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

УТВЕРЖДАЮ Директор МАОУ «Рахмангуловская СОШ»

/Н.А. Пупышев/
Приказ № Дот 50.08 му

#### ПРОГРАММА

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

на 2024-2025 учебный 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

№	Фамилия, имя, отчество	Занимаемая должность
п/п		
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	Заведующий хозяйством
	Альбертович	
7	Мустафин Ринат Кадимович	Специалист по охране труда
8	Хурматуллина Гузалия	Секретарь учебной части
	Загитулловна	
9	Трифанова Анастасия	Заведующий хозяйством
	Владимировна	
10	Парастаева Римма Робертовна	Заведующий хозяйством
11	Джаббарова 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	Тазетдинова Халида Ануаровна	Учитель математики	
	Митюхляева Татьяна	Vivitari, vivih annominin	
8	Михайловна	Учитель информатики	
9	Торгашева Ольга Ивановна	Учитель физики	
10	Пупышева Елена Григорьевна	Учитель химии	
	Мансурова Фарзия	Vyyyray y/yyaaan	
11	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 Фазылдьяновна	Учитель начальных классов	
24	Салаватова Миляуша Вакильевна	Педагог - библиотекарь	
25	Хальфатов Салават Азатович	Учитель музыки	
26	Хазиев Альберт Хакимьянович	Учитель физической культуры	
	Хурматуллина Гузалия	Воспитатель	
27	Загитулловна	Боспитатель	
28	Гарипова Рамзиля Гиливановна	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	
	Ишмухаметова Ирина	Уборщик служебных помещений	
34	Фатхулловна		
35	Кочева Елена Геннадьевна	Уборщик служебных помещений	
36	Мишина Марина Юрьевна	Уборщик служебных помещений	
37	Мансурова Валерий Фахразиевич	Водитель	
20	Нурмухаметов Марсель	Дворник	
38	Альбертович	*	
39	Трифанова Анастасия Владимировна	Воспитатель группы продленного дня	
40	Фархатшин Дамир Салимянович	Рабочий по компл. обслуживанию и ремонту зданий	
4.1	Шарафутдинова Ильмира	гардеробщик	
41	Халиловна		
42	Ганеева Флорида Ярулловна	Младший воспитатель	
43	Джаббарова Зиля Вафитовна	Воспитатель	
4 4	Кузнецова Светлана Николаевна	Воспитатель	
44	1/ 1 2	Младший воспитатель	
	Муфлиханова Эльвира	Младший воспитатель	
45	Камиловна		
		Младший воспитатель  Младший воспитатель  Повар	

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

- TP TC 005/2011
- TP TC 021/2011
- TP TC 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	1 раз в 3 года	наличие утверждённых инструкций	Хальфатова Е.П. Мустафин Р.К.
3	охране труда Контроль за прохождением медицинских осмотров	при поступлении на работу,	наличие медицинских	Захарова Л.П.
4	Санитарно-гигиеническая подготовка и	далее ежегодно	паспортов наличие	Захарова Л.П.
7	аттестация работников	2 года	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 нормативнометодических 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	M.A.
16	Контроль за качеством уборки	постоянно	нарушений Акты при наличии	Захарова Л.П. Кузнецова С.Н.
17	Контроль качества проведения генеральных уборок помещений учреждения	по графику	нарушений 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 разрешительны х 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 разрешительны х 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 дезорастворов.	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 сопроводитель ных документов на поступающее сырьё и продукты питания. Ведение учётной документации: - «Журнал учёта температуры и влажности в складских помещениях»; - Журнал бракеража скоропортящей ся 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. Технологическ ие карты. Акты при наличии нарушений. Протоколы лабораторных исследований готовых блюд	Джаббарова З.В.

			и напитков.	
29	Контроль за выполнением Санитарно - противоэпиде миологических 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 сопроводитель ной документации на моющие и дезинфицирую щие средства.	Трифанова А.В.
30	Контроль за соблюдением температурного режима холодильного оборудования на складах и пищеблоке.	Постоянно	Журнал учёта температурног о 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 посещае мости	Бенайтис Е.С.
35	Контроль за гигиеной приёма пищи воспитанниками	Постоянно		Кузнецова С.Н.
36	Контроль за организацией питьевого режима	Постоянно	«Журнал питьевого редима 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 дезосредств, 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.3.
42	Организация обследования детей на наличие туберкулёза	1 раз в год		Хурматуллина Г.3.

	ФЗ № 77			
43	Организация осмотра детей на педикулёз,	1 раз в месяц		Хурматуллина
	чесотку, другие инфекционные и			Γ.3.
	паразитарные заболевания.			
44	Организация обследования детского и	1 раз в год		Хурматуллина
	взрослого коллектива на гельминты			Γ.3.
45	Организация проведения санитарно-	При	Приказ,	Хурматуллина
	противоэпидемиологических мероприятий	возникновении	журнал	Γ.3.
	при возникновении очагов инфекции	очагов		
		инфекции		

5. Перечень лабораторных исследований и испытаний

	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»рия		
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

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

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

Требование	Периодичн ость	Да/нет	Нормативная, нормативно- техническая и методическая документация, регламентирующая проведение контроля
1. Прием пищево	и продукции и	сырья	T
На поступающее на пищеблок сырье и воду в бутылках есть:  — товаросопроводительная документация (товарная накладная и т.п.);  — оценка условий транспортирования Сырье и готовая продукция доставляются отдельным транспортом (исключение — продукция, доставленная одном транспорте в герметической упаковке, при соблюдении температурно-влажностных условий хранения и перевозки)			-TP TC 005/2011 - TP TC 021/2011 - TP TC 022/2011 -СанПиН 2.3/2.4.3590-2020
сведения об оценке соответствия (реквизиты деклараций и свидетельств, на продукцию животного происхождения — электронных ветеринарных сертификатов)			
На пищеблок не принимается:  – немаркированная пищевая продукция;	Каждая партия		
<ul> <li>пищевая продукция с истекшим сроком годности;</li> </ul>			
<ul> <li>запрещенная для питания детей продукция;</li> </ul>			
<ul> <li>продукция с признаками недоброкачественности, целостность упаковки</li> </ul>			
- оценка качества и безопасности по протоколам лабораторных исследований или путем проведения собственных лабораторных исследований (при наличии сомнений в доброкачественности и безопасности)			План ХАССП
2. Условия и сроки хранения сырья и пи процессам производства и этап тех			
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	
Ответственные работники ежедневно:  — снимают показания контрольных термометров, которыми оснащены холодильники;  — заносят показания в журнал учета температурного режима холодильного оборудования	Ежедневно	2.3/2.4.3590-2020	
Продовольственное сырье и готовая к употреблению пищевая продукция храниться в раздельных холодильниках		TP TC 021/2011	
Оценка маркировки, сроков годности	Ежедневно	TP TC 022/2011	
Оценка состояния упаковки		TP TC 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		TP TC 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	TP TC 021/2011	
При приготовлении пищи соблюдается последовательность и поточность технологических процессов	Ежедневно	ТР ТС 022/2011 СанПиН 2.3/2.4.3590-2020	
Витаминизированные напитки готовятся	В дни		

непосредственно перед раздачей	проведения витаминиза ции	
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 раздельные зоны и раздельное оборудование	Ежедневно	
4. Гото	вые 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 °C до +6 °C)	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 моменты 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			
Визуальная оценка производственного оборудования:  - из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами и устойчивыми к действию моющих и дезинфицирующих средств:  - технологическое оборудование и столы;  - инвентарь;  - посуда (к материалу посуду для приготовления блюд есть конкретные требования);  - тара  Посуда для приготовления блюд сделана из нержавеющей стали	При закупке, перед началом работы	СанПиН 2.3/2.4.3590-2020 ТР ТС 021/2011	
Столешница для работы с тестом имеет поверхность из дерева твердых лиственных пород			
Производственные столы для обработки пищевых продуктов — цельнометаллические			
Столы в холодном цехе имеют охлаждаемую поверхностью (необходимы, если столы заменяют на новые в промежутке 01.01.22—31.12.2026)			
Визуальная оценка исправности работы производственного оборудования, средств автоматического контроля	Перед началом работы		
Маркировку имеет:  – разделочный и иной инвентарь;	Перед первым	СанПиН 2.3/2.4.3590-2020	
– кухонная посуда;	использова нием, перед	TP TC 021/2011	
– столы;	началом		
<ul><li>– оборудование</li></ul>	работы		
Маркировка посуды, оборудования и т.п. четкая и понятная	Ежедневно	СанПиН 2.3/2.4.3590-2020 TP TC 021/2011	
Для продовольственного сырья и готовой продукции раздельное имеется и в исправном состоянии:  — технологическое и холодильное оборудование;	перед началом работы	ТР ТС 021/2011 СанПиН 2.3/2.4.3590-2020	
<ul><li>производственные столы;</li></ul>			

– разделочный инвентарь;			
<ul><li>– многооборотные средства упаковки;</li></ul>			
	-		
– кухонная посуда			
Имеют ли деформацию, дефекты и механические повреждения:  – кухонная посуда;			
<ul><li>– столовая посуда;</li></ul>	] [		
– инвентарь	] [		
Есть инструкция по правилам мытья посуды Кухонной, столовой, инвентаря)	План ХАССП		
6. Санитарно-техническое	состояние посуд	ды и инвент	аря
Инвентарь для сырой и готовой продукции моют отдельно	Ежедневно		
Столовую посуду моют отдельно от кухонной и подносов	Ежедневно		ТР ТС 021/2011 СанПиН 2.3/2.4.3590-2020
Посуду и столовые приборы, которые моют вручную, обрабатывают дезсредствами	Ежедневно		
Нормы инструкции по мытью кухонной посуды соблюдаются	Ежедневно		
7. Санитарно-техническое состо	яние производс	твенных по	мещений
В помещениях пищеблока исправно работают системы:	Согласно	Согласно	
– холодного и горячего водоснабжения;	графику		
– водоотведения;	планово-		
<ul><li>теплоснабжения;</li></ul>	тельных		
<ul><li>вентиляции и освещения</li></ul>	- ремонтов, обслужива		
На осветительных приборах есть	ния и ремонтов		
пылевлагонепроницаемая защитная арматура	ремонтов		ТР ТС 021/2011 СанПиН
пылевлагонепроницаемая защитная	ремонтов		СанПиН 2.3/2.4.3590-2020
пылевлагонепроницаемая защитная арматура  Состояние поверхностей пола, стен, потолка	Ежедневно		СанПиН
пылевлагонепроницаемая защитная арматура  Состояние поверхностей пола, стен, потолка производственных помещений:  - отделка помещений позволяет проводить ежедневную влажную уборку, обработку			СанПиН 2.3/2.4.3590-2020

- в помещениях с повышенной влажностью			
воздуха сделаны влагостойкие потолки			
7. Санитарно-эн	<b>пидемиологич</b>	еский режим	
Лабораторные исследования воды при использовании централизованного источника водоснабжения на показатели:		Производ ственная /аккредит ованнаял аборатор ия	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		
- радиологические	квартал		
Визуальная оценка моющих и дезинфицирующих средств:			
- разрешены для применения в предприятиях общественного питания и пищевой промышленности	Перед использова нием		ТР ТС 021/2011 СанПиН
- соответствие обрабатываемым поверхностям			2.3/2.4.3590-2020 План ХАССП
Лабораторный контроль качества дезинфицирующего вещества	2 раза в год		
Лабораторный контроль смывов с используемого оборудования и инвентаря, производственных помещений и персонала	Ежемесячн о не менее 10 на БГКП, 5 — на яйцагельми нтов и цисты	Производ ственная /аккредит ованнаял аборатор ия	TP TC 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	Ежемесячн о		
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		

Уборочный инвентарь хранится в специально выделенном месте или шкафу Уборочный инвентарь для туалета хранится отдельного от остального уборочного инвентаря	производст венного контроля  Ежедневно в конце рабочего дня	
10. Гигиена и здоровь	е работников пищеблока	
Работники пищеблока обеспечены и используют средства индивидуальной защиты	Ежегодно по графику выдач СИЗ	
Работники оставляют в индивидуальных шкафах или специально отведенных местах одежду, обувь, головной убор, а также иные личные вещи	Ежедневно до начала рабочей смены	
Работники хранят свои вещи отдельно от рабочей одежды	работников пищеблока	
Персонал снимает рабочую одежду или надевает поверх нее халат, перед тем как посетить туалет	Периодиче ски в течении	
Работники моют руки с мылом или иным моющим средством для рук после посещения туалета	рабочей смены работников пищеблока	ТР ТС 021/2011 — СанПиН
Персонал использует одноразовые перчатки в то время, когда порционирует блюда, готовит холодные закуски и салаты	В дни, когда готовят такие блюда	2.3/2.4.3590-2020 Приказ Минздрава России № 29н от 28.01.2021
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	План ХАССП
Все работники пищеблока проходят:  — предварительный медосмотр — при трудоустройстве;	При трудоустро йстве новых работников	
<ul><li>– периодический медосмотр – ежегодно;</li></ul>	Ежегодно по графику	
<ul> <li>гигиеническую подготовку и аттестацию – ежегодно</li> </ul>	Ежегодно по графику	

### ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

## СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 141514900147118237364352380878080503098084945437

Владелец Пупышев Николай Алексеевич

Действителен С 25.09.2024 по 25.09.2025