по соблюдению технологических процессов.
Остановка производства.	Принять меры по устранению нарушений, приведших к остановке производства.	Население Администрация района и школы Роспотребнадзор	Немедленно	Принятие предупреждающих мер по недопущению остановки производства.
Неудовлетворительные результаты производственного лабораторного контроля.	Провести генеральную уборку всех помещений пищеблока с применением моющих и дезинфицирующих средств, разрешенных к применению. Провести обработку с последующей дезинфекцией: технологического и холодильного оборудования, всей столовой и кухонной посуды, столовых приборов, разделочного, кухонного и уборочного инвентаря. Приготовление пищи производить только с использованием технологических карт, соблюдая требования санитарных правил. Соблюдать правила хранения и раздачи готовой продукции. Провести инструктаж с персоналом по правилам соблюдения личной гигиены. Повторно исследовать удвоенное количество образцов, проводится дополнительный контроль производства по ходу технологического процесса, сырья, полуфабрикатов, вспомогательных материалов, воды, воздуха, смывов, санитарной одежды, рук работников, санитарно-гигиенического состояния всех рабочих помещений.	Население Администрация школы Роспотребнадзор	Немедленно	Принятие предупреждающих мер по недопущению неудовлетворительных результатов производственного лабораторного контроля. Содержание всех помещений, оборудования, инвентаря в чистоте и порядке. Соблюдение правил обработки, мойки и дезинфекции. Соблюдение правил личной гигиены. Приготовление пищи только с использованием технологических карт, соблюдая требования санитарных правил. Соблюдение правил хранения и раздачи готовой продукции.
Нарушение целостности люминесцентных ртутьсодержащих ламп.	Эвакуация из здания учащихся и персонала по необходимости. Прекратить работу пищеблока. Сообщить о случившемся в администрацию учреждения и МЧС для принятия мер к очистке	Население Администрация района и школы Роспотребнадзор МЧС	Немедленно	Принятие предупреждающих мер по недопущению нарушения целостности люминесцентных ртутьсодержащих ламп. Обучение персонала требованиям

	помещения от следов ртути. Проведение лабораторных и инструментальных исследований факторов среды обитания после ликвидации аварии. Провести экспертизу пищевых продуктов.			поведения при нарушении целостности люминесцентных ртутьсодержащих ламп.
Пожар (возгорание).	Прекратить работу. Эвакуироваться. Провести экспертизу пищевых продуктов. Утилизация не качественной продукции	Население Администрация района и школы Роспотребнадзор	Немедленно	Принятие предупреждающих мер по недопущению пожаров (возгорания). Обучение персонала работе с огнетушителями и мерам по предотвращению возгорания или дальнейшему распространению пожара (возгорания).
Дорожно-транспортные происшествия на входящих и исходящих транспортных средствах.	Отделять пораженный продукт. Утилизировать его.	Население Администрация школы	Немедленно	Никогда не перегружать автотранспорт. Проводить инструктаж с водителями.
Нахождение посторонних предметов в хранящейся и/или готовой продукции.	Исследовать причину. Изъять и утилизировать продукцию.	Население Администрация школы	Немедленно	Правильные упаковка, технология приготовления, соблюдение личной гигиены. Обучение работников.
Выявлена некачественная продукция.	Визуальный осмотр. При возможности – органолептическая оценка. Бракераж готовых блюд. При необходимости – лабораторный контроль для подтверждения. При подтверждении некачественной продукции – изъятие и утилизация.	Население Администрация школы Роспотребнадзор	Немедленно	Полный осмотр партии перед отгрузкой или реализацией.

11.2. Во всех случаях возникновения аварийных ситуаций сразу после момента обнаружения повару необходимо оповестить заведующего хозяйством и директора, которые оповещают администрацию района, население, Роспотребнадзор, МЧС. В доступных местах (возле пищеблока, на информационных стендах и проч.) необходимо разместить информацию с номерами телефонов экстренных служб и телефонов руководителей.

11.3. В целях предупреждения возникновения и распространения инфекционных и паразитарных заболеваний, отравлений, либо при нарушении требований санитарных правил, выявленных в ходе производственного контроля, в помещениях пищеблока, директор МКОУ ХМР «СОШ им. В.Г. Подпругина с. Троица», принимает меры:

- 1) Информировывает структуры/должностных лиц о сложившейся ситуации.
- 2) Приостанавливает деятельность объекта и оказание услуг общественного питания, эксплуатацию здания, оборудования.
- 3) Прекращает использование в производстве сырья, полуфабрикатов, готовой пищевой продукции, материалов, не соответствующих установленным требованиям и не обеспечивающих выпуск продукции, безопасной (безвредной) для человека.
- 4) Снимает с реализации продукцию, не соответствующую требованиям санитарных правил, ТР ТС и представляющую опасность для человека, принимает меры по применению такой продукции в целях, исключающих причинение вреда человеку, или ее уничтожению.
- 5) Больных инфекционными и паразитарными заболеваниями – незамедлительно отстраняет от работы до получения допуска к работе после соответствующего обследования, проведенного лечения и контрольного медицинского обследования.
- 6) Выявленных лиц с гнойничковыми инфекциями на руках незамедлительно отстраняет от работы или переводит на другую работу, не связанную с непосредственным контактом с пищевой продукцией.
- 7) При неудовлетворительных результатах лабораторных исследований продукции – организует повторное исследование удвоенного количества образцов, в процессе которого проводится дополнительный контроль производства по ходу технологического процесса, сырья, полуфабрикатов, вспомогательных материалов, воды, воздуха, смывов, санитарной одежды, рук работников, санитарно-гигиенического состояния всех рабочих помещений.
- 8) Объем дополнительных исследований определяется с учетом выявленных несоответствий. При получении неудовлетворительных результатов лабораторных исследований разрабатываются и проводятся необходимые санитарно-гигиенические и противоэпидемические (профилактические) мероприятия.
- 9) Информировывает территориальное управление Роспотребнадзора о мерах, принятых по устранению нарушений санитарного законодательства.
- 10) Принимает другие меры, предусмотренные действующим законодательством.

## РАЗДЕЛ II

### ПОРЯДОК ПРОВЕДЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ, ОСНОВАННОГО НА ПРИНЦИПАХ ХАССП

#### 2.1. Общие сведения

Настоящая Программа производственного контроля разработана в соответствии с требованиями Федерального Закона № 52 «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ГОСТ Р 51705.1-2001 «Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП», СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» и иными нормативными документами.

В соответствии с требованиями внешней законодательной и нормативной документации к процессам пищеблока учреждения включающим: приёмку сырья; хранение сырья; подготовку сырья, производство готовых блюд, подготовки готового продукта к реализации, утилизации отходов пищевой продукции в учреждении разработана система управления качеством и безопасностью пищевой продукции на основе принципов ХАССП или в английской транскрипции НАССР - Hazard analysis and critical control points (Анализ рисков и критические контрольные точки). **Приложение 18** Таблица внутренней проверки результатов разработки системы ХАССП в рамках ППК с целью оценки и определения степени соответствия требованиям внешней НД.

Целью производственного контроля основанного на принципах ХАССП является обеспечение безопасности и (или) безвредности для человека и среды обитания вредного влияния объектов производственного контроля путем должного выполнения санитарных правил, санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, организации и осуществления контроля за их соблюдением.

Программа поддерживается документированной системой, охватывающей документированные процедуры ХАССП и стандартные операционные процедуры или рабочие инструкции, методику анализа опасных факторов, приказ о создании Рабочей группы ХАССП, положения о Рабочей группе ХАССП и координаторе Рабочей группы ХАССП, план ХАССП, политику в области обеспечения безопасности пищевой продукции.

Программа производственного контроля, основанная на принципах ХАССП издана в качестве вкладыша и доступна для сотрудников и клиентов, разработана Рабочей группой ХАССП на основе 7 (семи) принципов ХАССП:

**Принцип ХАССП № 1** - идентификация потенциального риска или рисков (опасных факторов), которые сопряжены с производством продуктов питания, начиная с получения сырья (разведения или выращивания) до конечного потребления, включая все стадии жизненного цикла продукции (обработку, переработку, хранение и реализацию) с целью выявления условий возникновения потенциального риска (рисков) и установления необходимых мер для их контроля.

**Принцип ХАССП № 2** - выявление критических контрольных точек в производстве для устранения (минимизации) риска или возможности его появления, при этом рассматриваемые операции производства пищевых продуктов могут охватывать поставку сырья, подбор ингредиентов, переработку, хранение, транспортирование, складирование и реализацию.

**Принцип ХАССП № 3** - в документах системы ХАССП или технологических инструкциях следует установить и соблюдать предельные значения параметров для подтверждения того, что критическая контрольная точка находится под контролем.

**Принцип ХАССП № 4** - разработка системы мониторинга, позволяющая обеспечить контроль критических контрольных точек на основе планируемых мер или наблюдений.

**Принцип ХАССП № 5** - разработка корректирующих действий и применение их в случае отрицательных результатов мониторинга.

**Принцип ХАСС № 6** - разработка процедур проверки, которые должны регулярно проводиться для обеспечения эффективности функционирования системы ХАССП.

**Принцип ХАССП № 7** - документирование всех процедур системы, форм и способов регистрации данных, относящихся к системе ХАССП. Пищеблок имеет технологическую планировку: в составе складские, производственные и бытовые помещения. Продукция для питания обучающихся производится в производственных помещениях оснащенных оборудованием и всеми коммуникациями.

Технологические схемы в пищеблоке в состоянии обеспечить поточность от сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, поступающей в пищеблоке к готовым блюдам при условии соблюдения Гарафика получения сырья, полуфабрикатов, готовой пищевой продукции с учетом временных интервалов и поточности технологии согласно ДП-07-2024 «Перекрестные загрязнения». В этом случае в пищеблоках в ходе технологических процессов пересечения сырья, полуфабрикатов и готовых пищевых продуктов и блюд исключены.

Целью внедрения системы ХАССП на пищеблоке МКОУ ХМР «СОШ им. В.Г. Подпругина с. Троица», является гарантия качества и гарантия безопасности производимой продукции и качество оказываемых услуг. В Учреждении разработаны и внедряются процедуры системы менеджмента качества и безопасности пищевой продукции основанные на принципах ХАССП. Для достижения этой цели и полного удовлетворения запросов потребителей пищеблок учреждения в своей работе использует процедуры системы основанной на принципах ХАССП.

Пути достижения цели:

- использование новейших технологий и разработок;
- постоянное взаимодействие с поставщиками сырья и вспомогательных материалов по вопросам качества;
- проведение входного контроля сырья, вспомогательных материалов и анализа (в первую очередь лабораторного) готовой продукции;
- разработка и внедрение технологической документации;
- контроль технологической дисциплины;
- формулирование целей и задач в области безопасности и качества продукции;
- совершенствование форм и методов организации и всемерное повышение культуры производства;
- проведение регулярных проверок эффективности функционирования системы собственного контроля качества на принципах ХАССП.

## **2.2. ПЛАН ХАССП.**

### **2.2.1. Требования к организации технологических процессов пищевого производства**

Организация технологических процессов на пищеблоке Учреждения соответствует требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», утвержден Решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 г. № 880, СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

Изготовление продукции на пищеблоке МКОУ ХМР «СОШ им. В.Г. Подпругина с. Троица» производится в соответствии с ассортиментом, утвержденным директором. Приложение 2. Наименование блюд и кулинарных изделий, указываемых в примерном 2-х недельном меню № 1, № 2, соответствует их наименованиям, указанным в технологических документах.

Меню содержит информацию о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности, включая содержание витаминов и минеральных веществ в каждом блюде. Обязательно

приводятся ссылки на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий, в соответствии со сборниками рецептов.

### **2.2.2. Требования к оборудованию пищеблока, инвентарю, посуде, СИ**

Пищеблок Учреждения оснащен необходимым технологическим, холодильным и моечным оборудованием, инвентарем ДП-08-2024. Набор оборудования производственных, складских помещений обеспечивает безопасность пищевой продукции на всех этапах технологического процесса приготовления и раздачи блюд.

Технологическое оборудование, инвентарь, посуда, тара изготовлены из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами. При работе технологического оборудования исключена возможность контакта пищевого сырья и готовых к употреблению блюд, разделочный инвентарь для готовой и сырой продукции обрабатывается и хранится отдельно в производственных зонах, участках.

Для отдельного хранения сырых и готовых продуктов, полуфабрикатов, их технологической обработки и раздачи используются отдельные и специально промаркированные оборудование, разделочный инвентарь, кухонная посуда.

В моечных зонах предусмотрены резервные электроводонагреватели с подводкой воды к моечным ваннам. Для обработки посуды используются моющие, чистящие и дезинфицирующие средства, разрешенные к применению в установленном порядке. Разработаны инструкции о правилах мытья посуды и инвентаря, они вывешены в помещениях моечных в местах ручной мойки посуды и инвентаря. Мытье столовой посуды проводится отдельно от кухонной посуды.

В Учреждении проводится дезинфекция посуды. Ванны для обработки столовой и кухонной посуды по окончании работы промываются горячей водой (не ниже 45 °С) и дезинфицируются с использованием дезинфицирующих средств, в соответствии с инструкциями по их применению.

На Учреждении не используется кухонная и столовая посуда деформированная, с отбитыми краями, трещинами и сколами.

Управление средствами измерений осуществляется в соответствии с Федеральным законом Российской Федерации N 102-ФЗ «Об обеспечении единства измерений». После закупки средства измерения принимаются на учёт, идентификацию в бухгалтерию и регистрируются в базе 1С: Предприятие. После регистрации средство измерения (далее – СИ) выдаётся ответственным сотрудникам на пищеблок. Ответственность за подтверждение метрологической пригодности СИ, калибровку/поверку СИ в сторонних аккредитованных организациях на право калибровки/поверки СИ несет ответственность заведующий хозяйством. Правила по управлению средствами измерений установлены в ДП-10-2024.

Средства измерения, закупаемые для работы пищеблока имеют клеймо о поверке или калибровке и дату пригодности СИ. При окончании срока пригодности СИ бухгалтерия проводит списание СИ согласно ст. 256 НК РФ в качестве малоценного имущества стоимостью менее 40000 рублей, не учитывающееся в составе амортизируемого имущества Учреждения. В случае закупки новых СИ они имеют поверочное/калибровочное клеймо с новым сроком годности. Правила управления средствами измерений описано в ДП-10-2024 «Управление СИ».

### **2.2.3. Требования к приёмке и хранению сырья**

Важнейшая роль в соблюдении санитарно-гигиенических требований отведена контролю качества пищевых продуктов, поступающих на пищеблок. Согласно Федеральному закону от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» и Техническому регламенту Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» качество продуктов должно подтверждаться сопроводительными документами:

- свидетельствами о государственной регистрации специализированной продукции;

- сертификатами или декларациями о соответствии с единым знаком обращения продукции на рынке государств — членов Таможенного союза;
- ветеринарным свидетельством (для сырых продуктов животного происхождения).

Маркировка на упаковке должна обязательно содержать полные сведения о продукте и способе его хранения.

Характеристика основного сырья, ингредиентов и упаковки представлены в процедуре ДП-01-2024 «Входной контроль».

Поступившие на склад сырье хранится в холодильных камерах и в складских помещениях в таре производителя, в соответствии с необходимым температурным режимом, сроками годности и правилами товарного соседства.

Сырые и готовые продукты хранятся отдельно. Описание процесса хранения представлено в процедуре ДП-02-2024 «Хранение».

Все технологическое и холодильное оборудование исправно, результаты фиксируются в Журнале технического осмотра, обслуживания и ремонта оборудования. ДП-08-2024 «Содержание производственных помещений, оборудования, инвентаря».

#### **2.2.4. Требования к подготовке сырья**

Обработку яиц проводят в специально отведенном месте в зоне обработки птицы, используя для этих целей промаркированные емкости. Перед получением яичной массы яйцо обрабатывается в 3-секционной ванне с соблюдением следующего рекомендуемого порядка:

- в первой секции мытье в воде с температурой 40 - 45 °С и добавлением моющих средств;
- во второй секции обработка с применением дезинфицирующих средств согласно инструкции по применению;
- в третьей секции ополаскивание проточной водой с температурой 40 - 45 °С до удаления остатков дезинфицирующего средства и последующим выкладыванием в чистую промаркированную посуду.

Замена растворов в моечных ваннах производится не реже двух раз в смену. Для обработки яиц используются кальцинированная сода и дезинфицирующее средство, предназначенное для этих целей в соответствии с инструкциями по их применению. Приложение 17 Журнал обработки яйца.

Крупы не должны содержать посторонних примесей. Крупу перебирают, промывают, за исключением манной и гречневой, если ее предварительно обжаривают. Рис, пшено и перловую крупу сначала промывают теплой водой (40 – 50°), а затем горячей (60 - 70°).

Потребительскую упаковку консервированных продуктов перед вскрытием промывают проточной водой и вытирают.

При обработке овощей должны быть соблюдены следующие требования:

- Овощи сортируются, моются и очищаются. Очищенные овощи повторно промываются в проточной питьевой воде не менее 5 минут небольшими партиями, с использованием дуршлагов, сеток. При обработке белокочанной капусты необходимо обязательно удалить наружные листья.
- Очищенные картофель, корнеплоды и другие овощи хранятся в холодной воде не более 2 часов.
- Очищенные овощи промываются в проточной питьевой воде не менее 5 минут небольшими партиями, с использованием дуршлагов, сеток.
- Сырые овощи и зелень, предназначенные для приготовления холодных закусок без последующей термической обработки выдерживаются в 3% растворе уксусной кислоты или 10% растворе поваренной соли в течение 10 минут с последующим ополаскиванием проточной водой и готовы к производству.

— В учреждении с 1 марта приготовление салатов и холодных закусок из сырых овощей допускается только из овощей свежего урожая; овощи прошлогоднего урожая могут использоваться после прохождения тепловой обработки (варка, запекание и другие).

— При кулинарной обработке овощей, для сохранения витаминов, следует соблюдать следующие правила: овощи очищаются непосредственно перед приготовлением, закладываются только в кипящую воду, нарезав их перед варкой.

— Для обеспечения сохранности витаминов в блюдах овощи, подлежащие отвариванию в очищенном виде, чистят непосредственно перед варкой и варят в подсоленной воде (кроме свеклы).

— Кисломолочная продукция, сок фруктовый порционируют в стаканы непосредственно из пакетов перед их раздачей.

— Масса порционных блюд соответствует выходу блюда, указанному в меню.

### **2.2.5. Требования к условиям приготовления и реализации пищевых продуктов и кулинарных изделий**

Кисломолочные и другие готовые к употреблению скоропортящиеся продукты перед подачей потребителям выдерживают в закрытой потребительской упаковке при комнатной температуре до достижения ими температуры реализации  $15\text{ }^{\circ}\text{C} \pm 2\text{ }^{\circ}\text{C}$ , но не более одного часа.

Обработка сырых и вареных продуктов проводится на разных столах при использовании соответствующих маркированных разделочных досок и ножей. Промаркированные разделочные доски и ножи хранятся на специальных полках, или кассетах, или с использованием магнитных держателей, расположенных в непосредственной близости от технологического стола с соответствующей маркировкой.

Организация питания осуществляется на основе принципов «щадящего питания». При приготовлении блюд соблюдаются щадящие технологии: варка, запекание, припускание, пассерование, тушение, приготовление на пару, приготовление в жарочном шкафу (пароконвектомате). При приготовлении блюд не применяется жарка.

Изготовление продукции производится в соответствии с ассортиментом, утвержденным директором Учреждения по технологическим документам, соблюдаются санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд.

При кулинарной обработке пищевых продуктов обеспечивается выполнение технологии приготовления блюд, изложенной в технологической карте), соблюдаются санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд.

При изготовлении вторых блюд из вареного мяса и рыбы или отпуске вареного мяса к первым блюдам порционированное мясо подвергается вторичной термической обработке - кипячению в бульоне в течение 5 - 7 минут и хранится в нем при температуре  $+75\text{ }^{\circ}\text{C}$  до раздачи не более 1 часа.

Котлеты, биточки из мясного фарша, рыбу кусками запекают при температуре  $220 - 280\text{ }^{\circ}\text{C}$  в течение 20 - 25 мин.

Запеканки готовятся из вареного мяса (птицы); формованные изделия из сырого мясного или рыбного фарша готовятся на пару или запеченными в соусе; рыба (филе) кусками отваривается, припускается, тушится или запекается.

Омлеты и запеканки, в рецептуру которых входит яйцо, готовятся в жарочном шкафу, омлеты - в течение 8 - 10 минут при температуре  $180 - 200\text{ }^{\circ}\text{C}$ , слоем не более 2,5 - 3 см; запеканки - 20 - 30 минут при температуре  $220 - 280\text{ }^{\circ}\text{C}$ , слоем не более 3 - 4 см; хранение яичной массы осуществляется не более 30 минут при температуре  $4 \pm 2\text{ }^{\circ}\text{C}$ .

Для приготовления каш в кипящую жидкость добавляют по рецептуре соль и сахар. Соль предварительно разводят в воде и рассол процеживают. Затем добавляют крупу, перемешивают,

поднимая со дна веслом (лопаткой). Как только крупа набухнет и поглотит всю воду, перемешивание прекращают, поверхность каши разравнивают, кастрюлю закрывают крышкой и доваривают (упаривают) кашу, уменьшив нагрев, но при температуре не ниже 90-100°.

Яйцо варят после закипания воды 10 мин.

Масло сливочное, используемое для заправки гарниров и других блюд, предварительно подвергается термической обработке (растопливается и доводится до кипения).

Гарниры из риса и макаронных изделий варятся в большом объеме воды (в соотношении не менее 1:6) без последующей промывки.

При перемешивании ингредиентов, входящих в состав блюд, необходимо пользоваться кухонным инвентарем, не касаясь продукта руками.

Реализация готовых блюд осуществляется согласно утверждённому в Учреждении графику приёма пищи, порционирование происходит на столе готовой продукции.

При приготовлении холодных блюд и порционировании готовых блюд необходимо использовать бактерицидную лампу/рециркулятор. ДП-08-2024 «Содержание производственных помещений, оборудования, инвентаря».

Порционирование готовой продукции осуществляется персоналом с соблюдением требований, обозначенных в ДП-05-2024 «Личная гигиена персонала».

Готовые первые и вторые блюда могут находиться горячей плите или мармите не более 2 часов с момента изготовления. Подогрев остывших ниже температуры раздачи готовых горячих блюд не допускается.

Горячие блюда (супы, соусы, напитки) при раздаче должны иметь температуру не ниже +75°С, вторые блюда и гарниры - не ниже +65°С, холодные напитки – от +14°С.

Готовые к употреблению блюда из сырых овощей могут храниться в холодильнике при температуре  $4 \pm 2$  °С не более 30 минут.

Соответствие температуры требуемым значениям определяют непосредственно при снятии бракеража Бракеражной комиссией и заносятся в «Журнал бракеража готовой пищевой продукции».

### **2.2.6. Контроль качества готовых блюд**

До выдачи готовых блюд бракеражная комиссия осуществляет оценку органолептических показателей и качества блюд. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности блюдо к выдаче не допускается до устранения выявленных кулинарных недостатков. Результат бракеража регистрируется в журнале бракеража готовой продукции.

В целях контроля за качеством и безопасностью приготовленной пищевой продукции на пищеблоке отбирается суточная проба от каждой партии приготовленных на пищеблоке блюд, а также однократно по всем выдаваемым с рационом питания готовым пищевым продуктам. Суточная проба отбирается из котла перед раздачей. Отбору подлежат все готовые блюда, а также пищевые продукты, выдаваемые потребителям без термической обработки в соответствии с меню. Блюда отбираются в полном объеме, но не менее 100 гр. Фасованная продукция, выдаваемая поштучно, оставляется в количестве - 1 шт. Гарниры отбираются отдельно от основного (мясного, рыбного или из мяса птицы блюда). Пробы отбираются стерильными (или прокипяченными) ложками и помещаются в промаркированную стерильную (или прокипяченную) стеклянную посуду с плотно закрывающимися крышками. Пробы от каждого приема и приготовления пищи маркируются с указанием наименования приема пищи и датой отбора.

Отобранные пробы сохраняют в течение 48 часов с момента их отбора в специальном холодильнике «Для суточных проб» при температуре плюс 2 - плюс 6 °С.

При неудовлетворительных результатах лабораторных исследований продукции повторно исследуется удвоенное количество образцов, проводится дополнительный контроль производства

по ходу технологического процесса, сырья, полуфабрикатов, вспомогательных материалов, воды и воздуха, санитарной одежды, рук работников организации, санитарно-гигиенического состояния всех рабочих помещений. При получении неудовлетворительных результатов лабораторных исследований разрабатываются и проводятся необходимые санитарно-гигиенические и противозидемические мероприятия.

### **2.2.7. Требования к реализации готовых блюд**

Следующий этап работы пищеблока, на котором также строго соблюдаются санитарно-гигиенические требования — выдача готовых блюд.

При перемешивании ингредиентов, входящих в состав блюд, для реализации выпечки используется кухонный инвентарь, избегается возможность касаться продукта руками.

В зоне выдачи готовых блюд размещена бактерицидная лампа/рециркулятор и ведется Журнал учета работы бактерицидных ламп/ рециркуляторов ДП-08-2024 «Содержание производственных помещений, оборудования, инвентаря».

Порционирование готовой продукции осуществляется персоналом с соблюдением требований, обозначенных в ДП-05-2024 «Личная гигиена персонала». Персонал в зоне выдачи готовых блюд работает обязательно в одноразовых перчатках.

Для предотвращения размножения патогенных микроорганизмов готовые первые и вторые блюда реализуются в течение 2 часов с момента изготовления, реализуются с мармита с поддержанием необходимой температуры блюд: горячие блюда (супы, соусы, напитки) с температурой не ниже  $+75^{\circ}\text{C}$ , вторые блюда и гарниры - не ниже  $+65^{\circ}\text{C}$ , напитки – от  $+14^{\circ}\text{C}$ .

Подогрев остывших ниже температуры раздачи готовых горячих блюд не допускается.

Горячие блюда (супы, соусы, напитки) при раздаче должны иметь температуру не ниже  $+75^{\circ}\text{C}$ , вторые блюда и гарниры - не ниже  $+65^{\circ}\text{C}$ , холодные напитки – от  $+14^{\circ}\text{C}$ . Холодные закуски должны выставляться в порционированном виде в охлаждаемый прилавок-витрину и реализовываться в течение одного часа.

Готовые к употреблению блюда из сырых овощей могут храниться в холодильнике при температуре  $4 \pm 2^{\circ}\text{C}$  не более 30 минут. Свежую зелень закладывают в блюда во время раздачи.

Изготовление салатов и их заправка осуществляется непосредственно перед раздачей. Не заправленные салаты допускается хранить не более 3 часов при температуре плюс  $4 \pm 2^{\circ}\text{C}$ . Хранение заправленных салатов не допускается. Заправка салатов соусами проводится непосредственно перед реализацией.

Не допускается реализация блюд с предыдущих дней.

В зоне выдачи готовых блюд пищеблока для учета температуры готовых блюд имеется термометр.

В зоне выдачи готовых блюд работают только специалисты, в должностные обязанности которых входят указанный вид деятельности.

### 2.2.8. Требования к мытью посуды и уборке помещений пищеблока

В помещениях пищеблока ежедневно сотрудники проводят уборку производственных помещений (полы, стены, радиаторы, подоконники и т. д.) с применением моющего и дезинфицирующего средств. Используются дезинфицирующее средство с вирулицидным действием. Обработка контактных поверхностей проводится каждые 4 часа.

Для уборки производственных и санитарно-бытовых помещений выделен отдельный промаркированный инвентарь, хранение которого осуществляется в специально отведенном месте. Уборочный инвентарь для туалета хранится отдельно от инвентаря для уборки других помещений. Один из способов достижения и поддержания необходимой чистоты на пищеблоке — это генеральная уборка всех помещений пищеблока, проводится один раз в неделю силами сотрудников пищеблока. В обязательном порядке проведение генеральной уборки контролируется ответственным в Учреждении – заведующим хозяйством, в случае неудовлетворительной оценки сотрудник обязан провести генеральную уборку повторно.

### 2.2.9. Требования к удалению пищевых отходов

Пищевые отходы на пищеблоке собираются в промаркированные ведра или специальную тару с крышками, очистка которых проводится по мере заполнения, но не более, чем на 2/3. Сбор и обращение отходов соответствуют требованиям по обращению с твердыми коммунальными отходами и содержанию территории.

## 2.3. ОПИСАНИЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ПРОЦЕССОВ

В меню, разработанном Учреждением, представлены следующие группы блюд и их наименования:

- Холодные закуски – овощи натуральные, салат, сыр порциями и масло сливочное.
- Первые блюда – супы.
- Вторые блюда – каши молочные, блюда горячие мясные, рыбные, из субпродуктов, творожные, яичные, колбасные изделия, гарниры, соусы.
- Третьи блюда – напитки.
- Хлебобулочные, мучные и кондитерские изделия.
- Фрукты свежие в ассортименте.

В Приложении 2 приведен «Ассортимент блюд», на основании примерного 2-х недельного меню № 1 и № 2 для обучающихся льготной категории с 7 до 11 лет и с 12 лет МКОУ ХМР «СОШ им. В.Г. Подпругина с. Троица» (завтрак, обед), применяемый для составления блох-схем процессов с целью анализа рисков и определения контрольных критических точек.

Наименование технологических операций	Технологический контроль качества продукции
<b>Холодные закуски: овощи натуральные, салат, сыр порциями и масло сливочное</b>	
Входной контроль	Приемку овощей, яблок, сыра, масла сливочного и растительного, консервов производят по наличию документации, подтверждающей безопасность и соответствие требованиям НД, целостность упаковки, внешний вид. (Декларации о соответствии). Не принимаются консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные, "хлопуши", банки с ржавчиной, деформированные, без этикеток; овощи с наличием плесени и признаками гнили.
Хранение сырья	Хранение овощей, яблок, консервов, масла растительного в складском помещении при температурах, указанных производителем на упаковках, сыра и масла сливочного - в среднетемпературном холодильнике.
Подготовка сырья	Сырые овощи, яблоки очищают, промывают проточной водой. Сырые овощи, предназначенные для приготовления салатов без последующей термической обработки выдерживаются в 3-х % растворе уксусной кислоты или 10-ти % растворе поваренной соли в течение 10 мин. с последующим ополаскиванием. Сыры, масло сливочное освобождают от упаковки, подвергают визуальному осмотру,

	инспектируют. Банки с консервами перед вскрытием предварительно протираются.
Производство готовых блюд	Овощи, яблоки, сыр, масло сливочное нарезают, смешивают согласно рецептуре, указанной в технологической карте.
Хранение	Не заправленные салаты хранят не более 6 часов при температуре плюс $+4^{\circ}\text{C} \pm 2^{\circ}\text{C}$ .
Подготовка к реализации	Не заправленные салаты перекладывают в промаркированную емкость.
Порционирование готовых блюд, реализация	Заправляются салаты непосредственно перед раздачей, хранению продукция не подлежит.
<b>Первые блюда: супы</b>	
Входной контроль сырья	Входной контроль сырья – мяса, рыбных консервов, колбасных изделий, сметаны, овощей, круп производится по товаросопроводительной документации, внешним осмотром. Не принимаются консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные, "хлопуши", банки с ржавчиной, деформированные, без этикеток; овощи с наличием плесени и признаками гнили.
Хранение сырья	Хранение скоропортящегося сырья производится в низкотемпературных холодильных камерах.
Подготовка сырья	Мясное сырье дефростируют. При необходимости зачищается от пленок, промывается в проточной воде. Банки с консервами перед вскрытием предварительно протираются
Производство готовых блюд	Подготовленное сырье помещают в кастрюлю и варят бульон. В готовый бульон кладут овощи, крупы по рецептуре, доводят до готовности. Если по рецептуре предусмотрен отпуск супа со сметаной, то сметану добавляют в конце варки.
Порционирование готовых блюд, реализация	Готовая продукция отпускается при $T = +75^{\circ}\text{C}$ в течение 2-х часов с момента приготовления, хранению продукция не подлежит.
<b>Вторые блюда: каши</b>	
Входной контроль сырья	Приемку круп, молока, масла сливочного производят по количеству и качеству. Наличие документации, подтверждающей безопасность и соответствие требованиям НД, целостность упаковки, внешний вид. (Декларация о соответствии)
Хранение сырья	Хранение сырья осуществляют в той же таре, в которой оно поступило, на стеллажах при температуре $+17^{\circ}\text{C} + 23^{\circ}\text{C}$ и относительной влажности воздуха не более 70 % Соль хранится в ларях с крышкой, температура хранения не выше $+25^{\circ}\text{C}$ и относительной влажности воздуха не более 75% Молоко хранится при температуре не выше $+2^{\circ}\text{C} + 6^{\circ}\text{C}$ и относительной влажности воздуха не выше 75%
Подготовка сырья	Крупы освобождают от упаковки, подвергают визуальному осмотру, инспектируют, для удаления примесей просеивают через штампованные сита или перебирают. Крупы промывают, за исключением манной и гречневой, если ее предварительно обжаривают. Рис, пшено и перловую крупу сначала промывают тёплой водой ( $+40^{\circ}\text{C} + 50^{\circ}\text{C}$ ), а затем горячей ( $+60^{\circ}\text{C} + 70^{\circ}\text{C}$ ). Молоко, масло освобождают от упаковки.
Производство готовых блюд	Подготовленную крупу заливают, водой, молоком, согласно рецептуре, варят до готовности.
Порционирование готовых блюд, реализация	Готовая продукция отпускается при температуре $+65^{\circ}\text{C}$ в течение 2-х часов с момента приготовления, хранению продукция не подлежит.
<b>Вторые блюда: горячие блюда из мяса, субпродуктов</b>	
Входной контроль сырья	Входной контроль сырья – мяса и субпродуктов убойных животных производится по товаросопроводительной документации, внешним осмотром
Хранение сырья	Хранение сырья производится в низкотемпературных холодильных камерах, отдельно от рыбного сырья и птицы
Подготовка сырья	Мясное сырье дефростируют. При необходимости сырье зачищается от пленок и сухожилий, промывается в проточной воде. Подготовленное мясное сырье разделяется.
Производство готовых блюд	Для готовых кулинарных изделий мясо, субпродукты подвергается тепловой обработке в зависимости от типа готовой продукции – запеканию, варке с добавлением специй согласно рецептуре на конкретное наименование готового продукта.
Порционирование	Готовое блюдо реализуются при температуре $+65^{\circ}\text{C}$ в течение 2-х часов с момента

готовых блюд, реализация	приготовления, хранению продукция не подлежит.
<b>Вторые блюда: горячие блюда из рыбы</b>	
Входной контроль сырья	Входной контроль сырья – рыбы мороженой производится по товаросопроводительной документации, внешним осмотром
Хранение сырья	Хранение сырья производится в низкотемпературных холодильных камерах, отдельно от мясного сырья и птицы
Подготовка сырья	Рыбное сырье дефростируют. При необходимости зачищается от пленок и чешуи, костей, промывается в проточной воде.
Производство готовых блюд	Подготовленное рыбное сырье разделяется, подвергается тепловой обработке в зависимости от типа готовой продукции – тушению, запеканию, варке согласно рецептуре на конкретное наименование готового продукта.
Порционирование готовых блюд, реализация	Готовое блюдо реализуются при температуре +65 <sup>0</sup> С в течение 2-х часов с момента приготовления, хранению продукция не подлежит.
<b>Вторые блюда: гарниры (крупы отварные, запеканки)</b>	
Входной контроль сырья	Приемку круп, творога производят по количеству и качеству.
Хранение сырья	Хранение сырья осуществляют в той же таре, в которой оно поступило, на стеллажах при температуре +17 <sup>0</sup> С +23 <sup>0</sup> С и относительной влажности воздуха не более 70 % Соль хранится в ларях с крышкой, температура хранения не выше +25 <sup>0</sup> С и относительной влажности воздуха не более 75%
Подготовка сырья	Крупы инспектируют, перебирают при необходимости промывают питьевой водой. Ингредиенты входящие в рецепт освобождают от упаковки, подвергают визуальному осмотру.
Производство готовых блюд	Подготовленное сырье заливают, водой, молоком, приправы согласно рецептуре, варят до готовности. Для запеканок: в творог добавляют яйца, сахар, крупу и др. ингредиенты по рецептуре. Запекают продукт в жарочном шкафу при температуре 180 <sup>0</sup> С -220 <sup>0</sup> С, гарниры отпускают в гастрономических емкостях отделения.
Порционирование готовых блюд, реализация	При отпуске запеканки порционируют на столе готовой продукции, весом в соответствии с меню, реализуются при температуре +65 <sup>0</sup> С в течение 2-х часов с момента приготовления, хранению продукция не подлежит.
<b>Вторые блюда: гарниры (макаронные изделия отварные)</b>	
Входной контроль сырья	Входной контроль сырья – макаронных изделий производится по товаросопроводительной документации, внешним осмотром
Хранение сырья	Хранение сырья производится в сухих, чистых складах
Подготовка сырья	Макаронные изделия освобождаются от тары.
Производство готовых блюд	Засыпают в кипящую воду, отваривают согласно технологической карте. Воду сливают, добавляют молоко, масло и прогревают в духовке.
Порционирование готовых блюд, реализация	Готовое блюдо реализуется при температуре +65 <sup>0</sup> С в течение 2-х часов с момента приготовления, хранению продукция не подлежит.
<b>Вторые блюда: гарниры (из овощей отварных)</b>	
Входной контроль сырья	Входной контроль сырья – овощей, фруктов производится по товаросопроводительной документации, внешним осмотром
Хранение сырья	Хранение сырья производится в сухих, чистых складских помещениях
Подготовка сырья	Овощи освобождаются от тары, зачищаются, промываются проточной питьевой водой. Если это предусмотрено рецептурой,
Производство готовых блюд	Овощи отваривают, бланшируют, запекают, жарят согласно технологической карте.
Порционирование готовых блюд, реализация	Готовое блюдо реализуется при температуре +65 <sup>0</sup> С в течение 2-х часов с момента приготовления, хранению продукция не подлежит.
<b>Вторые блюда: блюда из яйца куриного</b>	
Входной контроль сырья	Входной контроль сырья – яиц производится по товаросопроводительной

	документации, внешним осмотром
Хранение сырья	Хранение производится в среднетемпературных холодильных камерах, изолировано от других продуктов
Подготовка сырья	Для обработки яиц предусматриваются помещения для хранения и распаковки яиц, проверки качества яиц на овоскопе, мойки и дезинфекции яиц, получения яичной массы. Перед получением яичной массы яйцо обрабатывается в 3-секционной ванне с соблюдением следующего рекомендуемого порядка: - в первой секции мытье в воде с температурой +40 <sup>0</sup> С +45 <sup>0</sup> С и добавлением моющих средств; - во второй секции замачивание с добавлением дезинфицирующих средств; - в третьей секции ополаскивание проточной водой с температурой +40 <sup>0</sup> С +45 <sup>0</sup> С до удаления остатков дезинфицирующего средства и последующим выкладыванием в чистую промаркированную посуду. Замена растворов в моечных ваннах производится не реже двух раз в смену. Для обработки яиц используются кальцинированная сода, хлорамин или моющие и дезинфицирующие средства, предназначенные для этих целей в соответствии с инструкциями по их применению.
Производство готовых блюд	Для готовых кулинарных изделий яйцо подвергается тепловой обработке в зависимости от типа готовой продукции – варке согласно рецептуре на конкретное наименование готового продукта, добавлению в тесто, другие блюда
Порционирование готовых блюд, реализация	Готовое блюдо реализуется при температуре +65 <sup>0</sup> С в течение 2-х часов с момента приготовления, хранению продукция не подлежит.
<b>Третьи блюда: напитки</b>	
Входной контроль сырья	Продовольственное сырье, используемое для приготовления напитков, должно соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, декларацию о соответствии, качественное удостоверение и пр.)
Хранение сырья	Хранение сырья осуществляют в той же таре, в которой оно поступило, на стеллажах при температуре +14 <sup>0</sup> С +23 <sup>0</sup> С и относительной влажности воздуха не более 70 %
Подготовка сырья	Подготовка сырья производится в соответствии с технологическими картами. Сухофрукты, чернослив, курагу, шиповник перебирают, промывают тщательно, сортируют по видам.
Производство готовых блюд	Промытые фрукты и ягоды заливают горячей водой, нагревают до кипения и варят до готовности. В конце варки добавляют сахар. Груши сушеные, в зависимости от величины и вида, варят в течение 1 – 2 часов, яблоки – 20-30 мин, чернослив, урюк, курагу – 10-20 мин, изюм – 5-10 мин. Заварку заваривают кипятком, настаивают 5-7 мин, затем добавляю кипятком и сахар. Какао-порошок, кофейный напиток смешивают с сахаром, добавляют небольшим количеством кипятка и растирают в однородную массу, затем добавляют кипяченое молоко, воду и доводят до кипения. Кисели готовят из концентрата.
Порционирование готовых блюд, реализация	Готовое блюдо реализуется с раздачи. Отпускают: - компот, кисель в охлажденном виде, температура от + 14 <sup>0</sup> С; - чай, кофейный напиток, какао в горячем виде, температура +60 <sup>0</sup> С +65 <sup>0</sup> С. Готовое блюдо реализуется в течение 2-х часов с момента приготовления, хранению продукция не подлежит.
<b>Хлебобулочные/ мучные и кондитерские изделия</b>	
Входной контроль	Хлебобулочные и кондитерские изделия промышленного производства, а также сырье для выпечки должно соответствовать требованиям действующих нормативных документов и сопровождаются документом, удостоверяющим их качество и безопасность, а также маркировочным ярлыком на каждом тарном месте с указанием даты, часа изготовления, срока годности или срока хранения
Хранение	Хранение осуществляют в той же таре, в которой оно поступило, на стеллажах при температуре +17 <sup>0</sup> С +23 <sup>0</sup> С и относительной влажности воздуха не более 70 %. Хлеб хранится на деревянных полках и в шкафах, имеющие отверстия.
Подготовка	Перед реализацией вскрывают упаковку, хлеб нарезают. Изделия в индивидуальной упаковке реализуются в данной упаковке. Подготовка сырья для выпечки производится в соответствии с технологическими картами.
Производство готовых блюд	Выпекают мучные изделия согласно рецептуре, указанной в технологических картах.
Порционирование	Готовая продукция реализуется с линии раздачи.

готовых блюд, реализация	
-----------------------------	--

Последовательность этапов технологического процесса представлена в общей блок схеме технологических процессов Приложения 3 - 11. Соблюдение технологических процессов, блок схем позволит обеспечить качество и безопасность выпускаемой пищевой продукции на основе принципов ХАССП.

## 2.4. Опасные факторы

### 2.4.1. Виды опасных факторов и перечень критических контрольных точек в процессе производства (изготовления), реализации пищевой продукции

№	Вид опасных факторов	Перечень критических контрольных точек
1.	<b>Биологические опасности</b> – перекрестное загрязнение и рост и размножение микроорганизмов из-за нарушения санитарных требований к содержанию помещений, оборудования, кухонного инвентаря и проч.	Люди
		Помещения
		Оборудование
		Кухонный инвентарь (разделочный инвентарь, кухонная и столовая посуда)
		Вредители
		Неправильное хранение
		Воздух, вода, земля, растения
2.	<b>Химические опасности</b> – остатки средств - моющих, дезинфицирующих, для дератизации и дезинсекции	Люди
		Растения
		Помещения
		Оборудование
		Упаковка
		Вредители
3.	<b>Физические опасности</b> – попадание инородных предметов	Пищевое сырье
		Хранение сырья
		Производство пищевой продукции:
		Помещения
		Оборудование
		Производственный процесс приготовления продукции
		Реализация готовой продукции
Сотрудники		

**2.4.2. Все опасные факторы способны вызвать заболевание или нанести повреждения человеку.**

№/п	Наименование опасности	Краткая характеристика
<b>I</b>	<b>Физические опасные факторы:</b>	
1	Элементы технологического оснащения	Мелкие части оборудования (гайки, шурупы, болты, винты, кусочки электропровода, кусочки упаковки.
2	Продукты износа машин и оборудования	Осколки деталей, ножей, подвергающиеся заточке.
3	Металлопримеси	Опилки металлического происхождения, кусочки эл. Провода.
4	Осколки стекла	Лампочки, стекла оконные, термометры, столовая посуда.
5	Загрязнение смазочными материалами	При обильной смазке трущихся частей возможно загрязнение.
6	Строительные материалы цехов	Штукатурка, краска, кусочки дерева.
7	Птицы, грызуны, насекомые и отходы их жизнедеятельности	Эта группа характеризуется тем, что места их локализации и их экскременты труднодоступны.
8	Личные вещи	Пуговицы, серьги, кольца, украшения, расчески, мелкие вещи личного пользования.
9	Отходы жизнедеятельности персонала	Волосы, ногти.
10	Вода питьевая	Запах, привкус, цветность, мутность.
<b>II</b>	<b>Биологические (микробиологические) факторы:</b>	
1	КМАФАнМ	Санитарно-показательный фактор при оценке состояния тары, оборудования, рук, сан. Одежды, обуви. При оценке санитарного благополучия воды, сырья, вспомогательных материалов, готовой продукции.
2	БГКП	Определяет степень загрязнения оборудования, инструментов, инвентаря, сырья, готовой продукции, рук, одежды.
3	S. aureus	Учитывается при оценке сан-гигиенического состояния производства, качества дезинфекции, сан. благополучия воды, сырья, готовой продукции.
4	Proteus	Относится к семейству кишечных бактерий. Учитывается при оценке сан-гигиенического состояния производства, соблюдение личной гигиены, источником является сам человек, животные, сырье, попадание земли.
5	Плесени, дрожжи	Вызывают порчу сырья, вспомогательных материалов, готовой продукции. Размножаясь в организме с огромной скоростью, дрожжевые грибки пожирают полезную микрофлору желудочно-кишечного тракта и являются своеобразным «троянским конем», способствующим проникновению всех патогенных микроорганизмов в клетки пищеварительного тракта, а затем в кровь и в организм в целом. Регулярное употребление продуктов брожения ведет к хронической микропатологии, к понижению сопротивляемости организма, повышению восприимчивости к воздействию ионизирующих излучений, быстрой утомляемости мозга, восприимчивости к воздействию канцерогенов и других экзогенных факторов, разрушающих организм.
6	сальмонеллы	Входят в группу патогенных микроорганизмов. Источником для человека являются птицы и животные.
7	E. coli	Кишечная палочка— вид грамтрицательных бактерий, широко распространённых в нижней части кишечника теплокровных животных. Большинство штаммов E. Coli являются безвредными. Но некоторые штаммы могут вызывать тяжёлые пищевые отравления у людей и животных, гастроэнтериты, воспаления мочеполовой системы,

		гемолитический-уремический синдром, перитонит, мастит, сепсис и грамотрицательную пневмонию. Пищевые отравления, инфекционным агентом при которых являются вирулентные E. coli, обычно вызваны употреблением в пищу немытых овощей или не прожаренного мяса. Передача патогенных E. coli происходит фекально-оральным путём. Частые пути передачи могут быть вызваны: низкой гигиеной приготовления пищи, загрязнением продуктов навозом, употреблением для питья воды, загрязнённой сточными водами.
8	Сульфитредуцирующие клостридии	Сульфитредуцирующие клостридии это анаэробные спорообразующие микроорганизмы, распространены в почве, воде, фекалиях. При несоблюдении санитарно-гигиенических правил во время изготовления продукции происходит попадание данных микроорганизмов из воды и почвы на продукты. Если продукт упакован под вакуумом, то создаются условия для размножения сульфитредуцирующих клостридий, выработке ими энтеротоксина. При большом количестве данных микроорганизмов и низком иммунитете у определенных групп людей могут возникать острые кишечные инфекции, имеющие название клостридиозы, ботулизм, столбняк, газовая гангрена, пищевые отравления.
9	Proteus	Относится к семейству кишечных бактерий. Учитывается при оценке сан-гигиенического состояния производства, соблюдение личной гигиены, источником является сам человек, животные, сырье, попадание земли.
10	Патогенные, в т.ч. сальмонеллы	Входят в группу патогенных микроорганизмов. Источником для человека являются рыба, птицы.
11	V. parahaemolyticus	Входят в группу условно-патогенных микроорганизмов, вызывают пищевые токсикоинфекции (гастроэнтерит, кишечные инфекции). На пищевых предприятиях - тщательный санитарный контроль за производством, хранением, транспортировкой и реализацией пищевой продукции. Недопущение к работе лиц с признаками инфекционных заболеваний, гнойничковыми поражениями кожи и слизистых оболочек.
12	Энтерококки (Enterococcus)	Энтерококки (Enterococcus) – санитарно-показательные условно-патогенные микроорганизмы. Их патогенные штаммы вызывают многие заболевания, такие как: инфекция мочевыводящих путей, нагноение ран, бактериемия, дивертикулит, менингит, бактериальный эндокардит. Энтерококки – комменсалы кишечника кур и индеек. В то же время, энтерококкоз– одна из самых распространенных бактериальных инфекций промышленной птицы (36% от всех бактериозов).
<b>III</b>	<b>Химические опасные факторы:</b>	
1	Токсичные элементы	Свинец, мышьяк, кадмий, ртуть. При превышении допустимых уровней проявляются специфические симптомы отравления. Свинец оказывает вредное воздействие на обмен веществ на клеточном уровне. Ртуть обладает высокой токсичностью и поражает нервную системы. Кадмий очень медленно выводится из организма и вызывает хронические отравления. Нарушает функцию почек и обоняния. Мышьяк в больших количествах вызывает летальные исходы. Источником могут служить загрязнение окружающей среды, оборудование, вода, химикаты, применяемые в рыбной, которые являются аллергенами и канцерогенами, промышленности, вызывающие интоксикацию.
2	Радионуклиды	Нормируется содержание цезия-137, стронция-90. Стронций— 90, накопленный в костях, продолжает излучать радиацию. Установить, сколько его у кого — невозможно. Облучению подвергаются костная ткань, костный мозг, кроветворная система. Вследствие этого постепенно развивается анемия, ослабевает иммунитет, синдром хронической

		усталости. Выводится этот радионуклид очень медленно. Цезий—137 накапливается в мышцах. Так же, как и стронций, его количество тоже не определяется. Облучению подвергаются нервная, сердечно-сосудистая и пищеварительная системы — появляются головные боли вегетососудистая дистония, аритмия сердца, дискинезия желчных путей и кишечника, цирроз печени. С течением времени человек худеет, нарушения нарастают. Плюс то, что, в отличие от стронция, Цезий— 137 быстрее выводится.
3	Микотоксины	<p>Проблема микотоксинов как потенциальных загрязнителей продуктов питания приобрела масштабный характер. Нарушения требований при интенсивных технологиях возделывания сельскохозяйственных культур и потери растениями устойчивости к фитопатогенам. Рост содержания микотоксинов в продуктах питания также напрямую связан с неконтролируемым использованием азотных удобрений и пестицидов.</p> <p>Проблема грибковых заболеваний связана также с глобализацией употребления антибиотиков. Из-за уничтожения бактериальных форм появилась биологическая ниша, которую успешно заполнили микроскопические патогенные грибы. Это приводит к вспышке как давно известных, так и новых грибковых заболеваний.</p> <p>Грибковые яды -микотоксины являются потенциальными загрязнителями продуктов питания.</p> <p>Вызваны нарушениями требований при интенсивных технологиях возделывания сельскохозяйственных культур и потери растениями устойчивости к фитопатогенам. Рост содержания микотоксинов в продуктах питания также напрямую связан с неконтролируемым использованием азотных удобрений и пестицидов.</p> <p>Проблема грибковых заболеваний связана также с глобализацией употребления антибиотиков. Из-за уничтожения бактериальных форм появилась биологическая ниша, которую успешно заполнили микроскопические патогенные грибы. Это приводит к вспышке как давно известных, так и новых грибковых заболеваний. Они составляют серьезную опасность для здоровья человека и животных, так как среди микотоксинов есть вещества, способные вызывать мутации, рак, неправильное внутриутробное формирование плода и т.п. Споры микроскопических грибов есть везде, поэтому опасность заражения микотоксинами есть практически на любой стадии сбора, хранения и переработки сырья и готовой продукции сельского хозяйства. Опасны заплесневевшее сено, заплесневевшее зерно, зерно с фузариозом (розовые ямки на зернах злаков), заплесневелые початки кукурузы, хлеб, овощи, фрукты и т.д.</p>
4	Пестициды	<p>Нормируются.</p> <p>Химические вещества, применяемые для защиты растений от болезней, сорняков, вредителей, являются канцерогенами, мутагенами, способны накапливаться в организме, характеризуются стойкостью к химическим, физическим и прочим факторам при технологической и кулинарной обработке пищевого сельскохозяйственного сырья и продуктов питания, имеют тенденцию накапливаться в организме.</p>
5	Моющие и дезинфицирующие растворы	Элементы моющих средств - содержание активного вещества — хлора, токсичны, влияют на органолептические показатели продукции. Могут вызвать слабую интоксикацию и аллергические реакции.
6	Жиры	Степень термического окисления жиров. Вызывает изменение органолептических показателей, являются канцерогенами.
7	Гистамин	<p>Нормируется.</p> <p>Накопление гистамина в рыбе может происходить в период от вылова до замораживания, особенно, если она в этот период хранится без охлаждения. Возможно накопление гистамина в рыбе при нарушении условий холодильного хранения и несоблюдении технологии оттаивания и сроков хранения перед термообработкой. В этих случаях в мышечной ткани некоторых видов рыб, особенно тунцов, скумбрий и некоторых других может происходить накопление гистамина до токсичных уровней. В подавляющем большинстве случаев зарегистрированные вспышки гистаминовых отравлений были обусловлены употреблением рыбы из семейства скумбриевых, содержащей большое количество гистамина, и продуктов ее переработки.</p>

8	Нитрозамины	<p>Нормируются</p> <p>Нитриты и нитраты превращаются в организме в конечном итоге в нитрозосоединения, многие из которых являются канцерогенными. Так, из известных в настоящее время нитрозосоединений 80 нитрозаминов и 23 нитрозамида являются активными канцерогенами. Нитрозосоединения могут образовываться в результате технологической обработки полуфабрикатов, варки, жарения, соления, длительного хранения. При этом, чем интенсивнее термическая обработка и длительнее хранение пищевых продуктов, тем больше вероятность образования в них нитрозосоединений. В свежих продуктах нитрозосоединения содержатся в незначительных количествах, за исключением тех случаев, когда эти продукты изготовлены с нарушением технологических режимов и из сырья с высоким исходным уровнем предшественников реакций нитрозирования. Существует много типов нитрозосоединений и механизмы их действия на живой организм различны. По-видимому, они вызывают необратимые изменения ДНК.</p>
9	Диоксины	<p>Нормируются.</p> <p>При попадании в окружающую среду диоксины интенсивно накапливаются в почве, водоемах, активно мигрируют по пищевым цепям, особенно в ее жиросодержащих объектах.</p>
10	Нитраты	<p>В процессе хранения и переработки овощей, плодов количество нитратов, как правило, несколько снижается, однако при нарушении режимов хранения их содержание может расти, и довольно существенно. При переработке рыбы, мяса, молока содержание нитратов увеличивается по сравнению в исходном сырье.</p> <p>Главной причиной всех негативных последствий являются не столько нитраты, сколько их метаболиты -- нитриты. Нитриты, взаимодействуя с гемоглобином, образуют метгемоглобин, не способный переносить кислород. В результате уменьшается кислородная емкость крови и развивается гипоксия (кислородное голодание).</p> <p>При отравлении высоконитратными продуктами поражаются желудочно-кишечный тракт, сердечнососудистая и центральная нервная системы; нитратной водой -- сердечнососудистая, дыхательная и центральная нервная системы. Содержание нитратов снижается при чистке, вымачивании, отваривании. Под действием фермента нитратредуктазы нитраты преобразовываются в нитриты, которые вступают во взаимодействие с гемоглобином крови, что приводит к окислительным реакциям в нашем организме. В итоге образуется метгемоглобин, который не способен переносить кислород, в результате чего происходят нарушения в дыхании клеток.</p> <p>Также нитраты способствуют развитию вредной микрофлоры кишечника, что приводит к попаданию в организм человека токсинов, т.е. ядовитых веществ, интоксикации и отравлению организма.</p>
11	Пищевые добавки — влагоудерживающий компонент	<p>Изменение органолептических показателей, появление признаков недоброкачества в течение срока годности</p>

**2.4.3. Оценка вероятности реализации опасного фактора**

Вероятность проявления опасного фактора	Оценка вероятности в баллах
Практически отсутствует	1
Малая	2
Значительная	3
Высокая	4

**2.4.4. Оценка тяжести последствий от присутствия опасного фактора**

Уровень опасности	Оценка вероятности в баллах
Слабый – действие опасного фактора не приводит к потере работоспособности	1
Средний – потеря работоспособности в течение нескольких дней без последующего проявления последствий	2
Тяжелый – длительная потеря трудоспособности, получение инвалидности 3 группы	3
Критический – получение инвалидности 1 или 2 групп, летальный исход	4

**2.4.5. Перечень опасных факторов**

Процесс	Опасный фактор	Характеристика/последствия	Вероятность появления	Тяжесть последствия	Принятие фактора	Примечание	ККТ
1	2	3	4	5	6	7	
Приёмка сырья, полуфабрикатов, готовой продукции (каждая партия)	Наличие посторонних включений, запахов, и т.д.	Физические, биологические / Несоответствия по органолептическим показателям, характерным данному виду сырья, полуфабрикатов, готовой продукции, а также наличие посторонних включений, выявленных при приемке.	1	3	нет	Управление: Визуальный осмотр.	ККТ №1
	Возможная небезопасная продукция	Биологические, химические / Поступающая продукция может иметь микробиологическую порчу или несоответствие в химическом составе, если не прошла процедуру проверки, подтвержденную сопроводительной документацией.	1	3	нет	Управление: Проверка наличия и содержание сопроводительной документации.	
	Сроки годности	Биологические, химические / Поступающее сырье, полуфабрикаты, готовая продукция должны иметь приемлемый для использования срок выпуска и срок годности, указанный в маркировке.	1	3	нет	Управление: Визуальный осмотр даты выпуска и срока годности.	
	Повреждение упаковки	Физические, биологические, химические / Продукция может иметь поврежденную упаковку, или же вообще не иметь её. Требование к упаковке и маркировке: - соответствие вида и наименование сырья маркировке на упаковке; - соответствие упаковки и маркировки товара требованиям нормативно – правовых актов.	3	3	да	Управление: Проверка товара на наличие и качество упаковки и маркировки.	
	Условия транспортирования	Физические, биологические, химические / Обеспечение температурного режима, требуемого для каждого вида сырья, полуфабрикатов, готовой продукции.	2	2	нет	Управление: Проверка транспорта и измерительных приборов на работоспособность.	

	Отсутствие сопроводительной документации	Биологические, химические / Не полный перечень сопроводительных документов на поступающее сырье, полуфабрикаты, готовую продукцию.	2	3	да	Управление: Проверка всей необходимой документации.	
	Персонал учреждения	Физические, биологические / Вероятность попадания в сырьё, готовую продукцию посторонних предметов, биологическое заражение сырья.	1	3	нет	Управление: Соблюдение процедуры личной гигиены персонала.	
Хранение сырья, полуфабрикатов, готовой продукции (каждая партия)	Несоблюдение режима хранения, в том числе температурного и влажностного	Биологические, химические / Отклонение показателей хранения продуктов, как в помещении, так и в холодильном оборудовании, от нормированных. Неправильное хранение сырья, полуфабрикатов, готовой продукции приводит к порче на микробиологическом уровне, которую тяжело выявить на следующих этапах производства.	2	3	да	Управление: Использование в холодильном оборудовании термометров (не ртутных) для определения температурного режима и в складских помещениях психрометров/ гигрометров для измерения параметров микроклимата. Своевременная поверка измерительных приборов и оборудования с установленной периодичностью.	ККТ №2
	Наличие загрязнений в местах хранения продукции	Физические, биологические, химические / Развитие вредоносных микроорганизмов в местах хранения продукции по причине наличия разного рода загрязнений (остатки отходов, плесень, частицы, отделившиеся от продукции в ходе хранения и т.д.), контактирующих с продукцией на хранении.	1	2	нет	Управление: Соблюдение чистоты оборудования и помещения. Хранение продуктов в целостной упаковке производителя.	
	Несоблюдение места хранения	Физические, биологические, химические / Продукты, относящиеся к разным пищевым группам, нужно хранить отдельно, чтобы не допустить перекрестного загрязнения микроорганизмами, запахами и т.д., специфичными для каждой пищевой группы.	1	2	нет	Управление: Соблюдение принципа «товарного соседства». Соблюдение мест хранения, установленных маркировкой помещения и оборудования.	
	Сроки годности	Биологические, химические / Истекший срок годности продукта при данном режиме хранения.	1	2	нет	Управление: Наличие маркировочных ярлыков. Проверка сроков годности и сроков реализации перед началом обработки по маркировке или визуально на момент потери сырьем, полуфабрикатами, готовыми	

						продуктами качественных характеристик. Реализация готовых блюд в течение 2-х часов с момента приготовления.	
	Персонал Учреждения	Физические, биологические / Нарушение норм и условий хранения сырья, полуфабрикатов, готовой продукции разных групп, биологическое заражение сырья.	1	3	нет	Управление: Соблюдение процедуры личной гигиены персонала. Проведение ежедневного контроля условий хранения сырья, полуфабрикатов, готовой продукции.	
Подготовка сырья, полуфабрикатов, готовой продукции	Наличие посторонних включений, запахов и т.д.	Физические, биологические, химические / Несоответствия по органолептическим показателям, характерным данному виду сырья, полуфабрикатов, готовой продукции в ходе обработки, например при раскрытии упаковки продукта или снятия верхнего слоя, при мойке и т.д. а также наличие посторонних включений.	1	2	нет	Управление: Визуальный осмотр, соблюдение имеющихся инструкций.	ККТ №3
	Загрязнение сырья из внешней среды	Физические / Загрязнение сырья, полуфабрикатов, готовых продуктов от оборудования, посуды или использованного кухонного инвентаря, а также попадание частиц стеновых и отделочных материалов помещения, из вентиляции.	1	3	нет	Управление: Поддержание чистоты оборудования и соблюдение маркировки посуды и кухонного инвентаря, наличие спецодежды сотрудников и выполнение ими правил личной гигиены. Проведение текущих и капитальных ремонтов помещения пищеблока, очистка вентиляции.	
	Маркировка технологического оборудования, кухонной посуды, кухонного инвентаря	Физические, биологические, химические / При отсутствии маркировки или при неверном её нанесении может происходить перекрестное загрязнение.	2	2	нет	Управление: Маркировка технологического оборудования, кухонного инвентаря, кухонной посуды. Раковин и моек.	
	Несоответствие воды санитарным нормам	Биологические, химические / Наличие в воде посторонних примесей и включений. При промывке сырья - вероятность заражения микроорганизмами, микроэлементами, которые могут привести к заболеваниям потребителей.	1	3	нет	Управление: Проведение периодического контроля качества воды, установка фильтров.	

	Плохая предварительная обработка овощей	Физические, биологические / Вероятность микробиологического заражения готового продукта.	1	3	нет	Управление: Визуальный осмотр обработанных овощей.
	Плохая предварительная обработка яиц	Биологические, химические / Вероятность заражения других продуктов при соприкосновении с необработанным сырьём.	1	3	нет	Управление: Соблюдение правил по работе с яйцом.
	Персонал Учреждения	Физические, биологические / Вероятность биологического и физического загрязнения сырья.	1	3	нет	Управление: Соблюдение процедуры личной гигиены персонала, прохождение медицинского осмотра.
	Наличие посторонних включений, запахов и т.д.	Физические, биологические, химические / Несоответствия по органолептическим показателям, характерным данному виду сырья, полуфабрикатов, готовых продуктов, а также наличие посторонних включений, после этапов приёмки и обработки.	2	2	нет	Управление: Визуальный осмотр, соблюдение технологического процесса.
Производство готовых блюд	Загрязнение из внешней среды	Физические / Загрязнение сырья, полуфабрикатов, готовых продуктов от оборудования, посуды или использованного кухонного инвентаря, а также попадание частиц стеновых и отделочных материалов помещения, из вентиляции. Некачественная обработка и мытье оборудования, инвентаря, посуды.	1	2	нет	Управление: Поддержание чистоты оборудования, инвентаря, посуды, соблюдение маркировки посуды и кухонного инвентаря, наличие спецодежды сотрудников и выполнение ими правил работы. Соблюдение режима обработки и мытья оборудования, инвентаря, посуды. Проведение текущих и капитальных ремонтов помещения пищеблока и вентиляции.
	Несоблюдение технологических операций, согласно ТК	Биологические / Несоблюдение рецептуры, а также температурных режимов и времени приготовления продукции, приводит к производству продукции непригодной в пищу.	1	4	да	Управление: следование ТК и соблюдение технологий приготовления.
	Несоответствие готового блюда органолептическим показателям	Физические, биологические, химические / Несоответствие продукции потребительским свойствам – наличие посторонних запахов, включений, не характерная для данного готового блюда консистенция и т.д.	2	3	да	Управление: Визуальный осмотр и контроль органолептических показателей.
	Несоответствие воды санитарным нормам	Биологические, химические / Наличие в воде посторонних примесей и включений. Вероятность заражения микроорганизмами,	1	3	нет	Управление: проведение периодического контроля качества воды, установка

		микроэлементами, которые могут привести к заболеваниям потребителей.				фильтров.	
	Персонал Учреждения	Физические, биологические / Попадания украшений, посторонних предметов, заражение посредством контакта заболевших сотрудников с продукцией.	1	3	нет	Управление: Соблюдение процедуры личной гигиены персонала, медицинских осмотров.	
	Попадание в продукцию аллергенов	Химические / При попадании аллергена в готовые блюда потребителю с аллергическими реакциями возможны тяжёлые последствия для здоровья человека.	1	3	нет	Управление: Контроль над потенциальными аллергенами при приготовлении блюд. Соблюдение условий хранения потенциальных аллергенов. Оповещение потребителя о наличии в готовом блюде аллергенов.	
	Несоблюдение температурного режима	Биологические, химические / Вероятность наличия в готовом продукте микробиологического загрязнения в связи с несоблюдением температурных режимов приготовления.	1	3	нет	Управление: соблюдение температурных режимов приготовления, обозначенных в ТК.	
Подготовка готовых блюд к реализации	Попадание неспянного полуфабриката или сырья в новую партию	Биологические, химические / Неспянные полуфабрикаты теряют свою пищевую безопасность и могут передать заражение вновь поступившим.	1	3	нет	Управление: Своевременное изъятие и списание.	ККТ №4
	Персонал учреждения	Физические, биологические / Попадания украшений, посторонних предметов, заражение посредством контакта заболевших сотрудников с продукцией.	2	2	нет	Управление: Соблюдение процедуры личной гигиены персонала, медицинские осмотры.	
	Загрязнение сырья из внешней среды	Физические / Загрязнение сырья от оборудования, посуды или использованного кухонного инвентаря (некачественная обработка), а также попадание частиц стеновых и отделочных материалов помещения.	1	2	нет	Управление: Поддержание чистоты оборудования, соблюдение маркировки посуды и кухонного инвентаря, наличие спецодежды сотрудников и выполнение ими правил работы. Соблюдение режима обработки и мытья оборудования, инвентаря, посуды. Проведение текущих и капитальных ремонтов помещения пищеблока	

	Некачественная обработка потребительской упаковки (консервы, соки)	Физические, биологические / При розливе возможно попадание в различные напитки инородных включений (грязь, бактерии и т.д.).	1	3	нет	Управление: Соблюдение правил и порядка обработки потребительской упаковки.
Порционирование готовых блюд, реализация.	Персонал учреждения	Физические, биологические / Попадания украшений, посторонних предметов, заражение посредством контакта заболевших сотрудников с продукцией	2	2	нет	Управление: Соблюдение процедуры личной гигиены персонала, порционирование и выдачу проводить в одноразовых перчатках.
	Некачественная обработка	Биологические, загрязнение блюда от посуды, инвентаря, оборудования при порционировании возможно попадание патогенной микрофлоры в следствие некачественной обработки.	2	3	да	Управление: Соблюдение правил мытья и обработки посуды, инвентаря, оборудования. Поддержание чистоты оборудования, соблюдение маркировки посуды и кухонного инвентаря, оборудования, наличие чистой спецодежды сотрудников и выполнение ими правил работы.
	Загрязнение готового блюда из внешней среды	Физические, биологические / Попадание частиц стеновых и отделочных материалов помещения или микроорганизмов из внешней среды.	1	2	нет	Управление: Своевременное проведение текущих и капитальных ремонтов помещения пищеблока. Использование бактерицидных ламп / рециркуляторов в зоне раздачи.
	Нарушение сроков реализации	Биологические. / Несоблюдение срока реализации готовых блюд, приводит к развитию патогенной микрофлоры.	2	3	да	Управление: Соблюдение срока реализации (не допущение хранения готовой продукции) – не более 2-х часов с момента приготовления готовых блюд, учитывая время доставки.
	Не соблюдение требуемой температуры готовых блюд	Биологические /не соблюдение температуры готовых блюд на раздаче приводит к размножению микроорганизмов.	1	2	нет	Управление: Соблюдение температуры готовых блюд на раздаче требованиям технологических документов. Ежедневное измерение

						температуры горячих жидких блюд и иных горячих блюд, холодных супов, напитков в зоне раздаче	
Дезинфекционный режим	Некачественная мойка и обработка сырья, тары, оборудования, инвентаря, помещений.	Биологические, загрязнение патогенной микрофлорой блюда от посуды, инвентаря, оборудования. При порционировании возможно попадание патогенной микрофлоры в следствие некачественной обработки.	2	3	Да	Управление: Соблюдение правил мытья и обработки посуды, инвентаря, оборудования. Поддержание чистоты оборудования, соблюдение маркировки посуды и кухонного инвентаря, оборудования, наличие чистой спецодежды сотрудников и выполнение ими правил работы. Контроль разведения дезинфицирующих средств.	<b>ККТ №5</b>

**2.4.6. Определение критических контрольных точек**

№ опасного фактора	Наименование операции	Потенциальные опасности	A1	A2	A3	A4	ККТ
1	Приемка сырья в пищеблок	Отсутствие сопроводительной документации. Несоответствующее качество продукции.	да	нет	да	да	ККТ 1
2	Хранение сырья в пищеблоке	Несоблюдение условий, сроков и режима хранения	да	нет	да	да	ККТ 2
3	Производство готового продукта в пищеблоке	Органолептические показатели готовой продукции	да	нет	да	да	ККТ 3
		Санитарное состояние	да	нет	да	да	
		Личная гигиена	да	нет	да	да	
		Движения готовой и сырой продукции	да	нет	да	да	
		Некачественная обработка столовой посуды	да	нет	да	да	
		Загрязнение готового блюда из внешней среды	да	нет	да	да	
		Нарушение сроков реализации	да	нет	да	да	
Реализация готовых блюд после установленных сроков	да	нет	да	да			
4	Порционирование готовых блюд, реализация в пищеблоке	Персонал Учреждения	да	нет	да	да	ККТ 4
		Некачественная обработка тары для транспортировки готового продукта	да	нет	да	да	
		Загрязнение готового блюда из внешней среды	да	нет	да	да	
		Нарушение сроков реализации	да	нет	да	да	
		Не соблюдение требуемой температуры готовых блюд	да	нет	да	да	
5	Дезинфекционный режим	Не правильное приготовление моющих и дезинфицирующих средств	да	нет	да	да	ККТ 5
		Не качественная мойка, обработка технологического и холодильного оборудования, инвентаря	да	нет	да	да	
		Не качественное проведение текущей и генеральной уборок	да	нет	да	да	

**РАЗРАБОТАНО:**

Рабочая группа ХАССП  
 Координатор Рабочей группы ХАССП

Т.В. Ракитина

Личная подпись

**Приложение 1  
УТВЕРЖДАЮ**

Директор  
МКОУ ХМР «СОШ им.  
В.Г. Подпругина с. Троица»  
\_\_\_\_\_ Т.В. Ракина  
Приказ № 086-О от «19» апреля 2024г

**Политика в области качества и безопасности выпускаемой продукции на основе принципов ХАССП  
в пищеблоке МКОУ ХМР «СОШ им. В.Г. Подпругина с. Троица»**

Руководство МКОУ ХМР «СОШ им. В.Г. Подпругина с. Троица» определило область распространения системы ХАССП применительно к определенным видам (группам) или наименованиям выпускаемой пищевой продукции по отдельной группе получателей услуг, к которым относятся приёмка и хранение, подготовка сырья, производство готовых блюд, хранение, потребление пищевой продукции.

Руководством Учреждения практически реализуется Политика относительно качества и безопасности выпускаемой пищевой продукции на всех уровнях с целью соответствия требованиям и соответствуя требованиям нормативной документации и органов государственного контроля.

Руководство гарантирует, что Политика принята и понятна всем сотрудникам Учреждения.

Обеспечение качества и безопасности пищевой продукции является главной целью для сотрудников и руководства Учреждения.

**Задачи в области качества и безопасности пищевой продукции:**

- Обеспечить безопасность выпускаемой пищевой продукции на основе принципов ХАССП.
- Удовлетворять потребности потребителей.
- Гарантировать соответствие выпускаемой продукции характеристикам и параметрам, которые предусмотрены для неё действующим законодательством и нормативными документами или обоснованными и приемлемыми требованиями потребителей.

**Для достижения цели и задач Руководство детского сада и  
Рабочая группа ХАССП применяет следующие меры:**

- организация и предоставление качественной и безопасной пищевой продукции, которая отвечает требованиям потребителей, а также контролирующих органов и установленным требованиям действующих законодательных и нормативных документов;
- внедрение системы управления качеством и безопасностью пищевой продукции на основе принципов ХАССП, контроль, анализ деятельности группы ХАССП, функционирование, постоянное совершенствование системы;
- обеспечение необходимыми ресурсами для функционирования системы;
- персональная ответственность руководителя и сотрудников, чья деятельность связана с приготовлением и раздачей пищи. А также обеспечения понимания политики и требований системы каждым сотрудником Учреждения;
- обучение сотрудников, повышение уровня знаний и профессионального мастерства сотрудников, чья деятельность связана с приготовлением и раздачей пищи;
- постоянная работа с поставщиками пищевого сырья с целью улучшения качества и безопасности поставляемой продукции;
- производство пищевой продукции в строгом соответствии с утверждёнными рецептурами и технологическими инструкциями;
- совершенствование форм и методов организации производства, повышение уровня культуры производства пищевой продукции;
- поддержание на должном уровне производственного, вспомогательного и контрольно-измерительного оборудования, обеспечение его технического обслуживания и проверок;
- проведение внутренних проверок системы для обеспечения предупреждения потенциальных несоответствий и выпуска опасной для потребителя и некачественной продукции;
- обязательное выполнение требований российского законодательства в сфере безопасности пищевой продукции (ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ГОСТ Р 51705.1 «Системы качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования»).

Руководство берёт на себя ответственность за выполнение Политики в области качества и безопасности пищевой продукции и ожидает активного участия сотрудников в совершенствовании деятельности Учреждения.

---

**И.о. директора****Т.В. Ракина**

Таблица 1 Приложение 2

**Ассортимент блюд\* МКОУ ХМР «СОШ им В.Г. Подпругина с. Троица»  
для обучающихся льготной категории с 7 до 11 лет и с 12 лет  
(по меню № 1)**

Группы блюд	Наименование блюд
Холодные закуски (салаты, сыр порциями и масло сливочное)	Салат из свежих помидоров Салат из свежих огурцов с луком Салат из свежих помидоров и огурцов Салат из свеклы с яблоками Салат овощной с зеленым горошком Салат из белокочанной капусты с зеленым горошком Салат из белокочанной капусты и свежим огурцом Салат из белокочанной капусты с морковью и яблоками Винегрет овощной Сыр порциями Масло сливочное
Первые блюда (супы)	Борщ из свежей капусты с картофелем со сметаной Солянка с картофелем со сметаной Солянка сборная с картофелем со сметаной Щи из свежей капусты с картофелем со сметаной Свекольник со сметаной Рассольник «Ленинградский» со сметаной Суп овощной Суп с макаронными изделиями Суп с рыбными консервами
Вторые блюда (каши, блюда горячие мясные, рыбные, из субпродуктов, колбасные изделия, творожные, яичные, гарниры, соусы)	Каша молочная пшеничная жидкая Каша рисовая молочная жидкая Каша пшенная молочная жидкая Гуляш из отварной говядины Бефстроганов из отварной говядины Котлета из говядины Рыба, тушенная с соусом томатным и овощами Печень говяжья по-строгановски Сосиски отварные Плов из отварной говядины Жаркое по-домашнему Картофельное пюре Сложный гарнир (капуста тушеная, картофельное пюре) Каша гречневая рассыпчатая Рис отварной Макароны изделия отварные Омлет натуральный Омлет с сыром Запеканка из творога с молоком сгущенным Соус томатный Соус сметанный с томатом
Третьи блюда - напитки	Йогурт Чай Чай с молоком Чай с лимоном Какао с молоком

	Какао с молоком сгущенным Кофейный напиток с молоком Напиток из шиповника Компот из сухофруктов Компот из кураги Напиток клюквенный Кисель из концентрата плодового Кисель из концентрата ягодного Сок фруктовый Сок ягодный
Хлебобулочные, мучные и кондитерские изделия	Хлеб пшеничный Хлеб ржаной Пудинг из творога, запеченный с молоком сгущенным Печенье
Фрукты свежие	Яблоко Апельсин Банан

\* Ассортимент блюд составлен на основании примерного 2-х недельного меню № 1 для обучающихся льготной категории с 7 до 11 лет и с 12 лет МКОУ ХМР «СОШ им. В.Г. Подпругина с. Троица» (завтрак, обед)

Таблица 2 Приложение 2

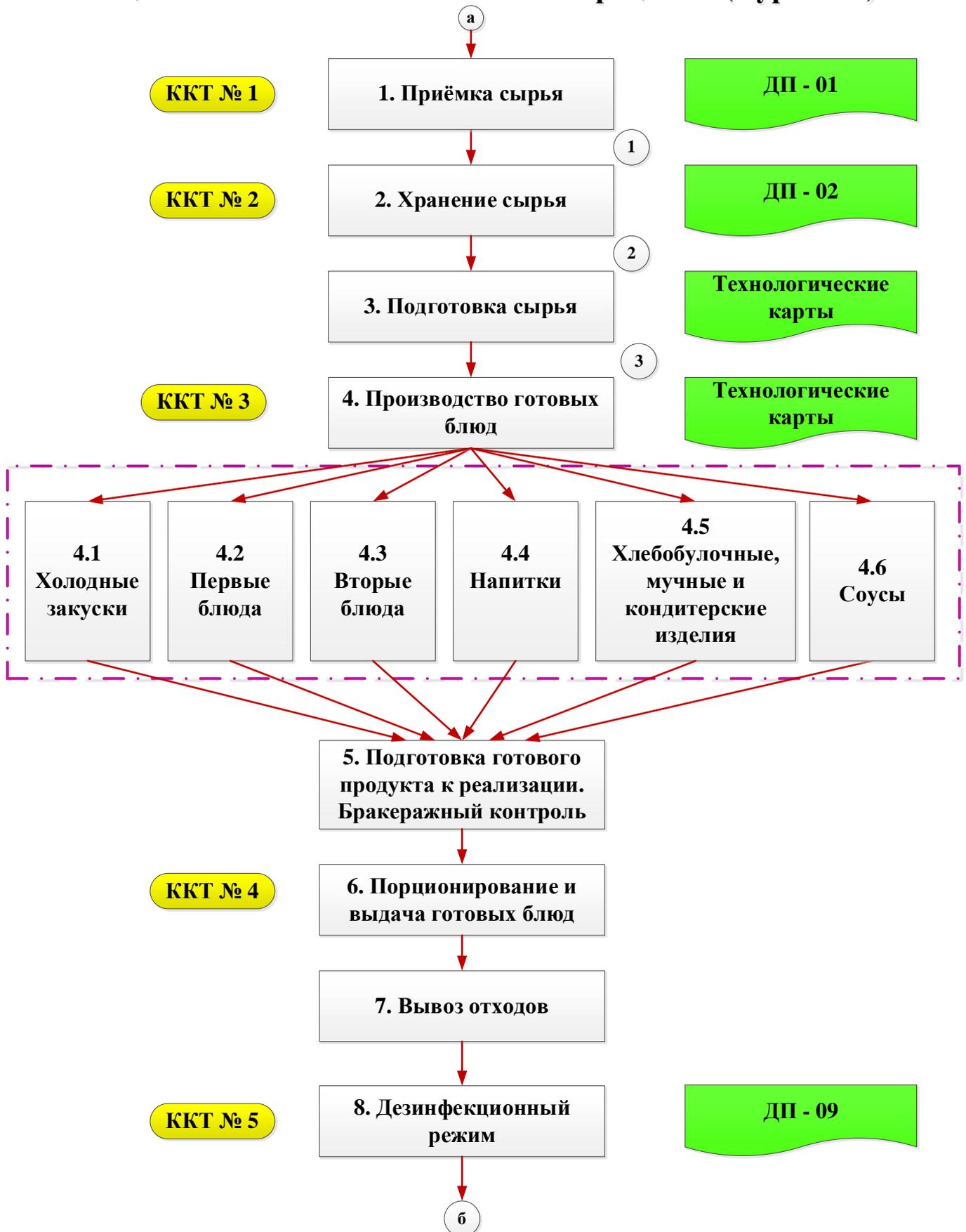
**Ассортимент блюд\* МКОУ ХМР «СОШ им В.Г. Подпругина с. Троица»  
для обучающихся льготной категории с 7 до 11 лет и с 12 лет  
(по меню № 2)**

<b>Группы блюд</b>	<b>Наименование блюд</b>
Холодные закуски (овощи натуральные, салаты, сыр порциями и масло сливочное)	Овощи натуральные (огурцы свежие) Салат из свежих помидоров Салат из свежих помидоров с луком Салат из свежих помидоров и огурцов Салат из свеклы с яблоками Салат овощной с зеленым горошком Салат из белокочанной капусты с зеленым горошком Салат из белокочанной капусты и свежим огурцом Салат из белокочанной капусты с морковью и яблоками Винегрет овощной Сыр порциями Масло сливочное
Первые блюда (супы)	Борщ из свежей капусты с картофелем со сметаной Солянка с картофелем со сметаной Солянка сборная с картофелем со сметаной Щи из свежей капусты с картофелем со сметаной Свекольник со сметаной Рассольник «Ленинградский» со сметаной Суп из овощей Суп картофельный с макаронными изделиями Суп картофельный с горохом Суп с рыбными консервами
Вторые блюда (каши, блюда горячие мясные, рыбные, из субпродуктов, колбасные изделия, творожные, яичные, гарниры, соусы)	Каша молочная «Дружба» Каша пшеничная жидкая Гуляш из отварной говядины Бефстроганов из отварной говядины Тефтели из говядины в молочном соусе Котлета из говядины Рыба, тушенная с соусом томатным и овощами Рыба, запеченная в омлете Печень говяжья по-строгановски Сосиски отварные Плов из отварной говядины Жаркое по-домашнему Картофельное пюре Сложный гарнир (капуста тушеная, картофельное пюре) Каша гречневая рассыпчатая Рис отварной Макаронные изделия отварные Макаронные изделия отварные с сыром Омлет натуральный Запеканка из творога с молоком сгущенным Соус томатный Соус сметанный с томатом
Третьи блюда - напитки	Чай Чай с молоком

	Чай с лимоном Чай с сахаром Чай с сахаром и лимоном Какао с молоком Кофейный напиток с молоком Напиток из шиповника Компот из сухофруктов Компот из кураги Напиток клюквенный Кисель из концентрата плодового Кисель из концентрата ягодного Сок фруктовый Сок ягодный
Хлебобулочные, кондитерские изделия	Хлеб пшеничный Хлеб ржаной Печенье
Фрукты свежие	Яблоко Апельсин Банан

\* Ассортимент блюд составлен на основании примерного 2-х недельного меню № 2 для обучающихся льготной категории с 12 лет МКОУ ХМР «СОШ им. В.Г. Подпругина с. Троица».

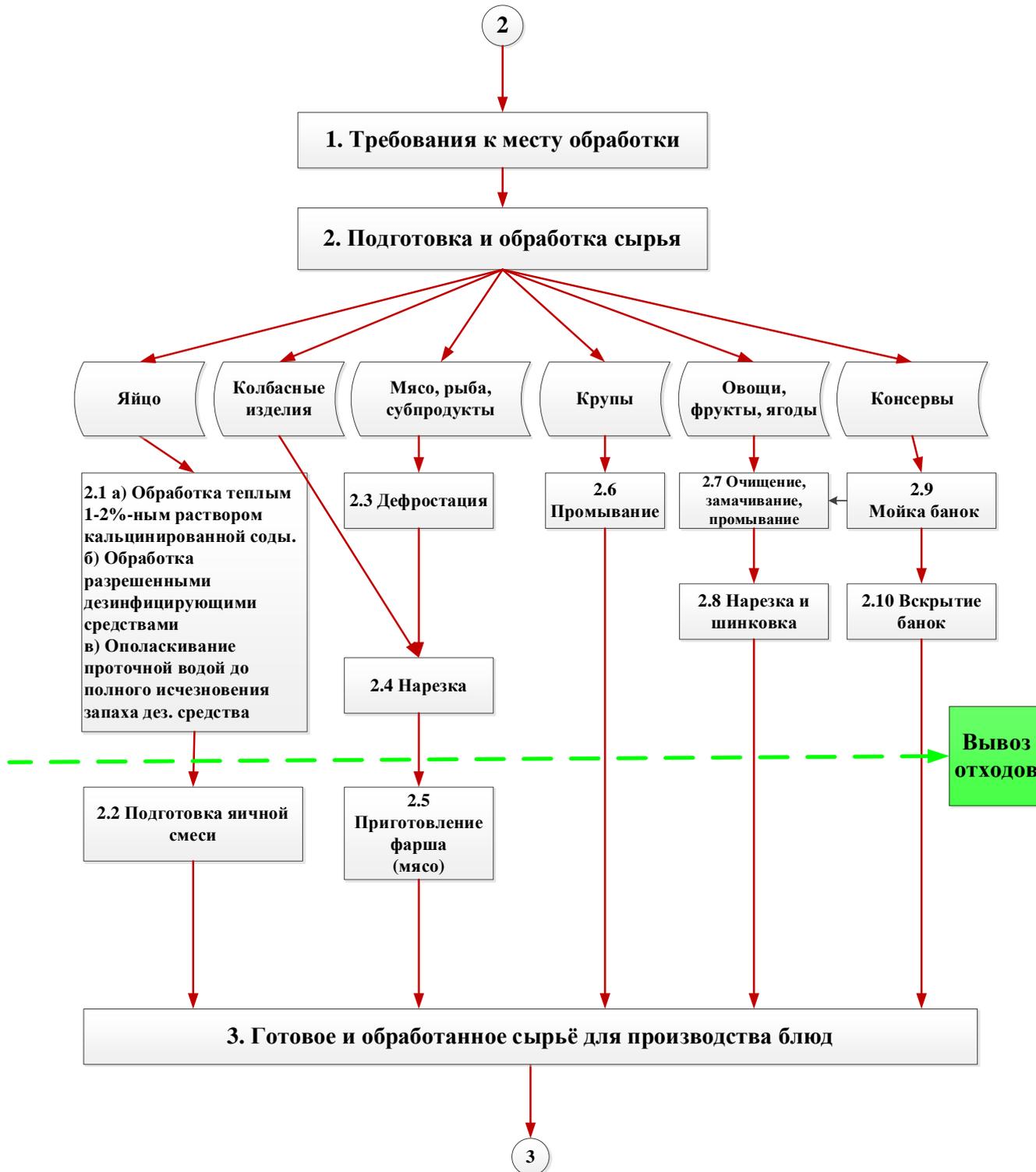
### Общая блок-схема технологических процессов (1 уровень)



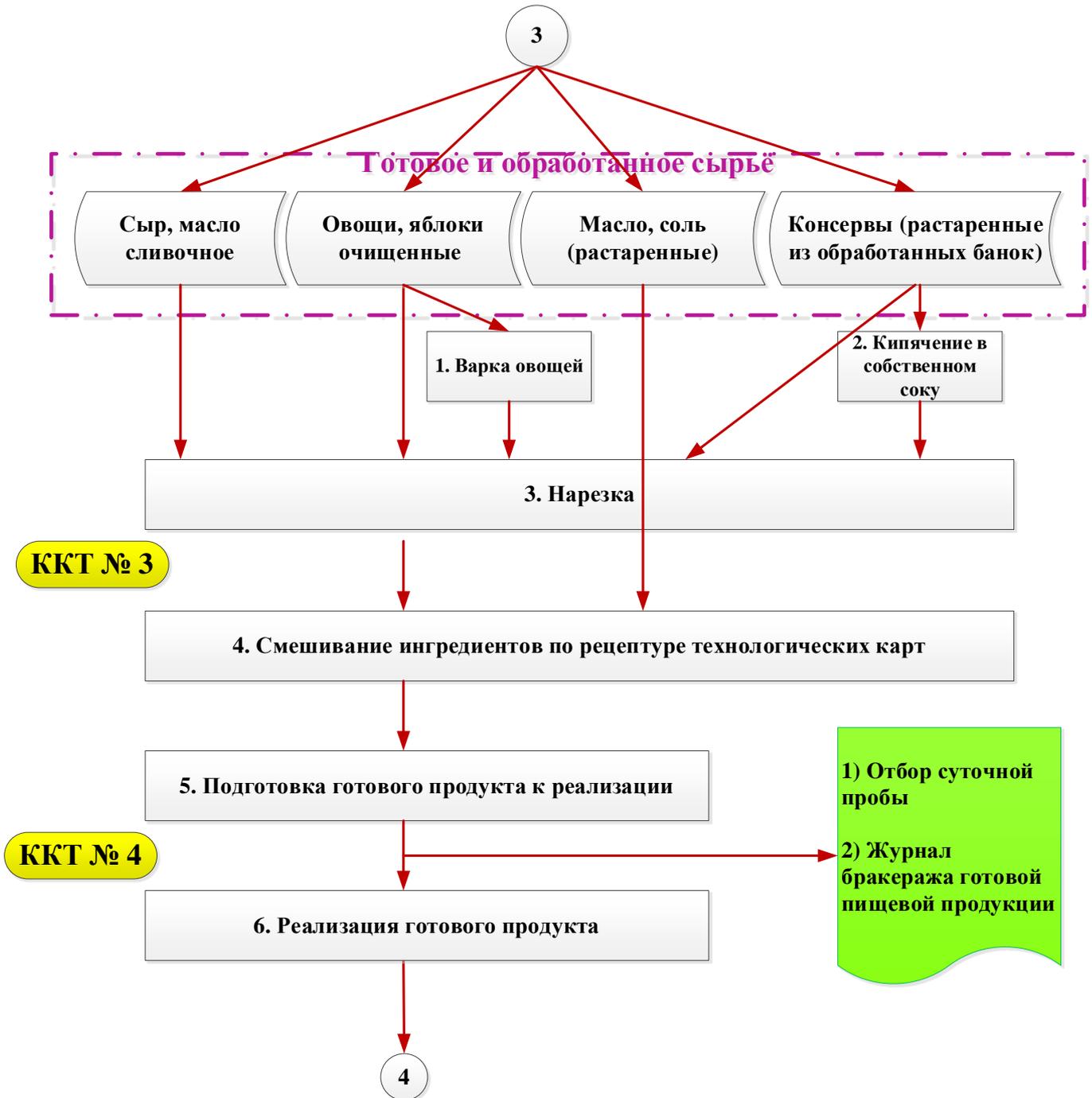
### Блок-схема № 1 (БС №1) технологического процесса приемки и хранения сырья



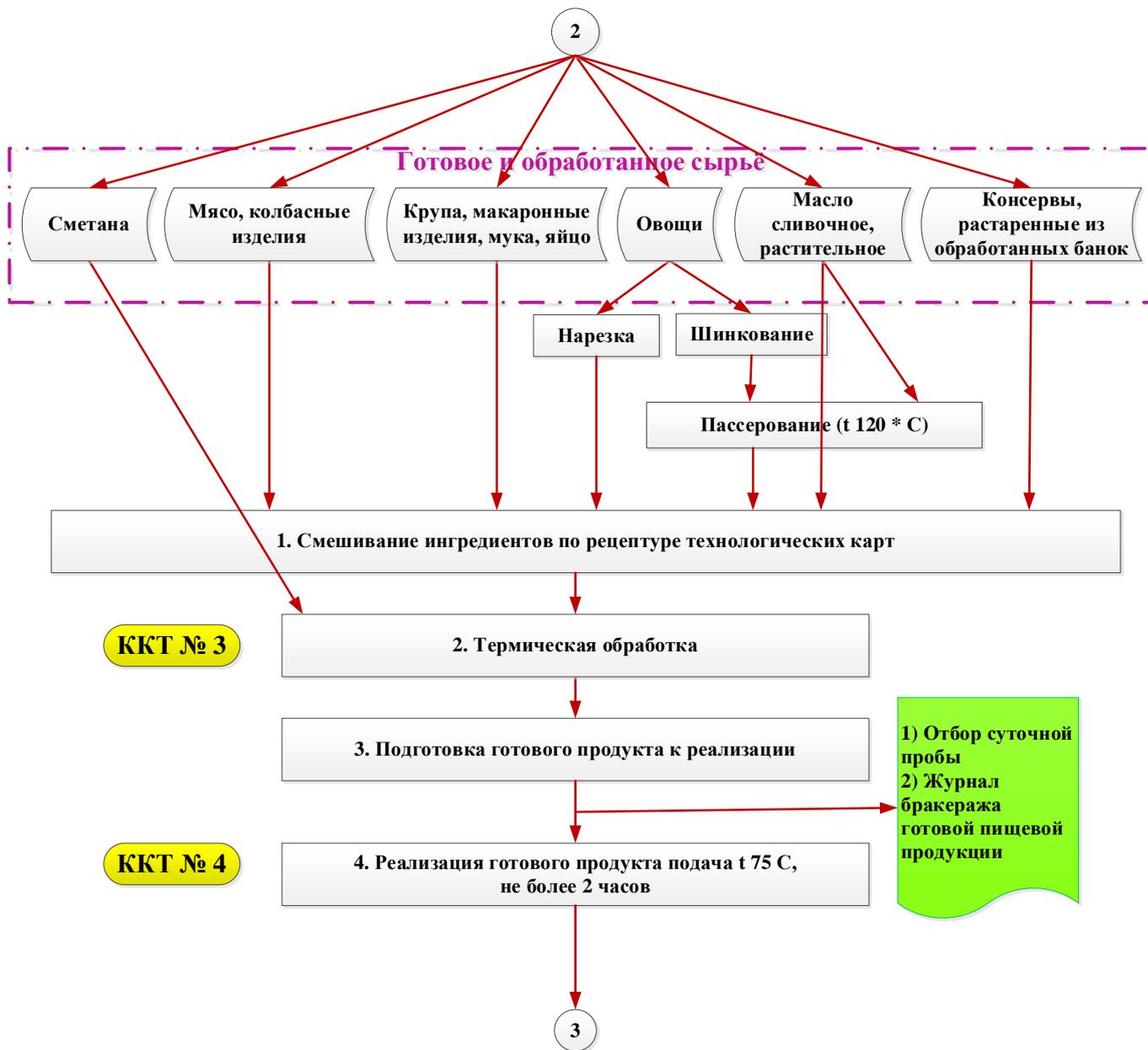
### Блок-схема № 2 (БС №2) технологического процесса подготовки сырья



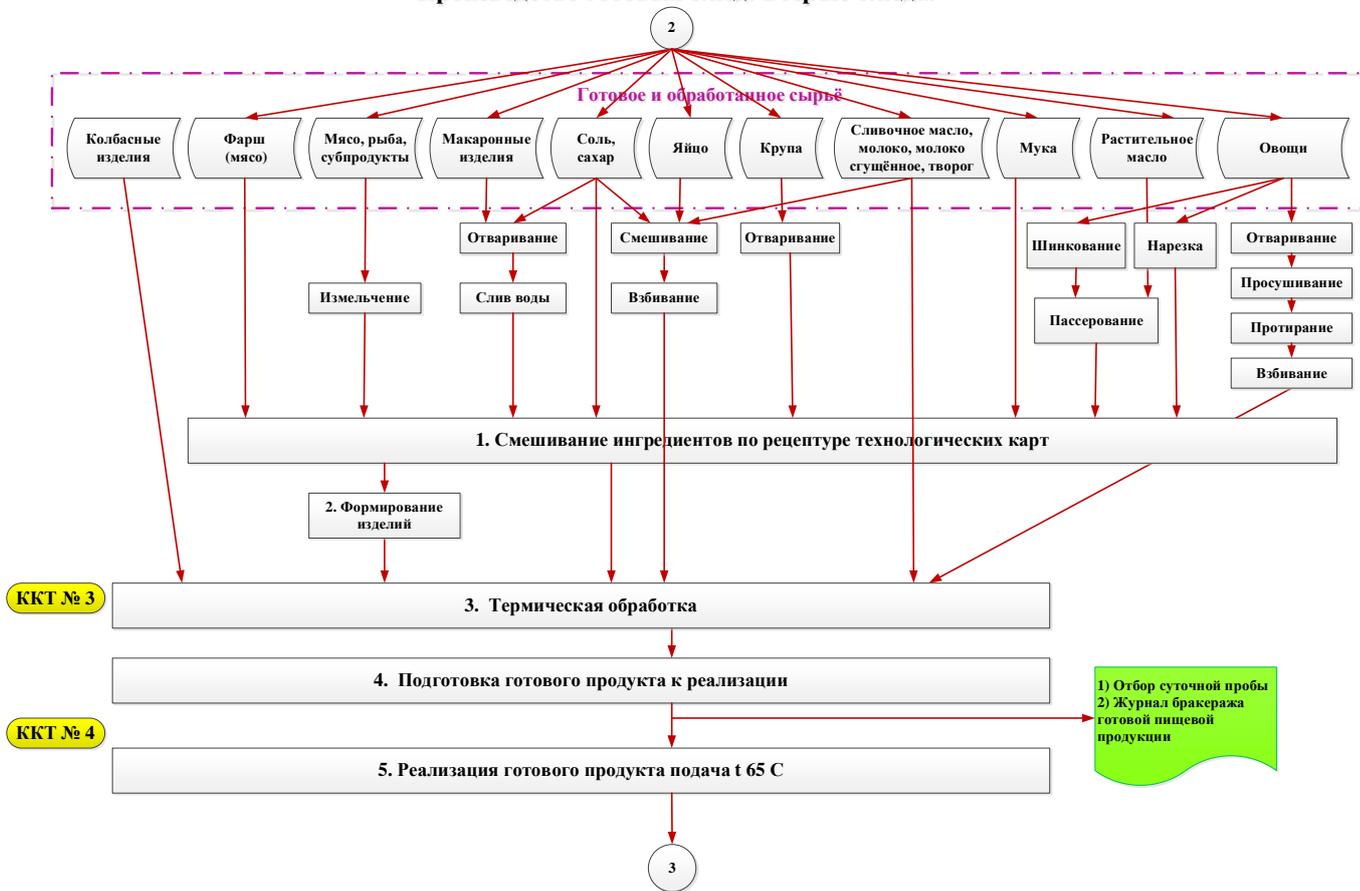
## Блок-схема № 4.1 Производство готовых блюд. Холодные закуски (овощи натуральные, салаты, сыр порциями и масло сливочное).



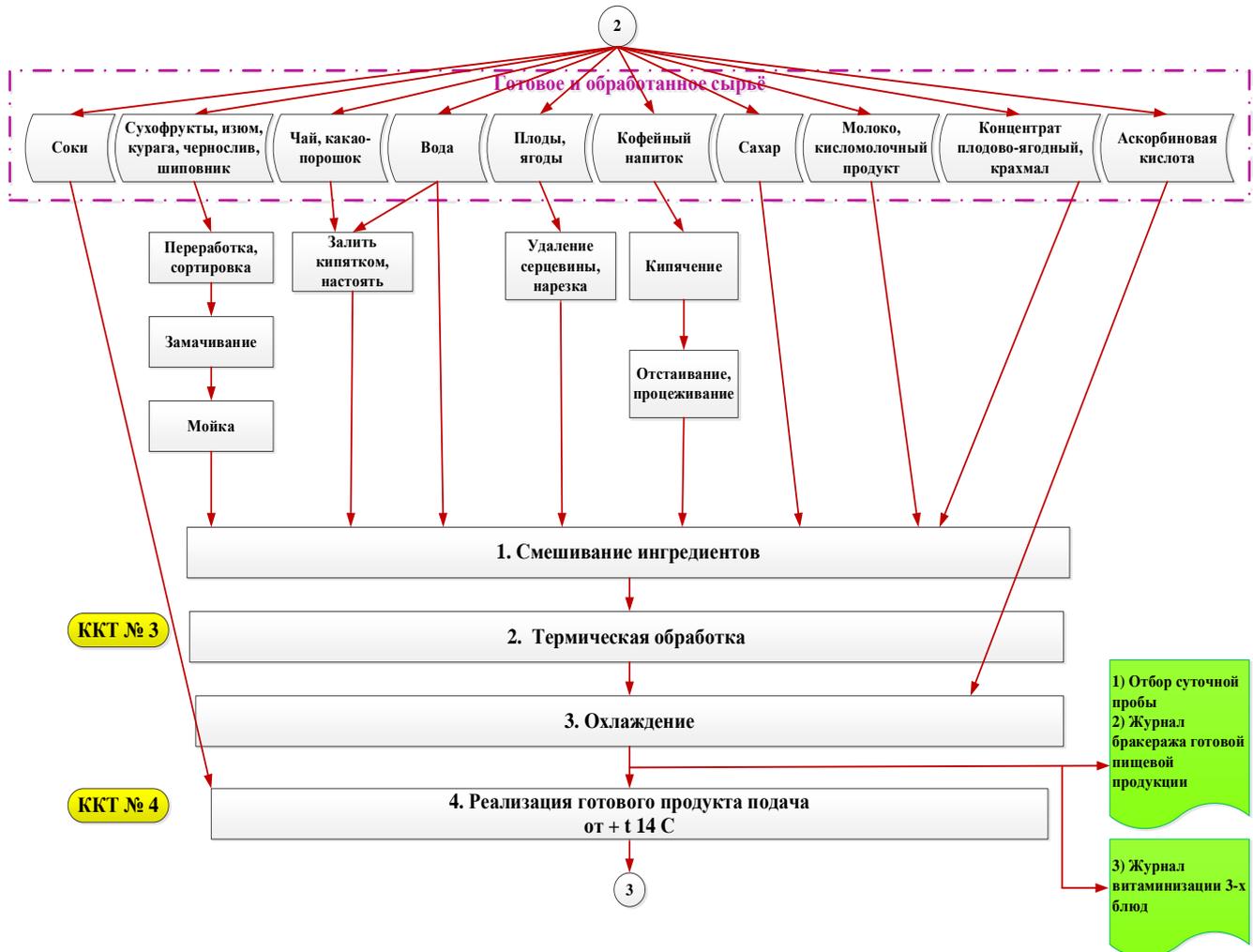
### Блок-схема № 4.2 Производство готовых блюд. Первые блюда.



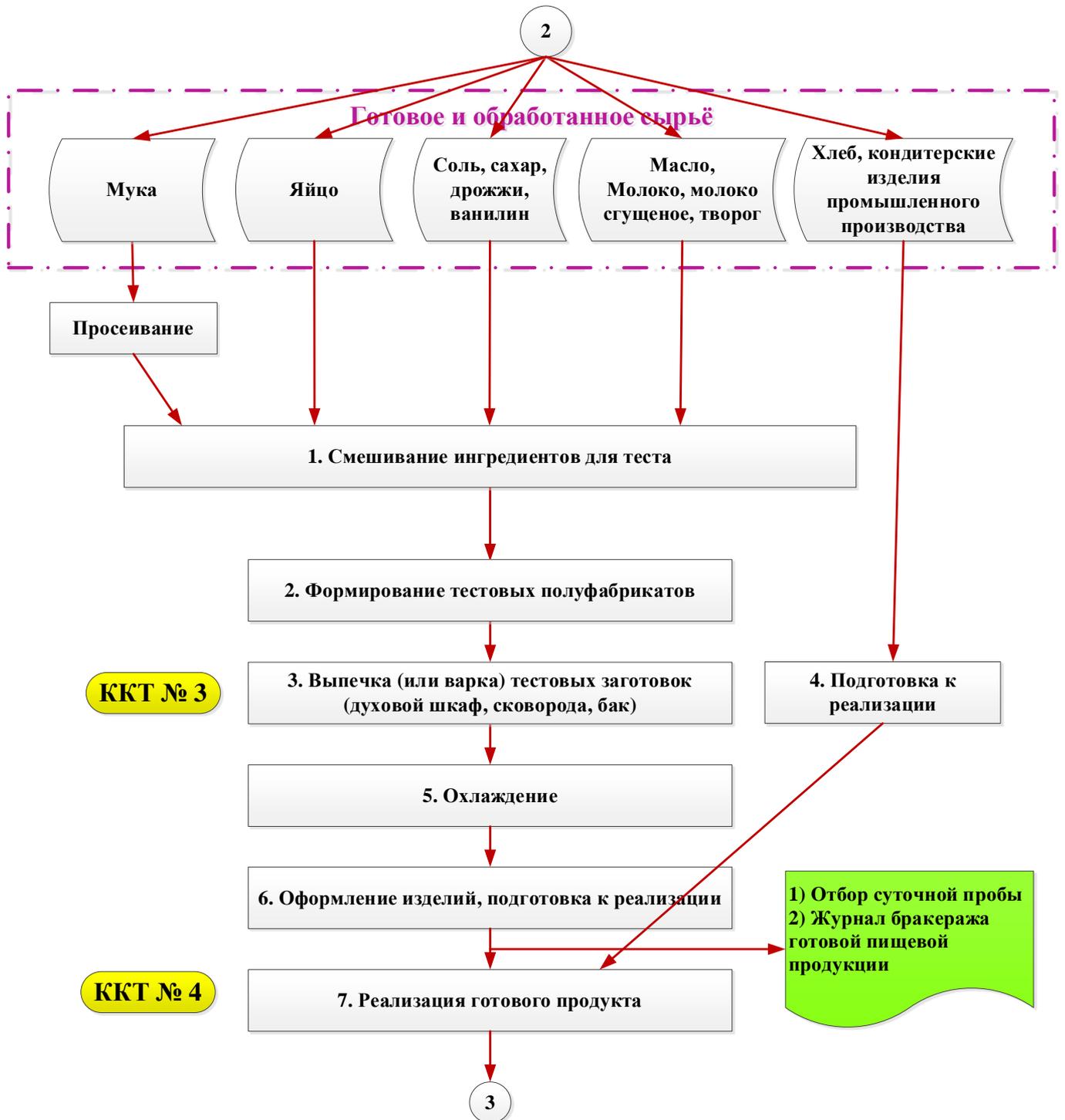
**Блок-схема № 4.3**  
**Производство готовых блюд. Вторые блюда.**



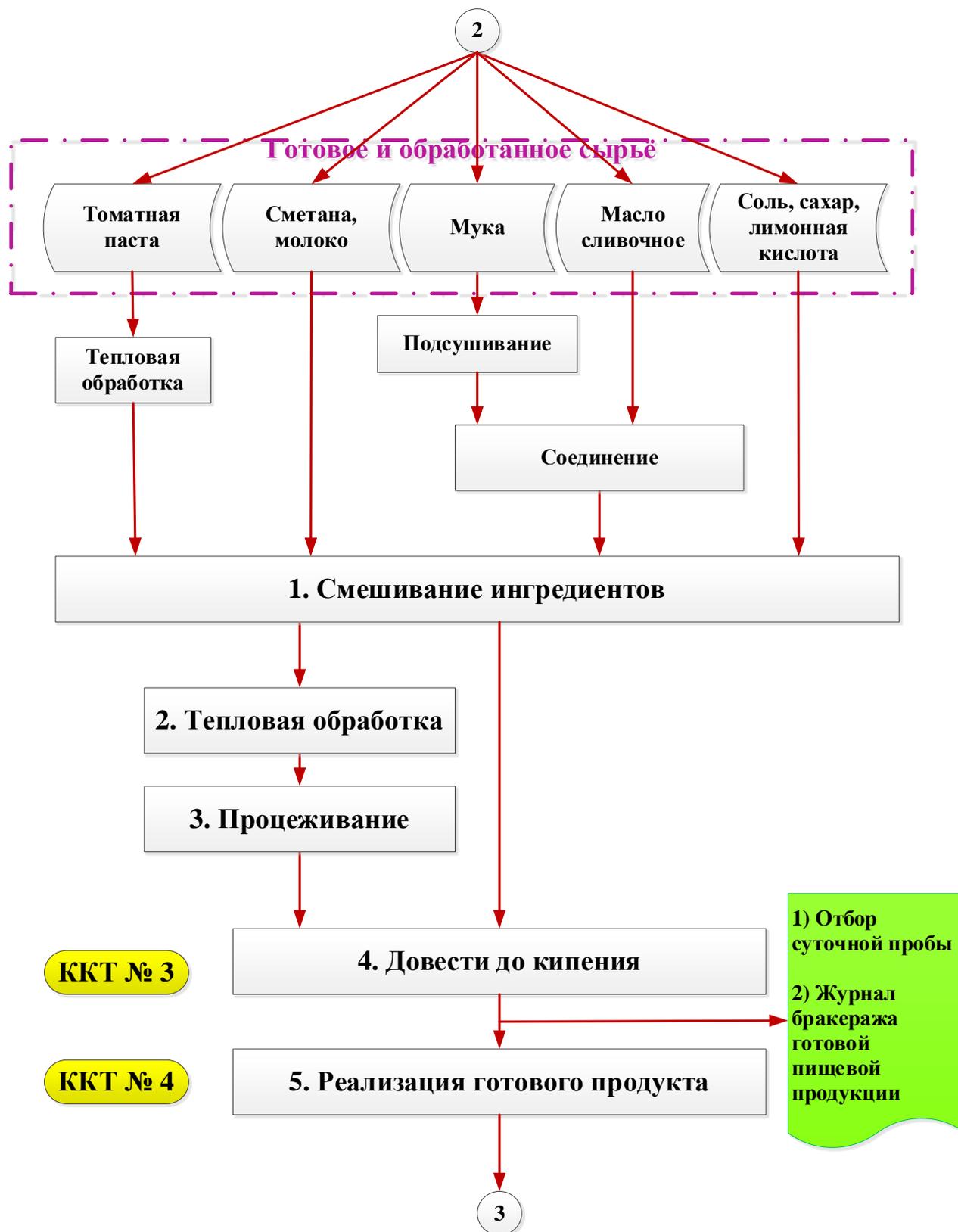
**Блок-схема № 4.4  
Производство готовых блюд. Напитки.**



## Блок-схема № 4.5 Производство готовых блюд. Хлебобулочные и кондитерские изделия.



## Блок-схема № 4.6 Производство готовых блюд. Соусы.



**Приложение 12**

**Рабочий лист ХАССП «ККТ №1»**

<b>Наименование технологического процесса</b>	Приёмка сырья		
<b>Опасный фактор</b>	Биологический (патогенные микроорганизмы) Химический (токсичные элементы, пестициды, антибиотики, радионуклиды) Физические (посторонние включения различного происхождения)		
<b>Наименование операции</b>	Прием и анализ сопроводительной документации. Разгрузка сырья. Осмотр внешнего вида: упаковки и дат выпуска сырья.		
<b>Контроль</b>			
<b>Объект контроля</b>	<b>Контролируемый параметр</b>	<b>Предельное значение</b>	
Сырьё.	Сопроводительная документация. Упаковка. Органолептические показатели сырья	Наличие/отсутствие полного пакета документов. Повреждение упаковки Соответствие / не соответствие	
<b>Процедура мониторинга</b>			
<b>Процедура</b>	<b>Периодичность</b>	<b>Ответственный</b>	<b>Записи</b>
ДП «Входной контроль» пищевблок	Постоянно при каждой приемке сырья	Кладовщик	Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции. Комплект документов, подтверждающих качество.
<b>Корректирующие мероприятия</b>			
<b>Коррекция</b> (устранение отклонения от пределов)		<b>Ответственный</b>	<b>Записи</b>
Возврат продукции поставщику		Координатор Рабочей группы ХАССП Кладовщик	Акт возврата
Исключить возможность попадания сырья в производство		Кладовщик	Акт возврата
<b>Корректирующие действия</b> (устранение причины отклонения от пределов)		<b>Ответственный</b>	<b>Записи</b>
Провести повторную оценку поставщика		Контрактный управляющий	Реестр поставщиков
Рассмотреть возможность закупа сырья у другого поставщика		Контрактный управляющий	Реестр поставщиков

**Приложение 13**

**Рабочий лист ХАССП «ККТ №2»**

<b>Наименование технологического процесса</b>	Хранение сырья		
<b>Опасный фактор</b>	Биологический (патогенные микроорганизмы, плесни) Химический (загрязнение химическими веществами) Физические (посторонние включения)		
<b>Наименование операции</b>	Размещение и хранение сырья		
<b>Контроль</b>			
<b>Объект контроля</b>	<b>Контролируемый параметр</b>	<b>Предельное значение</b>	
Условия хранения сырья	Температура, влажность, сроки хранения	+2...+6 <sup>0</sup> С -18 +/-3 <sup>0</sup> С 70 – 75% Условия хранения, установленные предприятием-изготовителем	
<b>Мониторинг</b>			
<b>Процедура</b>	<b>Периодичность</b>	<b>Ответственный</b>	<b>Записи</b>
ДП «Хранение»	2 раза в день	Кладовщик	Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях/ Журнал учета температурного режима холодильного оборудования
<b>Корректирующие мероприятия</b>			
<b>Коррекция</b> (устранение отклонения от пределов)	<b>Ответственный</b>	<b>Записи</b>	
Изъять продукцию и переместить в другое место	Кладовщик	Акт о списании	
Провести контроль условий хранения продукции	Координатор Рабочей группы ХАССП Кладовщик	Журнал учета температуры - влажности в складских помещениях/ Журнал учета температурного режима холодильного оборудования	
<b>Корректирующие действия</b> (устранение причины отклонения от пределов)	<b>Ответственный</b>	<b>Записи</b>	
Провести анализ сбоя работы оборудования	Координатор Рабочей группы ХАССП Кладовщик Заведующий хозяйством	Заявка и запись в Журнале технического осмотра, обслуживания и ремонта оборудования	
Провести ремонтные работы оборудования	Заведующий хозяйством	Акт выполненных работ от организации, обслуживающей оборудование	

**Приложение 14**

**Рабочий листы ХАССП «ККТ №3»**

<b>Наименование технологического процесса</b>	Производство готовых блюд		
<b>Опасный фактор</b>	Биологический (патогенные микроорганизмы) Физические (посторонние включения)		
<b>Наименование операции</b>	Тепловая обработка сырья в производственных цехах		
<b>Контроль</b>			
<b>Объект контроля</b>	<b>Контролируемый параметр</b>	<b>Критические пределы</b>	
Готовое блюдо, соблюдение температурных режимов и времени приготовления	Органолептические показатели Посторонние попадания Личная гигиена Санитарное состояние	В соответствии с Технологическими картами (ТК) Личная гигиена и санитарно – противоэпидемиологические мероприятия	
<b>Мониторинг</b>			
<b>Процедура</b>	<b>Периодичность</b>	<b>Ответственный</b>	<b>Записи</b>
Технологические карты (ТК)	Постоянно при приготовлении	Повар	Журнал бракеража готовой пищевой продукции
Личная гигиена и санитарное состояние	Постоянно	Рабочая группа ХАССП Все сотрудники	Гигиенический журнал (сотрудники) Медицинские книжки Журнал генеральных уборок
<b>Корректирующие мероприятия</b>			
<b>Коррекция</b> (устранение отклонения от пределов)	<b>Ответственный</b>	<b>Записи</b>	
При несоответствии продукции органолептическим показателям (цвет, вкус, запах, внешний вид), продукция подвергается изъятию и утилизации	Рабочая группа ХАССП Повар	Акт утилизации	
При не прохождении медицинского осмотра, профессионального гигиенического обучения, вакцинации - сотрудник отстраняется от работы	Директор Специалист по кадрам	Гигиенический журнал (сотрудники) Медицинские книжки Прививочные сертификаты	
Вызов специалистов для контроля работы рабочего оборудования	Заведующий хозяйством	Журнал технического осмотра, обслуживания и ремонта оборудования	
<b>Корректирующие действия</b> (устранение причины отклонения от пределов)	<b>Ответственный</b>	<b>Записи</b>	
Пересмотреть технологические карты (ТК)	Повар	Технологические карты	
Изыскать варианты замены персонала на время прохождения медицинской комиссии	Директор Специалист по кадрам	Гигиенический журнал (сотрудники) Медицинские книжки Прививочные сертификаты	
Применять в работе средства индивидуальной защиты (одноразовые перчатки, одноразовые маски)	Сотрудники пищеблока	Журнал регистрации выдачи сотрудникам средств индивидуальной защиты	
Замена / ремонт оборудования	Заведующий хозяйством	Журнал технического осмотра, обслуживания и ремонта оборудования	

**Приложение 15**

**Рабочий листы ХАССП «ККТ №4»**

<b>Наименование технологического процесса</b>	Подготовка к реализации, порционирование и реализация готовых блюд		
<b>Опасный фактор</b>	Биологический (патогенные микроорганизмы) Физические (посторонние включения)		
<b>Наименование операции</b>	Порционирование и реализация на линии раздачи		
<b>Контроль</b>			
<b>Объект контроля</b>	<b>Контролируемый параметр</b>	<b>Критические пределы</b>	
Санитарное состояние линии раздачи, время выдачи готовых блюд	Посторонние попадания Личная гигиена Санитарное состояние столовой посуды	Посторонние попадания не допускаются Личная гигиена и санитарно – противоэпидемиологические мероприятия	
<b>Мониторинг</b>			
<b>Процедура</b>	<b>Периодичность</b>	<b>Ответственный</b>	<b>Записи</b>
Выдача готовых блюд на линии раздачи	Постоянно	Повар	2 недельное меню Журнал бракеража готовой пищевой продукции
Личная гигиена и санитарное состояние	Постоянно	Повар	Журнал генеральных уборок Журнал разведения дезинфицирующих средств Гигиенический журнал (сотрудники) Медицинские книжки
<b>Корректирующие мероприятия</b>			
<b>Коррекция</b> (устранение отклонения от пределов)	<b>Ответственный</b>		<b>Записи</b>
При попадании посторонних предметов продукция подвергается изъятию и утилизации	Повар Бракеражная комиссия		Акт утилизации
При не прохождении медицинского осмотра, профессионального гигиенического обучения, вакцинации - сотрудник отстраняется от работы	Директор Специалист по кадрам		Гигиенический журнал (сотрудники) Медицинские книжки Прививочные сертификаты
<b>Корректирующие действия</b> (устранение причины отклонения от пределов)	<b>Ответственный</b>		<b>Записи</b>
Изыскать варианты замены персонала на время прохождения мед. комиссии	Директор Специалист по кадрам		Гигиенический журнал (сотрудники) Медицинские книжки Прививочные сертификаты
Применять в работе средства индивидуальной защиты (одноразовые перчатки, одноразовые маски)	Сотрудники пищеблока		Журнал регистрации выдачи сотрудникам средств индивидуальной защиты

**Приложение 16**

**Рабочий лист ХАССП «ККТ №5»**

<b>Наименование технологического процесса</b>	Дезинфекционный режим		
<b>Опасный фактор</b>	Биологический (патогенные микроорганизмы)		
<b>Наименование операции</b>	Обработка и мытье технологического и холодильного оборудования, инвентаря, посуды, уборка помещений, разведение рабочих моюще-дезинфицирующих растворов		
<b>Контроль</b>			
<b>Объект контроля</b>	<b>Контролируемый параметр</b>	<b>Критические пределы</b>	
Технологическое и холодильное оборудование, инвентарь, посуда, помещения	Санитарное состояние помещений. Чистота технологического и холодильного оборудования, инвентаря, посуды. Приготовление рабочих моюще-дезинфицирующих растворов. Запас моющих и дезинфицирующих средств.	Санитарно –гигиенические (профилактические) мероприятия	
<b>Мониторинг</b>			
<b>Процедура</b>	<b>Периодичность</b>	<b>Ответственный</b>	<b>Записи</b>
Запас моющих и дезинфицирующих средств.	Не менее 5-ти дневного запаса	Заведующий хозяйством	Документы, подтверждающие поступление дезинфицирующих средств
Инструкция по приготовлению моюще-дезинфицирующих рабочих растворов.	Постоянно при приготовлении	Заведующий хозяйством Повар	Инструкции по разведению дез. и моющих средств Журнал разведения дезинфицирующих средств
Проведение текущей уборки, обработка контактных поверхностей	Ежедневно Каждые 4 часа	Сотрудники пищеблока	Журнал обработки всех контактных поверхностей
Проведение генеральной уборки помещений	1 раз в неделю	Сотрудники пищеблока	Журнал генеральных уборок
Обработка и мытье технологического и холодильного оборудования, инвентаря, посуды	Ежедневно После каждой технологической операции	Сотрудники пищеблок	Рабочие инструкции Журнал санитарного состояния пищеблока
<b>Корректирующие мероприятия</b>			
<b>Коррекция</b> (устранение отклонения от пределов)	<b>Ответственный</b>	<b>Записи</b>	
Закуп разрешенных к применению моющих и дезинфицирующих средств вирулицидного действия.	Заведующий хозяйством	Документы, подтверждающие закуп моющих и дезинфицирующих средств	
Инструктаж с сотрудниками по приготовлению моюще-дезинфицирующих рабочих растворов.	Заведующий хозяйством Повар	Журнал инструктажа по санитарной безопасности	
Проведение текущей уборки, обработка контактных поверхностей	Сотрудники пищеблока	Журнал обработки всех контактных поверхностей	

Организация генеральных уборок	Сотрудники пищеблока	Журнал генеральных уборок
Обработка и мытье технологического и холодильного оборудования, инвентаря, посуды	Сотрудники пищеблока	Рабочие инструкции Журнал санитарного состояния пищеблока
<b>Корректирующие действия</b> (устранение причины отклонения от пределов)	<b>Ответственный</b>	<b>Записи</b>
Обеспечить своевременный закуп разрешенных к применению моющих и дезинфицирующих средств вирулицидного действия.	Директор Заведующий хозяйством	Документы, подтверждающие закуп моющих и дезинфицирующих средств
Провести обучение персонала и полный инструктаж по дезинфекционному режиму объекта.	Заведующий хозяйством	Журнал инструктажа по санитарной безопасности
Организовать генеральную уборку всех помещений с применением моющих и дезинфицирующих средств, обработку и мытье всего оборудования, инвентаря, посуды	Сотрудники пищеблока	Журнал генеральных уборок Журнал разведения дезинфицирующих средств Инструкции по разведению дез. средств.

Оригиналы Рабочих листов ХАССП находится у Координатора Рабочей группы ХАССП, копии Рабочих листов остаются в пищеблоке, в цехах, к которым относится данная критическая контрольная точка.

## Приложение 17

## Журнал обработки яйца

Дата	Наименование используемого средства	Концентрация рабочего раствора	Ф.И.О., подпись ответственного лица за проведение обработки яйца
1	2	3	4

**Таблица внутренней проверки результатов разработки системы ХАССП в рамках ППК с целью оценки и определения степени соответствия требованиям внешней НД**

Номера и названия этапов	Предмет разработки	Внешние НД, регламентирующие требования к процедуре/ документу	Параметры, подтверждающие внедрение и поддержание ППК с принципами ХАССП (!)
<p align="center"><b>ЭТАП I</b> Наличие основополагающих документов, подтверждающих разработку процедур, основанных на принципах ХАССП</p>	<p>а) Документальные свидетельства, подтверждающие разработку, внедрение, функционирование и поддержание в актуальном состоянии ППК на основе принципов ХАССП</p> <p>б) оценка безопасности выпускаемой пищевой продукции</p>	<p>- ТР ТС 021/2011 ч. 2 ст. 10. - СП 1.1.1058-01; - ГОСТ Р 51705.1; - СанПиН 2.3/2.4.3590 (п.2.1) и другие нормативные документы</p> <p>- ТР ТС 021/2011 ст. 7, ст. 8, ст. 9; - ГОСТ Р 51705.1; - ТР ТС, ГОСТ и другие НД при условии их включения в ППК с принципами ХАССП</p>	<p>Приказ № ____ от «_» _____2023г. «О создании Рабочей группы ХАССП по разработке и внедрению Программы производственного контроля с принципами ХАССП» П-02-2023 Положение о координаторе Рабочей группы ХАССП Приказ № ____от «_» _____2023г. «О введении в действие Программы производственного контроля, основанной на принципах ХАССП» Политика в области безопасности и качества пищевой продукции ППК-01-2023 Приложение 1 П-01-2023 Положение о Рабочей группе ХАССП (включая организационную структуру, Протоколы заседания Рабочей группы ХАССП) П-02-2023 Положение о координаторе Рабочей группы ХАССП П-02-2023 Положение о координаторе Рабочей группы ХАССП (Форма Приложение А) Отчёт по результатам функционирующей системы мониторинга, анализа и оценки процесса (процедур) «Анализ со стороны руководства» Перечень необходимой документации ППК с принципами ХАССП Приложение 20. Ведение Журналов и Форм записей, регламентированных документацией системы ХАССП</p> <p>- протоколы лабораторных исследований; - оценка на наличие визуальных признаков недоброкачества; - оценка маркировки (на сроки годности, условия хранения и т.д.). ДП-01-2023 «Входной контроль»; ДП-02-2023 «Хранение».</p>
<p align="center"><b>ЭТАП II</b> Разработка системы ХАССП в рамках ППК, регламентирование</p>	<p><b>Процедура 1</b> (ст.10 ч. 3 п. 1) «выбор необходимых для обеспечения безопасности пищевой продукции технологических процессов производства (изготовления) пищевой продукции»</p>	<p>- ТР ТС 021/2011 ст. 7, ст. 8, ст. 9, ч. 1 ст. 10, ст. 11, ст. 14 ч. 1 п.1, ст. 20 ч. 1; - ГОСТ Р 51705.1; - ТР ТС, ГОСТ и</p>	<p>- ассортиментный перечень выпускаемой продукции. Ассортимент блюд ППК-01-2023 Приложение 2, разработанный на основании примерного 2-х недельного меню № 1, № 2; - технологические инструкции, ТТК, описание пищевой продукции: наименование продукции, показатели качества и безопасности, используемое сырье, упаковка, маркировка, условия хранения и сроки годности, ограничение</p>

<p>требований по соблюдению технологии приготовления пищевой продукции и обязательных документированных процедур (ДП) в соответствии с требованиями внешней нормативной документации</p>		<p>другие НД при условии их включения в ППК с принципами ХАССП</p>	<p>по применению, способы использования;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ДП-14-2023 «Управление документацией», генно-модифицированными организмами (ГМО), применению пищевых добавок и др. документы.</li> </ul>
	<p><b>Процедура 2</b> (ст. 10 ч. 3 п. 2) «выбор последовательности и поточности технологических операций производства (изготовления) пищевой продукции с целью исключения загрязнения продовольственного (пищевого) сырья и пищевой продукции»</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ТР ТС 021/2011 ст. 14 ч. 1 п. 1, ст. 20 ч. 1;</li> <li>- ТР ТС, ГОСТ и другие НД при условии их включения в ППК с принципами ХАССП</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- блок-схема технологических процессов ППК-01-2023, Приложения 3 -11;</li> <li>- схема расположения производственных помещений с расположением оборудования ДП-07-2023 «Перекрёстные загрязнения»;</li> <li>- программа производственного контроля ППК-01-2023;</li> <li>- схемы маршрутов движения потоков ДП-07-2023 «Перекрёстные загрязнения»;</li> <li>- инструкция по управлению перекрестными загрязнениями и др. документы;</li> <li>- результаты осмотра (обследования объекта) ДП-11-2023 «Внутренние проверки»;</li> <li>- П-01-2023 Положение о рабочей группе ХАССП (Протокол заседания группы ХАССП).</li> </ul>
	<p><b>Процедура 3</b> (ст. 10 ч. 3 п. 3) «определение контролируемых этапов технологических операций и пищевой продукции на этапах ее производства (изготовления) в программах производственного контроля»</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ТР ТС 021/2011 ст. 14 ч. 1 п. 1, ст. 5 ч. 4, ст. 18;</li> <li>- ГОСТ Р 51705.1;</li> <li>- ТР ТС, ГОСТ и другие НД при условии их включения в ППК с принципами ХАССП</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- программа производственного контроля ППК-01-2023;</li> <li>- план ХАССП, рабочие листы ХАССП ППК-01-2023, Раздел II, Приложения 12-16;</li> <li>- результаты осмотра (обследования объекта) ДП-11-2023 «Внутренние проверки»;</li> <li>- П-01-2023 Положение о рабочей группе ХАССП (Протокол заседания группы ХАССП).</li> </ul>
	<p><b>Процедура 4</b> (ст.10 ч. 3 п. 4) «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»</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ТР ТС 021/2011 ст. 13 ч. 1-3, ст. 19, ст. 20 ч. 2, ст. 30;</li> <li>- ТР ТС 022/2011;</li> <li>- ТР ТС 005/2011;</li> <li>- ГОСТ Р 51705.1;</li> <li>- ТР ТС, ГОСТ и другие НД при условии их включения в ППК с принципами ХАССП</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции ДП-01-2023 «Входной контроль» или листы приемки с обязательной оценкой условий транспортировки и доставки сырья;</li> <li>- НД на сырье, ингредиенты, упаковочные материалы;</li> <li>- документы, подтверждающие безопасность сырья, упаковочных и вспомогательных материалов;</li> <li>- документированная процедура по входному контролю сырья ДП-01-2023 «Входной контроль», ингредиентов, упаковочных материалов;</li> <li>- порядок действий (инструкция или документированная процедура) при поступлении несоответствующей продукции ДП-04-2023 «Управление несоответствующей продукцией»;</li> <li>- оценка поставщиков ДП-01-2023 «Входной контроль» и др. документы;</li> <li>- проведение лабораторных исследований на базе лабораторий аккредитованных и аттестованных в установленном порядке (!);</li> <li>- обеспечение полноты проведения исследований в соответствии с программой производственного контроля;</li> <li>- результаты осмотра (обследования объекта) ДП-11-2023 «Внутренние</li> </ul>

			<p>проверки»;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- П-01-2023 Положение о рабочей группе ХАССП (Протокол заседания группы ХАССП).</li> </ul>
<p><b>ЭТАП II</b> Разработка системы ХАССП в рамках ППК, регламентирование требований по соблюдению технологии приготовления пищевой продукции и обязательных документированных процедур (ДП) в соответствии с требованиями внешней нормативной документации</p>	<p><b>Процедура 5</b> (ст. 10 ч. 3 п. 5) «проведение контроля за функционированием технологического оборудования в порядке, обеспечивающем производство (изготовление) пищевой продукции, соответствующей требованиям настоящего технического регламента и (или) технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции»</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ТР ТС 021/2011 ст. 15;</li> <li>- ГОСТ Р 51705.1;</li> <li>- ТР ТС, ГОСТ и другие НД при условии их включения в ППК с принципами ХАССП</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- утвержденные перечни оборудования пищеблока и средств измерения ДП-08-2023 «Содержание производственных помещений, оборудования, инвентаря»</li> <li>- Средства измерения, закупаемые для работы пищеблока, имеют клеймо о поверке или калибровке и дату пригодности СИ. При окончании срока пригодности СИ бухгалтерия проводит списание СИ согласно ст. 256 НК РФ в качестве малоценного имущества стоимостью менее 40000 рублей, не учитывающееся в составе амортизируемого имущества Учреждения. В случае закупки новые СИ имеют поверочное/калибровочное клеймо с новым сроком годности);</li> <li>- результаты осмотра (обследования объекта) ДП-11-2023 «Внутренние проверки»; П-01-2023 Положение о рабочей группе ХАССП Протокол заседания группы ХАССП.</li> </ul>
	<p><b>Процедура 6</b> (ст. 10 ч. 3 п. 6) «обеспечение документирования информации о контролируемых этапах технологических операций и результатов контроля пищевой продукции»</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ТР ТС 021/2011 ст. 11 ч. 4;</li> <li>- ГОСТ Р 51705.1;</li> <li>- ТР ТС, ГОСТ и другие НД при условии их включения в ППК с принципами ХАССП</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- программа производственного контроля, ППК-01-2023;</li> <li>- план ХАССП, рабочие листы ХАССП Приложения 12-16 ППК-01-2023;</li> <li>- протоколы лабораторных испытаний(!);</li> <li>- записи или технологические журналы и др. документы;</li> <li>- ДП-14-2023 «Управление документацией»;</li> <li>- результаты осмотра (обследования объекта) ДП-11-2023 «Внутренние проверки»;</li> <li>- П-01-2023 Положение о рабочей группе ХАССП (Протокол заседания группы ХАССП).</li> </ul>
	<p><b>Процедура 7</b> (ст. 10 ч. 3 п. 7) «соблюдение условий хранения и перевозки (транспортирования) пищевой продукции»</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ТР ТС 021/2011 ст. 17; ст.13, ч. 4;</li> <li>- ГОСТ Р 51705.1;</li> <li>- ТР ТС, ГОСТ и другие НД при условии их включения в ППК с принципами ХАССП</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- журнал контроля температуры и влажности в складских помещениях ДП-02-2023 «Хранение»;</li> <li>- личная медицинская книжка водителя-экспедитора;</li> <li>- список специализированного транспорта;</li> <li>- результаты осмотра (обследования объекта) ДП-11-2023 «Внутренние проверки»;</li> <li>- П-01-2023 Положение о рабочей группе ХАССП (Протокол заседания группы ХАССП).</li> </ul>
<p><b>ЭТАП II</b> Разработка системы ХАССП в рамках ППК, регламентирование требований по соблюдению</p>	<p><b>Процедура 8</b> (ст. 10 ч. 3 п.8) «содержание производственных помещений, технологического оборудования и инвентаря, средств измерений, используемых в процессе производства (изготовления) пищевой продукции, в состоянии, исключающем</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ТР ТС 021/2011 ст. 12, ст. 14, ст. 15, ст. 16 ч. 1, ч. 5;</li> <li>- ГОСТ Р 51705.1;</li> <li>- ТР ТС, ГОСТ и другие НД при условии их включения в ППК с принципами</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- документы, подтверждающие соответствие и поддержание санитарно-технического состояния помещений и факторов производственной среды и факторов трудового процесса (инструкции, договора, акты сдачи-приемки выполненных работ, протоколы лабораторных испытаний и измерений, журналы, сертификаты на отделочные материалы и т.д.) и др. документы;</li> <li>- ДП-07-2023 «Перекрёстные загрязнения»;</li> <li>- ДП-08-2023 «Содержание производственных помещений, оборудования, инвентаря»;</li> </ul>

технологии приготовления пищевой продукции и обязательных документированных процедур (ДП) в соответствии с требованиями внешней нормативной документации	загрязнение пищевой продукции	ХАССП	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ДП-10-2023 «Управление СИ»;</li> <li>- результаты осмотра (обследования объекта) ДП-11-2023 «Внутренние проверки»;</li> <li>- П-01-2023 Положение о рабочей группе ХАССП (Протокол заседания группы ХАССП).</li> </ul>
	<b>Процедура 9</b> (ст. 10 ч. 3 п.9) «выбор способов и обеспечение соблюдения работниками правил личной гигиены в целях обеспечения безопасности пищевой продукции»	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ТР ТС 021/2011 ст. 14 ч.3, ст.17 ч.10, ч. 11; ст. 11 ч. 5, ст.17 ч.13;</li> <li>- ГОСТ Р 51705.1;</li> <li>- ТР ТС, ГОСТ и другие НД при условии их включения в ППК с принципами ХАССП</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- личные медицинские книжки персонала с отметками о прохождении мед. обследований, исследований, гигиенического обучения и аттестации;</li> <li>- данные о вакцинации, прививочные сертификаты;</li> <li>- гигиенический журнал (сотрудники);</li> <li>- журнал входного фильтра;</li> <li>- соблюдению правил личной гигиены ДП-05-2023 «Личная гигиена персонала»;</li> <li>- планы по обучению персонала ДП-05-2023 «Личная гигиена персонала», ППК-01-2023;</li> <li>- договор на медицинское обследование работников и др. документы;</li> <li>- результаты осмотра (обследования объекта) ДП-11-2023 «Внутренние проверки»;</li> <li>- П-01-2023 Положение о рабочей группе ХАССП (Протокол заседания группы ХАССП).</li> </ul>
	<b>Процедура 10</b> (ст. 10 ч. 3 п.10) «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»	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ТР ТС 021/2011 ст. 14 ч. 1 п. 3, ст. 14 ч. 1 п. 6;</li> <li>- ГОСТ Р 51705.1;</li> <li>- ТР ТС, ГОСТ и другие НД при условии их включения в ППК с принципами ХАССП</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- документы, подтверждающие установление способов, соответствия и поддержания санитарного содержания производственных помещений, технологического оборудования и инвентаря (инструкции, договора, акты сдачи-приемки, журналы, графики) и др.;</li> <li>- результаты осмотра (обследования объекта).</li> </ul>
<b>ЭТАП II</b> Разработка системы ХАССП в рамках ППК, регламентирование требований по соблюдению технологии приготовления	<b>Процедура 11</b> (ст. 10 ч. 3 п.11) «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	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ТР ТС 021/2011 ст. 11 ч.4, п. 6, п. 7, ст. 39, ст. 5 ч. 2, ч. 3;</li> <li>- ГОСТ Р 51705.1;</li> <li>- ТР ТС, ГОСТ и другие НД при условии их включения в ППК с принципами ХАССП</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- сертификаты соответствия;</li> <li>- декларации о соответствии;</li> <li>- свидетельства о государственной регистрации;</li> <li>- программа производственного контроля, ППК -01-2023;</li> <li>- протоколы лабораторных испытаний;</li> <li>- нормативная и техническая документация на продукцию (ТТК);</li> <li>- журналы бракеража готовой пищевой продукции и др. документы.</li> <li>- ДП-14-2023 «Управление документацией»</li> </ul>

<p>пищевой продукции и обязательных документированных процедур (ДП) в соответствии с требованиями внешней нормативной документации</p>	<p>продукции» <b>Процедура 12</b> (ст. 10 ч. 3 п.12) «прослеживаемость пищевой продукции»</p>	<p>- ТР ТС 021/2011 ст. 13 ч. 1, ст. 5 ч. 3; - ГОСТ Р 51705.1; - ТР ТС, ГОСТ и другие НД при условии их включения в ППК с принципами ХАССП</p>	<p>- наличие товарно-сопроводительной документации, позволяющей установить изготовителя и последующих собственников пищевой продукции и место ее происхождения, наличие маркировки, обозначение партии сырья и готовой продукции, документы, регламентирующие отзыв, изъятие и утилизация несоответствующей нормативной документации продукции и др.;</p> <p>- ДП-06-2023 «Прослеживаемость»; - ДП-04-2023 «Управление несоответствующей продукцией»;</p>
<p><b>ЭТАП III</b> Принципы ХАССП в рамках ППК</p>	<p>Принципы ХАССП: 1) Перечень опасных факторов. 2) Перечень критических контрольных точек (ККТ) процесса производства (изготовления). 3) Предельные значения параметров, контролируемых в критических контрольных точках. 4) Порядок мониторинга критических контрольных точек процесса производства (изготовления). 5) Порядок действий в случае отклонения предельных значений параметров, контролируемых в критических контрольных точках. 6) Периодичность проведения проверки на соответствие выпускаемого обращения пищевой продукции требованиям ТР ТС. 7) Ведение и хранение документации о выполнении мероприятий по обеспечению безопасности пищевой продукции.</p>	<p>ТР ТС 021/2011 ст. 11 ч.3, ч.4 - ГОСТ Р 51705.1; - ТР ТС, ГОСТ и другие НД при условии их включения в ППК с принципами ХАССП</p>	<p>- перечень опасных факторов (химические, биологические, физические, аллергены, ГМО, наноматериалы) в соответствии с ассортиментом выпускаемой продукции ДП-07-2023 «Перекрёстные загрязнения»; - алгоритм выбора и перечень критических контрольных точек ППК-01-2023 «Перечень опасных факторов. Определение ККТ»; - технологические инструкции, ТТК, анализ опасности в зависимости от вероятности проявления и тяжести последствий последствий ППК-01-2023 «Перечень опасных факторов. Определение ККТ»; - М-01-2023 Методика анализа опасностей и определение ККТ; - описание продукции (наименование продукции (показатели качества и безопасности, используемое сырье, упаковка, маркировка, условия хранения и сроки годности, ограничение по применению, способы использования) План ХАССП; - записи по контролю параметров ККТ или технологические журналы; - описание мероприятий по управлению опасными факторами ДП-12-2023 «Корректирующие и предупреждающие действия»; - программа производственного контроля, ППК-01-2023; - документированная процедура ДП-03-2023 «Управление аллергенами»; - план ХАССП и рабочие листы ХАССП, ППК-01-2023, Раздел II, Приложения 12-16; - протоколы лабораторных испытаний; - документированная процедура по корректирующим действиям ДП-12-2023 «Корректирующие действия».</p>
	<p>Поддержка и улучшение процедур, основанных на принципах ХАССП в рамках ППК</p>	<p>ТР ТС 021/2011 ст. 10 ч. 2, ст. 5 ч. 4, ст. 18 ч. 4, ч. 8 - ГОСТ Р 51705.1; - ТР ТС, ГОСТ и другие НД при условии их включения в ППК с принципами ХАССП</p>	<p>- результаты внутренних проверок и выполнения плана корректирующих мероприятий ДП-11-2023 «Внутренние проверки»; - документ по работе с жалобами и претензиями потребителей (Книга жалоб и предложений), ДП-13-2023 «Управление претензиями от потребителей»</p>

**Примечание (!)** – Лабораторные исследования и протоколы по результатам исследований получаются Учреждением по договору с ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в ХМАО-Югре». Адрес: 628011, Россия, Ханты-Мансийский автономный округ-Югра, г. Ханты-Мансийск, ул. Рознина 72. Главный врач: Козлова Ирина Ивановна. Телефон/ факс: 8(3467)35-97-07/ 8(3467)35-97-01. Адрес электронной почты: [epid\\_fgu3@xmao.su](mailto:epid_fgu3@xmao.su).

**Приложение 19****Журнал учета проверок юридического лица**

1	Дата начала проверки	
2	Дата окончания проверки	
3	Общее время проведения проверки	
4	Наименование проверяющего органа	
5	Дата и номер распоряжения или приказа о проведении проверки	
6	Цель, задачи и предмет проверки	
7	Вид проверки (плановая ли внеплановая) в отношении плановой проверки: - со ссылкой на ежегодный план проверок В отношении внеплановой выездной проверки: - с указанием на дату и номер решения прокурора о согласовании проведения проверки (в случае, если такое согласование необходимо)	
8	Дата и номер акта, составленного по результатам проверки, дата его вручения представителю юридического лица, индивидуальному предпринимателю	
9	Выявленные пункты нарушения обязательных требований (указываются содержание выявленного нарушения со ссылкой на положение нормативного акта, которым установлено нарушение требование, допустившее его лицо)	
10	Дата, номер и содержание выданного предписания об устранении выявленных нарушений	
11	Фамилия, имя, отчество, должность должностного лица (должностных лиц), проводивших проверку	
12	Фамилия, имя, отчество, должности экспертов, представителей экспертных организаций, привлеченных к проведению проверки	
13	Подпись должностного лица (лиц), проводившего проверку	
14	Фамилия, имя, отчество, в присутствии которого проводилась проверка	

## Приложение 20

## Перечень регистрационно-учетной документации системы ХАССП

№ п/п	Номер документа	Наименование документа	Ответственное лицо	Срок хранения
1	Приказ № ____ от «__» ____2024г.	Приказ «О создании рабочей группы по разработке и внедрению Программы производственного контроля с принципами ХАССП» включая принципы ХАССП и План ХАССП	Директор	Постоянно
2	Приказ № ____ от «__» ____2024г.	Приказ «О введении в действие Программы производственного контроля, основанной на принципах ХАССП»	Координатор Рабочей группы ХАССП	Постоянно
3	ППК-01-2024	Программа производственного контроля, основанная на принципах ХАССП за соблюдением законодательства РФ и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий в муниципальном казенном общеобразовательном учреждении Ханты-Мансийского района «Средняя общеобразовательная школа имени В.Г. Подпругина села Троица»	Директор	Постоянно
4	П-01-2024	Положение о рабочей группе ХАССП	Координатор Рабочей группы ХАССП	Постоянно
5	П-02-2024	Положение о Координаторе группы ХАССП	Координатор Рабочей группы ХАССП	Постоянно
6	М-01-2024	Методика анализа опасностей и определения ККТ	Координатор Рабочей группы ХАССП	Постоянно
7	ДП-01-2024	Документированная процедура «Входной контроль»	Координатор Рабочей группы ХАССП	Постоянно
8	ДП-02-2024	Документированная процедура «Хранение»	Координатор Рабочей группы ХАССП	Постоянно
9	ДП-03-2024	Документированная процедура «Управление аллергенами»	Координатор Рабочей группы ХАССП	Постоянно
10	ДП-04-2024	Документированная процедура «Управление несоответствующей продукцией»	Координатор Рабочей группы ХАССП	Постоянно
11	ДП-05-2024	Документированная процедура «Личная гигиена персонала»	Координатор Рабочей группы ХАССП	Постоянно
12	ДП-06-2024	Документированная процедура «Прослеживаемость»	Координатор Рабочей группы ХАССП	Постоянно
13	ДП-07-2024	Документированная процедура «Перекрёстные загрязнения»	Координатор Рабочей группы ХАССП	Постоянно
14	ДП-08-2024	Документированная процедура «Содержание производственных помещений, оборудования, инвентаря, используемых при производстве пищевой продукции в состоянии, исключающем загрязнение пищевой продукции»	Координатор Рабочей группы ХАССП	Постоянно
15	ДП-09-2024	Документированная процедура «Дезинфекционный режим, дезинфекция, дератизация, дезинсекция»	Координатор Рабочей группы ХАССП	Постоянно
16	ДП-10-2024	Документированная процедура «Управление средствами измерения»	Координатор Рабочей группы ХАССП	Постоянно
17	ДП-11-2024	Документированная процедура «Внутренние проверки»	Координатор Рабочей группы ХАССП	Постоянно
18	ДП-12-2024	Документированная процедура «Корректирующие действия и предупреждающие действия»	Координатор Рабочей группы ХАССП	Постоянно
19	ДП-13-2024	Документированная процедура «Управление претензиями от потребителей»	Координатор Рабочей группы ХАССП	Постоянно
20	ДП-14-2024	Документированная процедура «Управление документацией»	Координатор Рабочей группы ХАССП	Постоянно
21	Реестр	Реестр форм записей	Координатор Рабочей группы ХАССП	Постоянно
22	По форме учреждения	Рабочие инструкции, памятки, правила	Координатор Рабочей группы ХАССП	Постоянно

Срок хранения постоянно. Актуализация по мере необходимости.

## Приложение 21

## Основные термины и определения системы ХАССП в рамках ППК

Нормативный документ	Термин (определение)
ГОСТ Р 51705.1	<b>ХАССП (анализ рисков и критические контрольные точки):</b> Концепция, предусматривающая систематическую идентификацию, оценку и управление опасными факторами, существенно влияющими на безопасность продукции.
ГОСТ Р 51705.1	<b>Система ХАССП:</b> Совокупность организационной структуры, документов, производственных процессов и ресурсов, необходимых для реализации ХАССП
ГОСТ Р 51705.1	<b>Группа ХАССП:</b> Группа специалистов (с квалификацией в разных областях), которая разрабатывает, внедряет и поддерживает в рабочем состоянии систему ХАССП
ГОСТ Р 51705.1	<b>Опасность:</b> Потенциальный источник вреда здоровью человека
ГОСТ Р 51705.1	<b>Опасный фактор:</b> Вид опасности с конкретными признаками.
ГОСТ Р 51705.1	<b>Риск:</b> Сочетание вероятности реализации опасного фактора и степени тяжести его последствий.
ГОСТ Р 51705.1	<b>Критическая контрольная точка:</b> Место проведения контроля для идентификации опасного фактора и (или) управления риском.
ГОСТ Р 51705.1	<b>Предельное значение:</b> Критерий, разделяющий допустимые и недопустимые значения контролируемой величины.
ГОСТ Р ИСО 9000	<b>Потребитель:</b> Лицо или организация, которые могут получать или получают продукцию, или услугу, предназначенные или требуемые этим лицом или организацией.
ГОСТ Р ИСО 9000	<b>Процедура:</b> Установленный способ осуществления деятельности или процесса
ГОСТ Р ИСО 9000	<b>Качество:</b> Степень соответствия совокупности присущих характеристик объекта требованиям
ГОСТ Р ИСО 9000	<b>Соответствие</b> – выполнение требования.
ГОСТ Р ИСО 9000	<b>Несоответствие</b> – невыполнение требования.
ГОСТ Р ИСО 9000	<b>Верификация:</b> Подтверждение, посредством представления объективных свидетельств, того, что установленные требования были выполнены.
ГОСТ Р ИСО 9000	<b>Валидация:</b> Подтверждение, посредством представления объективных свидетельств, того, что требования, предназначенные для конкретного использования или применения, выполнены.
ГОСТ Р ИСО 9000	<b>Контроль:</b> Определение соответствия установленным требованиям
ГОСТ Р ИСО 9000	<b>Коррекция:</b> Действие, предпринятое для устранения обнаруженного несоответствия.
ГОСТ Р ИСО 9000	<b>Корректирующее действие:</b> Действие, предпринятое для устранения причины несоответствия и предупреждения его повторного возникновения.
ГОСТ Р ИСО 9000	<b>Предупреждающее действие:</b> Действие, предпринятое для устранения причины потенциального несоответствия или другой потенциально нежелательной ситуации.
ГОСТ Р ИСО 9000	<b>Аудит:</b> Систематический, независимый и документируемый процесс получения объективных свидетельств и их объективного оценивания для установления степени соответствия критериям аудита.

### Библиография

[1]	ГОСТ 31985- 2013	Услуги общественного питания. Термины и определения
[2]	ГОСТ 30389-2013	Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования
[3]	ГОСТ 30390-2013	Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия
[4]	ГОСТ Р ИСО 9000-2015	Системы менеджмента качества. Основные положения и словарь
[5]	ГОСТ Р ИСО 9001-2015	Системы менеджмента качества. Требования.
[6]	ГОСТ Р ИСО 22000-2019	Системы менеджмента безопасности пищевой продукции. Требования к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции
[7]	ГОСТ 31984-2012	Услуги общественного питания. Общие требования
[8]	МР 5.1.0096-14	Методические подходы к организации процессов производства (изготовления) пищевой продукции на основе принципов ХАССП
[9]	МР 2.3.6.0233-21	Предприятия общественного питания. Методические рекомендации к организации общественного питания населения.
[10]	МР 3.1/2.3.0200-20	Рекомендации по мерам профилактики передачи новой коронавирусной инфекции (COVID-19) через пищевую продукцию
[11]	МР 2.4.5.0107-15	Организация питания детей дошкольного и школьного возраста в организованных коллективах
[12]	Постановление Правительства РФ от 21.09.2020г. № 1515	Правила оказания услуг общественного питания
[13]	Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 30.06.2020г. № 16	СП 3.1/2.4.3598-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)»
[14]	Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13.07.2001г. № 18	СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»
[15]	Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22.05.2020г. № 15	СП 3.1.3597-20 «Профилактика новой коронавирусной инфекции (COVID-19)»
[16]	Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020г. № 28	СП 2.4. 3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»

[17]	Постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020г. № 32	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»
[18]	Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22.05.2003г. № 98	СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»
[19]	Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 14.11.01г. № 36	СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»

