

Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение
«Рахмангуловская средняя общеобразовательная школа»
(наименование ОУ)

УТВЕРЖДАЮ
Директор
МАОУ «Рахмангуловская СОШ»
/Н.А. Пупышев/



Приказ № 30.08.24

ПРОГРАММА

производственного контроля
за соблюдением санитарных правил и норм,
проведением санитарно - противоэпидемических
(профилактических) мероприятий
в МАОУ «Рахмангуловская СОШ»

на 2024-2025 учебный год

2024 год

Программа устанавливает порядок организации и осуществление производственного контроля, основанного на принципах ХАССП (ст. 10,11 ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»), за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических мероприятий, обязательных для выполнения всеми работниками.

Целью производственного контроля является обеспечение безопасности и безвредности для человека биологических, физических и химических факторов среды обитания, путём должного выполнения требований нормативно - правовых актов санитарного законодательства.

При организации питания в образовательной организации необходимо руководствоваться принципами здорового, щадящего, сбалансированного (рационального) питания.

Для детей, нуждающихся в лечебном или диетическом питании, специалистом-диетологом (врачом) разрабатывается индивидуальное меню с учётом заболевания ребёнка.

Программа производственного контроля включает в себя следующие данные:

1. Общие сведения
2. Перечень нормативных документов, регламентирующих деятельность организации и содержащих требования к обеспечению безопасности факторов среды обитания и соблюдения законодательства о защите прав потребителей
3. Перечень ответственных специалистов за организацию и осуществление производственного контроля; должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам и профессиональной гигиенической подготовке и аттестации.
4. Программа контроля за обеспечением безопасности пищевой продукции.
5. Перечень лабораторных исследований и испытаний.
6. Перечень возможных аварийных ситуаций и планируемых мероприятий по их устранению.

Производственный контроль включает в себя:

- осуществление (организацию) лабораторных исследований и испытаний на рабочих местах с целью оценки влияния производства на среду обитания человека и его здоровье;
- сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и технологий их производства, хранения, транспортировки, реализации и утилизации;
- организацию медицинских осмотров, профессиональной гигиенической подготовки и аттестации должностных лиц и работников организаций;
- контроль за наличием сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений, личных медицинских книжек, санитарных паспортов на транспорт, иных документов;
- 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;
- ведение учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля;
- своевременное информирование населения, органов местного самоуправления, органов и учреждений государственной санитарно-эпидемиологической службы об аварийных ситуациях, остановках производства, о нарушениях технологических процессов, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения;
- визуальный контроль специально уполномоченными должностными лицами организации за выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, соблюдением санитарных правил, разработку и реализацию мер, направленных на устранение выявленных нарушений.

1. Общие сведения.

1.1. Наименование учреждения, юридический адрес, ИНН ОГРН, конт. данные:

Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение «Рахмангуловская средняя общеобразовательная школа»

623315, Свердловская обл., Красноуфимский р-н, с. Рахмангулово, ул. Школьная, д. 17

ИНН 6619007644

ОГРН 1026601230798

1.2. Учредитель:

Муниципальное образование Красноуфимский округ

1.3. Виды осуществляемой деятельности:

Образование основное общее; Образование дошкольное

1.4. Лицензия департамента образования региона на осуществление образовательной деятельности:

66 №003021 от 31.01.2012 г.

1.5. Лицензия департамента здравоохранения и фармации на осуществление медицинской деятельности (если есть медицинское обслуживание детей)

1.6. ФИО ответственного за организацию производственного контроля, конт. данные:

Захарова Лариса Павловна 8 9041710410

2. Перечень нормативных документов, регламентирующих деятельность организации и содержащих требования к обеспечению безопасности факторов среды обитания и соблюдения законодательства о защите прав потребителей

2.1. Санитарные нормы и правила

2.2. Федеральные законы и региональные акты

2.3. Технические регламенты Таможенного союза и Евразийского экономического союза

3. Перечень должностей работников и специалистов

3.1. Перечень должностей специалистов, ответственных за осуществление производственного контроля

№ п/п	Фамилия, имя, отчество	Занимаемая должность
1	Пупышев Николай Алексеевич	Директор
2	Гиндуллин Артур Вернатович	Зам. директора по учебной работе
3	Бенайтис Елена Сергеевна	Зам. директора по воспитательной работе
4	Кузнецова Светлана Николаевна	Заведующий дошкольным учреждением
5	Захарова Лариса Павловна	Специалист по охране труда
6	Нурмухаметов Марсель Альбертович	Заведующий хозяйством
7	Мустафин Ринат Кадимович	Специалист по охране труда
8	Хурматуллина Гузалия Загитулловна	Секретарь учебной части
9	Трифанова Анастасия Владимировна	Заведующий хозяйством
10	Парастасва Римма Робертовна	Заведующий хозяйством
11	Джаббаровва Зиля Вафитовна	Заведующий хозяйством
12	Хальфатова Елизавета Павловна	Специалист (инспектор по кадрам)

3.2 Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам и профессиональной гигиенической подготовке и аттестации

№	Фамилия, имя, отчество	Занимаемая должность
1	Пупышев Николай Алексеевич	Директор
2	Гиндуллин Артур Вернатович	Зам. директора по учебной работе
3	Бенайтис Елена Сергеевна	Зам. директора по воспитательной работе
4	Адыева Наиля Наилевна	Учитель р/я
5	Гиндуллина Олеся Ралитовна	Учитель р/я
6	Снежко Наталья Григорьевна	Учитель р/я

7	Газетдинова Халида Ануаровна	Учитель математики
8	Митюхляева Татьяна Михайловна	Учитель информатики
9	Торгашева Ольга Ивановна	Учитель физики
10	Пупышева Елена Григорьевна	Учитель химии
11	Мансурова Фарзия Калимулловна	Учитель н/классов
12	Нигаматова Зинфира Ризовна	Учитель н/классов
13	Нурмухаметова Альбина Тальгатовна	Учитель н/классов
14	Нурмухаметова Алена Семеновна	Учитель н/классов
15	Фаисканова Марьям Касимовна	Учитель н/классов
16	Ямалиев Артур Явдатович	Учитель технологии
17	Кондрашина Регина Рушановна	Учитель англ/языка
18	Бенайтис Людмила Сергеевна	Учитель истории
19	Мустафин Ринат Кадимович	Преподаватель – организатор ОБЖ
20	Гаширова Олеся Гаптрафиковна	Педагог - психолог
21	Баранова Ленфина Азатовна	Советник по воспитанию
22	Захарова Лариса Павловна	Учитель начальных классов
23	Канипова Эльвира Фазылдыяновна	Учитель начальных классов
24	Салаватова Миляуша Вакильевна	Педагог - библиотечкарь
25	Хальфатов Салават Азатович	Учитель музыки
26	Хазиев Альберт Хакимьянович	Учитель физической культуры
27	Хурматуллина Гузалия Загитулловна	Воспитатель
28	Гарипова Рамзиля Гибливановна	Главный бухгалтер
29	Хальфатова Елизавета Павловна	Специалист (инспектор по кадрам)
30	Гайнанова Юлия Бинарисовна	Кухонный работник
31	Салихова Эмилия Сафиевна	Лаборант
32	Соловьева Ольга Александровна	Уборщик служебных помещений
33	Ткачук Екатерина Анатольевна	Повар
34	Ишмухаметова Ирина Фатхулловна	Уборщик служебных помещений
35	Кочева Елена Геннадьевна	Уборщик служебных помещений
36	Мишина Марина Юрьевна	Уборщик служебных помещений
37	Мансурова Валерий Фахразиевич	Водитель
38	Нурмухаметов Марсель Альбертович	Дворник
39	Трифанова Анастасия Владимировна	Воспитатель группы продленного дня
40	Фархатшин Дамир Салимянович	Рабочий по компл. обслуживанию и ремонту зданий
41	Шарафутдинова Ильмира Халиловна	гардеробщик
42	Ганеева Флорида Ярулловна	Младший воспитатель
43	Джаббарова Зиля Вафитовна	Воспитатель
44	Кузнецова Светлана Николаевна	Воспитатель
45	Муфлиханова Эльвира Камиловна	Младший воспитатель
46	Парастаева Римма Робертовна	Младший воспитатель
47	Адыева Глюза Аснафовна	Повар

4. Программа контроля за обеспечением безопасности пищевой продукции

Нормативная, нормативно-техническая и методическая документация, регламентирующая проведение контроля за обеспечением безопасности пищевой продукции:

- ТР ТС 005/2011
- ТР ТС 021/2011
- ТР ТС 022/2011
- СанПиН 2.3/2.4.3590-2020

Карта контроля за обеспечением безопасности пищевой продукции (приложение 1)

Наименование мероприятия		Периодичность	Форма учёта	Ответственный (ФИО)
1	Назначение ответственных за осуществление санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий и проведение производственного контроля.	1 раз в год	приказ	Пупышев Н.А
2	Разработка и утверждение должностных инструкций. Разработка и утверждение инструкций по охране труда	1 раз в 3 года	наличие утверждённых инструкций	Хальфатова Е.П.
				Мустафин Р.К.
3	Контроль за прохождением медицинских осмотров	при поступлении на работу, далее ежегодно	наличие медицинских паспортов	Захарова Л.П.
4	Санитарно-гигиеническая подготовка и аттестация работников	1 раз в 2 года	наличие отметок в медицинских паспортах	Захарова Л.П.
5	Контроль за своевременной вакцинацией сотрудников	постоянно	Наличие отметок в медицинских паспортах	Захарова Л.П.
6	Обеспечение наличия в учреждении официально действующих нормативно-методических документов	постоянно	наличие документов	Захарова Л.П.
7	Контроль за системой электроснабжения	постоянно	Акты замеров сопротивления, акты приёмки	Нурмухаметов М.А.
8	Контроль за состоянием освещения	постоянно	Ежедневный контроль работы осветительных приборов (обход используемых помещений)	Нурмухаметов М.А.
9	Контроль за состоянием системы отопления	постоянно	Акты приёма	Нурмухаметов М.А.
10	Контроль за состоянием воздушно-теплового режима в помещениях, соблюдение правил проветривания	постоянно	Акты при наличии нарушений	Нурмухаметов М.А.
11	Контроль за системой водоснабжения учреждения	постоянно	Акты приёмки	Нурмухаметов М.А.
12	Контроль за состоянием канализации	постоянно	Акты приёмки	Нурмухаметов М.А.
13	Контроль за содержанием территории учреждения	постоянно	Акты при наличии нарушений	Нурмухаметов М.А.
14	Контроль за вывозом бытовых отходов	по графику	Акты выполненных работ	Нурмухаметов М.А.
15	Контроль за состоянием санитарно-	постоянно	Акты при	Нурмухаметов

	технического оборудования		наличии нарушений	М.А.
16	Контроль за качеством уборки	постоянно	Акты при наличии нарушений	Захарова Л.П. Кузнецова С.Н.
17	Контроль качества проведения генеральных уборок помещений учреждения	по графику	Журнал проведения генеральных уборок	Захарова Л.П. Кузнецова С.Н.
18	Контроль санитарного состояния помещений учреждения. Гигиеническая оценка соответствия требованиям СНИП	1 раз в 7-10 дней	Журнал состояния помещений акты при наличии нарушений	Захарова Л.П. Кузнецова С.Н.
19	Контроль за оснащением учебных и вспомогательных помещений	ежегодно перед началом нового учебного года	наличие сертификатов и разрешительных документов на использование материалов и оборудования. Акты при наличии нарушений	Мустафин Р.К. Кузнецова С.Н.
20	Контроль за состоянием учебной мебели (с учётом Мебели по ростовым группам в каждом кабинете), наличием маркировки	ежегодно перед началом нового учебного года	Акты при наличии нарушений	Мустафин Р.К. Кузнецова С.Н.
21	Контроль за оснащением вспомогательных помещений	ежегодно перед началом нового учебного года	Акты при наличии нарушений	Мустафин Р.К. Кузнецова С.Н.
22	Контроль за состоянием мебели, оборудования вспомогательных помещений	ежегодно перед началом нового учебного года	наличие сертификатов и разрешительных документов на использование материалов и оборудования. Акты при наличии нарушений	Мустафин Р.К. Кузнецова С.Н.
23	Контроль за соблюдением режима дня, учебных и внеучебных нагрузок, их переносимостью детьми	постоянно	Наличие и оценка графиков распределения учебной нагрузки, нагрузки во внеурочное время Протоколы посещений урочных и внеурочных занятий с оценкой переносимости	Гиндуллин А.В.

			нагрузок детьми.	
24	Контроль за наличием запаса дезинфицирующих средств и правильностью приготовления дезрастворов.	постоянно	Наличие сертификатов и инструкций по использованию моющих и дезосредств	Трифанова А.В.
25	Контроль за своевременностью и качеством проведения дератизационных и дезинфекционных работ.	1 раз в квартал	постоянно	Трифанова А.В.
26	Контроль за оснащением оборудованием пищеблока	ежегодно перед началом нового учебного года	Акты приёмки	Нурмухаметов М.А.
27	Контроль за текущим состоянием и работой оснащения и оборудования пищеблока	постоянно	Акты при наличии нарушений Акты выполненных работ	Нурмухаметов М.А.
28	Контроль за выполнением санитарно-противоэпидемиологических требований на пищеблоке: - правила приёмки сырья и продуктов питания; - контроль наличия документов, подтверждающих качество и безопасность продуктов, поступающих на пищеблок, наличие сопроводительной документации; - контроль за условиями и сроками хранения сырья на складе; - контроль за соблюдением сроков годности и реализации, поступившего на склад сырья и продуктов питания;	постоянно	Наличие сопроводительных документов на поступающее сырьё и продукты питания. Ведение учётной документации: - «Журнал учёта температуры и влажности в складских помещениях»; - Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции»	Парастаева Р.Р.
	Контроль за выполнением санитарно-противоэпидемиологических требований на пищеблоке: - контроль за технологией и качеством готовых блюд; - контроль за правильностью выполнения утверждённого примерного двухнедельного меню; - нормами выхода готовых блюд и напитков.		- «Журнал бракеража готовой продукции». Утверждённое примерное двухнедельное меню. Технологические карты. Акты при наличии нарушений. Протоколы лабораторных исследований готовых блюд	Джаббарова З.В.

			и напитков.	
29	Контроль за выполнением Санитарно - противоэпидемиологических требований на пищеблоке: - правильностью мытья кухонной, столовой посуды и инвентаря; - проведением ежедневных, еженедельных генеральных уборок всех помещений пищеблока; - контроль за наличием запаса дезинфицирующих и моющих средств, правильностью их использования; - контроль за соблюдением личной гигиены работниками пищеблока.	Постоянно	Наличие инструкций, журнала проведения генеральных уборок на пищеблоке. Наличие сопроводительной документации на моющие и дезинфицирующие средства.	Трифанова А.В.
30	Контроль за соблюдением температурного режима холодильного оборудования на складах и пищеблоке.	Постоянно	Журнал учёта температурного режима холодильного оборудования.	Парастаева Р.Р.
31	Осмотр работников пищеблока на наличие гнойничковых заболеваний	Ежедневно	Гигиенический журнал (сотрудники)	Захарова Л.П.
32	Контроль за количеством и качеством обработки одежды и текстильных принадлежностей на пищеблоке	Постоянно		Трифанова А.В.
33	Контроль за выполнением норм питания детей	Ежемесячно	Журнал «Ведомость контроля за рационом питания»	Джабаррова З.В.
34	Контроль за контингентом питающихся	Ежедневно	Акты, приказы по питания, листы учета посещаемости	Бенаятис Е.С.
35	Контроль за гигиеной приёма пищи воспитанниками	Постоянно		Кузнецова С.Н.
36	Контроль за организацией питьевого режима	Постоянно	«Журнал питьевого режима ДОО»	Кузнецова С.Н.
37	Контроль за оснащением оборудованием помещений прачечной	Ежегодно перед началом нового учебного года	Акт приёмки	Кузнецова С.Н.
38	Контроль за количеством и качеством постельных принадлежностей, белья, полотенец.	Постоянно	Журнал	Кузнецова С.Н.
39	Контроль за оснащением комнат для хранения уборочного инвентаря, его количеством, маркировкой, наличием моющих и дезсредств, спец. одежды	Постоянно		Захарова Л.П. Трифанова А.В. Кузнецова С.Н.
40	Организация углублённых осмотров детей с оценкой группы здоровья, физического развития	2 раза в год		Хурматуллина Г.З.
41	Организация диспансеризации детей по национальному проекту.	1 раз в год		Хурматуллина Г.З.
42	Организация обследования детей на наличие туберкулёза	1 раз в год		Хурматуллина Г.З.

	ФЗ № 77			
43	Организация осмотра детей на педикулёз, чесотку, другие инфекционные и паразитарные заболевания.	1 раз в месяц		Хурматуллина Г.З.
44	Организация обследования детского и взрослого коллектива на гельминты	1 раз в год		Хурматуллина Г.З.
45	Организация проведения санитарно-противоэпидемиологических мероприятий при возникновении очагов инфекции	При возникновении очагов инфекции	Приказ, журнал	Хурматуллина Г.З.

5. Перечень лабораторных исследований и испытаний

№	Вид исследований	Контролируемый объект	Периодичность	Кто проводит
1	Вода водопроводная по микробиологическим показателям	Из мест пользования	1 раз в год (август) Дополнительно по необходимости	ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области»
2	Вода водопроводная по санитарно – химическим показателям.	Из мест пользования	1 раз в год (август) Дополнительно по необходимости	ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области»
3	Измерение освещённости	Школа, жилые помещения, пищеблок, медицинские кабинеты	1 раз в 2 года. Дополнительно по необходимости.	ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области»
4	Измерение микроклимата	Школа, жилые помещения, пищеблок, медицинские кабинеты	1 раз в 2 года. Дополнительно по необходимости.	ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области»
5	Лабораторные исследования готовых блюд и полуфабрикатов	Готовые блюда и полуфабрикаты	1 раз в год. Дополнительно по необходимости	ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области»

6. Перечень возможных аварийных ситуаций и планируемых мероприятий по их устранению

№ п/п	Возможные аварийные ситуации	Последствия аварийной ситуации	Информирование об аварийной ситуации	Мероприятия по локализации аварийной ситуации
1	Отключение отопления	1. Температурный режим ниже нормы 2. Размораживание Системы отопления		Временная остановка работы учреждения

2	Авария внутренней системы канализации	1.Пищевые отравления 2.Вспышка острых кишечных заболеваний		1.Немедленное прекращение работы столовой 2.Проведение мероприятий по ремонту инженерных коммуникаций. 3.Проведение дезинфекционных мероприятий. 4.Проведение экспертизы пищевых продуктов. 5.Проведение лабораторных исследований воды и пищевых продуктов после ликвидации аварии.
3	Авария системы хозяйственно-питьевого водоснабжения	1.Пищевые отравления 2.Вспышка острых кишечных заболеваний		1.Немедленное прекращение работы столовой. 2.Проведение мероприятий по ремонту инженерных коммуникаций. 3.Проведение дезинфекционных мероприятий.
4	Авария системы электроснабжения, отсутствие электроэнергии длительное время.	1.Инфицирование сырья и полуфабрикатов патогенными микроорганизмами. 2.Пищевые отравления. 3. Вспышка острых кишечных заболеваний		1.Немедленное прекращение работы столовой. 2.Проведение мероприятий по ремонту инженерных коммуникаций. 3.Проведение экспертизы пищевых продуктов. 4. Проведение лабораторных исследований воды и пищевых продуктов после ликвидации аварии
5	Выход из строя технологического и холодильного оборудования	1.Инфицирование сырья и полуфабрикатов патогенными микроорганизмами. 2.Пищевые отравления. 3. Вспышка острых кишечных заболеваний		1.Немедленное прекращение работы столовой. 2.Проведение мероприятий по ремонту инженерных коммуникаций. 3.Проведение экспертизы пищевых продуктов

Карта контроля за обеспечением безопасности пищевой продукции

Требование	Периодичность	Да/нет	Нормативная, нормативно-техническая и методическая документация, регламентирующая проведение контроля
1. Прием пищевой продукции и сырья			
<p>На поступающее на пищеблок сырье и воду в бутылках есть:</p> <ul style="list-style-type: none"> – товаросопроводительная документация (товарная накладная и т.п.); – оценка условий транспортирования <p>Сырье и готовая продукция доставляются отдельным транспортом (исключение – продукция, доставленная одним транспортом в герметической упаковке, при соблюдении температурно-влажностных условий хранения и перевозки)</p>	Каждая партия		<ul style="list-style-type: none"> -ТР ТС 005/2011 - ТР ТС 021/2011 - ТР ТС 022/2011 -СанПиН 2.3/2.4.3590-2020
<ul style="list-style-type: none"> – сведения об оценке соответствия (реквизиты деклараций и свидетельств, на продукцию животного происхождения – электронных ветеринарных сертификатов) 			
<p>На пищеблок не принимается:</p> <ul style="list-style-type: none"> – немаркированная пищевая продукция; 			
<ul style="list-style-type: none"> – пищевая продукция с истекшим сроком годности; 			
<ul style="list-style-type: none"> – запрещенная для питания детей продукция; 			
<ul style="list-style-type: none"> – продукция с признаками недоброкачества, целостность упаковки 			
<ul style="list-style-type: none"> - оценка качества и безопасности по протоколам лабораторных исследований или путем проведения собственных лабораторных исследований (при наличии сомнений в доброкачестве и безопасности) 			
2. Условия и сроки хранения сырья и пищевой продукции, включая этап подготовки к процессам производства и этап технологических процессов производства			
Склады оснащены исправными приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха	В срок, который указан в		СанПиН 2.3/2.4.3590-2020

Холодильники оснащены исправными контрольными термометрами	паспорте или инструкции на прибор (термометр)		
Ответственные работники ежедневно: – снимают показания приборов измерения температуры и влажности в складских помещениях; – заносят показания в журнал учета температуры и влажности в складских помещениях	Ежедневно		СанПиН 2.3/2.4.3590-2020
Ответственные работники ежедневно: – снимают показания контрольных термометров, которыми оснащены холодильники; – заносят показания в журнал учета температурного режима холодильного оборудования	Ежедневно		
Продовольственное сырье и готовая к употреблению пищевая продукция храниться в отдельных холодильниках	Ежедневно		ТР ТС 021/2011
Оценка маркировки, сроков годности			ТР ТС 022/2011
Оценка состояния упаковки			ТР ТС 005/2011
Оценка состояния продукции по органолептическим параметрам (внешний вид, запах, т.д.)			СанПиН 2.3/2.4.3590-2020
Пищевая продукция, срок годности которой истек, утилизируется			ТР ТС 021/2011
Замена кипяченной воды в емкостях на местах раздачи производится не реже, чем через 3 часа (при использовании такого способа организации питьевого режима)	Ежедневно по графику		СанПиН 2.3/2.4.3590-2020
Смена кипяченной воды фиксируется в графике			
Соблюдается запрет на хранение в помещении продуктов во время проведения в них мероприятий по дератизации и дезинсекции	В дни обработки		
3. Приготовление блюд			
Блюда готовятся по требованиям технологических документов	Ежедневно		ТР ТС 021/2011 ТР ТС 022/2011
При приготовлении пищи соблюдается последовательность и точность технологических процессов	Ежедневно		
Витаминизированные напитки готовятся	В дни		

непосредственно перед раздачей	проведения витаминизации		
Йодированная поваренная соль используется при приготовлении блюд	Ежедневно		
Блюда не готовят во время ремонта производственных помещений пищеблока	В дни ремонта		
При обработке сырья и изготовлении из него полуфабрикатов в одном цехе используются отдельные зоны и отдельное оборудование	Ежедневно		
4. Готовые блюда			
Проведение лабораторных исследований готовой продукции по показателям: - органолептическим - физико-химическим, включая показатели, характеризующие фальсификацию - микробиологическим - паразитологическим - радиологическим	План ХАССП		ТР ТС 021/2011 ТР ТС 022/2011 СанПиН 2.3/2.4.3590-2020
Температура готовых блюд соответствует той, что указана в технологической карте	Ежедневно		
Холодные блюда, кондитерские изделия и напитки размещаются на охлаждаемой витрине	В дни, в которые подают такие блюда		
Назначенный работник пищеблока проводит отбор суточной пробы от каждой партии приготовленной пищевой продукции	Каждая партия блюд		
При отборе суточной пробы ответственный работник выполняет требования к отбору суточной пробы (каждая проба помещается в обеззараженные и промаркированные емкости. Холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки отбираются по 100 грамм, порционные блюда – целиком)	Каждая партия блюд		СанПиН 2.3/2.4.3590-2020 ТР ТС 021/2011
Суточные пробы хранятся 48 часов в холодильнике при температуре от +2 °С до +6 °С)	Каждая партия блюд		
Готовые блюда реализуются в установленный срок (для участников турпоходов – не позже 2 часов с момента изготовления, в остальных случаях – не более 3 часов с момента размещения на раздаче)	Каждая партия блюд		
Соблюдается запрет на реализацию готовых блюд на следующий день и в другие дни	Ежедневно		

5. Оборудование, инвентарь и посуда

<p>Визуальная оценка производственного оборудования:</p> <ul style="list-style-type: none"> - из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами и устойчивыми к действию моющих и дезинфицирующих средств: – технологическое оборудование и столы; 	<p>При закупке, перед началом работы</p>		<p>СанПиН 2.3/2.4.3590-2020</p> <p>ТР ТС 021/2011</p>
<ul style="list-style-type: none"> – инвентарь; 			
<ul style="list-style-type: none"> – посуда (к материалу посуду для приготовления блюд есть конкретные требования); 			
<ul style="list-style-type: none"> – тара 			
<p>Посуда для приготовления блюд сделана из нержавеющей стали</p>			
<p>Столешница для работы с тестом имеет поверхность из дерева твердых лиственных пород</p>			
<p>Производственные столы для обработки пищевых продуктов – цельнометаллические</p>			
<p>Стол в холодном цехе имеют охлаждаемую поверхность (необходимы, если столы заменяют на новые в промежутке 01.01.22–31.12.2026)</p>			
<p>Визуальная оценка исправности работы производственного оборудования, средств автоматического контроля</p>	<p>Перед началом работы</p>		
<p>Маркировку имеет:</p> <ul style="list-style-type: none"> – разделочный и иной инвентарь; 	<p>Перед первым использованием, перед началом работы</p>		<p>СанПиН 2.3/2.4.3590-2020</p> <p>ТР ТС 021/2011</p>
<ul style="list-style-type: none"> – кухонная посуда; 			
<ul style="list-style-type: none"> – столы; 			
<ul style="list-style-type: none"> – оборудование 			
<p>Маркировка посуды, оборудования и т.п. четкая и понятная</p>	<p>Ежедневно перед началом работы</p>		<p>СанПиН 2.3/2.4.3590-2020</p> <p>ТР ТС 021/2011</p>
<p>Для продовольственного сырья и готовой продукции разделное имеется и в исправном состоянии:</p> <ul style="list-style-type: none"> – технологическое и холодильное оборудование; 			
<ul style="list-style-type: none"> – производственные столы; 			<p>ТР ТС 021/2011</p> <p>СанПиН 2.3/2.4.3590-2020</p>

– разделочный инвентарь;			
– многооборотные средства упаковки;			
– кухонная посуда			
Имеют ли деформацию, дефекты и механические повреждения:			
– кухонная посуда;			
– столовая посуда;			
– инвентарь			
Есть инструкция по правилам мытья посуды (Кухонной, столовой, инвентаря)	План ХАССП		
6. Санитарно-техническое состояние посуды и инвентаря			
Инвентарь для сырой и готовой продукции моют отдельно	Ежедневно		ТР ТС 021/2011 СанПиН 2.3/2.4.3590-2020
Столовую посуду моют отдельно от кухонной и подносов	Ежедневно		
Посуду и столовые приборы, которые моют вручную, обрабатывают дезсредствами	Ежедневно		
Нормы инструкции по мытью кухонной посуды соблюдаются	Ежедневно		
7. Санитарно-техническое состояние производственных помещений			
В помещениях пищеблока исправно работают системы:	Согласно графику планово-предупредительных ремонтов, обслуживания и ремонтов		ТР ТС 021/2011 СанПиН 2.3/2.4.3590-2020 План ХАССП
– холодного и горячего водоснабжения;			
– водоотведения;			
– теплоснабжения;			
– вентиляции и освещения			
На осветительных приборах есть пылевлагонепроницаемая защитная арматура			
Состояние поверхностей пола, стен, потолка производственных помещений:	Ежедневно перед началом работы		
- отделка помещений позволяет проводить ежедневную влажную уборку, обработку моющими и дезинфицирующими средствами			
- на материалы отделки есть документы об оценке соответствия			
- внутренняя отделка помещений не имеет повреждений			

- в помещениях с повышенной влажностью воздуха сделаны влагостойкие потолки			
7. Санитарно-эпидемиологический режим			
Лабораторные исследования воды при использовании централизованного источника водоснабжения на показатели:		Производственная /аккредитованная лаборатория	СанПиН 2.3/2.4.3590-2020 СанПиН 1.2.3685-21 СанПиН 1.2.3684-21
- микробиологические	Не реже 1 раз в квартал		
- санитарно-химические	Не реже 1 раза в 6 мес.		
- физико-химические	Не реже 1 раза в квартал		
- радиологические			
Визуальная оценка моющих и дезинфицирующих средств:			
- разрешены для применения в предприятиях общественного питания и пищевой промышленности	Перед использованием		ТР ТС 021/2011 СанПиН 2.3/2.4.3590-2020 План ХАССП
- соответствие обрабатываемым поверхностям			
Лабораторный контроль качества дезинфицирующего вещества	2 раза в год		
Лабораторный контроль смывов с используемого оборудования и инвентаря, производственных помещений и персонала	Ежемесячно не менее 10 на БГКП, 5 – на яйцегельминтов и цисты	Производственная /аккредитованная лаборатория	ТР ТС 021/2011
9. Уборка помещений и хранение уборочного инвентаря			
Помещения пищеблока убирают ежедневно	Ежедневно по графику		
Не реже одного раза в месяц проводится генеральная уборка помещений пищеблока	Ежемесячно		
Контролируется содержание действующих веществ дезинфицирующих средств в рабочих растворах	Ежедневно перед уборкой		СанПиН 2.3/2.4.3590-2020
Документы, подтверждающие проведение дератизации и дезинсекции, имеются	В сроки, указанные в программе		

	производственный контроль		
Уборочный инвентарь хранится в специально выделенном месте или шкафу	Ежедневно в конце рабочего дня		
Уборочный инвентарь для туалета хранится отдельного от остального уборочного инвентаря			
10. Гигиена и здоровье работников пищеблока			
Работники пищеблока обеспечены и используют средства индивидуальной защиты	Ежегодно по графику выдач СИЗ		ТР ТС 021/2011 СанПиН 2.3/2.4.3590-2020 Приказ Минздрава России № 29н от 28.01.2021 План ХАССП
Работники оставляют в индивидуальных шкафах или специально отведенных местах одежду, обувь, головной убор, а также иные личные вещи	Ежедневно до начала рабочей смены работников пищеблока		
Работники хранят свои вещи отдельно от рабочей одежды			
Персонал снимает рабочую одежду или надевает поверх нее халат, перед тем как посетить туалет	Периодически в течении рабочей смены работников пищеблока		
Работники моют руки с мылом или иным моющим средством для рук после посещения туалета			
Персонал использует одноразовые перчатки в то время, когда порционирует блюда, готовит холодные закуски и салаты	В дни, когда готовят такие блюда		
Работники привиты в соответствии с национальным календарем профилактических прививок, а также при решении санврача по эпидемиологическим показаниям	После того, как истечет срок, который директор отвел на вакц - ию		
Все работники пищеблока проходят: – предварительный медосмотр – при трудоустройстве;	При трудоустройстве новых работников		
– периодический медосмотр – ежегодно;	Ежегодно по графику		
– гигиеническую подготовку и аттестацию – ежегодно	Ежегодно по графику		

