

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение  
Петропавловская средняя общеобразовательная школа № 39  
(МБОУ Петропавловская СОШ № 39)

ПРИКАЗ

31.08.2023 г.

д. Петропавловка

№ 0831-02-од

**О назначении лиц, ответственных за организацию и проведение  
производственного контроля соблюдения санитарных правил,  
гигиенических нормативов и выполнения санитарно-противоэпидемических  
(профилактических) мероприятий в МБОУ Петропавловская СОШ № 39**

В соответствии с требованиями Федерального закона от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» и СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий», в целях выполнения санитарно-противоэпидемических мероприятий и организации контроля соблюдения санитарно-эпидемиологических требований в МБОУ ЦО № 1

**ПРИКАЗЫВАЮ:**

1. Утвердить Программу производственного контроля в МБОУ Петропавловская СОШ № 39
2. Назначить ответственными за организацию и проведение мероприятий в соответствии с программой производственного контроля в МБОУ Петропавловская СОШ № 39

:

– контроль организации, качества и безопасности питания	ответственный по питанию	Бабичева И.В.;
	повар	Брик С.Ю.;
– контроль мероприятий по дезинсекции и дератизации	ответственный по питанию	Бабичева И.В.;
– контроль организации медосмотров, вакцинации и гигиеническому обучению работников, их личной гигиены	медсестра	Приходько Ю.Б.
– Контроль за безопасностью пищевой продукции с применением принципов ХАССП	Заведующая столовой	Пивоварова Е.Б.

3. Работникам, ответственным за организацию производственного контроля соблюдения санитарных правил и выполнения санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий:

реализовать мероприятия, определенные программой производственного контроля МБОУ Петропавловская СОШ № 39

*Петропавловская СОШ № 39*

- руководствоваться в работе действующими санитарными правилами, гигиеническими нормативами и иными законодательными актами;
- вести отчетную документацию;

готовить предложения по внесению изменений в программу производственного контроля *МБОУ Петропавловская СОШ № 39*;

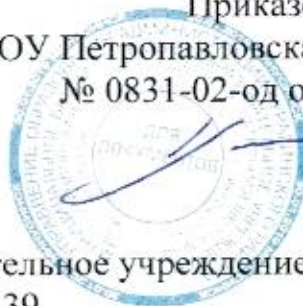
4. Секретарю ознакомить ответственных работников с настоящим приказом под подпись.
5. Контроль исполнения настоящего приказа *оставляю за собой*.

Директор



К.Ю. Гуреев

УТВЕРЖДЕНО  
Приказом директора  
МБОУ Петропавловская СОШ №39  
№ 0831-02-од от 31.08.2023г  
К.Ю.Гуреев



Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение  
Петропавловская СОШ № 39  
(МБОУ Петропавловская СОШ №39)

## **ПРОГРАММА**

**производственного контроля  
за соблюдением санитарных правил и норм,  
проведением санитарно-противоэпидемических  
(профилактических) мероприятий**

**в 2023-2024 уч.год**

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

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

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

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

*Программа производственного контроля включает в себя следующие данные:*

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

*Производственный контроль включает в себя:*

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

## 1. Общие сведения.

1.1. Наименование учреждения, юридический адрес, ИНН ОГРН, конт. данные: ИНН 2423015114  
КПП 242301001  
ОГРН 1182468071004  
ОКПО 35313830  
ОКОПФ - 81

662925, Красноярский край, Курагинский р-н, Петропавловка д, Колхозная ул., дом № 8, корпус Б  
тел. 8901-600-51-15

e-mail: PetropavlovskaySOSH39@yandex.ru

1.2. Учредитель: УО администрации Курагинского района

1.3. ФИО ответственного за организацию производственного контроля, конт. данные: Бабичева Ирина Вячеславовна, 8908-013-7576

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

2.1. Санитарные нормы и правила

2.2. Федеральные законы и региональные акты

2.3. Технические регламенты Таможенного союза и Евразийского экономического союза

## 3. Перечень должностей работников и специалистов

3.1. Перечень должностей специалистов, ответственных за организацию производственного контроля

№ п/п	Фамилия, имя, отчество	Занимаемая должность
1	Гуреев Константин Юрьевич	Директор учреждения
2	Бабичева Ирина Вячеславовна	Заместитель директора по воспитательной работе и общим вопросам
3	Гороховская Галина Петровна	Заместитель директора по учебно-воспитательной работе
4		

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

№ п/п	Фамилия, имя, отчество	Занимаемая должность
1	Пивоварова Евгения Борисовна	
2	Брик Светлана Юрьевна	
3	Шмелькова Ольга Николаевна	
4	Юрченко Ирина Константиновна	
5	Мясникова Лия Витальевна	

## 4. Программа контроля за обеспечением безопасности пищевой продукции

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

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

Карта контроля за обеспечением безопасности пищевой продукции (приложение 1)

Наименование мероприятия	периодичность	Форма учёта	Ответственн
--------------------------	---------------	-------------	-------------

1	Назначение ответственных за осуществление санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий и проведение производственного контроля.	1 раз в год	приказ	
2	Разработка и утверждение должностных инструкций	1 раз в 3 года	наличие утверждённых инструкций	Бабичева И.В.
3	Контроль за прохождением первичных медицинских осмотров	при поступлении на работу, далее ежегодно	наличие медицинских паспортов	Приходько Ю.Б.
4	Санитарно-гигиеническая подготовка и аттестация работников	1 раз в 2 года	наличие отметок в медицинских паспортах	Приходько Ю.Б.
5	Контроль за своевременной вакцинацией сотрудников	постоянно	Наличие отметок в медицинских паспортах	Приходько Ю.Б.
6	Обеспечение наличия в учреждении официально действующих нормативно-методических документов	постоянно	наличие документов	
7	Контроль за системой электроснабжения	постоянно	Акты замеров сопротивления, акты приёмки	
8	Контроль за состоянием освещения	постоянно	Ежедневный контроль работы осветительных приборов (обход используемых помещений)	
9	Контроль за состоянием системы отопления	постоянно	Акты приёма	
10	Контроль за состоянием воздушно-теплового режима в помещениях, соблюдение правил проветривания	постоянно	Акты при наличии нарушений	
11	Контроль за системой водоснабжения учреждения	постоянно	Акты приёмки	
12	Контроль за состоянием канализации	постоянно	Акты приёмки	
13	Контроль за содержанием территории учреждения	постоянно	Акты при наличии нарушений	
14	Контроль за вывозом бытовых отходов	по графику	Акты выполненных работ	
15	Контроль за состоянием санитарно-технического оборудования	постоянно	Акты при наличии нарушений	
16	Контроль за качеством уборки	постоянно	Акты при наличии нарушений	
17	Контроль качества проведения генеральных уборок помещений учреждения	по графику	Журнал проведения генеральных уборок	Пивоварова Е.Б. Беляев О.В.
18	Контроль санитарного состояния помещений учреждения. Гигиеническая оценка соответствия требованиям СНиП	1 раз в 7-10 дней	Журнал состояния помещений акты при наличии нарушений	Пивоварова Е.Б. Беляев О.В.
19	Контроль за оснащением учебных и вспомогательных помещений	ежегодно перед началом нового учебного года	наличие сертификатов и разрешительных документов	

			материалов и оборудования. Акты при наличии нарушений	
20	Контроль за состоянием учебной мебели (с учётом Мебели по ростовым группам в каждой кабине те), наличием маркировки	ежегодно перед началом нового учебного года	Акты при наличии нарушений	
22	Контроль за состоянием мебели, оборудования жилых и вспомогательных помещений	ежегодно перед началом нового учебного года	наличие сертификатов и разрешительных документов на использование материалов и оборудования. Акты при наличии нарушений	Беляев О.В.
23	Контроль за соблюдением режима дня, учебных и внеучебных нагрузок, их переносимостью детьми	постоянно	Наличие и оценка графиков распределения учебной нагрузки, нагрузки во внеурочное время Протоколы посещений урочных и внеурочных занятий с оценкой переносимости нагрузок детьми.	
24	Контроль за наличием запаса дезинфицирующих средств и правильностью приготовления дезрастворов.	постоянно	Наличие сертификатов и инструкций по использованию моющих и дезсредств	Беляев О.В. Пивоварова Е.Б.
25	Контроль за своевременностью и качеством проведения дератизационных и дезинфекционных работ.	1 раз в квартал	постоянно	
26	Контроль за оснащением оборудованием пищеблока	ежегодно перед началом нового учебного года	Акты приёмки	Пивоварова Е.Б.
27	Контроль за текущим состоянием и работой оснащения и оборудования пищеблока	постоянно	Акты при наличии нарушений Акты выполненных работ	Пивоварова Е.Б.
28	Контроль за выполнением санитарно-противоэпидемиологических требований на пищеблоке: - правила приёмки сырья и продуктов питания; - контроль наличия документов, подтверждающих качество и безопасность продуктов, поступающих на пищеблок,	постоянно	Наличие сопроводительных документов на поступающее сырьё и продукты питания. Ведение учётной документации столовой по утвержденной	Пивоварова Е.Б.

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- контроль за условиями и сроками хранения сырья на складе;</li> <li>- контроль за соблюдением сроков годности и реализации, поступившего на склад сырья и продуктов питания;</li> <li>- контроль за технологией и качеством готовых блюд,</li> <li>- контроль за правильностью выполнения утверждённого примерного двухнедельного меню, нормами выхода готовых блюд и напитков.</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>- «Журнал учёта температуры и влажности в складских помещениях»;</li> <li>- Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции»</li> <li>- «Журнал бракеража готовой продукции».</li> <li>Утверждённое примерное двухнедельное меню.</li> <li>Акты при наличии нарушений.</li> <li>Протоколы лабораторных исследований готовых блюд и напитков.</li> <li>Технологические (ТК) и технико – технологические (ТТК) карты.</li> </ul>	
29	<p>Контроль за выполнением санитарно-противоэпидемиологических требований на пищеблоке:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- правильностью мытья кухонной, столовой посуды и инвентаря;</li> <li>- проведением ежедневных, еженедельных генеральных уборок всех помещений пищеблока;</li> <li>- контроль за наличием запаса дезинфицирующих и моющих средств, правильностью их использования;</li> <li>- контроль за соблюдением личной гигиены работниками пищеблока.</li> </ul>	постоянно	<p>Наличие инструкций, журнала проведения генеральных уборок на пищеблоке.</p> <p>Наличие сопроводительной документации на моющие и дезинфицирующие средства.</p>	Пивоварова Е.Б.
30	Контроль за соблюдением температурного режима холодильного оборудования на складах и пищеблоке.	постоянно	Журнал учёта температурного режима холодильного оборудования.	Пивоварова Е.Б.
31	Осмотр работников пищеблока на наличие гнойничковых заболеваний	ежедневно	Гигиенический журнал (сотрудники)	Приходько Ю.Б.
32	Контроль за количеством и качеством обработки одежды и текстильных принадлежностей на пищеблоке	постоянно		
34	Контроль за контингентом питающихся	ежедневно	Акты, приказы по питанию, листы учета посещаемости	Пивоварова Е.Б.
35	Контроль за соблюдением...			



	воспитанниками			Ю.Б.
39	Контроль за оснащением комнат для хранения уборочного инвентаря, его количеством, маркировкой, наличием моющих и дезсредств, спец. одежды	постоянно		Беляев О.В. Пивоварова Е.Б.
40	Контроль за состоянием, оснащением оборудованием помещений медицинского блока.	постоянно	Акт приёмки. Наличие лицензии на осуществление Медицинских услуг.	Приходько Ю.Б.
41	Контроль за условиями хранения лекарственных препаратов, изделий медицинского назначения, условиями и сроками эксплуатации медицинского оборудования.	постоянно	Наличие сопроводительной документации. Соблюдение сроков годности лекарственных препаратов, условия и сроков эксплуатации медицинского оборудования.	Приходько Ю.Б.
44	Контроль за своевременным обучением и аттестацией мед. работников.	постоянно	Наличие подтверждающих документов.	
45	Организация углублённых осмотров детей с оценкой группы здоровья, физического развития по шкале Апанасенко, физической подготовки, коэффициента выносливости, подбором группы физического воспитания, составлением плана реабилитации.	2 раза в год	Оформление в медицинской карте. Медицинские экспертизы.	
46	Организация диспансеризации детей по национальному проекту. Осмотр врачей: оториноларинголог, офтальмолог, стоматолог, невролог, хирург, ортопед, гинеколог/андролог, эндокринолог, психиатр, педиатр. 2. Узи органов брюшной полости, малого таза, щитовидной железы. 3. ЭКГ. 4. ЭХО –КС 5. Общий анализ крови 6. Анализ крови на содержание глюкозы. 7. Общий анализ мочи.	1 раз в год	Оформление в медицинской карте. Карты диспансеризации, статистические талоны.	Приходько Ю.Б.
47	Организация обследования детей на наличие туберкулёза ФЗ № 77	1 раз в год	Оформление в медицинской карте	Приходько Ю.Б.
48	Организация обследования детского и взрослого коллектива на гельминты	1 раз в год	Журнал	Приходько Ю.Б.
49	Осмотр детей на педикулёз, чесотку, другие инфекционные и паразитарные заболевания.	1 раз в 7- 10 дней	Журнал	Приходько Ю.Б.
50	Организация проведения санитарно-противоэпидемиологических мероприятий при возникновении очагов инфекции	При возникновении очагов инфекции	Приказ, журнал	Приходько Ю.Б.

### 5. Перечень лабораторных исследований и испытаний

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

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

№ п/п	Возможные аварийные ситуации	Последствия аварийной ситуации	Информирование об аварийной ситуации	Мероприятия по локализации аварийной ситуации
1	Отключение отопления	1. Температурный режим ниже нормы 2. Размораживание Системы отопления		Временная остановка работы учреждения
2	Авария внутренней системы канализации	1. Пищевые отравления 2. Вспышка острых кишечных заболеваний		1. Немедленное прекращение работы столовой 2. Проведение мероприятий по ремонту инженерных коммуникаций. 3. Проведение дезинфекционных мероприятий. 4. Проведение экспертизы пищевых продуктов. 5. Проведение лабораторных исследований воды и пищевых продуктов после ликвидации аварии.
3	Авария системы хозяйственно-питьевого	1. Пищевые отравления 2. Вспышка острых кишечных заболеваний		1. Немедленное прекращение работы столовой. 2. Проведение мероприятий по

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

## Карта контроля за обеспечением безопасности пищевой продукции

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

**2. Условия и сроки хранения сырья и пищевой продукции, включая этап подготовки к процессам производства и этап технологических процессов производства**

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

**3. Приготовление блюд**

Блюда готовятся по требованиям	Ежедневно		ТР ТС
--------------------------------	-----------	--	-------

При приготовлении пищи соблюдается последовательность и поточность технологических процессов	Ежедневно		ТР ТС 022/2011
Витаминизированные напитки готовятся непосредственно перед раздачей	В дни проведения витаминизации		СанПиН 2.3/2.4.3590-2020
Йодированная поваренная соль используется при приготовлении блюд	Ежедневно		
Блюда не готовят во время ремонта производственных помещений пищеблока	В дни ремонта		
При обработке сырья и изготовлении из него полуфабрикатов в одном цехе используются отдельные зоны и отдельное оборудование	Ежедневно		

#### 4. Готовые блюда

Проведение лабораторных исследований готовой продукции по показателям: - органолептическим - физико-химическим, включая показатели, характеризующие фальсификацию - микробиологическим - паразитологическим - радиологическим	План ХАССП		ТР ТС 021/2011 ТР ТС 022/2011  СанПиН 2.3/2.4.3590-2020
Температура готовых блюд соответствует той, что указана в технологической карте	Ежедневно		
Холодные блюда, кондитерские изделия и напитки размещаются на охлаждаемой витрине	В дни, в которые подают такие блюда		
Назначенный работник пищеблока проводит отбор суточной пробы от каждой партии приготовленной пищевой продукции	Каждая партия блюд		СанПиН 2.3/2.4.3590-2020
При отборе суточной пробы ответственный работник выполняет требования к отбору суточной пробы (каждая проба помещается в обеззараженные и промаркированные емкости. Холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки отбираются по 100 грамм, порционные блюда – целиком)	Каждая партия блюд		ТР ТС 021/2011
Суточные пробы хранятся 48 часов в холодильнике при температуре от +2 °С до +6 °С)	Каждая партия блюд		
Готовые блюда реализуются в установленный срок (для участников турпоходов – не позже 2 часов с момента изготовления, в остальных случаях – не более 3 часов с момента)	Каждая партия блюд		

Соблюдается запрет на реализацию готовых блюд на следующий день и в другие дни	Ежедневно		
<b>5. Оборудование, инвентарь и посуда</b>			
<p>Визуальная оценка производственного оборудования:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами и устойчивыми к действию моющих и дезинфицирующих средств;</li> <li>– технологическое оборудование и столы;</li> </ul>	При закупке, перед началом работы		<p>СанПиН 2.3/2.4.3590-2020</p> <p>ТР ТС 021/2011</p>
– инвентарь;			
– посуда (к материалу посуду для приготовления блюд есть конкретные требования);			
– тара			
Посуда для приготовления блюд из сделана из нержавеющей стали			
Столешница для работы с тестом имеет поверхность из дерева твердых лиственных пород			
Производственные столы для обработки пищевых продуктов – цельнометаллические			
Стол в холодном цехе имеют охлаждаемую поверхность (необходимы, если столы заменяют на новые в промежутке 01.01.22–31.12.2026)			
Визуальная оценка исправности работы производственного оборудования, средств автоматического контроля	перед началом работы		
<p>Маркировку имеет:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– разделочный и иной инвентарь;</li> </ul>	Перед первым использованием, перед началом работы		<p>СанПиН 2.3/2.4.3590-2020</p> <p>ТР ТС 021/2011</p>
– кухонная посуда;			
– столы;			
– оборудование			
Маркировка посуды, оборудования и т.п. четкая и понятная	Ежедневно перед началом работы		<p>СанПиН 2.3/2.4.3590-2020</p> <p>ТР ТС 021/2011</p>
Для продовольственного сырья и готовой продукции раздельное имеется и в исправном состоянии:			<p>ТР ТС 021/2011</p> <p>СанПиН</p>

оборудование;			2.3/2.4.3590-2020
– производственные столы;			
– разделочный инвентарь;			
– многооборотные средства упаковки;			
– кухонная посуда			
Имеют ли деформацию, дефекты и механические повреждения:			
– кухонная посуда;			
– столовая посуда;			
– инвентарь			
Есть инструкция по правилам мытья кухонной посуды	План ХАССП		

**6. Санитарно-техническое состояние посуды и инвентаря**

Инвентарь для сырой и готовой продукции моют отдельно	Ежедневно		ТР ТС 021/2011 СанПиН 2.3/2.4.3590-2020
Столовую посуду моют отдельно от кухонной и подносов	Ежедневно		
Посуду и столовые приборы, которые моют вручную, обрабатывают дезсредствами	Ежедневно		
Нормы инструкции по мытью кухонной посуды соблюдаются	Ежедневно		

**7. Санитарно-техническое состояние производственных помещений**

В помещениях пищеблока исправно работают системы:	Согласно графику планово-предупредительных ремонтов, обслуживания и ремонтов		ТР ТС 021/2011 СанПиН 2.3/2.4.3590-2020
– холодного и горячего водоснабжения;			
– водоотведения;			
– теплоснабжения;			
– вентиляции и освещения			
На осветительных приборах есть пылевлагонепроницаемая защитная арматура			
Состояние поверхностей пола, стен, потолка производственных помещений:	Ежедневно перед началом работы		План ХАССП
- отделка помещений позволяет проводить ежедневную влажную уборку, обработку моющими и дезинфицирующими средствами			
- на материалы отделки есть документы об оценке соответствия			



- внутренняя отделка помещений не имеет повреждений			
- в помещениях с повышенной влажностью воздуха сделаны влагостойкие потолки			

### 7. Санитарно-эпидемиологический режим

Лабораторные исследования воды при использовании централизованного источника водоснабжения на показатели:			
- микробиологические	Не реже 1 раз в квартал	Производственная /аккредитованная лаборатория	СанПиН 2.3/2.4.3590-2020 СанПиН 1.2.3685-21 СанПиН 1.2.3684-21
- санитарно-химические	Не реже 1 раза в 6 мес.		
- физико-химические	Не реже 1 раза в квартал		
- радиологические			
Визуальная оценка моющих и дезинфицирующих средств:			
- разрешены для применения в предприятиях общественного питания и пищевой промышленности	Перед использованием		ТР ТС 021/2011
- соответствие обрабатываемым поверхностям			СанПиН 2.3/2.4.3590-2020 План ХАССП
Лабораторный контроль качества дезинфицирующего вещества	2 раза в год		
Лабораторный контроль смывов с используемого оборудования и инвентаря, производственных помещений и персонала	Ежемесячно не менее 10 на БГКП, 5 – на яйцагельминтов и цисты	Производственная /аккредитованная Лаборатория/	ТР ТС 021/2011

### 9. Уборка помещений и хранение уборочного инвентаря

Помещения пищеблока убирают ежедневно	Ежедневно по графику		
Не реже одного раза в месяц проводится генеральная уборка помещений пищеблока	Ежемесячно		СанПиН 2.3/2.4.3590-2020
Контролируется содержание действующих веществ дезинфицирующих средств в рабочих	Ежедневно перед		

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