

Директор



А.В. Дорохина

**ПРОГРАММА
производственного контроля
за соблюдением санитарных правил
и выполнением санитарно-противоэпидемических
(профилактических) мероприятий
в ГКОУ РО Ростовской школе – интернате № 42**

Наименование юридического лица: государственное казенное общеобразовательное учреждение Ростовской области «Ростовская специальная школа-интернат № 42 (далее школа-интернат)

ФИО руководителя, телефон Дорохина А.В., 8 (863) 254-89-33

Юридический адрес: 344112 Ростовская область, г.Ростов-на-Дону,
ул. Леваневского, 34

Фактический адрес 344112 Ростовская область, г.Ростов-на-Дону,
ул. Леваневского, 34

Количество работающих - 126 человек,

Свидетельство о государственной регистрации серия 61 № 00720510 от 9 ноября 2012г.
выдано Межрайонной инспекцией Федеральной налоговой службы № 23 по Ростовской области

ОГРН 1036166003059

ИНН 6166040859

Лицензия на осуществление образовательной деятельности № 6098 от 25.12.2015 выдана
Региональной службой по надзору и контролю в сфере образования Ростовской области

Санитарно – эпидемиологическое заключение № 61.РЦ.10.000.М.000619.08.14 от 25.08.2014г.

Общие положения

1. Настоящая Программа за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемических (профилактических) мероприятий разработана на основании требований статьи 32 Федерального закона от 30.03.1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» и постановлением главного государственного санитарного врача РФ от 13.07.2001 г. № 18 «О введении в действие Санитарных правил – СП 1.1.1058-01».
2. Необходимые изменения, дополнения в программу производственного контроля вносятся при изменении вида деятельности, вводе в эксплуатацию новых помещений, реконструкции старых, других существенных изменениях деятельности юридического лица.
3. Виды деятельности, которые осуществляет образовательная организация:
 - начальное общее, основное общее и среднее общее образование;
 - дополнительное образование детей;
 - организация питания детей.
4. Программа устанавливает порядок организации и осуществление производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических мероприятий, обязательных для выполнения всеми работниками.
5. Организация производственного контроля в ГКОУ РО Ростовской школе- интернате № 42 возлагается на зам директора по АХЧ.
6. Целью производственного контроля (ПК) 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.
7. Общее руководство осуществлением производственного контроля за соблюдением санитарных правил, санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий возлагается на директора школы-интерната.

Раздел 1. Перечень официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью:

- Федеральный закон от 30.03.1999г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»,
- Федеральный закон от 23.02.2013г. № 15-ФЗ «Об охране здоровья граждан от воздействия окружающего табачного дыма и последствий потребления табака»,
- Федеральный закон от 17.09.1998г. № 157-ФЗ «Об иммунопрофилактике инфекционных болезней»,
- Федеральный закон от 18.06.2001г. № 77-ФЗ «О предупреждении распространения туберкулеза в Российской Федерации»,
- Постановление Правительства Российской Федерации от 25.12.2001г. № 892 «О реализации Федерального закона «О предупреждении распространения туберкулеза в Российской Федерации»;
- Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011), утв. Решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011г. № 880,
- Технический регламент Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции» (ТР ТС 033/2013), утв. Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 9 октября 2013г. № 67;

- Технический регламент Таможенного союза "О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков (ТР ТС 007/2011), утв. Решением Комиссии Таможенного союза от 23.09.2011 № 797),
- Технический регламент Таможенного союза «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей» (ТР ТС 023/2011), утв. Решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 г. N 882,
- Технический регламент Таможенного союза. «Технический регламент на масложировую продукцию» (ТР ТС 024/2011), утв. Решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 N 883,
- ТР ТС 025/2012 "Технический регламент Таможенного союза. О безопасности мебельной продукции", утвержденный решением Совета Евразийской экономической комиссии от 15.06.2012 N 32,
- СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
- СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»,
- СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»,
- 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 COVID-19»;
- СанПиН 3.3686-21 "Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней";
- СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»;
- СП 3.1.3597-20 "Профилактика новой коронавирусной инфекции (COVID-19)"

Раздел 2. Перечень должностных лиц (работников), на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля

№ п/п	Фамилия Имя Отчество	Занимаемая должность
1	Дорохина Алла Владимировна	Директор
2	Монахова Оксана Юрьевна	Зам.директора по АХЧ
3	Шкарупа Ольга Павловна	Зам.директора по УР
4	Датченко Марина Александровна	Зам.директора по ВР
5	Голованёва Нина Васильевна	Ответственный по питанию
6	Гусева Дарья Игоревна	Специалист по кадрам

Дополнение - наглядные пособия в цехах

Раздел 3. Перечень химических веществ, биологических, физических и иных факторов, а также объектов производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для человека и среды его обитания (контрольных критических точек) в отношении которых необходима организация лабораторных исследований и испытаний, с указанием точек, в которых осуществляется отбор проб (проводятся лабораторные исследования и испытания), и периодичности отбора проб (проведение лабораторных исследований и испытаний)

Вид исследований	Объект исследования (обследования)	Количество, не менее	Кратность, не реже
Микробиологические исследования проб готовых блюд на соответствие требованиям санитарного законодательства	Салаты, сладкие блюда, напитки, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные блюда	2-3 блюда исследуемого приема пищи	По согласованию с Роспотребнадзором
Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре	Суточный рацион питания	1	По согласованию с Роспотребнадзором
Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП)	Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала	10 смывов	По согласованию с Роспотребнадзором
Микробиологические исследования смывов на наличие возбудителей иерсиниозов	Оборудование, инвентарь в овощехранилищах и складах хранения овощей, цехе обработки овощей	5-10 смывов	По согласованию с Роспотребнадзором
Исследования смывов на наличие яиц гельминтов	Оборудование, инвентарь, тара, руки, спецодежда персонала, сырые пищевые продукты (рыба, мясо, зелень)	10 смывов	По согласованию с Роспотребнадзором
Исследования питьевой воды на соответствие требованиям санитарных норм, правил и гигиенических нормативов по химическим и микробиологическим показателям	Питьевая вода из разводящей сети помещений: моечных столовой и кухонной посуды; цехах: овощном, холодном, горячем, доготовочном (выборочно)	2 пробы	По согласованию с Роспотребнадзором
Исследование уровня искусственной освещенности в производственных помещениях	Рабочее место	В случае капитального ремонта системы освещения	По согласованию с Роспотребнадзором
Исследование уровня шума в производственных помещениях	Рабочее место	2	По согласованию с Роспотребнадзором
Контроль за содержанием действующих веществ дезинфицирующих средств	Дезинфицирующие, моющие средства (при отсутствии оригинальной маркировки на емкости со средством)	1	Ежедневно

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

N п/п	Профессия	Наименование вредных и (или) опасных производственных факторов <1>	Периодичность осмотров	Участие врачей-специалистов	Лабораторные и функциональные исследования
1	2	3	4	5	6
1	Все сотрудники и	Все сотрудники общеобразовательного учреждения	1 раз в год	Врач-оториноларинголог Врач-дерматовенеролог Врач-стоматолог Врач-нарколог Врач – психиатр Врач-гинеколог Врач - профпатолог	Исследование крови на сифилис Исследования на носительство возбудителей кишечных инфекций и серологическое обследование на брюшной тиф при поступлении на работу и в дальнейшем - по эпид.показаниям Исследования на гельминтозы при поступлении на работу и в дальнейшем - не реже 1 раза в год либо по эпид.показаниям Мазок из зева и носа на наличие патогенного стафилококка при поступлении на работу, в дальнейшем - по медицинским и эпид.показаниям. Прививки в соответствии с Национальным календарем профилактических прививок, календарем профилактических прививок по эпидемическим показаниям

Раздел 5. Перечень осуществляемых юридическим лицом работ и услуг, выпускаемой продукции, а также видов деятельности, представляющих потенциальную опасность для человека и подлежащих санитарно-эпидемиологической оценке, сертификации, лицензированию.

5.1. Перечень услуг при организации питания детей:

- организация горячего питания;

- питание детей с ограниченными возможностями здоровья;

- организация дополнительного питания;

5.2. Техничко-технологические карты.

5.3. Среднесуточные наборы пищевой продукции для организации питания детей от 7 до 18 лет

(в нетто г, мл, на 1 ребенка в сутки)

№	Наименование пищевой продукции или группы пищевой продукции	Итого за сутки	
		7-11 лет	12 лет и старше
1	Хлеб ржаной	80	120
2	Хлеб пшеничный	150	200
3	Мука пшеничная	15	20
4	Крупы, бобовые	45	50
5	Макаронные изделия	15	20
6	Картофель	187	187
7	Овощи (свежие, мороженые, консервированные), включая соленые и квашеные (не более 10% от общего количества овощей), в т.ч. томат-пюре, зелень, г	280	320
8	Фрукты свежие	185	185
9	Сухофрукты	15	20
10	Соки плодоовощные, напитки витаминизированные, в т.ч. инстантные	200	200
11	Мясо 1-й категории	70	78
12	Субпродукты (печень, язык, сердце)	30	40
13	Птица (цыплята-бройлеры потрошенные - 1 кат)	35	53
14	Рыба (филе), в т.ч. филе слабо или малосоленое	58	77
15	Молоко	300	350
16	Кисломолочная пищевая продукция	150	180
17	Творог (5% - 9% м.д.ж.)	50	60
18	Сыр	10	15
19	Сметана	10	10
20	Масло сливочное	30	35
21	Масло растительное	15	18
22	Яйцо, шт.	1	1
23	Сахар (в том числе для приготовления блюд и напитков, в случае использования пищевой продукции промышленного выпуска, содержащих сахар, выдача сахара должна быть уменьшена в зависимости от его содержания в используемом готовой пищевой продукции)	30	35
24	Кондитерские изделия	10	15
25	Чай	1	2
26	Какао-порошок	1	1,2
27	Кофейный напиток	2	2
28	Дрожжи хлебопекарные	0,2	0,3
29	Крахмал	3	4
30	Соль пищевая поваренная йодированная	3	5
31	Специи	2	2

5.4. Перечень пищевой продукции, которая не допускается при организации питания детей.

№п/п	Наименование пищевой продукции
1	Пищевая продукция без маркировки и (или) с истекшими сроками годности и (или) признаками недоброкачества.
2	Пищевая продукция, не соответствующая требованиям технических регламентов Таможенного союза.
3	Мясо сельскохозяйственных животных и птицы, рыба, не прошедшие ветеринарно-санитарную экспертизу.
4	Субпродукты, кроме говяжьих печени, языка, сердца.
5	Непотрошенная птица.
6	Мясо диких животных.
7	Яйца и мясо водоплавающих птиц.
8	Яйца с загрязненной и (или) поврежденной скорлупой, а также яйца из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам.
9	Консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные, "хлопуши", банки с ржавчиной, деформированные.
10	Крупа, мука, сухофрукты, загрязненные различными примесями или зараженные амбарными вредителями.
11	Пищевая продукция домашнего (не промышленного) изготовления.
12	Кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты).
13	Зельцы, изделия из мясной обрезки, диафрагмы; рулеты из мякоти голов, кровяные и ливерные колбасы, заливные блюда (мясные и рыбные), студни, форшмак из сельди.
14	Макаронные изделия по-флотски (с фаршем), макаронные изделия с рубленным яйцом.
15	Творог из непастеризованного молока, фляжный творог, фляжную сметану без термической обработки.
16	Простокваша - "самокваш".
17	Грибы и продукты (кулинарные изделия), из них приготовленные.
18	Квас.
19	Соки концентрированные диффузионные.
20	Молоко и молочная продукция из хозяйств, неблагополучных по заболеваемости продуктивных сельскохозяйственных животных, а также не прошедшая первичную обработку и пастеризацию.
21	Сырокопченые мясные гастрономические изделия и колбасы.
22	Блюда, изготовленные из мяса, птицы, рыбы (кроме соленой), не прошедших тепловую обработку.
23	Масло растительное пальмовое, рапсовое, кокосовое, хлопковое.
24	Жареные во фритюре пищевая продукция и продукция общественного питания.
25	Уксус, горчица, хрен, перец острый (красный, черный).
26	Острые соусы, кетчупы, майонез.
27	Овощи и фрукты консервированные, содержащие уксус.
28	Кофе натуральный; тонизирующие напитки (в том числе энергетические).
29	Кулинарные, гидрогенизированные масла и жиры, маргарин (кроме выпечки).
30	Ядро абрикосовой косточки, арахис.
31	Газированные напитки; газированная вода питьевая.
32	Молочная продукция и мороженое на основе растительных жиров.
33	Жевательная резинка.
34	Кумыс, кисломолочная продукция с содержанием этанола (более 0,5%).
35	Карамель, в том числе леденцовая.
36	Холодные напитки и морсы (без термической обработки) из плодово-ягодного сырья.
37	Окрошки и холодные супы.

38	Яичница-глазунья.
39	Паштеты, блинчики с мясом и с творогом.
40	Блюда из (или на основе) сухих пищевых концентратов, в том числе быстрого приготовления.
41	Картофельные и кукурузные чипсы, снеки.
42	Изделия из рубленного мяса и рыбы, салаты, блины и оладьи, приготовленные в условиях палаточного лагеря.
43	Сырки творожные; изделия творожные более 9% жирности.
44	Молоко и молочные напитки стерилизованные менее 2,5% и более 3,5% жирности; кисломолочные напитки менее 2,5% и более 3,5% жирности.
45	Готовые кулинарные блюда, не входящие в меню текущего дня, реализуемые через буфеты.

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

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

Виды контроля	Реализация	Периодичность контроля	Лица, проводящие контроль	Формы учета (регистрации) результатов контроля
Контроль за соответствием технологического процесса действующей нормативной и технической документации	Проверка подлинности и действительности через внешние реестры – декларация о соответствии - реестр Росаккредитации – ветеринарные сопроводительные документы – ВЕТИС «Меркурий». Сертификаты	Каждая партия	Кладовщик, ответственный за работу в ФГИС «Меркурий»	Декларации, свидетельства и другие документы о качестве и безопасности продукции. Сертификат
Контроль соответствия видов и наименований поступившей продукции к партии, указанной в товаросопроводительной документации	Сравнение маркировки и данных из товаросопроводительной документации и требованиями контракта	Каждая партия	Кладовщик	Сертификат
Контроль принадлежности продукции к партии, указанной в товаросопроводительной документации	Сравнение наименования продукции и товаросопроводительной документации	Каждая партия	Кладовщик	Накладная, контракт
Контроль	Сравнение состояния	Каждая партия	Кладовщик	

соответствия упаковки и маркировки товара требованиям санитарных правил и технических регламентов	упаковки и маркировки товара требованиям санитарных правил и технических регламентов в соответствии с инструкцией	партия		Контракт Сертификат
Визуальный контроль за отсутствием явных признаков недоброкачественности продукции	Осуществление контроля в соответствии с инструкцией по органолептической оценке доброкачественности поступающих продуктов	Каждая партия	Кладовщик	Визуальный контроль

6.2. Производственный контроль на этапах технологического процесса.

Виды контроля	Реализация	Периодичность контроля	Лица, проводящие контроль	Формы учета (регистрации) результатов контроля
Контроль за соответствием технологического процесса действующей нормативной и технической документации	Контроль заказчика и учредителя при разработке технических документов	При составлении документов	Директор	Техкарты, ТТК и т.п.
Контроль за соблюдением поточности технологического процесса – блок-схемы	Плакаты и наглядные пособия в производственных помещениях	Ежедневно	Ответственный по питанию, Диетсестра	Визуальный контроль
Определение контрольных критических точек и нормируемых показателей				
Хранение скоропортящейся пищевой продукции и продовольственного сырья	Контроль сроков и условий хранения пищевой продукции	ежедневно	Кладовщик	Журнал учета
	Контроль температуры и влажности на складе	ежедневно	Кладовщик	Журнал учета температуры и относительной влажности
	Контроль температуры холодильного оборудования	ежедневно	Ответственный по питанию Диетсестра	Журнал учета температуры
Приготовление холодных закусок из сырых овощей	Соблюдение технологии приготовления блюд по	Каждый технологический	Ответственный по питанию	Визуальный контроль

	технологическим картам	цикл		
	Контроль обработки сырых овощей		Повар	Визуальный контроль
Приготовление изделий из мяса и рыбы	Соблюдение технологии приготовления блюд по технологическим документам	Каждый технологический цикл	Ответственный по питанию Повар	Визуальный контроль
	Контроль достаточной термической обработки (контроль температуры в толще блюд)		Повар	Термощуп
Обработка посуды и инвентаря	Содержание действующих веществ дезинфицирующих средств в рабочих растворах	Ежедневно	Медработник	Журнал
	Обработка инвентаря для сырой готовой продукции	Ежедневно	Диетсестра Повар, кухонный работник	Журнал

Схемы производственных процессов.

6.3. Контроль качества и безопасности готовой продукции.

Виды контроля	Реализация	Периодичность контроля	Лица, проводящие контроль	Формы учета (регистрации) результатов контроля
Контроль органолептических показателей при каждой приемке продукции, не требующей кулинарной обработки	Соблюдение инструкции по органической оценке пищевых продуктов, не требующей кулинарной обработки	Каждая партия	Кладовщик	Журнал
Критерии готовности в технологической документации – температура внутри готовых изделий, общая температура при хранении и выдаче готовой продукции	Использование термометров с щупом для измерения температуры внутри блюд, а также наружной температуры готовой пищи	Каждый технологический цикл	Ответственный по питанию	Журнал
Лабораторный контроль готовой продукции по микробиологическим	Отбор проб для проведения микробиологического анализа в	По согласованию с Роспотреб	Медицинский работник	Журнал

показателям	аккредитованной лаборатории	надзором		
-------------	-----------------------------	----------	--	--

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

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

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

Виды контроля	Реализация	Периодичность контроля	Лица, проводящие контроль	Формы учета (регистрации) результатов контроля
Санитарно-техническое состояние помещений и оборудования	Контроль и приведение в соответствие требованиям нормативных правовых актов	2 раза в год	Зам. директора по АХЧ Ответственный по питанию	Визуальный контроль журнал
Наличие санитарно-технического оборудования в	Контроль и приведение в соответствие требованиям	1 раз в год	Зам. директора по АХЧ Ответственный	Заявка

достаточном количестве	нормативных документов		й по питанию	
Контроль за соответствием объема и ассортимента вырабатываемой и реализуемой продукции расстановке технологического оборудования по ходу технологического процесса.	Контроль учредителями за оснащением пищеблока и соответствием его количеству питающихся и мощности столовой.		Зам. директора по АХЧ	
Контроль санитарно-технического состояния систем водоснабжения и канализации.	В зоне ответственности учредителей и самих образовательных организаций.	В соответствии с правилами эксплуатации	Зам. директора по АХЧ	Журнал Акт готовности школы к началу уч.года
Техническое состояние технологического, холодильного и торгово-технологического оборудования.		В соответствии с правилами эксплуатации	Зам. директора по АХЧ	Журнал
Наличие условий для соблюдения правил личной гигиены (душевые, санузлы, раковины в цехах, мыло, полотенца и т.п.).		Ежедневно	Зам. директора по АХЧ	Журнал

6.6. Контроль за санитарным состоянием помещений и оборудования.

Виды контроля	Реализация	Периодичность контроля	Лица, проводящие контроль	Формы учета (регистрации) результатов контроля
Контроль за содержанием пищеблока: производственных, складских и подсобных помещений, оборудования и инвентаря.	Использование средств экспресс-диагностики качества уборки и дезинфекции.	Ежедневно	Медицинский работник Ответственный по питанию	Журнал

Контроль за соблюдением санитарно-противоэпидемиического режима на производстве: режима мытья и дезинфекции (санитарная обработка) помещений, оборудования, инвентаря, условия хранения и использования моющих и дезинфекционных средств.				
Лабораторные исследования смывов с оборудования, инвентаря, посуды (кухонной и столовой), а также смывов с рук и спецодежды для объективной оценки санитарного содержания и эффективности проводимой дезинфекции – не реже 1 раза в год (МР 2.3.6.0233-21).	Договор с аккредитованной микробиологической лабораторией.	1 раз в год	Медицинский работник	Журнал
Инструментальный контроль температуры воды в моечных ваннах.	Наличие термометра для измерения температуры воды.	Ежедневно	Ответственный за питание	Журналы
Проверка обеспеченности уборочным инвентарем, моющими и дезинфицирующими средствами и условий хранения, наличия запаса дезинфицирующих средств, наличия разделения уборочного инвентаря по назначению и его	Нормы обеспечения инвентарем, централизованный выбор средств дезинфекции, моющих, инструкции.	Ежедневно	Медицинский работник Ответственный по питанию	Журналы

маркировка, правильность учета дезинфекционных работ в профилактических целях на объект.				
Контроль за их эксплуатацией бактерицидных ламп – порядок и периодичность в МУ 2.3.975-00 «Применение ультрафиолетового бактерицидного излучения для обеззараживания воздушной среды помещений организаций пищевой промышленности, общественного питания и торговли продовольственными товарами».	Акт ввода в эксплуатацию бактерицидной установки или облучателя в журнале «Регистрации и контроля бактерицидной установки».	В соответствии со сроками эксплуатации	Медработник	журнал

6.7. Контроль за состоянием производственной среды.

Виды контроля	Реализация	Периодичность контроля	Лица, проводящие контроль	Формы учета (регистрации) результатов контроля
<p>Проведение лабораторных и инструментальных исследований и измерений вредных и опасных производственных факторов на рабочих местах с установленными санитарными правилами:</p> <ul style="list-style-type: none"> – за содержанием вредных веществ в воздухе рабочей среды; – за микроклиматом производственных помещений; – за производственным 	Учредителями образовательных организаций на основе централизованного заказа услуг по лабораторному и инструментальному исследованию параметров производственной среды.	1 раз в 5 лет	Аккредитованной организацией	Заявка

шумом и вибрацией.				
--------------------	--	--	--	--

6.8. Контроль личной гигиены и обучения персонала.

Виды контроля	Реализация	Периодичность контроля	Лица, проводящие контроль	Формы учета (регистрации) результатов контроля
Контроль за наличием у персонала личных медицинских книжек.	Проверка личных медицинских книжек	1 раз в год	Медицинский работник	журнал
Контроль за своевременным прохождением предварительных, при поступлении, и периодических медицинских обследований, производением гигиенического обучения персонала.	Учет прохождения медицинских осмотров на бумажном и/или электронном носителях	1 раз в год	Медицинский работник	журнал
Контроль за наличием достаточного количества чистой санитарной и (или) специальной одежды, средств для мытья и дезинфекции рук.	Учет специальной одежды и средств для мытья и дезинфекции рук. Нормы обеспечения, выбор эффективных средств, централизация заказа.	1 раз в год	Зам. директора по АХЧ Ответственный по питанию	Заявка
Ежедневный осмотр работников на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний. Термометрия.	Регистрация ежедневных осмотров в гигиеническом журнале – п. 2.22. СанПиН 2.3/2.4.3590-20.	Ежедневно	Медицинский работник Ответственный по питанию	Журнал
Обучение персонала.	Дополнительно: тестирование, онлайн инструктаж	По мере необходимости	Медицинский работник Ответственный по питанию	

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

В случае привлечения предприятия общественного питания к организации питания детей в образовательной организации, меню должно утверждаться руководителем предприятия общественного питания, согласовываться руководителем организации, в которой организуется питание детей.

В случае если в организации питания детей принимает участие индивидуальный предприниматель, меню должно утверждаться индивидуальным предпринимателем, согласовываться руководителем организации, в которой организуется питание детей. Меню разрабатывается на период не менее двух недель (с учетом режима организации) для каждой возрастной группы детей.

Меню приготавливаемых блюд

Возрастная категория: от 1 года до 3 лет / 3-6 лет / 7-11 лет / 12 лет и старше

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры
			Белки	Жиры	Углеводы		
Неделя 1							
День 1							
завтрак	Масло сливочное	10	0,1	7,2	0,1	66,0	14м
	Суп молочн с макаронами	220	7,74	3,4	16,67	159,2	120м
	Сыр порционный	25	4,2	6,26	14,4	78,8	15м
	Чай с сахаром и лимоном	200	-	-	10,4	59,8	377м
	Хлеб пшеничный	60	3,8	0,7	24,38	120,2	
	Хлеб ржаной	36	2,16	0,84	10,65	60,0	
итого за завтрак		550	18	18,4	76,6	544,0	
обед	Борщ с капустой и картофелем	250	2,6	5,56	16,4	128,4	82м
	Биточек мясной с соусом	100	13,52	12,02	12,8	228,77	268м
	Рис отварной	180	3,8	4,7	40,0	199,5	304м
	Капуста свежая с р.м.	100	1,22	3,07	6,45	59,1	45м
	Компот из свежих яблок	200	0,16	0,16	10,5	44,08	342м
	Хлеб пшен /ржан	40/36	3,0/2,16	1,25/0,84	18,1/10,65	96,15/60	
итого за обед		906	27,0	27,6	114,9	816,0	
полдник	Запеканка из творога	150	8,0	9	18,1	178,0	224м
	Сок фруктовый (яблочн.)	200	1,0	0,2	20,2	94,0	389м
итого за полдник		350	9,0	9,2	38,3	272	
Итого за день:		1806	54	55,2	229,8	1632	
День 2							
завтрак	Масло сливочное	10	0,1	7,2	0,1	66,0	14м
	Омлет натуральный с помидорами	150	7,3	4,535	5,9	105,44	210м
	Горошек зеленый консервированный	35	0,57	0,08	2,95	10,46	131м
	Булочка	60	1,36	3,0	13,22	85,32	540к
	Какао с молоком	200	2,71	2,045	19,4	96,58	382м
	Хлеб пшеничный	60	3,8	0,7	24,38	120,2	
	Хлеб ржаной	36	2,16	0,84	10,65	60,0	
	итого за завтрак		550	18	18,4	76,6	544
обед	Рассольник ленинградский	250	4,64	8,4	30,6	236,4	96м
	Рыба тушеная с овощами	180	14,67	13,8	20,9	261,07	229м
	Помидоры и огурцы с раст маслом	100	1,47	3,82	3,3	36,24	24м
	Кисель из вишни	200	0,26	0,04	25,07	102,09	350м
	Хлеб пшен /ржан	60/36	3,8/2,16	0,7/0,84	24,38/10,65	120,2/60	
	итого за обед		826	27	27,6	114,9	816
полдник	Простокваша	250	7,1	7,7	13,0	155,0	386м
	Фрукты(Яблоки)	100	1,9	1,5	25,3	117	338м
итого за полдник		350	9,0	9,2	38,3	272	
Итого за день:		1726	54	55,2	229,8	1632	
День 3							
завтрак	Масло сливочное	10	0,1	7,2	0,1	66,0	14м
	Оладьи печень с соусом овощным	100	8,27	2,67	15,8	94,01	282м
	Картофельное пюре	150	4,97	5,0	6,95	100,64	312м
	Шоколад	30	-	2,1	15,0	78,9	
	Чай с лимоном	200	-	-	10,4	59,8	
	итого за завтрак		550	18	18,4	76,6	544

	Хлеб пшеничный	40	3,0	1,25	18,1	96,15	
	Хлеб ржаной	36	2,16	0,84	10,65	60,0	
итого за завтрак		550	18	18,4	76,6	544	
обед	Суп лапша домашняя	250	5,73	6,88	21,57	164,02	112м
	Плов с мясом цыпленка	180	13,11	12,5	27,5	278,1	291м
	Морковь с яблоком	100	0,6	6,48	10,6	99,68	65м
	Сок фруктовый (мультифрут)	200	1,0	0,2	20,2	94,0	389м
	Хлеб пшен /ржан	60/36	3,8/2,76	0,7/0,84	24,38/10,65	120,2/60,0	
Итого за обед		826	27	27,6	114,9	816	
Полдник	Молоко 2,5%	250	7,1	6,3	14,4	144	385м
	Вагрушка с творогом	100	1,9	2,9	23,9	128,0	559к
Итого за полдник		350	9,0	9,2	38,3	272	
Итого за день		1726	54	55,2	229,8	1632	
День 4й							
Завтрак	Масло сливочное	10	0,1	7,2	0,1	66,0	14м
	Запеканка творожная с морковью и сметаной	150	7,0	6,7	20,59	187,66	224м
	Соус ягодный к запеканке(клубника)	94	1,04	0,92	10,6	45,4	378К
	Кофейный напиток с молоком	200	3,9	2,04	10,28	64,74	379м
	Хлеб пшеничный	60	3,8	0,7	24,38	120,2	
	Хлеб ржаной	36	2,16	0,84	10,65	60,0	
	итого		550	18,0	18,4	76,6	544
Обед	Щи из свежей капусты на костном бульоне	250	5,72	5,56	13,47	184,0	88м
	Биточек мясной) с соусом	100	13,52	14,06	12,8	223,27	281м
	Макаронные отварные	180	1,54	5,1	31,91	133,19	203м
	Помидоры свежие	100	0,8	0,15	2,9	17,3	71к
	Кисель из свежих фруктов (смородина)	200	0,26	0,04	25,07	102,09	350м
	Хлеб пшен /ржан	40/36	3,0/2,16	1,25/0,84	18,1/10,65	96,15/60,0	
	итого		906	27	27,6	114,9	816
Полдник	Сок фруктовый	200	1,0	0,2	20,2	94,0	389м
	Фрукты(банан)	150	8,0	9	18,1	178	338м
		350	9,0	9,2	38,3	272	
Итого за день		1806	54	55,2	229,8	1632	
День 5й							
Завтрак	Масло сливочное	10	0,1	7,2	0,1	66,0	14м
	Гуляш из говядины	100	8,26	6,095	15,9	142,9	246м
	Каша гречневая	150	2,6	3,52	15,45	104,575	302м
	Чай с молоком	200	1,08	0,045	10,12	50,325	378м
	Хлеб пшеничный	60	3,8	0,7	24,38	120,2	
	Хлеб ржаной	36	2,16	0,84	10,65	60,0	
итого		550	18	18,4	76,6	544	
Обед	Уха ростовская (суп картофельный с рыбой)	250	10,39	11,93	20,89	194,5	151к 97м
	Макаронные изделия с сыром и яйцом	171	7,6	9,13	21,08	230,35	206м
	Свекла отварная	100	2,6	4,1	9,8	94,95	52м
	Компот из сухофруктов	200	0,45	0,9	28,1	116	348м
	Хлеб пшен /ржан	60/36	3,8/2,16	0,7/0,84	24,38/10,65	120,2/60,0	
	итого		817	27	27,6	114,9	816
Полдник	Молоко 2,5%	250	7,1	6,3	14,4	144	385м
	Фрукты (нектарины)	100	1,9	2,9	23,9	128	338м
			9,0	9,2	38,3	272	
ИТОГО ЗА ДЕНЬ		1717	54	55,2	229,8	1632	

Среднее значение за период:		1756,2	54	55,2	229,8	1632	
Неделя 2							
День 1							
Завтрак	Масло сливочное	10	0,1	7,2	0,1	66,0	14м
	Омлет натуральный	60	3,76	2,54	13,67	92,58	210м
	Картофельное пюре	150	4,97	5,0	6,95	100,64	312м
	Огурец свежий	34	0,5	0,075	1,45	8,00	71м
	Какао с молоком	200	2,71	2,045	19,4	96,58	382м
	Хлеб пшеничный	60	3,8	0,7	24,38	120,2	
	Хлеб ржаной	36	2,16	0,84	10,65	60,0	
итого		550	18	18,4	76,6	544,0	
Обед							
	Суп крестьянский с крупой	250	4,6	7,1	12,02	160,3	98м
	Бефстроганов	100	11,26	11,01	12,58	220,27	250м
	Капуста тушеная	180	4,18	6,73	35,07	161,23	139м
	Сок фруктовый	200	1,0	0,2	20,2	94,0	389м
	Хлеб пшен /ржан	60/36	3,8/2,16	0,7/0,84	24,38/10,65	120,2/60,0	
итого		826	27,0	27,6	114,9	816,0	
Полдник							
	Простокваша	250	7,1	7,7	13,0	155,0	386м
	Фрукты(яблоки)	100	1,9	1,5	25,3	117	338м
итого		350	9	9,2	38,3	272	
Итого за день		1726	54	55,2	229,8	1632	
День 2							
Завтрак							
	Масло сливочное	10	0,1	7,2	0,1	66,0	14м
	Сырники с морковью	110	6,7	3,335	13,0	128,215	224м
	Соус ягодный	109	-	0,02	3,95	40,46	378к
	Сыр порционный	25	4,2	6,26	14,4	78,8	540к
	Чай с молоком	200	1,08	0,045	10,12	50,325	382м
	Хлеб пшеничный	60	3,8	0,7	24,38	120,2	
	Хлеб ржаной	36	2,16	0,84	10,65	60,0	
итого		550	18	18,4	76,6	544	
Обед							
	Борщ с картофелем и фасолью	250	3,6	6,4	27,6	169,4	82м
	Рис отварной	180	3,8	4,7	25,2	204,5	304м
	Оладьи печеночные	100	12,81	10,45	21,35	175,63	268км
	Свекла отварная	100	1,47	3,8	1,5	66,24	52м
	Компот из свежих яблок	200	0,16	0,16	10,5	44,08	342м
	Хлеб пшен /ржан	40/36	3,0/2,16	1,25/0,84	18,1/10,65	96,15/60	
итого		906	27	27,6	114,9	816	
Полдник							
	Молоко	250	7,1	6,3	14,4	144	386м
	Пирожок с яблоком	100	1,9	2,9	23,9	128	637к
итого		350	9,0	9,2	38,3	272	
Итого за день		1806	54	55,2	229,8	1632	
День 3							
Завтрак							
	Масло сливочное	10	0,1	7,2	0,1	66,0	14м
	Запеканка картофельная с мясом	200	9,59	3,73	10,35	111,255	161к
	Соус сметанный с томатом	50	0,44	1,235	3,0	25,115	331м
	Какао с молоком	200	2,71	2,045	19,4	96,58	382м
	шоколад	30	-	2,1	15,0	88,9	
	Хлеб пшеничный	40	3,0	1,25	18,1	96,15	
	Хлеб ржаной	36	2,16	0,84	10,65	60,0	
итого		550	18	18,4	76,6	544	
Обед							
	Суп с макаронными изделиями и картофелем	250	5,13	9,86	13,33	197,02	112м
	Котлета рыбная	100	10,93	10,0	15,58	168,89	234м

	Картофель в молоке	180	5,33	5,3	22,86	153,89	311м
	Компот из сухофруктов	200	0,45	0,9	28,1	116,0	348м
	Хлеб пшен /ржан	60/36	3,8/2,16	0,7/0,84	24,38/10,65	120,2/60,0	
итого		826	27	27,6	114,9	816	
Полдник							
	Простокваша	250	7,1	7,7	13,0	155,0	386м
	Фрукты(яблоки)	100	1,9	1,5	25,3	117	338м
Итого за день		350	9	9,2	38,3	272	
День 4							
Завтрак							
	Масло сливочное	10	0,1	7,2	0,1	66,0	14м
	Фрикаделька куриная с соусом	100	5,72	5,56	18,2	156,44	297м
	Каша гречневая	120	3,73	2,5	12,7	60,64	302м
	Огурец свежий	50	0,58	0,075	2,45	8,00	71м
	Кофе с молоком	200	2,71	0,975	14,4	96,77	379м
	Хлеб пшеничный	40	3,0	1,25	18,1	96,15	
	Хлеб ржаной	36	2,16	0,84	10,65	60,0	
итого		550	18	18,4	76,6	544	
Обед							
	Суп из овощей	250	4,64	7,1	15,5	150,3	99м
	Жаркое по домашнему	171	11,22	11,01	8,8	193,27	259м
	Картофель с зеленым горохом	100	4,18	7,73	35,37	198,23	42м
	Сок фруктовый	200	1,0	0,2	20,2	94,0	389м
	Хлеб пшен /ржан	60/36	3,8/2,16	0,7/0,84	24,38/10,65	120,2/60,0	
итого		817	27	27,6	114,9	816	
Полдник							
	Молоко 2,5%	250	7,1	6,3	14,4	144	386м
	Фрукты(нектарины)	100	1,9	2,9	23,9	128	338м
итого		350	9	9,2	38,3	272	
Итого за день		1717	54	55,2	229,8	1632	
День 5							
Завтрак							
	Масло сливочное	10	0,1	7,2	0,1	66,0	14м
	Каша молочная «дружба» с маслом сл.	201	8,27	2,67	15,8	94,01	175м
	Сыр порционный	25	4,2	6,26	3,95	78,8	15м
	Шоколад	30	-	2,1	15,0	88,9	
	Чай с лимоном и сахаром	200	-	-	10,4	59,8	377м
	Хлеб пшеничный	60	3,8	0,7	24,38	120,2	
	Хлеб ржаной	36	2,16	0,84	10,65	60,0	
итого		550	18	18,4	76,6	544	
Обед							
	Суп картофельный с горохом (на кур. б.)	250	7,44	7,33	17,2	164,07	112м
	Котлеты куриные	100	11,18	12,18	16,54	240,12	295м
	Макароны отварные	200	3,22	5,1	24,31	139,66	309м
	Компот из изюма	200	0,45	0,9	28,1	116	342м
	Хлеб пшен /ржан	40/36	3,0/2,16	1,25/0,84	18,1/10,65	96,15/60,0	
итого		826	27	27,6	114,9	816	
Полдник							
	Простокваша	250	7,1	7,7	13	155,0	385м
	Фрукты (груша)	100	1,9	1,5	25,3	117	338м
		300	9	9,2	38,3	272	
Итого за день		1726	54	55,2	229,8	1632	

6.10. Контроль наличия технологических документов

Вид контроля	Реализация (особенности, варианты)
Наличие технологических карт, разработанных и утвержденных руководителем организации	Проверка 1 раз в год технологических карт. Проверка соответствия наименования блюд и кулинарных изделий, указываемых в меню их наименованиям, указанным в технологических документах.

6.11. Перечень процедур, необходимых для обеспечения безопасности пищевой продукции в процессе ее производства (изготовления).

- выбор последовательности и поточности технологических операций производства (изготовления) пищевой продукции с целью исключения загрязнения продовольственного (пищевого) сырья и пищевой продукции;
- определение контролируемых этапов технологических операций и пищевой продукции на этапах ее производства (изготовления) в программах производственного контроля;
- проведение контроля за продовольственным (пищевым) сырьем, технологическими средствами, упаковочными материалами, изделиями, используемыми при производстве (изготовлении) пищевой продукции, а также за пищевой продукцией средствами, обеспечивающими необходимые достоверность и полноту контроля;
- проведение контроля за функционированием технологического оборудования в порядке, обеспечивающем производство (изготовление) пищевой продукции;
- обеспечение документирования информации о контролируемых этапах технологических операций и результатов контроля пищевой продукции;
- соблюдение условий хранения и перевозки (транспортирования) пищевой продукции;
- содержание производственных помещений, технологического оборудования и инвентаря, используемых в процессе производства (изготовления) пищевой продукции, в состоянии, исключающим загрязнение пищевой продукции;
- выбор способов и обеспечение соблюдения работниками правил личной гигиены в целях обеспечения безопасности пищевой продукции.
- выбор обеспечивающих безопасность пищевой продукции способов, установление периодичности и проведение уборки, мойки, дезинфекции, дезинсекции и дератизации производственных помещений, технологического оборудования и инвентаря, используемых в процессе производства (изготовления) пищевой продукции;
- ведение и хранение документации на бумажных и (или) электронных носителях, подтверждающей соответствие произведенной пищевой продукции требованиям, установленным настоящим техническим регламентом и (или) техническими регламентами Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции;
- прослеживаемость пищевой продукции.

Раздел 7. Перечень форм учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля.

Наименование форм учета и отчетности	Периодичность заполнения	Ответственное лицо
Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании	Ежедневно	Ответственный по питанию
Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях	Ежедневно	Кладовщик
Журнал бракеража готовой пищевой продукции	Ежедневно	Ответственный по питанию
Журнал бракеража скоропортящейся (сырой) пищевой продукции	Ежедневно	Кладовщик
Ведомость контроля за рационом питания	Ежедневно	Ответственный по питанию
Журнал аварийных ситуаций	По факту	Зам. директора по АХЧ
Журнал учета прихода и расхода дезинфицирующих средств	По факту	Медсестра

Журнал дезинфекции столовой посуды и столовых приборов	Ежедневно	Ответственный по питанию
Журнал визуального контроля	Ежедневно	Зам. директора по АХЧ
Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения	По факту	Медработник
Журнал ежедневного осмотра работников, занятых изготовлением продукции общественного питания и работников, непосредственно контактирующих с пищевой продукцией, в том числе с продовольственным сырьем, на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний (гигиенический журнал)	Ежедневно	Медработник

Раздел 8. Перечень возможных аварийных ситуаций, связанных с остановкой производства, нарушениями технологических процессов, иных создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения ситуаций, при возникновении которых осуществляется информирование населения, органов местного самоуправления, органов, уполномоченных осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор

Перечень возможных аварийных ситуаций	Первоочередные мероприятия, направленные на ликвидацию	Ответственное должностное лицо	Органы и структуры, которые необходимо оповестить
Сообщение о кишечном инфекционном заболевании, пищевом отравлении, связанном с употреблением изготовленных блюд (пищи)	Сообщить в Центр гигиены и эпидемиологии 344019, г. Ростов-на-Дону, 7я линия, 67 тел. (863) 251 04 92, факс 251 02 06 E-mail: master@donses.ru	Директор	Территориальные органы федерального органа исполнительной власти, осуществляющего федеральный государственный санитарно-эпидемиологический надзор
Перебои в подаче электроэнергии в работе систем водоснабжения, канализации, отопления, печи на пищеблоке Нарушение изоляции, обрыв электропроводов	Сообщить в соответствующую службу 280-82-35 аварийная по электроэнергии Водоканал города Ростова-на-Дону: 283-17-17 (Единый многоканальный телефон) Теплокоммунэнерго: 285-06-66 (Аварийно-диспетчерская служба) 274-50-15 моб.8(961) 421-99-96 Аварийно-диспетчерская служба Первомайского района: 252-16-18 (Круглосуточно) 252-31-32 Департамент ЖКХ и энергетики: 244-26-64 244-26-91 244-25-98	Зам. директора по АХЧ Охранник (ночью, в выходные и праздничные дни)	Аварийно-диспетчерские службы

	<p>Районные аварийные службы городских электросетей: 251-96-27 (Первомайский район) Ростовгорсвет(уличное освещение): 266-81-90 Ростовгоргаз: 251-54-10 04 104 (с мобильного телефона) Администрация Первомайского района: 252-16-18 252-31-32 Водоканал Первомайского района: 252-05-06 Газовая служба по ремонту оборудования Первомайского района: 291-45-05 Дежурная часть ГИБДД,ДПС: 277-77-07 Дежурная часть ОВД Первомайского района: 252-90-04 252--26-59 Ростовтеплосеть: 234-89-44 Служба спасения: 060</p>		
Пожар	<p>Сообщить в пожарную службу, вывести людей в безопасное место, использовать огнетушители Тел. 01, с мобильного 101</p>	Первый обнаруживший	Пожарная служба, МЧС

Программу разработали:

Заместитель директора по АХЧ



Монахова О.Ю.

**Ответственный по питанию
Мед. Сестра**



Голованёва Н.В.

**Медицинский работник
Мед сестра**



Чурбакова Г.В.

Согласовано:

Специалист по кадрам



Гусева Д.И.