

**Муниципальное казенное общеобразовательное учреждение
«Краснонивинская средняя общеобразовательная школа»**

**Юридический адрес: Россия, 641810, Курганская область, Шадринский район,
с. Красная Нива, ул. Садовая, д. 17**

Фактические адреса:

**Россия, 641810, Курганская область, Шадринский район, с. Красная Нива, ул.
Садовая, д. 17 (школа)**

**Россия, 641810, Курганская область, Шадринский район, с. Красная Нива, ул.
Зеленая роща, д. 10 (структурное подразделение «детский сад»)
т. 8(35254)95-1-45, e-mail kr-niwa@yandex.ru**

УТВЕРЖДАЮ:

Директор МКОУ «Краснонивинская СОШ»

_____ Е.В. Потрепалова

Приказ №202 от 18 сентября 2023 г.

**ПРОГРАММА
ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ
С ПРИМЕНЕНИЕМ ПРИНЦИПОВ ХАССП
МКОУ «Краснонивинская СОШ»**

2023 год

СОДЕРЖАНИЕ

Раздел I.	
1.1	Введение
1.2	Общие положения
1.3	Паспорт программы (краткая характеристика объекта)
	Пояснительная записка
1.4	Перечень должностных лиц (работников), на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля
Раздел II. Производственный контроль за условиями труда работников и пребывания обучающихся (воспитанников)	
2.1.	Перечень химических веществ, биологических, физических и иных факторов, а также объектов производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для человека и среды его обитания, в отношении которых необходима организация лабораторных исследований и испытаний
2.2.	Организация производственного контроля (план лабораторных исследований)
2.3.	Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам, профессиональной гигиенической подготовке и аттестации и обязательному психиатрическому освидетельствованию
	2.3.1. Перечень обследований и специалистов обязательных для прохождения предварительных и периодических медицинских осмотров
2.4.	Оценка профессиональных рисков. Перечень должностей работников. Оценка причинения вреда здоровью в результате воздействия вредных и (или) опасных производственных факторов при исполнении работником обязанностей по трудовому договору
2.5.	Перечень осуществляемых работ и услуг, выпускаемой продукции, а также видов деятельности, представляющих потенциальную опасность для человека и подлежащих санитарно-эпидемиологической оценке, сертификации, лицензированию
2.6.	Перечень мероприятий, предусматривающих обоснование безопасности для человека и окружающей среды 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, реализации и утилизации продукции, а также безопасности процесса выполнения работ, оказания услуг
	2.6.1. Контроль соблюдения санитарных требований к содержанию территории ОО
	2.6.2. Контроль организации питания. Контролируемые этапы технологических операций и пищевой продукции на этапах ее изготовления
	2.6.3. Контроль обеспечения условий воспитательно - образовательной деятельности.
	2.6.4. Контроль медицинского обеспечения и оценка состояния здоровья обучающихся (воспитанников)
	2.6.5. Контроль соблюдения личной гигиены здоровья и обучения работников
	2.6.6. Контроль мероприятий в условиях карантина, в т.ч. COVID-19
2.7.	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
2.8.	Перечень форм учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением

	производственного контроля
2.9.	Другие мероприятия, проведение которых необходимо для осуществления эффективного контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий
Раздел III. Производственный контроль за безопасностью пищевой продукции с применением принципов ХАССП	
3.1.	Общие положения
3.2.	Анализ рисков
3.3.	Определение (перечень) Контрольных Критических Точек (ККТ)
3.4.	Разработка системы мониторинга ККТ
3.5.	Система мониторинга
3.6.	Разработка корректирующих действий
3.7.	Перечень возможных аварийных ситуаций
3.8.	Разработка процедур проверки системы ХАССП
3.9.	Документация программы ХАССП
3.10.	Перечень форм учета и отчетности по вопросам осуществления производственного контроля
Раздел IV. Заключение	
Приложения	
	Приложение № 1 Перечень Законов, действующих санитарных правил, гигиенических нормативов и нормативно-правовых актов.
	Приложение № 2 Рекомендуемый перечень оборудования пищеблоков
	Приложение № 3 План-схемы пищеблоков
	Приложение № 5 Журнал регистрации неисправности технологического и холодильного оборудования
	Приложение № 5 Журнал проведения генеральной и влажной уборки помещения
	Приложение № 6 Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции (по Приложению СанПиН 2.3//2.4.3590-20)
	Приложение №7. Журнал учета температурного режима холодильного оборудования
	Приложение №8. Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях
	Приложение №9. Техничко-технологическая карта
	Приложение №10. Журнал бракеража готовой пищевой продукции.
	Приложение №11. Органолептическая оценка готовой пищевой продукции (разработана специально для Журнала бракеража готовой пищевой продукции)
	Приложение №12. Перечень пищевой продукции, которая не допускается при организации питания детей (по Приложению N 6 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20)
	Приложение №13. Анализа рисков при закупке, приеме продуктов
	Приложение №14. Рекомендуемый ассортимент основных пищевых продуктов для использования в питании детей (по Приложение N 11 к СанПиН 2.4.1.3049-13)
	Приложение №15. Требования к перевозке и приему пищевых продуктов в образовательных организациях
	Приложение №16. Журнал общественного контроля за организацией питания
	Приложение №17. Проведение процедуры мониторинга и корректирующих действий
	Приложение №18. Лабораторный контроль

Приложение №19. Журнал учета лабораторного контроля пищевой продукции
Приложение №20. Периодичность проведения уборки, мойки, дезинфекции, дератизации и дезинсекции производственных помещений, оборудования в процессе производства (изготовления) пищевой продукции.
Приложение №21. График генеральной и влажной уборки пищеблока
Приложение №22. Журнал учета дезинфекции и дератизации
Приложение №23. Мероприятия по предупреждению возникновения и распространения острых кишечных инфекций и пищевых отравлений
Приложение №24. Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам, профессионально-гигиенической подготовке в соответствии с установленными требованиями.
Приложение №25. Перечень подлежащих профессионально-гигиеническому обучению
Приложение №26. Политика МКОУ «Красноивинская СОШ» в области качества и безопасности выпускаемой продукции
Приложение №27. Форма приказа о создании и составе группы ХАССП
Приложение №28. Гигиенический журнал учета результатов медицинских осмотров работников (в т.ч. связанных с раздачей пищи)
Приложение №29. Гигиенический журнал (сотрудники)
Приложение №30. Журнал учета включения бактерицидной лампы в холодном цехе (ежедневный учет работы ультрафиолетовой бактерицидной установки)
Приложение №31. Журнал контроля санитарного состояния пищеблока и кладовой
Приложение №32. Журнал мониторинга по принципам ХАССП
Приложение №33. Требования к составлению меню для организации питания детей разного возраста
Приложение №34. Требования к санитарному содержанию помещений МКОУ «Красноивинская СОШ»
Приложение №35. Основные гигиенические и противоэпидемические мероприятия, проводимые медицинским персоналом в МКОУ «Красноивинская СОШ»
Приложение №36. Требования к прохождению профилактических медицинских осмотров, гигиенического воспитания и обучения, личной гигиене персонала
Приложение №37. Требования к соблюдению санитарных правил

Раздел I

1.1 Введение

Программа производственного контроля МКОУ «Краснонивинская СОШ» (далее - Программа) разработана с целью обеспечения безопасности и (или) безвредности для человека и среды обитания вредного влияния объектов производственного контроля путем должного выполнения санитарных правил, санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий, организации и осуществления контроля за их соблюдением.

Программа предусматривает анализ имеющихся рисков и выявление контрольных критических точек.

Программа включает производственный контроль за условиями труда работников и пребывания обучающихся (воспитанников), безопасностью пищевой продукции с применением принципов ХАССП, объектами инфраструктуры.

Объектами производственного контроля являются:

- общественные помещения, здания, сооружения;
- земельные участки;
- оборудование, в том числе технологическое;
- технологические процессы, рабочие места, используемые для выполнения работ, оказания услуг;
- сырье, готовая продукция;
- отходы производства и потребления.

Программа разработана в соответствии с нормативно-правовыми актами Российской Федерации (Приложение № 1).

1.2 Общие положения

Паспорт программы (краткая характеристика объекта)

Характеристика объекта	
Полное и сокращённое наименование:	Муниципальное казенное общеобразовательное учреждение «Краснонивинская средняя общеобразовательная школа»
Тип объекта:	Образовательная организация
Виды деятельности, которые осуществляет образовательная организация	Образовательная деятельность: -дошкольное образование -начальное общее образование -основное общее образование -среднее общее образование -дополнительное образование детей и взрослых -профессиональное обучение
Юридический адрес:	Россия, 641810, Курганская область, Шадринский район, с. Красная Нива, ул. Садовая, д. 17
Фактический адрес:	Россия, 641810, Курганская область, Шадринский район, с. Красная Нива, ул. Садовая, д. 17 (школа) Россия, 641810, Курганская область, Шадринский район, с. Красная Нива, ул. Зеленая роща, д. 10 (структурное подразделение «детский сад»)
Характеристика здания	
Тип строения	Двухэтажное отдельно стоящее здание с чердаком (школа) Двухэтажное отдельно стоящее здание с чердаком (структурное подразделение «детский сад»)
Площадь	1669,2 (школа) 906,6 (структурное подразделение «детский сад»)

Характеристика земельного участка	
Площадь	11430 (школа) 7763 (школьный стадион) 4459 (структурное подразделение «детский сад»)
Ограждение	По всему периметру территории, цельное.
Характеристика инженерных систем	
Освещение	Естественное и искусственное
Система вентиляции	Естественная, приточно-вытяжная
Система отопления	Центральное, подключено к сельской сети
Система водоснабжения	Холодная вода, центральная Горячая вода, водонагреватели
Система канализации	Локальная, септики

Пояснительная записка.

Производственный контроль за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий в МКОУ «Красноивинская СОШ» (далее- Производственный контроль) проводится в соответствии с деятельностью, предусмотренной Уставом МКОУ «Красноивинская СОШ» по обеспечению контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий.

Целью производственного контроля в МКОУ «Красноивинская СОШ» является обеспечение безопасности и (или) безвредности для человека среды обитания и вредного влияния объектов производственного контроля путем должного выполнения санитарных правил, санитарно-противоэпидемических мероприятий, организации и осуществления контроля за их соблюдением. Объектами производственного контроля являются: пищеблоку, прачечное и кухонное оборудование, готовая продукция, классные комнаты, групповые ячейки, помещения и территории МКОУ «Красноивинская СОШ».

1.4 Перечень должностных лиц (работников), на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля

№ п/п	Должность	Раздел работы по осуществлению производственного контроля	Распорядительный акт о возложении функций
1.	Директор	<ul style="list-style-type: none"> - общий контроль за соблюдением санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью; - организация профессиональной подготовки и аттестации работников; - разработка мероприятий, направленных на устранение выявленных нарушений; - контроль за соблюдением должностных инструкций; - контроль за соблюдением графиков работы сотрудников. - контроль за соблюдением охраны труда работников; - контроль выполнения инструкций по охране труда работниками; 	Нормативная документация Приказ от 18.09.2023г №202

		<p>Разработка, учреждения, актуализация Программы производственного контроля;</p> <p>-заключение договоров со сторонними организациями на проведение лабораторных исследований, дезинфекции, дератизации, дезинсекцию и вывоз ТБО;</p> <p>-контроль соблюдения санитарных норм и правил.</p>	
2.	Заведующий хозяйством	<p>-Организацию работ и контроль по обеспечению санитарно – гигиенических требований к помещениям, оборудованию, освещению, водоснабжению, канализации, состоянию и содержанию ОУ и прилегающих к нему территорий, за систематический контроль над соблюдением воздушно – теплового режима;</p> <p>-Контроль за состоянием санитарно – эпидемиологической обстановки в ОУ</p> <p>- Организация выполнение графика производственного контроля за пищеблоками;</p>	<p>Нормативная документация Приказ от 18.09.2023г №202</p>
3.	Работники пищеблоков	<p>-Ответственность за соблюдение СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", ответственность за соблюдение правил приема и хранения продуктов, надлежащее состояние помещения, соблюдение технологических санитарных требований при изготовлении блюд и изделий, а так же за качество и сроки реализации готовой продукции.</p>	<p>Нормативная документация Приказ от 18.09.2023г №202</p>
3.	Педагоги, зав. кабинетами	<p>- Ответственность за соблюдение санитарно – гигиенического режима в закрепленных кабинетах (групповых комнатах) и территории учреждения во время учебно-воспитательного процесса оборудования и пособий для развития и игр детей</p>	<p>Нормативная документация Приказ от 18.09.2023г №202</p>
4.	Медицинский работник Красновиновской амбулатории	<p>- Организации медобслуживания учащихся и воспитанников</p>	<p>Нормативная документация Приказ от 18.09.2023г №202</p>
5.	Заместители директора по УВР, ВР, старший воспитатель	<p>- Контроль за соблюдением сроков прохождения медосмотров работниками школы, санитарно-гигиенического обучения;</p> <p>- Контроль за организацией питания учащихся (в том числе организация родительского контроля) и воспитанников;</p> <p>- Контроль и обеспечение соблюдения санитарно – гигиенического режима в закрепленных кабинетах (групповых комнатах) и территории учреждения во время учебно-воспитательного процесса</p>	<p>Нормативная документация Приказ от 18.09.2023г №202</p>
6.	Сотрудники	<p>- Ответственность за состояние рабочего места, выполнение правил гигиены, технологических и санитарных требований на своем участке работы</p>	<p>Протокол производственного контроля</p>

**Раздел II. Производственный контроль
за условиями труда работников и пребывания обучающихся (воспитанников)**

2.1. Перечень химических веществ, биологических, физических и иных факторов, а также объектов производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для человека и среды его обитания, в отношении которых необходима организация лабораторных исследований и испытаний

Вид исследований	Объект исследования (обследования)	Количество, не менее	Кратность, не реже
Микробиологические исследования проб готовых блюд на соответствие требованиям санитарного законодательства	Салаты, сладкие блюда, напитки, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные блюда	2 - 3 блюда исследуемого приема пищи	1 раз в год
Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре	Суточный рацион питания	1	1 раз в год
Контроль проводимой витаминизации блюд	Третьи блюда	1 блюдо	1 раз в год
Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно - показательной микрофлоры (БГКП)	Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала	10 смывов	1 раз в год
Микробиологические исследования смывов на наличие возбудителей иерсиниозов	Оборудование, инвентарь в овоще - хранилищах и складах хранения овощей, цехе обработки овощей	5-10 смывов	1 раз в год
Исследования смывов на наличие яиц гельминтов	Оборудование, инвентарь, тара, руки, спецодежда персонала, сырые пищевые продукты (рыба, мясо, з елень)	10 смывов	1 раз в год
Исследования питьевой воды на соответствие требованиям санитарных норм, правил и гигиенических нормативов	Питьевая вода из разводящей сети помещений: моечных столовой и кухонной посуды; цехах: овощном, холодном, горячем,	1 проба	По химическим и микробиологическим показателям - 1 раз в год

по химическим и микробиологическим показателям	доготовочном (выборочно)		
Исследование параметров микроклимата производственных помещений	Рабочее место	2	2 раза в год(в холодный и теплый период)
Исследование уровня освещенности в производственных помещениях	Рабочее место	2	1 раз в год в темное время суток
Исследования уровня шума в производственных помещениях	Рабочее место	2	1 раз в год, а также после реконструкции систем вентиляции, ремонта оборудования, являющегося источником шума.

2.2. Организация производственного контроля (план лабораторных исследований)

Наименование объекта производственного контроля	Объект исследования и (или) исследуемый материал	Определяемые показатели	Периодичность производственного контроля	Нормативная, нормативно-техническая документация, регламентирующая проведение исследований, испытаний
Кухонное и прачечное оборудование	Контроль за санитарно-техническим состоянием и технической исправности оборудования	Оценка технической исправности оборудования	1 раз в месяц	
Классные комнаты, Групповые ячейки	Лабораторный контроль эффективности текущей уборки и дезинфекции помещений	Смывы с любых поверхностей в групповых, спальнях, туалетных комнатах и т.д. бактериологический анализ (общие колиформные бактерии, обсеменность яйцами гельминтов)	1 раз в год	СП 2.4.3648 – 20
		Дезинсекционные и дератизационные мероприятия	по мере необходимости, но не реже 1 раза в квартал	СП 2.4.3648 – 20
	Классная комната, Групповая, спальня, раздевалка, раздаточная, туалет	Уборка помещений с применением дезинфицирующих средств (раствор Жавель Солид 0,015%)	2 раза в день согласно графика	СП 3.1/2.4. 3598 – 20

Классные комнаты, Групповые ячейки	Все помещения	Генеральная уборка с последующей дезинфекцией раствором Жавель Солид 0,015%	не реже 1 раза в неделю (по графику)	СП 3.1/2.4. 3598 – 20
	Все помещения	Дезинсекционные и дератизационные мероприятия	по мере необходимости, но не реже 1 раза в квартал	СанПиН 2.3/2.4.3590 – 20
Территория	Лабораторный контроль за качеством песка и почвы	Исследование: - оценка общей бактериальной обсемененности (ОМЧ); - микробиологический анализ почвы на наличие, разновидность и численность микрофлоры; - микробиологический анализ на патогенные микроорганизмы; - исследование на цисты патогенных кишечных простейших; - исследования на жизнеспособные яйца и личинки гельминтов	1 раз в год	СанПиН 1.2.3685-21 СП 2.4.3648 – 20
		простейших; - исследования на жизнеспособные яйца и личинки гельминтов		
Дезинфицирующие средства	Лабораторный контроль за содержанием действующих веществ	Исследование: - массовая доля активного хлора	1 раз в год	СанПиН 2.3/2.4.3590 – 20

2.3 Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам, профессиональной гигиенической подготовке и аттестации и обязательному психиатрическому освидетельствованию

№ п/п	Должность	Кол-во человек	Периодичность		
			Периодический и внеочередной медицинский осмотр	Гигиеническая подготовка и аттестация	Психиатрическое освидетельствование
1.	Директор	1	1 раз в год	1 раз в 2 года	1 раз в 5 лет
2.	Учитель	20	1 раз в год	1 раз в 2 года	1 раз в 5 лет
3.	Зам. директора по УВР, ВР	2	1 раз в год	1 раз в 2 года	1 раз в 5 лет
4.	Заведующий хозяйством	1	1 раз в год	1 раз в 2 года	1 раз в 5 лет
5.	Учитель информатики	1	1 раз в год	1 раз в 2 года	1 раз в 5 лет
6.	Учитель химии	1	1 раз в год	1 раз в 2 года	1 раз в 5 лет

7.	Педагог-организатор	1	1 раз в год	1 раз в 2 года	1 раз в 5 лет
8.	Соц.педагог	1	1 раз в год	1 раз в 2 года	1 раз в 5 лет
9.	Повар, помощник повара	4	1 раз в год	ежегодно	1 раз в 5 лет
10.	Педагог-психолог	1	1 раз в год	1 раз в год	1 раз в 5 лет
11.	Водитель	1	1 раз в год	1 раз в год	1 раз в 5 лет
12.	Воспитатель (ГПД)	1	1 раз в год	1 раз в 2 года	1 раз в 5 лет
13.	Педагог-библиотекарь	1	1 раз в год	1 раз в 2 года	1 раз в 5 лет
14.	Секретарь руководителя	1	1 раз в год	1 раз в 2года	1 раз в 5 лет
15.	Старший воспитатель	1	1 раз в год	1 раз в 2года	1 раз в 5 лет
16.	Воспитатель	10	1 раз в год	1 раз в 2года	1 раз в 5 лет
17.	Пом. воспитателя	5	1 раз в год	1 раз в 2года	1 раз в 5 лет
18.	Машинист по стирке белья	1	1 раз в год	1 раз в 2года	1 раз в 5 лет
*перечень должностей в соответствии со штатным расписанием ОО					
** внеочередной медицинский осмотр проводится в соответствии сэпидемиологическими показаниями ***вакцинация работников в соответствии с прививочным календарем и по эпидемиологическим показаниям					

Приказ Минздрава России от 28.01.2021 № 29Н «Об утверждении Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников, предусмотренных частью четвертой статьи 213 Трудового кодекса Российской Федерации, перечня медицинских противопоказаний к осуществлению работ с вредными и (или) опасными производственными факторами, а также работам, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры» (Зарегистрировано в Минюсте России 29.01.2021 № 62277)

2.3.1 Перечень обследований и специалистов, обязательных для прохождения предварительных и периодических медицинских осмотров

Наименование осмотров, обследований	Кратность обследований	Должности подлежащие обследованию
Осмотр врача-терапевта.	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год	Все сотрудники в возрасте 18 лет и старше
Осмотр врача-невролога.	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год	Все сотрудники в возрасте 18 лет и старше
Осмотр врача-психиатра.	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год	Все сотрудники в возрасте 18 лет и старше

Осмотр врача-нарколога.	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год	Все сотрудники в возрасте 18 лет и старше
Осмотр врача-дерматовенеролога.	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год	Все сотрудники в возрасте 18 лет и старше
Осмотр врача-оториноларинголога.	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год	Все сотрудники в возрасте 18 лет и старше
Осмотр врача-хирурга.	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год	Работники со знаком «Р»
Осмотр врача-стоматолога.	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год	Все сотрудники в возрасте 18 лет и старше
Расчет на основании антропометрии (измерение роста, массы тела, окружности талии) индекса массы тела	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год	Все сотрудники в возрасте 18 лет и старше
Общий анализ крови (гемоглобин, цветной показатель, эритроциты, тромбоциты, лейкоциты, лейкоцитарная формула, скорость оседания эритроцитов)	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год	Все сотрудники в возрасте 18 лет и старше
Клинический анализ мочи (удельный вес, белок, сахар, микроскопия осадка).	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год	Все сотрудники в возрасте 18 лет и старше
Электрокардиография в покое.	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год	Все сотрудники в возрасте 18 лет и старше
Измерение артериального давления на периферических артериях.	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год	Все сотрудники в возрасте 18 лет и старше
Определение уровня общего холестерина в крови (допускается использование экспресс-метода)	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год	Все сотрудники в возрасте 18 лет и старше
Исследование уровня глюкозы в крови натощак (допускается использование экспресс-метода).	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год	Все сотрудники в возрасте 18 лет и старше
Определение относительного сердечно-сосудистого риска по шкале SCORE	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год	Сотрудники в возрасте от 18 до 40 лет включительно
Определение абсолютного сердечно-сосудистого риска	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год	Сотрудники в возрасте старше 40 лет
Флюорография или рентгенография легких в двух проекциях (прямая и правая боковая).	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год	Все сотрудники в возрасте 18 лет и старше
Измерение внутриглазного давления	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год	Сотрудники, начиная с 40 лет
Осмотр врачом - акушером-гинекологом с проведением бактериологического (на флору) и цитологического (на атипичные клетки) исследования, ультразвуковое исследование органов малого таза	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год	Сотрудники женщины
Маммографию обеих молочных желез в двух проекциях.	1 раз в год	Женщины в возрасте старше 40 лет

Исследование крови на сифилис Мазки на гонорею	при поступлении на работу	Все сотрудники
Исследования на носительство возбудителей кишечных инфекций и серологическое обследование на брюшной тиф	при поступлении на работу и в дальнейшем – по эпидпоказаниям	Все сотрудники
Исследования на гельминтозы	при поступлении на работу и в дальнейшем - не реже 1 раза в год либо по эпидпоказаниям	Все сотрудники
Мазок из зева и носа на наличие патогенного стафилококка	при поступлении на работу, в дальнейшем – по медицинским и эпидпоказаниям	Сотрудники пищеблока

Факторы трудового процесса			
Тяжесть трудового процесса. Подъем, перемещение, удержание груза вручную. Стереотипные рабочие движения. Рабочее положение тела работника (длительное нахождение работника в положении "стоя", "сидя" без перерывов, "лежа", "на коленях", "на корточках", с наклоном или поворотом туловища, с поднятыми выше уровня плеч руками, с неудобным размещением ног, с невозможностью изменения взаимного положения различных частей тела относительно друг друга, длительное перемещение работника в пространстве). Работы, связанные с постоянной ходьбой и работой стоя в течение всего рабочего дня	1 раз в год	Врач-хирург Врач-офтальмолог	Рефрактометрия (или скиаскопия) Биомикроскопия глаза Визометрия

✓ "Р" - вещества, опасные для репродуктивного здоровья человека.

2.4 Оценка профессиональных рисков.

Перечень должностей работников. Оценка причинения вреда здоровью в результате воздействия вредных и (или) опасных производственных факторов при исполнении работником обязанностей по трудовому договору

№ п/п	Должность	Кол-во человек	Основание / периодичность	
			Основание	Периодичность
1	Директор	1	Ст.209, 212 ТК РФ п.33 Типового положения о системе управления охраной труда (приказ Минтрудаот 19.08.2016 №438-н)	1 раз в 5 лет
2	Учитель	20	Ст.209, 212 ТК РФ п.33 Типового положения о системе управления охраной труда (приказ Минтрудаот 19.08.2016 №438-н)	1 раз в 5 лет
3	Зам. директора по УВР, ВР	2	Ст.209, 212 ТК РФ п.33 Типового положения о системе управления охраной труда (приказ Минтрудаот 19.08.2016 №438-н)	1 раз в 5 лет

3	Заведующий хозяйством	1	Ст.209, 212 ТК РФ п.33 Типового положения о системе управления охраной труда (приказ Минтрудаот 19.08.2016 №438-н)	1 раз в 5 лет
4	Учитель информатики	1	Ст.209, 212 ТК РФ п.33 Типового положения о системе управления охраной труда (приказ Минтрудаот 19.08.2016 №438-н)	1 раз в 5 лет
5	Учитель химии	1	Ст.209, 212 ТК РФ п.33 Типового положения о системе управления охраной труда (приказ Минтрудаот 19.08.2016 №438-н)	1 раз в 5 лет
6	Педагог-организатор	1	Ст.209, 212 ТК РФ п.33 Типового положения о системе управления охраной труда (приказ Минтрудаот 19.08.2016 №438-н)	1 раз в 5 лет
7	Соц.педагог	1	Ст.209, 212 ТК РФ п.33 Типового положения о системе управления охраной труда (приказ Минтрудаот 19.08.2016 №438-н)	1 раз в 5 лет
8	Повар, помощник повара	4	Ст.209, 212 ТК РФ п.33 Типового положения о системе управления охраной труда (приказ Минтрудаот 19.08.2016 №438-н)	1 раз в 5 лет
9	Педагог-психолог	1	Ст.209, 212 ТК РФ п.33 Типового положения о системе управления охраной труда (приказ Минтрудаот 19.08.2016 №438-н)	1 раз в 5 лет
10	Водитель	1	Ст.209, 212 ТК РФ п.33 Типового положения о системе управления охраной труда (приказ Минтрудаот 19.08.2016 №438-н)	1 раз в 5 лет
11	Воспитатель (ГПД)	1	Ст.209, 212 ТК РФ п.33 Типового положения о системе управления охраной труда (приказ Минтрудаот 19.08.2016 №438-н)	1 раз в 5 лет
12	Педагог-библиотекарь	1	Ст.209, 212 ТК РФ п.33 Типового положения о системе управления охраной труда (приказ Минтрудаот 19.08.2016 №438-н)	1 раз в 5 лет
13	Секретарь руководителя	1	Ст.209, 212 ТК РФ п.33 Типового положения о системе управления охраной труда (приказ Минтрудаот 19.08.2016 №438-н)	1 раз в 5 лет
14	Старший воспитатель	1	Ст.209, 212 ТК РФ п.33 Типового положения о системе управления охраной труда (приказ Минтрудаот 19.08.2016 №438-н)	1 раз в 5 лет

15	Воспитатель	10	Ст.209, 212 ТК РФ п.33 Типового положения о системе управления охраной труда (приказ Минтрудаот 19.08.2016 №438-н)	1 раз в 5 лет
16	Пом. воспитателя	5	Ст.209, 212 ТК РФ п.33 Типового положения о системе управления охраной труда (приказ Минтрудаот 19.08.2016 №438-н)	1 раз в 5 лет
17	Машинист по стирке белья	1	Ст.209, 212 ТК РФ п.33 Типового положения о системе управления охраной труда (приказ Минтрудаот 19.08.2016 №438-н)	1 раз в 5 лет

* перечень и количество работников в соответствии со штатным расписанием ДОУ

** оценка профессиональных рисков проводится работодателем однократно

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

Деятельность:

№ п/п	Деятельность	Документ
1	Образовательная	от 05.03.2018 №Л035-01284-45/00221353

2.6 Перечень мероприятий, предусматривающих обоснование безопасности для человека и окружающей среды 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, реализации и утилизации продукции, а также безопасности процесса выполнения работ, оказания услуг

Объект контроля	Показатели	Основание	Срок	Ответственный
2.6.1 Контроль содержания помещений, оборудования и территории ДОУ				
Санитарное состояние территории	Кратность и качество уборки	СП 2.4.3648-20	Ежедневно (утром и вечером)	Заведующий хозяйством
Санитарное состояние помещений и оборудования	Кратность и качество: – текущей уборки;	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СП 3.1/2.4.3598-20	Ежедневно (в течение дня)	Заведующий хозяйством
	– генеральной уборки		Ежемесячно, до конца 2021 года – еженедельно	
Обращение с ртутьсодержащими лампами	Вывоз ртутьсодержащих ламп	СанПиН 2.1.3684-21	1 раз в год	Спецорганизация, у которой есть лицензия на вывоз отходов 1-го класса опасности

Санитарное состояние хозяйственной площадки	Вывоз ТКО и пищевых отходов	Федеральный закон от 24.06.1998 № 89-ФЗ, СанПиН 2.1.3684-21 СанПиН 3.5.2.3472-17	2 раза в неделю	Региональный оператор по обращению с ТКО, заведующий хозяйством
	Очистка хозяйственной площадки		2 раза в неделю	Рабочие по обслуживанию зданий
Рабочие растворы дезинфекции	Содержание действующих веществ дезинфицирующих средств	СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СП 2.4.3648-20	Ежедневно (непосредственно перед применением)	Заведующий хозяйством
Дезинсекция	– профилактика	СанПиН 3.5.2.3472-17	Ежедневно	Заведующий хозяйством
	– обследование		2 раза в месяц	Специализированная организация
	– уничтожение		1 раз в квартал	
Дератизация	– профилактика	СП 3.5.3.3223-14	Ежедневно	Заведующий хозяйством
	– обследование		Ежемесячно	Специализированная организация
	– уничтожение		Весной и осенью, по необходимости	
Освещенность территории и помещений	– наличие и состояние осветительных приборов;	СП 2.4.3648-20	1 раз в 3 дня	Заведующий хозяйством
	– наличие, целостность и тип ламп			
Микроклимат помещений	– температура воздуха;	СП 2.4.3648-20	Ежедневно (в течение дня)	Заместитель директора ОП УВР Старший воспитатель
	– кратность проветривания;			
	– влажность воздуха (склад пищеблока)		Ежедневно	Работники пищеблока (Заведующий хозяйством)
Шум	– наличие источников шума на территории и в помещениях	СП 2.4.3648-20	Ежемесячно	Заведующий хозяйством
	– условия работы оборудования	План технического обслуживания	По плану техобслуживания	Заведующий хозяйством
Песок в песочницах	– состояние песка	СП 2.4.3648-20	После каждой прогулки	Заведующий хозяйством
	– наличие крышки на песочнице			

Входной контроль поступающей продукции и товаров	– наличие документов об оценке соответствия (декларация или сертификат)	СП 2.4.3648-20, ТР ТС 007/201	Каждая партия	Заведующий хозяйством
	– соответствие упаковки и маркировки товара требованиям действующего законодательства и нормативов (объем информации, наличие текста на русском языке и т. д.)			
	– соответствие товара гигиеническим нормативам и санитарным требованиям (наличие загрязняющих воздух веществ, возможность контакта с дезинфицирующими средствами и т. д.)			
Внутренняя отделка помещений	Состояние отделки	План-график технического обслуживания	Один раз в полугодие	Заведующий хозяйством
2.6.2 Контроль организации питания. Контролируемые этапы технологических операций и пищевой продукции на этапах ее изготовления				
Приемка пищевой продукции и сырья	– качество и безопасность поступивших продуктов и продовольственного сырья; – условия доставки продукции транспортом; – наличие документов об оценке соответствия (декларация или сертификат) – соответствие упаковки и маркировки товара требованиям	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Каждая партия	Заведующий хозяйством

	действующего законодательства и нормативов (объем информации, наличие текста на русском языке и т. д.)			
Хранение пищевой продукции и продовольственного сырья	– сроки и условия хранения пищевой продукции	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно	Работники пищеблока, ответственный за организацию питания
	– время смены кипяченой воды		Каждые 3 часа	Ответственный за организацию питания
	– температура и влажность на складе		Ежедневно	Работники пищеблока
	– температура холодильного оборудования; – соблюдение товарного соседства			
Приготовление пищевой продукции	– соблюдение технологии приготовления блюд по технологическим документам	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Каждый технологический цикл	Ответственный за организацию питания
	– поточность технологических процессов			Работники пищеблока
	– температура готовности блюд;			
Готовые блюда	– суточная проба	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно от каждой партии	Работники пищеблока
	– дата и время		Каждая партия	Ответственный за
	реализации готовых блюд; – температура готовых блюд при раздаче			организацию питания работники пищеблока
Обработка посуды и инвентаря	– содержание действующих веществ дезинфицирующих средств в рабочих растворах	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно	Заведующий хозяйством
	– состояние оборудования, инвентаря и посуды			Заведующий хозяйством

	– обработка инвентаря для сырой готовой продукции;			Работники пищеблока
2.6.3 Контроль обеспечения условий воспитательно - образовательной деятельности				
Мебель и оборудование	Оценка соответствия мебели росту-возрастным особенностям детей и ее расстановка	СП 2.4.3648-20	2 раза в год, сентябрь, май	Заместитель директора по УВР, старший воспитатель
	Маркировка мебели в соответствии с ростовыми показателями	СП 2.4.3648-20	По мере необходимости	Учителя, воспитатели
Показатели образовательного процесса	Режим дня групп, расписание занятий	СП 2.4.3648-20	1 раз в неделю	Заместитель директора по УВР, Старший воспитатель
2.6.4 Контроль медицинского обеспечения и оценка состояния здоровья обучающихся (воспитанников)				
Здоровье	Утренний прием детей, термометрия	СП 2.4.3648-20	Ежедневно	Классные руководители, Воспитатели
	Вакцинация	Федеральный закон от 17.09.1998 № 157-ФЗ	В соответствии с национальным календарем профилактических прививок	Медицинская работник Красноивинской амбулатории
	Осмотр обучающихся (воспитанников) на педикулез	СП 2.4.3648-20, СанПиН 3.2.3215-14	1 раз в месяц	Медицинская работник Красноивинской амбулатории
Профилактика заболеваний	Оздоровление	СП 2.4.3648-20	Июнь, июль, август	Медицинская работник Красноивинской амбулатории
	Проведение ограничительных мероприятий	Программа мероприятий	При решении Роспотребнадзора	Медицинская работник Красноивинской амбулатории
2.6.5 Контроль соблюдения личной гигиены здоровья и обучения работников				
Состояние здоровья	Количество	СанПиН	Ежедневно до	Заведующий хозяйством
работников пищеблока	работников с инфекционными заболеваниями, повреждениями кожных покровов	2.3/2.4.3590-20	начала рабочей смены работников пищеблока	
	Обучение и аттестация работников пищеблока	СП 2.4.3648-	Ежегодно	Заведующий хозяйством

Гигиеническая подготовка работников	Обучение и аттестация работников (кроме работников пищеблока)	20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20	1 раз в 2 года	Заместитель директора по УВР
-------------------------------------	---	----------------------------	----------------	------------------------------

2.6.6. Контроль мероприятий в условиях карантина, в т.ч. новой коронавирусной инфекции (COVID-19)

Выдача и смена СИЗ	СП 3.1/2.4.3598-20	По графику	Заведующий хозяйством
Инструктаж персонала	СП 3.1/2.4.3598-20	По мере необходимости	Заведующий хозяйством Медицинский работник Краснонивинской амбулатории
Утренний фильтр (термометрия)	СП 2.4.3648-20 СП 3.1/2.4.3598-20	Ежедневно	Воспитатели, Гардеробщица
Дезинфекция групповых помещений и классных комнат	СП 2.4.3648-20 СП 3.1/2.4.3598-20	По графику	Помощник воспитателя, уборщицы
Уборка групповых помещений, классных комнат	СП 2.4.3648-20 СП 3.1/2.4.3598-20	По графику	Помощник воспитателя
Проветривание групповых помещений, классных комнат	СП 2.4.3648-20 СП 3.1/2.4.3598-20	По графику	Помощник воспитателя, учителя
Проветривание коридоров	СП 2.4.3648-20 СП 3.1/2.4.3598-20	По графику	Помощник воспитателя, уборщицы
Дезинфекция пищеблока	СП 2.4.3648-20 СП 3.1/2.4.3598-20	По графику	Помощник повара, повар
Уборка пищеблока	СП 2.4.3648-20 СП 3.1/2.4.3598-20	По графику	Помощник повара, повар
Кварцевание / обеззараживание воздуха групповых помещений, классных комнат	СП 2.4.3648-20 СП 3.1/2.4.3598-20	По графику	Помощник воспитателя, воспитатель, учитель
Смена постельного белья, полотенца	СП 2.4.3648-20	По графику/по необходимости	Помощник воспитателя
Дезинфекция посуды	СП 2.4.3648-20 СП 3.1/2.4.3598-20	После приема пищи	Помощник воспитателя, помощник повара
Обработка игрушек	СП 2.4.3648-20 СП 3.1/2.4.3598-20	2 раза в день	Воспитатели

Обработка поверхностей	СП 2.4.3648-20 СП 3.1/2.4.3598-20	По графику	Помощник воспитателя, помощник повара, уборщик служебных помещений
Обработка рук антисептиком	СП 3.1/2.4.3598-20	Постоянно	Заведующий хозяйством
Выявление с признаками заболеваниями	СП 2.4.3648-20 СП 3.1/2.4.3598-20	Постоянно	Заместитель директора по УВР, старший воспитатель

2.7 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

№ п/п	Ситуация	Действия
1	Возникновение заболеваний: педикулез и др. – 5 и более случаев	- ежедневно влажная уборка помещений - проветривание; - наблюдение за детьми, контактирующими с заболевшими; - реализация противоэпидемиологических мероприятий на пищеблоке, в помещении, где находятся дети
2	Возникновение эпидемии сальмонеллез, вирусный гепатит В, С – 3 случая и более; ветряная оспа, грипп и др. – 5 и более случаев	- введение карантина; - реализация мероприятий по профилактике заболеваний
3	Авария на сетях водопровода, канализации, отопления, электроэнергии	- вызов специализированных служб -приостановление деятельности по ликвидации аварии
4	Неисправная работа холодильного оборудования	- вызвать обслуживающую организацию - использование запасного холодильного оборудования, изыскание возможностей для временного хранения продуктов, ограничение закупки новых партий пищевых продуктов -прекращение работы пищеблока -сокращение рабочего дня
5	Пожар	- вызов пожарной службы; - эвакуация. -приостановление деятельности
6	Плановое прекращение подачи водопроводной воды более 3 часов	-прекращение работы пищеблока -сокращение рабочего времени -организация подвоза воды для технических целей -обеспечение запаса бутилированной воды.

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

Перечень форм учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля (**Приложение 6**)

2.9. Другие мероприятия, проведение которых необходимо для осуществления эффективного контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий.

№ п/п	Мероприятия	Срок	Ответственный
1	Разработка и корректировка программы (плана) производственного контроля	По мере необходимости	Директор
2	Назначение ответственных за осуществление санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий и проведение производственного контроля	Ежегодно	Директор
3	Разработка и утверждение положений и должностных инструкций персонала, задействованных в организации и проведении производственного контроля	По мере необходимости	Директор
4	Составление списков персонала на гигиеническое обучение и аттестацию. Контроль за соблюдением сроков переаттестации	Ежегодно	Директор, Заместитель директора по УВР, Заведующий хозяйством
5	Организация необходимых лабораторных исследований и испытаний, осуществляемых самостоятельно либо с привлечением лаборатории, аккредитованной в установленном порядке	По графику	Заведующий хозяйством
6	Формирование на объекте инструктивно-методической базы (законодательство РФ в области обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия, государственные стандарты, официально изданные санитарные нормы и правила, инструкции и другие инструктивно-методические документы)	Постоянно	Директор
7	Анализ состояния санитарно-эпидемиологической обстановки на объекте	Постоянно	Директор
8	Принятие мер, направленных на устранение нарушений санитарных норм	Немедленно (при выявлении)	Заведующий хозяйством
9	Проведение анализа деятельности по выполнению плана санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий и программы производственного контроля за санитарными правилами	Ежегодно	Директор
10	Представление информации о результатах производственного контроля	По требованию ТО Управления Роспотребнадзора	Директор

Раздел III. Производственный контроль за безопасностью пищевой продукции с применением принципов ХАССП

3.1 Общие положения

Производственный контроль за безопасностью пищевой продукции с применением принципов ХАССП МКОУ «Краснонивинская СОШ» устанавливает требования к обеспечению

безопасности пищевой продукции в процессе её производства (изготовления) с применением принципов ХАССП (Анализа опасностей и критических контрольных точек (Hazard Analysis and Critical Control Points)).

Производственный контроль разработан в соответствии с нормативно-правовыми актами (Приложение № 1)

Использование принципов ХАССП заключается в контроле конечного продукта и обеспечивает исполнение следующих главных принципов контроля анализа опасностей и критических контрольных точек:

Принцип 1. Проведение анализа рисков.

Принцип 2. Определение Критических Контрольных Точек (ККТ).

Принцип 3. Определение критических пределов для каждой ККТ.

Принцип 4. Установление системы мониторинга ККТ.

Принцип 5. Установление корректирующих действий.

Принцип 6. Установление процедур проверки системы ХАССП.

Принцип 7. Документирование и записи ХАССП.

Целью производственного контроля за качеством пищевой продукции в учреждении является обеспечение обязательных требований к отдельным видам пищевой продукции и связанными с ними процессами производства (изготовления), хранения, перевозки (транспортирования), реализации и утилизации, отвечающие требованиям Технического регламента Таможенного союза.

Определения

В настоящем разделе использованы следующие термины с соответствующими определениями:

ХАССП (анализ рисков и критические контрольные точки):

Концепция, предусматривающая систематическую идентификацию, оценку и управление опасными факторами, существенно влияющими на безопасность продукции.

Система ХАССП:

Совершенство организационной структуры, документов, производственных процессов и ресурсов, необходимых для реализации ХАССП.

Группа ХАССП:

Группа специалистов (с квалификацией в разных областях), которая разрабатывает, внедряет и поддерживает в рабочем состоянии систему ХАССП.

Опасность:

Потенциальный источник вреда здоровью человека.

Опасный фактор:

Вид опасности с конкретными признаками.

Риск:

Сочетание вероятности реализации опасного фактора и степени тяжести его последствий.

Допустимый риск:

Риск, приемлемый для потребителя.

Недопустимый риск:

Риск, превышающий уровень допустимого риска.

Безопасность:

Отсутствие недопустимого риска.

Анализ риска:

Процедура использования доступной информации для выявления опасных факторов и оценки риска.

Предупреждающее действие:

Действие, предпринятое для устранения причины потенциального несоответствия или другой потенциально нежелательной ситуации и направленное на устранение риска или снижение его до допустимого уровня.

Корректирующее действие:

Действие, предпринятое для устранения причины выявленного несоответствия или

другой нежелательной ситуации и направленное на устранение риска или снижение его до допустимого уровня.

Управление риском:

Процедура выработки и реализации предупреждающих и корректирующих действий.

Критическая контрольная точка:

Место проведения контроля для идентификации опасного фактора и (или) управления риском.

Применение по назначению:

Использование продукции (изделия) в соответствии с требованиями технических условий, инструкцией и информацией поставщика.

Применение не по назначению:

Использование продукции (изделия) в условиях или для целей, не предусмотренных поставщиком, обусловленное привычным поведением пользователя.

Предельное значение:

Критерий, разделяющий допустимые и недопустимые значения контролируемой величины.

Мониторинг:

Проведение запланированных наблюдений или измерений параметров в критических контрольных точках с целью своевременного обнаружения их выхода за предельные значения и получения необходимой информации для выработки предупреждающих действий.

Система мониторинга:

Совокупность процедур, процессов и ресурсов, необходимых для проведения мониторинга.

Проверка (аудит):

Систематическая и объективная деятельность по оценке выполнения установленных требований, проводимая лицом (экспертом) или группой лиц (экспертов), независимых в принятии решений.

Внутренняя проверка:

Проверка, проводимая персоналом организации, в которой осуществляется проверка.

3.2 Анализ рисков

Виды опасных факторов при производстве пищевой продукции

Биологические опасности:

Источниками биологических опасных факторов могут быть:

- люди;
- помещения;
- оборудование;
- вредители;
- неправильное хранение и вследствие этого рост и размножение микроорганизмов;
- воздух;
- вода;
- земля;
- растения.

Химические опасности:

Источниками химических опасных факторов могут быть:

- люди;
- растения;
- помещения;
- оборудование;
- упаковка;
- вредители.

Физические опасности:

Физические опасности - наиболее общий тип опасности, который может

проявляться в пищевой продукции, характеризующийся присутствием инородного материала.

Зоны возникновения рисков, связанных с производством пищевой продукции:

Пищевое сырье, поступающее в образовательное учреждение;

-Хранения сырья;

Производство пищевой продукции, в том числе:

-помещение и оборудование пищеблока;

-производственный процесс приготовления продукции;

-Реализация готовой продукции;

-Персонал учреждения, участвующий в процессе производства пищевой продукции.

Анализ рисков в процессе производства (изготовления) пищевой продукции

Анализ рисков проводится, начиная с получения сырья, до конечного потребления, включая все стадии жизненного цикла продукции (обработку, переработку, хранение и реализацию) с целью выявления условий возникновения потенциального риска (рисков) и установления необходимых мер для их контроля, начиная с получения сырья, до конечного потребления, включая все стадии жизненного цикла продукции (обработку, переработку, хранение и реализацию) с целью выявления условий возникновения потенциального риска (рисков) и установления необходимых мер для их контроля.

Метод оценки рисков в процессе производства (изготовления) пищевой продукции

С учетом всех доступных источников информации и практического опыта члены группы ХАССП оценивают

1. Вероятность реализации опасного фактора, исходя из четырех возможных вариантов оценки:

- практически равна нулю,
- незначительная,
- значительная и высокая.

2. Критерии тяжести последствий

- легкое,
- средней тяжести,
- тяжелое,
- критическое

Таблица анализа рисков

Формирование ассортиментного перечня продукции	Биологическая: -эпидемиологические опасности	Анализ выполнения утверждённого меню. Соблюдения графика приёма пищи, реализация готового питания не более 1-го часа. Исключения поступления запрещённого сырья в ОО. договор с поставщиками продуктов питания	При выполнении контрольных мероприятий (степень риска отсутствует)	ККТ не устанавливается, задача: получить нужный объем доброкачественных товаров
--	---	---	--	---

Поступление продуктов на склад	<p>Биологическое</p> <ul style="list-style-type: none"> -загрязнение патогенными м/о -нарушение целостности упаковки, -нарушение условий транспортировки -поставка продукции в не в таре производителя <p>Химическое:</p> <ul style="list-style-type: none"> -с/х пестициды <p>Физическое:</p> <ul style="list-style-type: none"> -грызуны, жучки, примеси 	<p>Входной контроль</p> <p>Визуальный осмотр транспорта поставщика</p> <p>Требования к перевозке и приему пищевых продуктов (<i>договор, журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции</i>)</p>	<p>При выполнении входного контроля степень риска незначительная</p>	<p>ККТ на входящем контроле поступающего сырья</p>
Хранение продуктов на складе	<p>Биологическое:</p> <ul style="list-style-type: none"> -при нарушениях условий хранения (нарушение температурного режима, товарное соседство и т.д.) -рост патогенных м/о -повреждение продуктов жучками, грызунами и т.д. <p>Химическое</p> <ul style="list-style-type: none"> -загрязнение дезинфектантом -моющим средством 	<ul style="list-style-type: none"> -Правильное хранение (товарное соседство) (<i>инструкция</i>) Контроль за микроклиматом кладовой (<i>журнал температурного режима и влажности в кладовой</i>) -Исправная работа холодильного оборудования (<i>договор с обслуживающей организацией</i>) -Своевременная дезинфекция размораживание холодильников (<i>журнал размораживания холодильников</i>) -Дератизация (<i>договор с обслуживающей организацией</i>) -Проведение генеральных уборок кладовой (<i>график уборки, инструкция</i>) -Соблюдение личной гигиены (<i>инструкция</i>) 	<p>Степень риска высокая.</p>	<p>ККТ - хранение продуктов на складе</p>
Подготовка посуды и инвентаря	<p>Механическая:</p> <ul style="list-style-type: none"> -Сколы, острые края, опасность порезов <p>Биологическая:</p> <ul style="list-style-type: none"> -загрязнение патогенными м/о и их рост <p>Химическая:</p> <ul style="list-style-type: none"> -загрязнение моющими средствами дезинфектантом 	<p>Соблюдение требования к оборудованию пищеблока, инвентарю, посуде согласно СанПин (<i>инструкция</i>)</p> <p>Санитарное содержание помещения пищеблока (<i>инструкция</i>)</p>	<p>Степень риска незначительная</p>	<p>ККТ не устанавливается</p>

Кулинарная обработка	Биологическое: -загрязнение патогенными микроорганизмами и их рост Химическое: -загрязнение моющими средствами дезинфектантом	Соблюдение технологии приготовления (<i>технологические карты</i>) Своевременное обслуживание и ремонт технологического оборудования (<i>договор с обслуживающей организацией</i>) Соблюдение поточности производства (<i>схема поточности</i>) Соблюдение личной гигиены (<i>инструкция</i>)	Степень риска высокая.	ККТ - кулинарная обработка
Реализация (раздача)	Биологическая: При нарушении технологии приготовления	Снятие проб готовых блюд (<i>методика органолептической оценки</i>) Органолептическая оценка Соблюдение правил подачи готовых блюд	Степень риска незначительная	ККТ - раздача
Прием пищи детьми	Биологическое загрязнение	Соблюдение правил транспортировки до групп Соблюдение личной гигиены помощника воспитателя Соблюдение правил мытья посуды (<i>инструкция</i>), уборки мест приема пищи (<i>инструкция</i>)	Степень риска незначительная	ККТ-прием пищи

3.3 Определение (перечень) Контрольных Критических Точек (ККТ)

№	ККТ технологической операции	Мероприятия контроля	Что контролируется	Ответственный	Документация
1.	Приемка сырья	Проверка качества продовольственного сырья и пищевой продукции (документальная и органолептическая)	ТГН на продукцию, сертификаты, декларации, ветеринарное свидетельство, -Целостность упаковки. -Соответствие маркировки продукции заявленной в сопроводительных документах. -Сроки годности и даты изготовления.	Заведующий хозяйством	Товарно - транспортные накладные. Журнал бракеража сырой и скоропортящейся продукции.

2.	Хранение поступающего пищевого сырья	Соблюдение требований и правил хранения пищевых продуктов	Температура и влажность; -Чистота оборудования и помещения; -Содержание склада; -Исправность -Холодильного оборудования	завхоз	Журнал генеральных уборок кладовой и пищеблока Журнал температурного режима кладовой
3.	Обработка и переработка пищевого сырья, термообработка при приготовлении	Соблюдение технологического процесса приготовления пищевой продукции и кулинарных изделий	Исправность оборудования пищеблока; Чистота оборудования и помещений пищеблока Выполнение правил и требований технологического процесса	повар	Журнал генеральных уборок пищеблока Инструкция разведения дез. средств. Журнал тех. контроля оборудования. технологические карты
4.	Реализация готовой продукции	Снятие проб готовых блюд, органолептическая оценка	Соответствие готовой продукции требованиям	Бракеражная комиссия	Журнал бракеража готовой продукции

3.4 Разработка системы мониторинга ККТ

Для каждой критической точки разработана система мониторинга для проведения в плановом порядке наблюдений и измерений, необходимых для своевременного обнаружения нарушений критических пределов и реализации соответствующих предупредительных или корректирующих воздействий (наладок процесса).

Периодичность процедур мониторинга должна обеспечивать отсутствие недопустимого риска. Все регистрируемые данные и документы, связанные с мониторингом критических контрольных точек, должны быть подписаны исполнителями и занесены в рабочие листы ХАССП.

3.5 Система мониторинга

№ п/п	Технологической операции	Мероприятие мониторинга	Периодичность	Контрольный документ
1	Приемка сырья	Контроль сопроводительной документации	По факту приемки	Журнал бракеража сырой продукции
2	Хранение поступающего пищевого сырья	Контроль за сроками годности продукции	Регулярно	Журнал бракеража скоропортящейся продукции
		Контроль за температурным режимом складских помещений и в холодильном оборудовании.	Регулярно	Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании Журнал учета температуры и

				Влажности воздуха в кладовой
		Проверка технического состояния оборудования	В соответствии с требованиями технического паспорта на оборудование	Журнал технического контроля холодильного оборудования и оборудования пищеблока
		Контроль санитарно-гигиенического состояния пищеблока и кладовой	ежедневно	Журнал контроля санитарного состояния пищеблока и кладовой
3	Обработка и переработка пищевого сырья, термообработка при приготовлении	Контроль личной гигиены персонала	ежедневно	Журналы контроля здоровья персонала Личные мед. книжки каждого работника.
		Контроль за соблюдением санитарных норм		Журнал учета включения бактерицидной лампы Журнал учета Дезинфекции и дератизации
4	Реализация готовой продукции	Органолептическая оценка готовой пищевой продукции	Перед каждой выдачей	Журнал бракеража готовой продукции

3.6 Разработка корректирующих действий

Для каждой критической контрольной точки должны быть составлены и документированы корректирующие действия, предпринимаемые в случае нарушения критических пределов.

К корректирующим действиям относят:

- проверку средств измерений;
- наладку оборудования;
- изоляцию несоответствующей продукции;
- переработку несоответствующей продукции;
- утилизацию несоответствующей продукции и т. п.

Корректирующие действия составляются заранее, но в отдельных случаях могут быть разработаны оперативно после нарушения критического предела.

Полномочия лиц, ответственных за корректирующие действия, должны быть установлены заранее.

Планируемые корректирующие действия заносятся в **рабочие листы ХАССП**

3.7 Перечень возможных аварийных ситуаций, нарушений создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию и меры по их устранению

№ п/п	Аварийная ситуация	Меры по устранению
1	Неудовлетворительные результаты производственного лабораторного контроля.	Устранение факторов, повлекших за собой результаты.

2	Получение сообщений об инфекционном, паразитарном заболевании (острая кишечная инфекция, вирусный гепатит А, трихинеллез и др.), отравлении, связанном с употреблением изготовленных блюд.	Внутреннее расследование причин. Карантинные мероприятия. Дополнительные мероприятия по дезинфекции. Проведение лабораторного исследования.
3	Отключение электроэнергии на срок более 4-х часов.	Приостановление деятельности организации. Ревизия хранившихся пищевых продуктов. Дополнительные санитарные мероприятия.
4	Неисправность сетей водоснабжения	Приостановление деятельности организации. Дополнительные санитарные мероприятия.
5	Неисправность сетей канализации	Приостановление деятельности организации. Дополнительные санитарные мероприятия.
6	Неисправность холодильного оборудования	Ремонт оборудования. Ревизия хранившихся пищевых продуктов. Внесение изменений в меню. Дополнительные санитарные мероприятия.

3.8 Разработка процедур проверки системы ХАССП

1. Внутренние проверки ХАССП должны проводиться непосредственно после внедрения системы ХАССП и затем с установленной периодичностью не реже одного раза в год или во внеплановом порядке при выявлении новых неучтенных опасных факторов и рисков.

2. Программа проверки должна включать в себя:

- анализ зарегистрированных претензий, жалоб и происшествий, связанных с нарушением безопасности продукции
- оценку соответствия фактически выполняемых процедур документам системы ХАССП;
- проверку выполнения предупреждающих действий;
- анализ результатов мониторинга критических контрольных точек и проведенных корректирующих действий;
- оценку эффективности системы ХАССП и составление рекомендаций по ее улучшению;
- актуализацию документов.

3. Программу проверки разрабатывает группа ХАССП, а отчет о проверке утверждает руководитель организации.

3.9 Перечень форм учета и отчетности по вопросам осуществления производственного контроля

Документация программы ХАССП

Одним из принципов программы ХАССП является обеспечение документарного контроля на протяжении всего процесса изготовления пищевой продукции и контроля процесса в выделенных контрольных точках, а именно документация ХАССП включает в себя:

Документация программы ХАССП должна включать:

- политику в области качества и безопасности выпускаемой продукции (*Приложение №26*);
- приказ о создании и составе группы ХАССП (форма приказа в *Приложении №27*);
- информацию о продукции (сопроводительная документация хранится на складе образовательной организации);
- информацию о производстве (*План-схема пищеблоков в Приложении №3*);

- отчеты группы ХАССП с обоснованием выбора потенциально опасных факторов, результатами анализа рисков и выбору критических контрольных точек и определению критических пределов;
- рабочие листы ХАССП;
- процедуры мониторинга;
- процедуры проведения корректирующих действий;
- программу внутренней проверки системы ХАССП;
- перечень регистрационно-учетной документации.

Перечень форм учета и отчетности по вопросам осуществления производственного контроля:

1. Журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок (*Приложение №6*)
2. Журнал бракеража готовой пищевой (кулинарной) продукции (с отметкой качества органолептической оценки качества готовых блюд и кулинарных изделий) (*Приложения №10 и №11*)
3. Журнал учета лабораторного контроля пищевой продукции (*Приложение №19*)
4. Гигиенический журнал учета результатов медицинских осмотров работников (в т.ч. связанных с раздачей пищи) (*Приложение №28*)
5. Гигиенический журнал (сотрудники) (*Приложение №29*)
6. Личные медицинские книжки каждого работника
7. Журнал учета включения бактерицидной лампы в холодном цехе (*Приложение №30*)
8. Акты отбора проб и протоколы лабораторных исследований
9. Договора и акты приема выполненных работ по договорам (вывоз отходов, дератизация, дезинсекция)
10. Журнал учета температуры в холодильниках (*Приложение №7*)
11. Журнал учета температуры и влажности воздуха в складских помещениях. (*Приложение №8*)
12. Журнал учета дезинфекции и дератизации (*Приложение №22*)
13. Журнал контроля санитарного состояния пищеблока и кладовой (*Приложение №31*)
14. Журнал мониторинга по принципам ХАССП (*Приложение №32*)
15. Журнал общественного контроля за организацией питания (*Приложение №16*)

Раздел IV. Заключение

Настоящая Программа вступает в силу с даты ее утверждения руководителем ОО и действует до принятия новой Программы, внесения изменений, дополнений в Программу.

Все Приложения к настоящей Программе, а равно изменения и дополнения, являются ее неотъемлемой частью.

Изменения и дополнения, внесенные в настоящую Программу, если иное не установлено, вступают в силу в порядке, предусмотренном для Программы.

Изменения и дополнения, внесенные в настоящую Программу, доводятся до сведения указанных в ней лиц не позднее двух недель с момента вступления ее в силу.

**«Перечень Законов, действующих санитарных правил,
гигиенических нормативов и нормативно-правовых актов».**

Наименование нормативного документа	Регистрационный номер
Федеральный закон № 52-ФЗ РФ от 30.03.1999 г.	№ 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (11, 15, 17, 22, 24, 25, 28, 29, 34, 35, 36, 40)
Федеральный закон № 184 -ФЗ «О техническом регулировании» (в части статей. 20, 21, 22, 23,24, 25,26, 27, 28, 29, 32,33,34,36,37,38,39, 40)	№ 184 -ФЗ
Технический регламент Таможенного союза «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза №882 от 09.12.2011 (ст. 1 – ст. 29)	ТР ТС 023/2011
Федеральный закон от 24.06.2008 г. № 90-ФЗ «Технический регламент на масложировую продукцию» (гл.1 ст. 1, 2, 3, 4, гл.2 ст.5, 6, 7, гл.4 ст.21, 22, 23, 24, 25, 26, 27)	№ 90-ФЗ от24.06.2008 г
Технический регламент таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 9 октября 2013 г. №68 (ст. 1-151)	ТР ТС 034/2013
Технический регламент таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 9 октября 2013 г. № 67 (ст. 1-115)	ТР ТС 033/2013
Технический регламент таможенного союза «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 20 июля 2012 г. №58 (ст. 1 - 12)	ТР ТС 029/2012
Технический регламент таможенного союза «О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 23.09.2011 №797 (ст.1, ст. 2, ст.3, ст.4, ст.5, ст.8, ст. 9, ст.10, ст.11, ст. 12,ст.13)	ТР ТС 007/2011
Технический регламент таможенного союза «О безопасности игрушек», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 23.09.2011 №798 (ст.1, ст.2, ст.3, ст. 4, ст.5, ст.6, ст.7)	ТР ТС 008/2011
Технический регламент таможенного союза «О безопасности мебельной продукции», утвержденный решением Комиссии Таможенного союза от 15 июня 2012 г № 32 (ст. 1-8)	ТР ТС 025/2012
Федерального закона от 12.06.2008 г. № 88-ФЗ «Технический регламент на молоко и молочную продукцию» (гл.1 ст.3, 4, гл.2 ст.7, гл.6 ст.17, 18, 19, гл.9 ст.24, 25, 26, гл. 10 ст.27, 28, гл.11 ст.29, 31, 32, 33, 34, гл.12 ст.35, 36, 37, 38, 39, гл.13 ст.4)	№ 88-ФЗ от 12.06.2008 г.
Федеральный закон от 23.02.2013 N 15-ФЗ «Об охране здоровья граждан от воздействия окружающего табачного дыма и последствий потребления табака» (ст. 10-12,16,19,20,21,23)	N 15-ФЗ от 23.02.2013
«Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» в части касающейся образовательных организаций	№2.3/2.4.3590-20 27.10.2020 СанПиН
«Санитарно-эпидемиологические требования к организациям, осуществляющим медицинскую деятельность» (в части, касающейся школ, ДОУ)	2.1.3.2630-10
Федеральный Закон «О внесении изменений и дополнений в закон РФ «О защите прав потребителей» и Кодекс РСФСР об административных правонарушениях»	ФЗ №2 от 09.01.96г (ред. от 25.10.2007)
Федеральный Закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов»	ФЗ№29 от 02.01.2000г
«Об утверждении перечней вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования), и порядка проведения предварительных и периодических медицинских осмотров работников, занятых на тяжелых работах с вредными и (или) опасными условиями труда»	Приказ Минздравсоцразвития РФ №302-н от 12.04.11г
«Гигиенические требования к микроклимату производственных помещений»	СанПиН 2.2.4.548-96 утв. Постановл. Госкомсанэпиднадзора РФ от 01 .10.96 № 21

«Гигиенические требования к условиям труда женщин»	СанПиН 2.2.0.555-96 Госкомсанэпиднадзора России
«О профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организации»	Приказ МЗ РФ №229 от 29.06.2000г.
«Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»	СП 1.1.2193-07 от 27.03.07 г. (с изменения и дополнениями № 1 к СП 1.1.1058-01)
Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов с изменениями и дополнениями	СанПиН 2.3.2.2722-10 (Дополнения и изменения № 19 к СанПиН 2.3.2.1078-01)
«Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»	СанПиН 2.3.2.1324-03
«Санитарно-эпидемиологические требования к проведению дератизации»	СП 3.5.3.1129-02
«Санитарно-эпидемиологические требования к организации и осуществлению дезинфекционной деятельности»	СП 3.5.1378-03
«Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья»	СП 2.3.6.1079-01 с изменениями и дополнениями
«Санитарно-эпидемиологические требования к организациям торговли и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов»	СП 2.3.6.1066-01 с изменениями и дополнениями
«Профилактика сальмонеллеза»	СП 3.1.7.2616-10 с изменениями и дополнениями
«Профилактика иерсиниоза»	СП 3.1.7.2615-10
СП «Условия транспортирования и хранения медицинских иммунобиологических препаратов» (п.п. 1.1 - 7.4)	3.3.2.1248-03
СП «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья» (р.1 п.п.1.1-1.3, р.2 п.п.2.1-2.28, р.3 п.п.3.1-3.14, р.4 п.п.4.1-4.23, р.5 п.п.5.1-5.15, р.6 п.п.6.1-6.22, р.7 п.п.7.1- 7.29, р.8 п.п.8.1-8.27, р.12 п.п.12.1-12.3, р.13 п.п.13.1-13.7, р.15 п.п.15.1-15.2)	2.3.6.1079-01
СанПиН «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов» (р.1 п.п.1.1-1.4, р.2 п.п.2.1-2.29, р.3 п.п.3.1-3.41)	2.3.2.1078-01
СанПиН «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества. Гигиенические требования к обеспечению безопасности систем горячего водоснабжения» (п.п. 1.1 -4.9)	2.1.4.1074-01
СанПиН «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, оборудованию, содержанию и режиму работы прачечных» (п.п. 1.1 - 4.10)	2.1.2.2646-10
СП «Санитарно-эпидемиологические требования к проведению дератизации» (р. 1 п.п.1.1- 1.2, р.2 п.п.2.1-2.7, р.3 п.п.3.1-3.3. р.4 п.п.4.1-4.7, р.5 п.п.5.1-5.7, р.6 п.п.6.1-6.4)	3.5.3.1129-02
СП «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и осуществлению дезинфекционной деятельности» (р.1 п.п.1.1-1.4, р.2 п.п.2.1-2.23, р.3 п.п.3.1-3.9, р.4 п.п.4.2);	3.5.1378-03
СП «Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней» (п.п. 1.1 -20.3)	3.1./3.2.3146-13
СанПиН «Профилактика паразитарных болезней на территории Российской Федерации» (п.п. 1.1-5.5)	3.2.1333-03
СП «Обеспечение безопасности иммунизации» (р. 1 п.п. 1.1-1.3, р.2 п.п.2.1-2.3, р.3 п.п.3.1- 3.41, р.4 п.п.4.1-4.17, р. 5 п.п.5.1-5.2)	3.3.2342-08
СП «Организация иммунопрофилактики инфекционных болезней» (п.п. 1.1.- 9.13)	3.3.2367-08
СП «Профилактика дифтерии», пункты 1.1-15.5., приложения №№ 1, 2	3.1.2.3109-13
СП «Профилактика стрептококковой (группы А) инфекции» (п.п. 1.1-10.3)	3.1.2.3149-13
СП «Профилактика клещевого энцефалита» (р.1 п.п. 1.1-1.2, р.2 п.п.2.1-2.3.11, р.3 п.п.3.1- 3.7, р.4 п.п.4.1-4.10.2, р.5 п.п.5.1-5.8, р. 6 п.п.6.1-6.13, р.7 п.п.7.1-7.5, р.8 п.п.8.1-8.6, р. п.п.10.1-10.5)	3.1.3.2352-08
СП «Профилактика коклюша», пункты 1.1-10.2., приложения №№ 1 - 3	3.1.2.3162-14
СП «Профилактика кори, краснухи и эпидемического паротита» (пункты 1.1.-8.4, приложения №№ 1,2,3)	3.1.2952-11

СП «Профилактика вирусного гепатита В» (п.п. 1.1.-11.2)	3.1.1.2341-08
СП «Профилактика вирусного гепатита С», пункты 1.1-12.4, приложения №№1, 2	3.1.3112-13
СП «Профилактика ВИЧ-инфекции», пункты 1.1-9.8	3.1.5.2826-10
СП «Профилактика энтеробиоза» (п.п. 1.1-8.3)	3.2.3110-13
СП «Профилактика туберкулеза», пункты 1.1- 15.4	3.1.2.3114-13
СП «Профилактика острых кишечных инфекций» (п.п. 1.1-11.3)	3.1.1.3108-13
СП «Профилактика иерсиниоза» (п.п. 1.1- 9.3)	3.1.7.2615-10
СП «Профилактика сальмонеллеза» (п.п.1.1- 10.3	3.1.7.2616-10
СП «Профилактика гриппа и других острых респираторных вирусных инфекций» (п.п. 1.1- 13.3)	3.1.2.3117-13
СП «Санитарно-эпидемиологические требования к качеству почвы» (п.п. 1.1-6.14	2.1.7.1287-03
СП «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно - противоэпидемических (профилактических) мероприятий» (п.п. 1.5, 2.4, 2.6, 2.7)	1.1.1058-01
СанПиН «Гигиенические требования к условиям труда женщин» (разделы 1, 2, 3, 4, приложение 4)	2.2.0.555-96
СанПиН «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы образовательных организаций дополнительного образования детей» (п.п. 1.1-1.9, п.п. 2.1-2.8, п.п. 3.1-3.11, п.п. 4.1-4.4, п.п. 5.1-5.9, п.п. 6.1-6.8, п.п. 7.1-8.10, п.п. 9.1-9.2, п.п. 10.1-10.8, п.п. 11.1)	2.4.4.3172-14
СанПиН «Гигиенические требования к естественному, искусственному и совмещенному освещению жилых и общественных зданий» (п.п. 3.1-3.3, таблица №1,2)	2.2.1/2.1.1.1278-03
приказ Минздрава РФ «Об утверждении национального календаря профилактических прививок и календаря профилактических прививок по эпидемическим показаниям», приложение 1	№ 125- н от 21 марта 2014г
Технический регламент Таможенного союза «О безопасности упаковки» от 16.08.2011г №769	<u>ТР ТС 005/2011</u>
Технический регламент Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки» от 09.12.2011 №881	<u>ТР ТС 022/2011</u>
Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 N 880	ТР ТС 021/2011
Приказ Минздравсоцразвития России "Об утверждении национального календаря профилактических прививок и календаря профилактических прививок по эпидемическим показаниям" (В государственной регистрации не нуждается. - Письмо Минюста России от 17.02.2011, регистрационный N 01/8577-ДК)	N 51н от 31.01.2011
Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно - эпидемиологическому надзору, утвержденные Решением Комиссии таможенного союза от 28.05.10г. №299.	
СанПиН «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»	1.2.3685-21
СП «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»	2.4.3648-20
СанПиН «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»	2.4.5.2409-08
СанПиН «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»	2.3/2.4.3590-20
СП "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)"	3.1/2.4.3598-20
Федеральный закон от 24.06.1998 N 89-ФЗ "Об отходах производства и потребления".	Собрание законодательства Российской Федерации, N 26, 29.06.1998, ст.3009; 2019, N 31, ст.4431

Рекомендуемый перечень оборудования пищеблоков

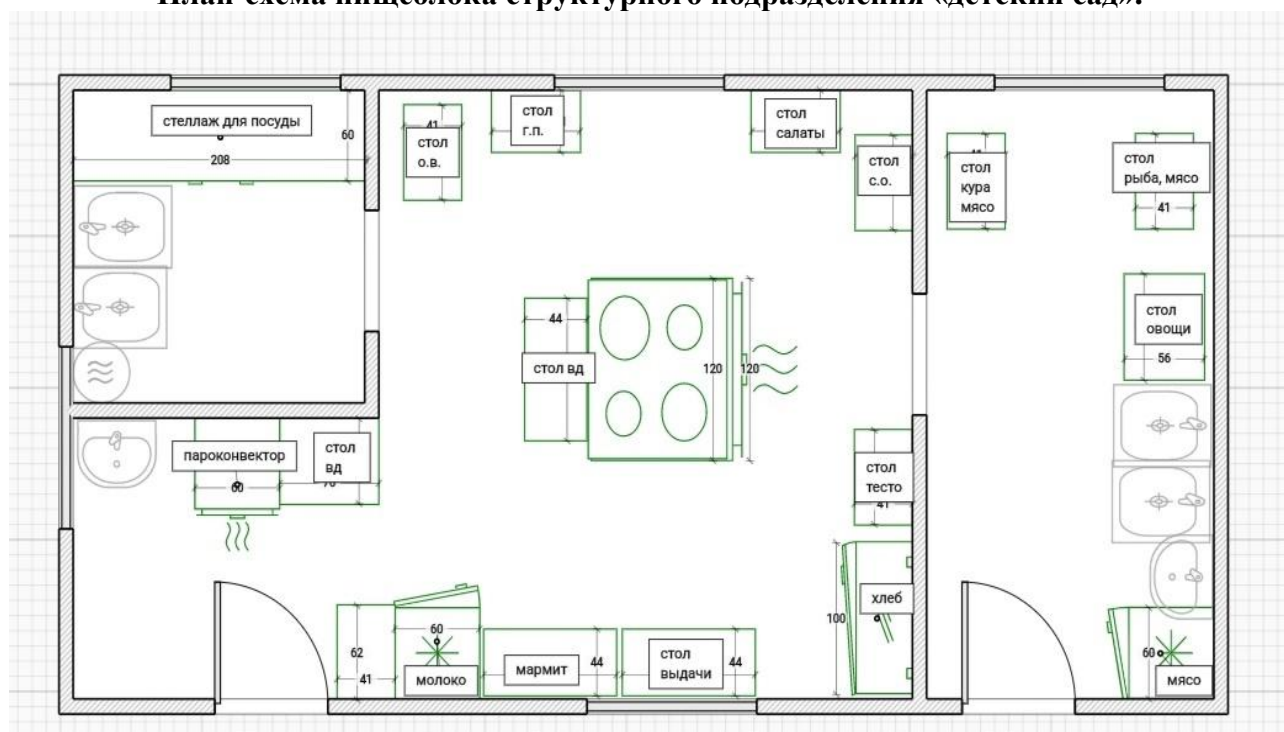
Наименование помещения	Оборудование
Склады (кладовые)	Стеллажи, подтоварники, среднетемпературные и низкотемпературные холодильные шкафы (при необходимости)
Овощной цех (первичной обработки овощей)	Производственные столы (не менее двух), картофелеочистительная и овощерезательная машины, моечные ванны, раковина для мытья рук
Овощной цех (вторичной обработки овощей)	Производственные столы (не менее двух), моечная ванна, универсальный механический привод или (и) овощерезательная машина, раковина для мытья рук
Холодный цех	Производственные столы (не менее двух), контрольные весы, среднетемпературные холодильные шкафы (в количестве, обеспечивающем возможность соблюдения "товарного соседства" и хранения необходимого объема пищевых продуктов), универсальный механический привод или (и) овощерезательная машина, бактерицидная установка для обеззараживания воздуха, моечная ванна для повторной обработки овощей, не подлежащих термической обработке, зелени и фруктов, раковина для мытья рук
Мясорыбный цех	Производственные столы (для разделки мяса, рыбы и птицы) - не менее двух, контрольные весы, среднетемпературные и, при необходимости, низкотемпературные холодильные шкафы (в количестве, обеспечивающем возможность соблюдения "товарного соседства" и хранения необходимого объема пищевых продуктов), электромясорубка, колода для разрубки мяса, моечные ванны, раковина для мытья рук
Горячий цех	Производственные столы (не менее двух: для сырой и готовой продукции), электрическая плита, электрическая сковорода, духовой (жарочный) шкаф, электропривод для готовой продукции, электрокотел, контрольные весы, раковина для мытья рук
Моечная кухонной посуды	Производственный стол, моечные ванны, стеллаж, раковина для мытья рук
Моечная тары	Моечная ванна

План-схемы пищеблоков

План-схема пищеблока школы.
S обеденного зала – 60 кв.м.



План-схема пищеблока структурного подразделения «детский сад».



Журнал регистрации неисправности технологического и холодильного оборудования

Наименование неисправного оборудования	Дата установки неисправности	Принятые меры	Дата и час устранения неисправности	Подпись ответственного лица

Журнал проведения генеральной и влажной уборки помещений

№	Вид уборки	Периодичность	Дата и время проведения мероприятия																
			1	2	3	4	5										29	30	
1	Санитарные узлы																		
	промывка полов и инвентаря	ежедневно																	
	чистка зеркал, раковин, очищение унитаза от налета	2 раза в неделю																	
	генеральная уборка	еженедельно согласно графика																	
2	Раздевалки																		
	промывка очищение	ежедневно																	
	генеральная уборка	еженедельно согласно графика																	
3	Уборка бытовых помещений, помещение мойки																		
	промывка полов, протирка пыли, вынос мусора	ежедневно																	
	генеральная уборка	еженедельно согласно графика																	
4	Уборка цеха	ежедневно																	
5	Уборка обеденного зала	ежедневно, после каждого приема пищи																	
6	Уборка склада пищевых продуктов	ежедневно																	
7	Уборка цеха первичной обработки	ежедневно, согласно графика																	

**Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции
(по Приложению СанПиН 2.3//2.4.3590-20)**

Дата и час поступления пищевой	Наименование	Фасовка	Дата выработки	Изготовитель	Поставщик	Количество поступившего	Номер документа подтверждаю	Результаты органолептической оценки,	Условия хранения, конечный срок реализации	Дата и час фактической реализации	Подпись ответственного	Примечание (Указываются факты списания, возврата)

Журнал учета температурного режима холодильного оборудования

Наименование производственного помещения	Наименование холодильного оборудования	Температура в градусах Цельсия										
		месяц/дни: (ежедневно)										
		1	2	3	4		30					

Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях

№ п/п	Наименование складского помещения	Месяц/дни: (температура в градусах Цельсия и влажность в процентах)					
		1	2	3	4	5	6

**Технико-технологическая карта
Технологическая карта №**

На:
№ рецептуры по сборнику:

Набор сырья	Расход продуктов на 1 порцию, г			
	брутто	нетто	брутто	нетто
Выход готового блюда				

Технология приготовления

Требования к качеству
Пищевая ценность изделия (блюда)

Возраст	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Масса, г

Расчет химического состава

Возраст	Минеральные элементы, мг			Витамины		
	Ca	Mg	Fe	B1, мг	B2, мг	C, мг

Журнал бракеража готовой пищевой продукции.

Дата и час изготовления блюда	Время снятия бракеража	Наименование блюда, кулинарного изделия	Результаты органолептической оценки и степени готовности блюда, кулинарного изделия	Разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия	Подписи членов бракеражной комиссии	Результаты взвешивания порционных блюд	Примечание

Приложение №11.

Органолептическая оценка готовой пищевой продукции (разработана специально для Журнала бракеража готовой пищевой продукции)

Оценка качества блюд и готовых кулинарных изделий	При каких условиях
«отлично»	Соответствие по вкусу, цвету и запаху, внешнему виду и консистенции, утвержденной рецептуре и другим показателям, предусмотренным требованиями.
«хорошо»	Имеется один незначительный дефект(недосолен не доведен до нужного цвета и др.)
«удовлетворительно»	Имеются отклонения от требований кулинарии, но пригодны для реализации без переработки.
«неудовлетворительно»(брак)	Имеются следующие недостатки: посторонний, несвойственный изделиям вкус и запах, резкопересоленные, резко кислые, горькие,недоваренные; недожаренные; подгорелые; утратившие свою форму, имеющие несвойственную консистенцию; другие признаки, порочащие блюда и изделия

∴

Дата и час изготовления блюда	Время снятия бракеража	Наименование блюда, кулинарного изделия	Результаты органолептической оценки и степени готовности блюда, кулинарного изделия	Разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия	Подписи членов бракеражной комиссии	Примечание
1	2	3	4	5	6	7
20.02.2018 08-00	08-15	Каша гречневая	Отлично	Разрешено	<i>Иванов Лысова Мальцева</i>	-
20.02.2018 08-00	08-15	Каша пшеничная на молоке	Неудовлетворительно	Запрещено	<i>Иванов Лысова Мальцева</i>	Горький вкус, к реализации запрещено
20.02.2018 08-00	08-15	Компот из сухофруктов	Отлично	Разрешено	<i>Иванов Лысова Мальцева</i>	-

Приложение №12.

Перечень пищевой продукции, которая не допускается при организации питания детей (по Приложение N 6 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20)

- 1 Пищевая продукция без маркировки и (или) с истекшими сроками годности и (или) признаками недоброкачества.
- 2 Пищевая продукция, не соответствующая требованиям технических регламентов.
- 3 Мясо сельскохозяйственных животных и птицы, рыба, не прошедшие ветеринарно-санитарную экспертизу
- 4 Субпродукты, кроме говяжьей 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 сальмонеллёзу.
- 9 Консервы с нарушением герметичности банок, бамбажные, «хлопуши», банки с ржавчиной деформированные.
- 10 Крупа, мука, сухофрукты, загрязненные различными примесями или зараженные амбарными вредителями.
- 11 Пищевая продукция домашнего (не промышленного) изготовителя.
- 12 Кремовые кондитерские изделия (пирожные торты)
- 13 Зельцы, изделия из мясной обрести, диафрагмы ;рулеты из мякоти голов, кровяные и ливерные колбасы, заливные блюда, студни, фаршмаг из сельди.
- 14 Макароны по-флотски(с фаршем), макароны 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 Жареная во фритюре пищевая продукция и продукция общественного питания.
- 25 Уксус, горчица, хрен, перец острый (красный и, 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
- 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
- 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 3,2% жирности.
- 45 Готовые кулинарные блюда, не входящие в меню текущего дня, реализуемые через буфет.

Анализа рисков при закупке, приеме продуктов

Оценка поставщиков поступающей продукции	Подразумевает запрос и хранение подтверждающих документов о соблюдении необходимого уровня безопасности
Транспортировка	Подразумевает использование спец. транспорта: правильное температурное сопровождение, товарное соседство, наличие медицинской книжки у водителя-экспедитора
Процедура получения сырья	Подразумевает целостность упаковки; наличие маркировки; наличие сопроводительной документации.
Оценка качества поступающего сырья	Подразумевает периодический контроль качества выполняемый сторонними лабораториями.

Приложение №14.

Рекомендуемый ассортимент основных пищевых продуктов для использования в питании детей (по Приложение N 11 к СанПиН 2.4.1.3049-13)

Мясо и мясопродукты:

- говядина I категории,
- телятина,
- нежирные сорта свинины и баранины;
- мясо птицы охлажденное (курица, индейка),
- мясо кролика,
- сосиски, сардельки (говяжьи), колбасы, субпродукты говяжьи (печень, язык, сердце).

Рыба и рыбопродукты:

- треска, горбуша, лосось, хек, минтай, ледяная рыба, судак, морепродукты.

Яйца куриные - в виде омлетов или в вареном виде.

Молоко и молочные продукты:

- молоко (2,5%, 3,2% жирности), пастеризованное, стерилизованное;
- сгущенное молоко (цельное и с сахаром).
- творог не более 9% жирности - после термической обработки; творог и творожные изделия промышленного выпуска в мелкоштучной упаковке;
- сыр неострых сортов (твердый, полутвердый,)
- сметана - после термической обработки;
- кисломолочные продукты промышленного выпуска; ряженка, бифидок, кефир, йогурты, простокваша; не менее 2,53% жирности

Пищевые жиры:

- сливочное масло (72,5%, 82,5% жирности);
- растительное масло (подсолнечное)
- маргарин ограниченно для выпечки.

Кондитерские изделия:

- зефир, пастила, мармелад;
- шоколад и шоколадные конфеты
- не чаще одного раза в неделю;
- галеты, печенье, крекеры, вафли, пряники, кексы (предпочтительнее с минимальным количеством пищевых ароматизаторов и красителей);
- пирожные, торты (песочные и бисквитные, без крема);
- джемы, варенье, повидло, мед - промышленного выпуска.

Овощи:

- овощи свежие: картофель, капуста белокочанная, капуста краснокочанная, капуста цветная, брюссельская, брокколи, капуста морская, морковь, свекла, огурцы, томаты, перец сладкий, кабачки, баклажаны, патиссоны, лук (зеленый и репчатый), чеснок (с учетом индивидуальной переносимости), петрушка, укроп, листовой салат, щавель, шпинат, сельдерей, брюква, репа, редис, редька, тыква, корни белые сушеные, томатная паста, томат-пюре;
- овощи быстрозамороженные (очищенные полуфабрикаты): картофель, капуста цветная, брюссельская, брокколи, капуста морская, морковь, свекла, перец сладкий, кабачки, баклажаны, лук

(репчатый), шпинат, сельдерей, тыква, горошек зеленый, фасоль стручковая.

Фрукты:

- яблоки, груши, бананы, слива, персики, абрикосы, ягоды, (в том числе быстрозамороженные);
- цитрусовые (апельсины, мандарины, лимоны) - с учетом индивидуальной переносимости;
- тропические фрукты (манго, киви, ананас, гуава) - с учетом индивидуальной переносимости;
- сухофрукты.

Бобовые: горох, фасоль, соя, чечевица.

Орехи: миндаль, фундук, ядро грецкого ореха.

Соки и напитки:

- натуральные отечественные и импортные соки и нектары промышленного выпуска (осветленные и с мякотью);
- напитки промышленного выпуска на основе натуральных фруктов;
- витаминизированные напитки промышленного выпуска без консервантов и искусственных пищевых добавок;
- кофе (суррогатный), какао, чай.

Консервы:

- говядина тушеная (в виде исключения при отсутствии мяса) для приготовления первых блюд);
- компоты, фрукты дольками;
- баклажанная и кабачковая икра для детского питания;
- зеленый горошек;
- кукуруза сахарная;
- фасоль стручковая консервированная;
- томаты и огурцы соленые, консервированные без добавления уксуса

Хлеб (ржаной, пшеничный или из смеси муки, предпочтительно обогащенный), крупы, макаронные изделия - все виды без ограничения.

Соль поваренная йодированная - в эндемичных по содержанию йода районах.

Приложение №15.

Требования к перевозке и приему пищевых продуктов в образовательных организациях

1. Транспортировка пищевых продуктов проводится в условиях, обеспечивающих их сохранность и предохраняющих от загрязнения.

Доставка пищевых продуктов осуществляется специально выделенным для перевозки пищевых продуктов транспортом. Допускается использование одного транспортного средства для перевозки разных групп пищевых продуктов при условии проведения между рейсами санитарной обработки транспорта с применением дезинфицирующих средств либо при условии использования транспортного средства с кузовом, разделенным на изолированные отсеки, либо с использованием контейнеров с крышками, для раздельного размещения сырья и готовых пищевых продуктов.

2. Скоропортящиеся пищевые продукты перевозятся охлаждаемым или изотермическим транспортом, обеспечивающим сохранение установленных температурных режимов хранения, либо в изотермических контейнерах.

3. Транспортные средства для перевозки пищевых продуктов должны содержаться в чистоте, а их использование обеспечить условия, исключающие загрязнение и изменение органолептических свойств пищевых продуктов. Транспортных средства должны подвергаться регулярной очистке, мойке, дезинфекции с периодичностью, необходимой для того, чтобы грузовые отделения транспортных средств и контейнеры не могли являться источником загрязнения продукции.

4. Лица, сопровождающие продовольственное сырье и пищевые продукты в пути следования и выполняющие их погрузку и выгрузку, должны использовать специальную одежду (халат, рукавицы), иметь личную медицинскую книжку установленного образца с отметками о результатах медицинских осмотров, в том числе лабораторных обследований, и отметкой о прохождении профессиональной гигиенической подготовки.

Приложение №16.

Журнал общественного контроля за организацией питания

Дата	Время	ФИО эксперта	Объекты	Пробы	Выводы	Рекомендации

Приложение №17.

Проведение процедуры мониторинга и корректирующих действий

Внутренний мониторинг питания	Внешний мониторинг питания (проводиться родительским советом, либо родителем (законным представителем))
Ежедневно: (бракеражная комиссия) -осмотр внешнего вида блюда - консистенции - соотношение с ТТК - органолептическая оценка (вкус, цвет, запах)	Ежедневно: путем контроля на электронном носителе
1 раз в неделю: (рабочая группа ХАССП) проводит: осмотр внешнего вида блюда - консистенции - соотношение с ТТК - органолептическая оценка (вкус, цвет, запах) - оценку по взвешиванию, подаче блюда, приему пищи обучающимся.	1 раз в неделю: -осмотр внешнего вида блюда - консистенции - соотношение с ТТК - органолептическая оценка (вкус, цвет, запах) - оценку по взвешиванию, подаче блюда, приему пищи обучающимся.

Приложение №18.

Лабораторный контроль

Вид исследований	Объект исследования (обследования)	Количество, не менее	Кратность, не реже
Микробиологические исследования проб готовых блюд на соответствие требованиям санитарного законодательства	Салаты, сладкие блюда, напитки, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные блюда	2 - 3 блюда исследуемого приема пищи	1 раз в год
Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре	Суточный рацион питания	1	1 раз в год
Контроль проводимой витаминизации блюд	Третьи блюда	1 блюдо	1 раз в год
Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно - показательной микрофлоры (БГКП)	Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала	10 смывов	1 раз в год
Микробиологические исследования смывов на наличие возбудителей иерсиниозов	Оборудование, инвентарь в овоще - хранилищах и складах хранения овощей, цехе обработки овощей	5-10 смывов	1 раз в год

Исследования смывов на наличие яиц гельминтов	Оборудование, инвентарь, тара, руки, спецодежда персонала, сырые пищевые продукты (рыба, мясо, зелень)	10 смывов	1 раз в год
Исследования питьевой воды на соответствие требованиям санитарных норм, правил и гигиенических нормативов по химическим и микробиологическим показателям	Питьевая вода из разводящей сети помещений: моечных столовой и кухонной посуды; цехах: овощном, холодном, горячем, доготовочном (выборочно)	1 проба	По химическим и микробиологическим показателям - 1 раз в год
Исследование параметров микроклимата производственных помещений	Рабочее место	2	2 раза в год (в холодный и теплый период)
Исследование уровня искусственной освещенности в производственных помещениях	Рабочее место	2	1 раз в год в темное время суток
Исследования уровня шума в производственных помещениях	Рабочее место	2	1 раз в год, а также после реконструкции систем вентиляции, ремонта оборудования, являющегося источником шума.

Приложение №19.

Журнал учета лабораторного контроля пищевой продукции

№ п/п	Дата забора проб	Наименование лабораторного исследования пищевой продукции	Наименование специализированной организации, осуществляющее лабораторное исследование	Результат контроля	Мероприятия после контроля проб

Приложение №20.

Периодичность проведения уборки, мойки, дезинфекции, дератизации и дезинсекции производственных помещений, оборудования в процессе производства (изготовления) пищевой продукции.

	Мероприятие	Способ проведения	Периодичность	Ответственное лицо
1	Проверка качества и своевременности уборки	-Все помещения предприятий должны содержаться в чистоте, для чего ежедневно необходимо производить	Постоянно	Заведующий хозяйством

	помещений, соблюдения режима дезинфекции	<p>тщательную уборку: подметание влажным способом и мытье полов, удаление пыли, протирание мебели, радиаторов, подоконников, мытье и дезинфекцию раковин и оборудования.</p> <p>-На пищеблоке полы следует мыть не реже 2 раз в смену горячей водой с добавлением 1-2 %-ного раствора кальцинированной соды или др. моющих средств, а в конце смены проводить дезинфекцию</p> <p>Инвентарь для уборки залов, производственных, складских и бытовых помещений должен быть отдельным, промаркированным; хранить инвентарь следует отдельно в закрытых, специально выделенных шкафах или стенных нишах. Ведра и ветошь для мытья полов в туалетах должны иметь соответствующую сигнальную окраску и храниться в специально отведенном месте.</p> <p>-По окончании уборки в конце смены весь уборочный инвентарь промывается с использованием моющих и дезинфицирующих средств, просушивается и хранится в чистом виде в отведенном для него месте.</p>		
2	Проверка наличия дезинфицирующих и моющих средств для обработки инвентаря и правильности их использования	Контроль за наведением рабочего раствора и использование его согласно инструкциям	постоянно	Заведующий хозяйством
3	Проведение мероприятий по дезинсекции и дератизации	ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии»	ежемесячно	Заведующий хозяйством
4	Проверка качества и своевременности мойки, чистки технологического оборудования и инвентаря, соблюдения режима дезинфекции	<p>Санитарная обработка технологического оборудования проводится по мере его загрязнения и по окончании работы, моют с добавлением моющих средств и ополаскивают горячей водой, в соответствии с руководством по эксплуатации каждого вида оборудования.</p> <p>Производственные столы, производственные и моечные ванны в конце работы тщательно моются с применением моющих и дезинфицирующих средств, промываются горячей водой при температуре 40-50°С и насухо вытираются сухой чистой тканью.</p> <p>-Разделочные доски, ножи должны быть маркированы в соответствии с обрабатываемым на них продуктом. После каждой технологической операции разделочные доски, ножи подвергают</p>	постоянно	Заведующий хозяйством

		санитарной обработке: механической очистке, моют горячей водой с добавлением моющих средств, ополаскивают горячей проточной водой и хранят поставленными на ребро на стеллажах в специальных кассетах в цехе, за которым они закреплены. Разделочные доски и другой производственный инвентарь следует мыть в моечной кухонной посуды		
5	Проверка качества и своевременности мойки и дезинфекции всей столовой посуды и столовых приборов	<p>Механическая мойка посуды на специализированных моечных машинах производится в соответствии с прилагающимися инструкциями по эксплуатации</p> <p>Для мытья посуды ручным способом необходимо предусмотреть двухсекционные ванны для столовой посуды, столовых приборов.</p> <p>Мытье столовой посуды ручным способом производят в следующем порядке: механическое удаление остатков пищи;</p> <ul style="list-style-type: none"> -мыть в воде с добавлением моющих средств в первой секции ванны; -ополаскивание посуды во второй секции ванны горячей проточной водой с температурой не ниже 65 ° <p>С помощью гибкого шланга с душевой насадкой;</p> <ul style="list-style-type: none"> -просушивание посуды на решетчатых полках, стеллажах. <p>В период карантина* проводится дезинфекция всей столовой посуды и приборов средствами в соответствии с инструкциями по их применению.</p> <p>Механическая мойка посуды на специализированных моечных машинах производится в соответствии с прилагающимися инструкциями по эксплуатации</p> <p>столовую посуду хранят в закрытых шкафах или на решетках.</p> <p>Столовые приборы при обработке ручным способом подвергают мытью с применением моющих средств, последующему ополаскиванию в проточной воде и прокаливанию в духовых, пекарских, сухожаровых шкафах в течение 10 мин.</p> <p>Чистые столовые приборы хранят в зале в специальных ящиках-кассетах, ручками вверх. Хранение их на подносах рассыпью не разрешается. Кассеты для столовых приборов ежедневно подвергают санитарной обработке. В моечных отделениях вывешивается инструкция о правилах мытья посуды и инвентаря с указанием концентраций и объемов применяемых моющих и дезинфицирующих средств.</p> <ul style="list-style-type: none"> -Щетки для мытья посуды после окончания работы очищают, замачивают в горячей воде при температуре не ниже 45 °С добавлением моющих средств, 	постоянно	Заведующий хозяйством

		<p>дезинфицируют (или кипятят), промывают проточной водой, затем просушивают и хранят в специально выделенном месте.</p> <p>-Щетки с наличием плесени и видимых загрязнений, а также губчатый материал, качественная обработка которого невозможна, не используются.</p>		
6	Контроль за исправной работой технологического, холодильного и другого оборудования	Контроль за температурой в холодильном оборудовании, за функционированием электрической плиты и духового шкафа, за исправной работой водонагревателя.	ежедневно	Заведующий хозяйством
7	Проверка качества и своевременности мойки и дезинфекции кухонной посуды	<p>Мытье кухонной посуды производят в двухсекционных ваннах в следующем порядке:</p> <ul style="list-style-type: none"> •механическая очистка от остатков пищи; •мытьё щетками в воде с температурой не ниже 40 °Сс добавлением моющих средств; •ополаскивание проточной водой с температурой не ниже 65 °С; •просушивание в опрокинутом виде на решетчатых полках, стеллажах. •Чистые кухонную посуду и инвентарь хранят на стеллажах на высоте не менее 0,5 м от пола. 	постоянно	Заведующий хозяйством
8	Проведение генеральной уборки	Не реже одного раза в месяц проводится генеральная уборка и дезинфекция всей столовой, с применением моющих средств должны производиться мытье стен, осветительной арматуры, очистка стекол от пыли и копоти	1 раз в месяц	Заведующий хозяйством
9	Уборка территории и вывоз мусора	<p>-Пищевые отходы собирают в специальную промаркированную тару (ведра, бачки с крышками не более чем на 2/3 объема), которую помещают в охлаждаемые камеры или в другие специально выделенные для этой цели помещения.</p> <p>-Бачки и ведра после удаления отходов промывают моющими и дезинфицирующими средствами, ополаскивают горячей водой 40-50 °С и просушивают.</p> <p>Выделяется место для мытья тары для пищевых отходов.</p> <p>-Для транспортирования отходов используют специально предназначенный для этой цели транспорт.</p>	ежедневно	Заведующий хозяйством
10	Косметический ремонт помещений	Осмотр помещений и выявление наличия отслоения краски, протекания кровли и др	По мере необходимости	Директор, Заведующий хозяйством

График генеральной и влажной уборки пищеблока

Наименование помещения	Вид уборки	Периодичность, время	Лицо, проводимое уборку
Цех первичной обработки	Ежедневная	16.00ч и по мере загрязнения	повар, пом. повара
	Генеральная	еженедельно 16.00ч (школа-суббота, ДОУ – пятница)	повар, пом. повара
Горячий цех	Ежедневная	16.00ч и по мере загрязнения	повар, пом. повара
	Генеральная	еженедельно 16.00ч (школа-суббота, ДОУ – пятница)	повар, пом. повара
Обеденный зал	Ежедневная	после каждого приема пищи и в конце рабочего дня	пом. повара, пом. воспитателя
	Генеральная	еженедельно 16.00ч (школа-суббота, ДОУ – пятница)	пом. повара, пом. воспитателя
Бытовые помещения и помещения мойки	Ежедневная	16.00ч и по мере загрязнения	повар, пом. повара
	Генеральная	еженедельно 16.00ч (школа-суббота, ДОУ – пятница)	повар, пом. повара

Журнал учета дезинфекции и дератизации

Дата предоставления документа специализированной организацией	Наименование документа (например, акт выполненных работ) и /или проведенные мероприятия	Личная подпись ответственного лица

Мероприятия по предупреждению возникновения и распространения острых кишечных инфекций и пищевых отравлений

Мероприятия	Периодичность	Ответственное лицо
Уборка территории и вывоз мусора	Ежедневно	Заведующий хозяйством
Контроль за обращением отходов, в том числе соблюдением условий сбора, накопления и утилизации отходов производства.	Ежедневно	Заведующий хозяйством
Косметический ремонт помещений	По мере необходимости	Директор, Заведующий хозяйством
Проведение генеральной уборки	1 раз в месяц	Заведующий хозяйством
Проведение генеральной уборки. Проверка качества и своевременности уборки помещений, соблюдения режима дезинфекции, соблюдения правил личной гигиены сотрудников.	Постоянно	Заведующий хозяйством
Приобретение моющих и дезинфицирующих средств	Своевременно	Заведующий хозяйством
Проверка наличия дезинфицирующих и моющих средств для обработки инвентаря и правильности их использования, наличия и	Постоянно	Заведующий хозяйством

использования инструкций по приготовлению растворов моющих и дезинфицирующих средств.		
Проверка качества поступающей на реализацию продукции документальная и органолептическая, а также сроков и условий ее транспортирования, хранения, реализации	Постоянно	Заведующий хозяйством
Органолептическая оценка качества блюд и кулинарных изделий.	Ежедневно	Бракеражная комиссия
Контроль за исправной работой технологического, холодильного и другого оборудования	Ежедневно	Заведующий хозяйством
Контроль за температурно-влажностным режимом хранения продуктов	Ежедневно	Заведующий хозяйством
Соблюдение правил товарного соседства	Постоянно	Заведующий хозяйством, повар
Проведение мероприятий по дезинсекции и дератизации	Ежемесячно	Директор, Заведующий хозяйством
Выявление сотрудников с гнойничковыми заболеваниями кожи, нагноившимися порезами, ожогами, ссадинами, катарам верхних дыхательных путей, инфекционными заболеваниями, отстранение их от работы, направление на лечение	Ежедневно	Медицинский работник Краснонивинской амбулатории
Организация профилактических медицинских осмотров	1 раз в год	Директор, Заведующий хозяйством, Заместитель директора по УВР, Старший воспитатель,
Организация гигиенического обучения	По срокам	Директор, Заведующий хозяйством, Заместитель директора по УВР, Старший воспитатель
Проверка сроков прохождения сотрудниками гигиенической подготовки, аттестации, медицинских осмотров и исследований, проведения профилактических прививок	Постоянно	Директор, Заведующий хозяйством, Заместитель директора по УВР, Старший воспитатель
Организация проведения лабораторных исследований блюд и кулинарных изделий.	По мере необходимости	Директор, Заведующий хозяйством
Контроль за ведением учетной документации	Постоянно	Директор, Заведующий хозяйством
Санитарно-техническое состояние помещений, водопроводно-канализационной системы, системы вентиляции, энергосбережения	Постоянно	Заведующий хозяйством

Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам, профессионально-гигиенической подготовке в соответствии с установленными требованиями.

Наименование профессии (должности) работника	Наименования вредных производственных факторов, работ	
Директор	Сенсорные нагрузки	П.4.4.1
Учитель	Сенсорные нагрузки	П.4.4.1
Зам. директора по УВР, ВР	Сенсорные нагрузки	П.4.4.1
Зам. директора по АХЧ	Перемещение грузов вручную	П.4.1.
Учитель информатики	Электромагнитное поле широкополосного спектра частот от ПЭВМ (работа по считыванию, вводу информации, раб. в режиме диалога в сумме не менее 50 % рабочего времени Сенсорные нагрузки	П.3.2.2.4. П.4.4.1
Учитель химии	Азота неорганич. Соединения Алюминий Галогены Кислоты органич. Кобальт Марганец Медь Металлы щелочн. Литий Никель Олово Свинец Сера Спирты Углеродород Фенол Хром фосфор и его соединения цинк и его соединения Сенсорные нагрузки	П.1.2.4.1. П.1.2.4. П.1.2.8. П.1.2.15. П.1.2.17. П.1.2.19. П.1.2.20. П.1.2.20. П.1.2.21. П.1.2.24. П.1.1.4.8.2. П.1.2.30. П.1.2.32. П.1.2.33. П.1.2.38. П.1.2.51 П.1.2.49. П.1.2.53. П.4.4.1
Педагог-организатор	Сенсорные нагрузки	П.4.4.1
Соц.педагог	Сенсорные нагрузки	П.4.4.1
Повар, кухонный рабочий	Тепловое излуч., Физические нагрузки СМС Галогены	П.3.10 П.4.1.1 П.1.3.3 П.1.2.8.1
Педагог-психолог	Сенсорные нагрузки	П.4.4.1
Водитель	Смесь углеводородов Общая вибрация Производственный шум Пониженная t воздуха	П.1.3.5. П.3.4.5 П.3.5. П.3.8.

	Щелочь	П.1.2.
Воспитатель (ГПД)	Сенсорные нагрузки	П.4.4.1
Зав. библиотекой	Пыль бумажная пыль растительного происхождения	П.2.7.
Секретарь руководителя, учитель	Электромагнитное поле широкополосного спектра частот от ПЭВМ (работа по считыванию, вводу информации, раб. в режиме диалога в сумме не менее 50 % рабочего Сенсорные нагрузки	П.3.2.2.4. П.4.4.1
Старший воспитатель	Сенсорные нагрузки	П.4.4.1
Воспитатель	Сенсорные нагрузки	П.4.4.1
Пом. воспитателя	СМС, Галогены	П.1.3.3 П.1.2.8.1
Машинист по стирке белья	СМС, Галогены	П.1.3.3 П.1.2.8.1
Старшая мед. сестра	Галогены Спирты, аллергены, иммунобиологич. препараты, инфициро-ван. материал	П.1.2.8.1. (в т.ч.1.2.8.1.) П.1.2.33.1. П.2.4. П.2.5.

Приложение №25.

Перечень подлежащих профессионально-гигиеническому обучению

Должность	Периодичность прохождения
Директор	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в 2 года
Учитель	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в 2 года
Зам. директора по УВР, ВР, АХЧ (Заведующий хозяйством)	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в 2 года
Педагог-организатор	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в 2 года
Соц.педагог	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в 2 года
Повар	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в 2 года
Помощник повара	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в 2 года
Педагог-психолог	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в 2 года
Водитель	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в 2 года
Педагог-библиотекарь	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в 2 года
Секретарь руководителя	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в 2 года
Старший воспитатель	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в 2 года
Воспитатель	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в 2 года
Пом. воспитателя	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в 2 года
Машинист по стирке белья	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в 2 года

Приложение №26.

Политика МКОУ «Краснонивинская СОШ» в области качества и безопасности выпускаемой продукции

Основная цель в области качества и безопасности продукции:

1. Предоставлять соответствующим российским стандартам и стандартам Таможенного Союза пищевую продукцию, которая отвечает требованиям потребителей (обучающихся, воспитанников, родителей (законных представителей))

Задачи МКОУ «Краснонивинская СОШ» в области обеспечения системы качества и безопасности пищевой продукции:

1. Обеспечение непрерывного совершенствования процесса производства пищевой продукции.
2. Обеспечение стабильности качества продукции на всех этапах ее жизненного цикла.
3. Постоянное стремление к повышению качества и безопасности разнообразных видов пищевой

продукции.

4. Повышение эффективности пользования ресурсов.

5. Совершенствование системы менеджмента качества, разработки и внедрение системы управления качеством, основанной на принципах ХАССП.

6. Предоставление потребителю (обучающимся, воспитанникам, родителям (законным представителям)) контролирующим органам подтверждения соответствия продукции установленным требованиям действующим стандартам и нормативам.

Основными методами реализации политики в области качества и безопасности продукции являются:

1. Персональная ответственность руководителя и сотрудников, чья деятельность связана с приготовлением и раздачей пищи, перед потребителем за качество продукции.

2. Постоянная работа с поставщиками пищевого сырья с целью улучшения качества и безопасности поставляемой продукции.

3. Совершенствование форм и методов организации производства, повышение уровня культуры производства пищевой продукции.

4. Повышение уровня знаний и профессионального мастерства сотрудников, чья деятельность связана с приготовлением и раздачей пищи.

5. Совершенствование предупреждающих действий и управление ими с целью обеспечения требования по безопасности и качества продукции.

6. Регулярное проведение внутренних проверок эффективности функционирования системы качества.

Руководство МКОУ «Красноивинская СОШ» несет ответственность за выпуск качественной и безопасной пищевой продукции, за воздействие условий производства на окружающую среду, берет на себя ответственность в осуществлении поставленных целей и задач в области обеспечения качества и безопасности и ожидает от каждого работника активного творческого участия в деятельности по совершенствованию процессов в интересах образовательной организации и потребителей.

Приложение №27.

Форма приказа о создании и составе группы ХАССП

Российская Федерация
Администрация Шадринского района
МКОУ «Красноивинская СОШ»

Приказ

от 18 сентября 2023 года

№ 202

село Красная Нива Шадринского района Курганской области

О создании рабочей группы на предприятии
по разработке и внедрению принципов ХАССП,
утверждении программы ХАССП

В соответствии с ТР № 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» и в целях разработки и внедрения системы безопасности пищевых продуктов, основанной на принципах ХАССП (далее системы ХАССП),

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать и назначить постоянно действующую группу ХАССП в МКОУ «Красноивинская СОШ»:

Координатор: Потрепалова Е.В. (директор школы)

Технический секретарь: Карбышева О.В. (секретарь руководителя)

Члены рабочей группы на предприятии:

Член рабочей группы ХАССП Гневашева Ю.В. (заместитель директора по УВР)

Член рабочей группы ХАССП Оплетаева Н.С. (заведующий хозяйством)

Член рабочей группы ХАССП Филиппова И.А. (заместитель директора по ВР)

Член рабочей группы ХАССП Семахина О.В. (ст. воспитатель)

2. Рабочей группе ХАССП разработать и внедрить систему ХАССП.

3. Рабочей группе ХАССП подготовить пакет официальной документации с требованиями по безопасности

и качеству продукции, разработать необходимые формы документирования и обеспечить ими МКОУ «Красноивинская СОШ».

4. Рабочей группе ХАССП обеспечить надежное и достоверное функционирование системы ХАССП и проводить регулярную работу по ведению соответствующих форм документирования, подтверждающей функционирование системы ХАССП.

5. Координатору утвердить функции рабочей группы ХАССП в учреждении и рабочий план с распределением обязанностей между членами группы.

6. Рабочей группе ХАССП проводить анализ безопасности и качества выпускаемой продукции, эффективности системы ХАССП.

7. Вменить в обязанности координатора рабочей группы ХАССП:

- формирование состава рабочей группы в соответствии с областью разработки;
- внесение изменений в состав рабочей группы в случае необходимости;
- координация работы группы;
- обеспечение выполнения согласованного плана;
- распределение работы и обязанностей;
- обеспечение охвата всей области разработки.

8. Вменить в обязанности технического секретаря рабочей группы ХАССП:

- доведение до исполнителей решения группы.

9. Координатору и техническому секретарю рабочей группы ХАССП организовать внутренние проверки в соответствии с планом контроля организации питания (Приложение 1 к приказу №)

10. Дополнительно включать в Программу проверки:

- анализ зарегистрированных рекламаций, претензий, жалоб и происшествий, связанных с нарушением безопасности продукции;
- оценку соответствия фактически выполняемых процедур документам системы ХАССП;
- проверку выполнения предупреждающих действий;
- анализ результатов мониторинга критических контрольных точек и проведенных корректирующих действий;
- оценку эффективности системы ХАССП и составление рекомендаций по ее улучшению;
- актуализацию документов.

11. Разработать и утвердить настоящим приказом Программу ХАССП

12. Данный приказ довести до сведения работников.

Директор МКОУ «Красноивинская СОШ»:

Е.В. Потрепалова

С приказом ознакомлен(а):

Приложение №28.

Гигиенический журнал учета результатов медицинских осмотров работников (в т.ч. связанных с раздачей пищи)

№ п/п	Ф.И.О. работника	Должность	Дата прохождения медицинского осмотра	Медицинское заключение	Дата следующего медицинского осмотра

Приложение №29.

Гигиенический журнал (сотрудники)

№ п/п	Дата	Ф. И. О. работника (последнее при наличии)	Должность	Подпись сотрудника об отсутствии признаков инфекционных заболеваний у сотрудника и членов семьи	Подпись сотрудника об отсутствии заболеваний верхних дыхательных путей и гнойничковых	Результат осмотра медицинским работником (ответственным лицом) (допущен / отстранен)	Подпись медицинского работника (ответственного лица)

					заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела		

Приложение №30.

**Журнал учета включения бактерицидной лампы в холодном цехе
(ежедневный учет работы ультрафиолетовой бактерицидной установки)**

Дата	Время включения	Время выключения	Время работы	Суммарное количество	Ответственное лицо

Приложение №31.

Журнал контроля санитарного состояния пищеблока и кладовой

Наименование мероприятий	месяц																															
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	
1. Санитарно-гигиеническое состояние кладовой																																
2. Санитарно-гигиеническое состояние пищеблока																																
3. Нормы закладки сырой продукции																																
4. Бракераж готовой продукции																																
5. Соответствие технологии приготовления блюд																																
6. Нормы выдачи готовых блюд																																
7. Соблюдение режима выдачи пищи																																
8. Контроль качества мытья оборудования и посуды на пищеблоке																																
9. Соблюдение графика генеральной уборки																																

Условные обозначения.

- не закрашенные знаки - полностью соответствует требованиям;
- частично закрашенные знаки - частично соответствует (небольшие нарушения);
- полностью закрашенные знаки - не соответствует требованиям.

Приложение №32.

19	Макаронные изделия	8	12
20	Мука пшеничная	25	29
21	Масло сливочное	18	21
22	Масло растительное	9	11
23	Кондитерские изделия	12	20
24	Чай	0,5	0,6
25	Какао-порошок	0,5	0,6
26	Кофейный напиток	1	1,2
27	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 используемой готовой пищевой продукции)	25	30
28	Дрожжи хлебопекарные	0,4	0,5
29	Крахмал	2	3
30	Соль пищевая поваренная йодированная	3	5

Среднесуточные наборы пищевой продукции для организации

питания детей от 7 до 18 лет

(в нетто г, мл, на 1 ребенка в сутки)

N	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 используемой 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

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	N рецептуры
			Белки	Жиры	Угле воды		
Неделя 1 День 1							

завтрак							
итого за завтрак							
обед							
итого за обед							
полдник							
итого за полдник							
ужин							
итого за ужин							
Итого за день:							
День 2							
завтрак							
итого за завтрак							
обед							
итого за обед							
полдник							
итого за полдник							
ужин							
итого за ужин							
Итого за день:							
...							
Среднее значение за период:							

**МАССА ПОРЦИЙ ДЛЯ ДЕТЕЙ В ЗАВИСИМОСТИ
ОТ ВОЗРАСТА (В ГРАММАХ)**

Блюдо	Масса порций			
	от 1 года до 3 лет	3 - 7 лет	7 - 11 лет	12 лет и старше
Каша, или овощное, или яичное, или творожное, или мясное блюдо (допускается комбинация разных блюд завтрака, при этом выход каждого блюда может быть уменьшен при условии соблюдения общей массы блюд завтрака)	130 - 150	150 - 200	150 - 200	200 - 250
Закуска (холодное блюдо) (салат, овощи и т.п.)	30 - 40	50 - 60	60 - 100	100 - 150
Первое блюдо	150 - 180	180 - 200	200 - 250	250 - 300
Второе блюдо (мясное, рыбное, блюдо из мяса птицы)	50 - 60	70 - 80	90 - 120	100 - 120
Гарнир	110 - 120	130 - 150	150 - 200	180 - 230
Третье блюдо (компот, кисель, чай, напиток кофейный, какао-напиток, напиток из шиповника, сок)	150 - 180	180 - 200	180 - 200	180 - 200
Фрукты	95	100	100	100

Суммарные объемы блюд по приемам пищи

(в граммах - не менее)

Показатели	от 1 до 3 лет	от 3 до 7 лет	от 7 до 12 лет	12 лет и старше
Завтрак	350	400	500	550
Второй завтрак	100	100	200	200
Обед	450	600	700	800
Полдник	200	250	300	350
Ужин	400	450	500	600
Второй ужин	100	150	200	200

**ПОТРЕБНОСТЬ В ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВАХ, ЭНЕРГИИ, ВИТАМИНАХ
И МИНЕРАЛЬНЫХ ВЕЩЕСТВАХ (СУТОЧНАЯ)**

Показатели	Потребность в пищевых веществах			
	1 - 3 лет	3-7 лет	7-11 лет	12 лет и старше
белки (г/сут)	42	54	77	90
жиры (г/сут)	47	60	79	92
углеводы (г/сут)	203	261	335	383
энергетическая ценность (ккал/сут)	1400	1800	2350	2720
витамин С (мг/сут)	45	50	60	70

витамин В1 (мг/сут)	0,8	0,9	1,2	1,4
витамин В2 (мг/сут)	0,9	1,0	1,4	1,6
витамин А (рети. экв/сут)	450	500	700	900
витамин D (мкг/сут)	10	10	10	10
кальций (мг/сут)	800	900	1100	1200
фосфор (мг/сут)	700	800	1100	1200
магний (мг/сут)	80	200	250	300
железо (мг/сут)	10	10	12	18
калий (мг/сут)	400	600	1100	1200
йод (мг/сут)	0,07	0,1	0,1	0,1
селен (мг/сут)	0,0015	0,02	0,03	0,05
фтор (мг/сут)	1,4	2,0	3,0	4,0

**Распределение в процентном отношении потребления пищевых
веществ и энергии по приемам пищи в зависимости от времени
пребывания в организации**

Тип организации	Прием пищи	Доля суточной потребности в пищевых веществах и энергии
Дошкольные организации, организации по уходу и присмотру, организации отдыха (труда и отдыха) с дневным пребыванием детей	завтрак	20%
	второй завтрак	5%
	обед	35%
	полдник	15%
	ужин	25%
Общеобразовательные организации и организации профессионального образования с односменным режимом работы (первая смена)	завтрак	20 - 25%
	обед	30 - 35%
	полдник	10% - 15%
Общеобразовательные организации и организации профессионального образования с двусменным режимом работы (вторая смена)	обед	30 - 35%
	полдник	10 - 15%
Организации с круглосуточным пребыванием детей	завтрак	20%
	второй завтрак	5%
	обед	35%
	полдник	15%
	ужин	20%
	второй ужин	5%

**Режим питания в зависимости от длительности пребывания
детей в дошкольной организации**

Время приема пищи	Приемы пищи в зависимости от длительности пребывания детей в дошкольной организации		
	8 - 10 часов	11 - 12 часов	24 часа
8.30 - 9.00	завтрак	завтрак	Завтрак
10.30 - 11.00	второй завтрак	второй завтрак	второй завтрак
12.00 - 13.00	Обед	Обед	Обед
15.30	полдник	полдник	Полдник
18.30	-	ужин	Ужин
21.00	-	-	второй ужин

**ТАБЛИЦА
ЗАМЕНЫ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ В ГРАММАХ (НЕТТО) С УЧЕТОМ
ИХ ПИЩЕВОЙ ЦЕННОСТИ**

Вид пищевой продукции	Масса, г	Вид пищевой продукции-заменитель	Масса, г
Говядина	100	Мясо кролика	96
		Печень говяжья	116
		Мясо птицы	97
		Рыба (треска)	125
		Творог с массовой долей жира 9%	120
		Баранина II кат.	97
		Конина I кат.	104

		Мясо лосося (мясо с ферм)	95
		Оленина (мясо с ферм)	104
		Консервы мясные	120
Молоко питьевое с массовой долей жира 3,2%	100	Молоко питьевое с массовой долей жира 2,5%	100
		Молоко сгущенное (цельное и с сахаром)	40
		Сгущено-вареное молоко	40
		Творог с массовой долей жира 9%	17
		Мясо (говядина I кат.)	14
		Мясо (говядина II кат.)	17
		Рыба (треска)	17,5
		Сыр	12,5
		Яйцо куриное	22
Творог с массовой долей жира 9%	100	Мясо говядина	83
		Рыба (треска)	105
Яйцо куриное (1 шт.)	41	Творог с массовой долей жира 9%	31
		Мясо (говядина)	26
		Рыба (треска)	30
		Молоко цельное	186
		Сыр	20
Рыба (треска)	100	Мясо (говядина)	87
		Творог с массовой долей жира 9%	105
Картофель	100	Капуста белокочанная	111
		Капуста цветная	80
		Морковь	154
		Свекла	118
		Бобы (фасоль), в том числе консервированные	33
		Горошек зеленый	40
		Горошек зеленый консервированный	64
		Кабачки	300
Фрукты свежие	100	Фрукты консервированные	200
		Соки фруктовые	133
		Соки фруктово-ягодные	133
		Сухофрукты:	
		Яблоки	12
		Чернослив	17
		Курага	8
		Изюм	22

**КОЛИЧЕСТВО ПРИЕМОВ ПИЩИ В ЗАВИСИМОСТИ ОТ РЕЖИМА
ФУНКЦИОНИРОВАНИЯ ОРГАНИЗАЦИИ И РЕЖИМА ОБУЧЕНИЯ**

Вид организации	Продолжительность, либо время нахождения ребенка в организации	Количество обязательных приемов пищи
Дошкольные организации, организации по уходу и присмотру	до 5 часов	2 приема пищи (приемы пищи определяются фактическим временем нахождения в организации)
	8 - 10 часов	завтрак, второй завтрак, обед и полдник
	11 - 12 часов	завтрак, второй завтрак, обед, полдник и ужин
	круглосуточно	завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин, второй ужин
Общеобразовательные организации, организации начального и среднего профессионального образования	до 6 часов	один прием пищи - завтрак или обед
	более 6 часов	не менее двух приемов пищи (приемы пищи определяются временем нахождения в организации) либо завтрак и обед (для детей, обучающихся в первую смену), либо обед и полдник (для детей, обучающихся во вторую смену)
	круглосуточно	завтрак, обед, полдник, ужин, второй ужин
Группы продленного дня в общеобразовательной организации	до 14,00	дополнительно к завтраку обед
	до 17.00 - 18.00	дополнительно обед и полдник
Общеобразовательные организации (обучающиеся на подвозе)	более 6 часов с учетом времени нахождения в пути следования автобуса	дополнительно к завтраку обед
Организация с дневным пребыванием в период каникул	8.30 - 14.30	завтрак и обед

	8.30 - 18.00	завтрак, обед и полдник
Стационарные загородные организации отдыха и оздоровления детей, организации санаторного типа, детские санатории	круглосуточно	завтрак (возможен второй завтрак), обед, полдник, ужин, второй ужин
Лагеря палаточного типа	круглосуточно	завтрак, обед, полдник, ужин

Питание детей должно осуществляться в соответствии с утвержденным меню.

Меню допускается корректировать с учетом климатогеографических, национальных, конфессиональных и территориальных особенностей питания населения, при условии соблюдения требований к содержанию и соотношению в рационе питания детей основных пищевых веществ.

Для дополнительного обогащения рациона питания детей микронутриентами в эндемичных по недостатку отдельных микроэлементов регионах в меню должна использоваться специализированная пищевая продукция промышленного выпуска, обогащенная витаминами и микроэлементами, а также витаминизированные напитки промышленного выпуска. Витаминные напитки должны готовиться в соответствии с прилагаемыми инструкциями непосредственно перед раздачей. Замена витаминизации блюд выдачей детям поливитаминных препаратов не допускается. В целях профилактики йододефицитных состояний у детей должна использоваться соль поваренная пищевая йодированная при приготовлении блюд и кулинарных изделий (п. 8.1.6 СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

Ежедневное меню основного (организованного) питания на сутки для всех возрастных групп детей с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции должно размещаться в доступных для родителей и детей местах (в обеденном зале, холле, групповой ячейке). Аналогичные требования предъявляются к размещению меню дополнительного питания (для обучающихся общеобразовательных организаций и организаций профессионального образования) (п. 8.1.7 СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

Дети, нуждающиеся в лечебном и диетическом питании

Среди новшеств в организации детского питания следует выделить особенности, установленные для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании. Согласно п. 8.2.1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 для таких детей в организованных детских коллективах должны соблюдаться следующие требования:

1) должно быть организовано лечебное и диетическое питание в соответствии с представленными родителями (законными представителями ребенка) назначениями лечащего врача. При этом индивидуальное меню должно быть разработано специалистом-диетологом с учетом заболевания ребенка (по назначениям лечащего врача);

2) выдача детям рационов питания должна осуществляться в соответствии с утвержденными индивидуальными меню, под контролем ответственных лиц, назначенных в организации;

3) **допускается** употребление детьми готовых домашних блюд, предоставленных родителями детей, в обеденном зале или специально отведенных помещениях (местах), оборудованных столами и стульями, холодильником (в зависимости от количества питающихся в данной форме детей) для временного хранения готовых блюд и пищевой продукции, микроволновыми печами для разогрева блюд, если обеспечены условия для мытья рук. Данная возможность предусмотрена в любых организациях, осуществляющих питание детей. Введение такой нормы позволяет закрыть наболевший вопрос о возможности использования домашней еды, к примеру, детьми-аллергиками, в обычных образовательных учреждениях, которые не имеют возможности обеспечить питание таких детей по индивидуальному меню.

Использование продуктовых автоматов

В качестве дополнительного питания детей в организованных детских коллективах допускается реализация пищевой продукции через аппараты для автоматической выдачи пищевой продукции. Такие нововведения предусмотрены в п. 8.3.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Через автоматы может быть реализована следующая пищевая продукция промышленного изготовления:

а) в потребительской (мелкоштучной) упаковке (соки, нектары, стерилизованное молоко, молочная продукция, питьевая негазированная вода, орехи (кроме арахиса), сухофрукты);

б) в потребительской упаковке не более 100 грамм (мучные кондитерские изделия, в том числе обогащенные микронутриентами (витаминизированные) со сниженным содержанием глутена, лактозы, сахара).

При этом должны быть соблюдены требования к условиям хранения и срокам годности указанной пищевой продукции, а также к наличию документов, подтверждающих ее качество и безопасность.

Аппараты для автоматической выдачи пищевой продукции допускается устанавливать в обеденном зале при условии соблюдения нормы площади посадочного места.

Такие аппараты должны обрабатываться в соответствии с инструкцией изготовителя с применением моющих и дезинфицирующих средств не реже двух раз в месяц, а также по мере загрязнения.

Приложение №34.

Требования к санитарному содержанию помещений МКОУ «Краснонивинская СОШ»

1. Внутренняя отделка производственных помещений выполнена из материалов, позволяющих проводить ежедневную уборку.
2. Все помещения убираются влажным способом с применением моющих и дезинфицирующих средств
3. Влажная уборка в обеденном зале, проводится после каждого приема пищи.
 - обеденные столы промываются раствором моющих и дезинфицирующих средств
 - для проведения уборки используется специально выделенная и промаркированная тара для чистой и использованной ветоши.
4. Для уборки производственных помещений выделен специальный промаркированный инвентарь.
5. Санитарно-техническое оборудование ежедневно обеззараживаются независимо от эпидемиологической ситуации. Сидения на унитазах ручки сливных бачков и ручки дверей моются теплой водой с мылом или иным моющим средством, безвредным для здоровья человека, ежедневно.
6. Генеральная уборка всех помещений и оборудования проводится согласно графика.
7. При неблагоприятной эпидемиологической ситуации в образовательной организации, в целях предупреждения распространения инфекции, проводятся дополнительные мероприятия в соответствии с требованиями санитарных правил. При регистрации случаев инфекционных заболеваний проводятся противоэпидемические мероприятия персоналом образовательной организации.
8. При регистрации случаев инфекционных заболеваний проводятся санитарно-противоэпидемические (профилактические) мероприятия в соответствии с санитарным законодательством Российской Федерации.
9. В теплое время года окна и двери пищеблока оснащены сетками.
10. Решетки вытяжных вентиляционных систем должны быть открыты. По мере загрязнения их очищают от пыли. Очистка шахт вытяжной вентиляции проводится по мере загрязнения.
11. Все виды ремонтных работ не допускается проводить при функционировании организации в присутствии детей.
12. В дошкольной образовательной организации должны проводиться мероприятия, исключающие проникновение насекомых и грызунов. При их обнаружении в течение суток должны быть организованы и проведены мероприятия по дезинсекции и дератизации в соответствии с требованиями к проведению дезинфекционных и дератизационных мероприятий.

Основные гигиенические и противоэпидемические мероприятия, проводимые медицинским персоналом в МКОУ «Краснонивинская СОШ»

1. В целях профилактики возникновения и распространения инфекционных заболеваний и пищевых отравлений медицинский работник проводит:
 - медицинские осмотры сотрудников (на гнойничковые заболевания кожи) перед началом работы, с целью выявления больных. В случае обнаружения, их отстраняют от работы, результаты осмотра заносят в специальный журнал;
 - работу по организации профилактических осмотров сотрудников и проведение профилактических прививок;
 - информирование руководителей учреждения, сообщение в территориальные учреждения здравоохранения о случае инфекционных и паразитарных заболеваний среди воспитанников и персонала учреждения в течение 2 часов после установления диагноза;
 - систематический контроль за санитарным состоянием и содержанием территории и всех помещений, соблюдением правил личной гигиены персоналом;
 - организацию и контроль за проведением профилактических и санитарнопротивоэпидемических мероприятий,
 - работу по организации и проведению профилактической и текущей дезинфекции, а также контроль за полнотой ее проведения;
 - работу с персоналом и детьми по формированию здорового питания (организация "дней здоровья", игр, викторин и другие);
 - контроль за пищеблоком и питанием детей;
 - ведение медицинской документации;
 - контроль за поступающим сырьем и продуктами питания;
 - проведение бракеража готовой продукции;
 - проведение дополнительной витаминизации
 - контроль за соблюдением личной гигиены сотрудниками.
2. В целях профилактики контагиозных гельминтозов (энтеробиоза и гименолепидоза) в образовательной организации осуществляются мероприятия по предупреждению передачи возбудителя и оздоровлению источников инвазии.
 - 2.1. Выявление инвазированных контагиозных гельминтозами осуществляется одновременным однократным обследованием всех сотрудников образовательной организации один раз в год.

Требования к прохождению профилактических медицинских осмотров, гигиенического воспитания и обучения, личной гигиене персонала

1. Персонал образовательных организаций проходит предварительные, при поступлении на работу, и периодические медицинские осмотры, в установленном порядке; аттестацию на знание настоящих санитарных норм и правил не реже 1 раза в 2 года, для персонала пищеблока, а также лиц, участвующих в раздаче пищи детям, - не реже 1 раза в год. Неаттестованный персонал образовательных организаций проходит повторное гигиеническое воспитание и обучение с последующей переаттестацией.
2. Каждый работник образовательных организаций должен иметь личную медицинскую книжку, в которую должны быть внесены результаты медицинских обследований и лабораторных исследований, сведения о прививках, перенесенных инфекционных заболеваниях, сведения о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации, допуск к работе.

При отсутствии сведений о профилактических прививках работники, поступающие в образовательные организации, должны быть привиты в соответствии с национальным календарем профилактических прививок.
3. Ежедневно перед началом работы проводится осмотр работников, связанных с приготовлением и раздачей пищи. Результаты осмотра заносятся в журнал.

Не допускаются к работе на пищеблоках и в групповых ячейках к накрыванию на столы лица с ангинами, катаральными явлениями верхних дыхательных путей, гнойничковыми заболеваниями рук, заболевшие или при подозрении на инфекционные заболевания.

При наличии у работников пищеблоков порезов, ожогов они могут быть допущены к работе при условии их работы в перчатках.
4. Персонал образовательных организаций должен соблюдать правила личной гигиены: приходить на работу в чистой одежде и обуви; оставлять верхнюю одежду, головной убор и личные вещи в индивидуальном шкафу для одежды, коротко стричь ногти.
5. Работники пищеблоков должны быть обеспечены специальной одеждой (халат, колпак или косынка), не менее трех комплектов на 1 человека. Специальная одежда должна храниться в отдельном шкафу. Не допускается совместное хранение в одном шкафу спецодежды и личных вещей. Работники пищеблоков не должны во время работы носить кольца, серьги, принимать пищу и курить на рабочем месте.
6. Воспитатели и помощники воспитателя обеспечиваются спецодеждой (халаты светлых тонов).
7. Перед входом в туалетную комнату персонал должен снимать халат и после выхода тщательно мыть руки с мылом; работникам не допускается пользоваться детским туалетом.
8. У помощника воспитателя дополнительно должны быть: фартук, колпак или косынка для раздачи пищи, фартук для мытья посуды и специальный (темный) халат для уборки помещений.

Требования к соблюдению санитарных правил

1. Руководитель образовательной организации является ответственным лицом за организацию и полноту выполнения санитарных правил, в том числе обеспечивает:

- наличие текста санитарных правил в организации и доведение содержания правил до работников учреждения;
- выполнение требований санитарных правил всеми работниками учреждения;
- необходимые условия для соблюдения санитарных правил;
- прием на работу лиц, имеющих допуск по состоянию здоровья, прошедших профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию;
- наличие личных медицинских книжек на каждого работника;
- своевременное прохождение работниками образовательной организации периодических медицинских обследований, гигиенического воспитания и обучения;
- организацию мероприятий по дезинфекции, дезинсекции и дератизации;
- исправную работу технологического, холодильного и другого оборудования учреждения.

2. Медицинский персонал образовательных организаций (в т.ч., работающий на базе учреждений здравоохранения) осуществляет повседневный контроль за соблюдением требований санитарных правил.

3. За нарушение санитарного законодательства руководитель, а также должностные лица, нарушившие требования настоящих санитарных правил, несут ответственность в порядке, установленном законодательством Российской Федерации.