

**Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение школа №5
Центрального района Санкт-Петербурга**

«Утверждаю»

Руководитель ГБОУ школы №5

Т.П. Волошенюк

Приказ № 74/2-о от 25.08.2026г.

«Принят»

Решением педагогического совета

Протокол № 1 от 25.08.2026г.

**ПРОГРАММА
ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ
ЗА СОБЛЮДЕНИЕМ ТРЕБОВАНИЙ
САНИТАРНЫХ ПРАВИЛ И ВЫПОЛНЕНИЕМ
САНИТАРНО-ПРОТИВОЭПИДЕМИЧЕСКИХ
(ПРОФИЛАКТИЧЕСКИХ) МЕРОПРИЯТИЙ,
В ТОМ ЧИСЛЕ В УСЛОВИЯХ РАСПРОСТРАНЕНИЯ
НОВОЙ КОРОНАВИРУСНОЙ ИНФЕКЦИИ (COVID-19)
С ПРИМЕНЕНИЕМ ПРИНЦИПОВ ХАССП
ГБОУ школа № 5 Центрального района
на 2026-2027 учебный год**

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

Настоящая программа разработана в соответствии с требованиями Федерального закона № 52 от 30.03.99 «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (с изменениями на 29.12.2014 г.) (редакция от 28 декабря 2010 г.), ТР ТС 021/2011 (с изменениями на 14 июля 2021 г.)

«О безопасности пищевой продукции», санитарных правил СП 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях», санитарных правил СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий», иными актами согласно перечня действующих санитарных правил, гигиенических нормативов и нормативно-правовых актов по вопросам санитарно-эпидемиологического благополучия в детских образовательных учреждениях и по вопросам условий труда работающих.

1.1. Программа устанавливает порядок организации и осуществление производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических мероприятий, с применением принципов ХАССП (Анализа опасностей и критических контрольных точек (Hazard Analysis and Critical Control Points)).

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 (ПК) является обеспечение безопасности и безвредности для человека и среды обитания вредного влияния факторов производственной среды, путем должного выполнения требований нормативно-правовых актов санитарного законодательства, осуществление санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий, организации, осуществления контроля за их соблюдением, а также обеспечение соответствия выпускаемой в употребление пищевой продукции требованиям Технических регламентов таможенного союза, в процессе её производства и реализации.

1.2. Общее руководство осуществлением производственного контроля и ответственность за соблюдение санитарных правил, санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий возлагается на директора школы.

1.3. К настоящей Программе относятся термины с соответствующими определениями:

- Санитарно-эпидемиологическое благополучие населения – состояние здоровья населения, среды обитания человека, при котором отсутствует вред-

ное воздействие факторов среды обитания на человека и обеспечиваются благоприятные условия его жизнедеятельности.

- Среда обитания – совокупность объектов, явлений и факторов окружающей (естественной и искусственной) среды, определяющая условия жизнедеятельности человека.

- Факторы среды обитания - биологические (вирусы, бактерии, паразиты и др.), химические и физические (шум, вибрация, ультразвук, инфразвук, ионизирующее, неионизирующее), социальные (питание, водоснабжение, условия труда, быта и отдыха), которые могут оказывать воздействие на человека и на состояние здоровья будущих поколений.

- Вредные воздействия на человека – воздействие факторов среды обитания создающее угрозу жизни и здоровью будущих поколений.

- Благоприятные условия жизнедеятельности человека – состояние среды обитания, при котором отсутствует вредное воздействие ее факторов на человека и имеются возможности для восстановления нарушенных функций организма человека.

- Безопасные условия для человека – состояние среды обитания, при котором отсутствует вероятность вредного воздействия ее факторов на человека.

- Санитарно-эпидемиологическая обстановка - состояние здоровья населения и среды обитания на определенной территории в конкретно указанное время.

- Гигиенический норматив – установленное исследованиями допустимое максимальное или минимальное количественное или качественное значение показателя, характеризующее тот или иной фактор среды обитания с позиции его безопасности и безвредности для человека.

- Государственные санитарно-эпидемиологические правила и нормативы (далее санитарные правила) - нормативные акты, устанавливающие санитарно-эпидемиологические требования, несоблюдение которых создает угрозу жизни и здоровью человека, а также угрозу возникновения и распространения заболеваний.

- Санитарно-эпидемиологические (профилактические) мероприятия – организационные, административные, инженерно-технические, медико-санитарные, ветеринарные и иные меры, направленные на устранение или на уменьшение вредного воздействия на человека факторов среды обитания, предотвращения возникновения и распространения инфекционных и неинфекционных заболеваний (отравлений) и их ликвидации.

- Профессиональные заболевания – заболевания человека, возникновение которых решающая роль принадлежит воздействию неблагоприятных факторов производственной среды и трудового процесса.

- Инфекционные заболевания – инфекционные заболевания человека, возникновение и распространение которых, обусловлены воздействием на человека биологических факторов среды обитания (возбудителей инфекционных заболеваний) и возможностью передачи болезни от заболевшего человека, животного к здоровому человеку. Инфекционные заболевания представляют

опасность для окружающих и характеризуются тяжелым течением, высоким уровнем смертности, распространением среди населения (эпидемии).

- Массовые не инфекционные заболевания (отравления) – заболевания человека, возникновение которых обусловлено воздействием неблагоприятных физических, и (или) химических и (или) социальных факторов среды обитания.

2. ПОРЯДОК ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ

2.1. Производственный контроль за соблюдением санитарных правил и выполнением противоэпидемических (профилактических) мероприятий (далее производственный контроль) осуществляется юридическими лицами и индивидуальными предпринимателями в соответствии с осуществляемой ими деятельностью по обеспечению контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, выполнением противоэпидемических (профилактических) мероприятий).

2.2. Объектами производственного контроля являются: производственные, общественные помещения, рабочие места, условия труда работников, сырье и реализуемая продукция, водопроводная вода, инженерные сети и системы, оборудование, учебно-воспитательный процесс.

2.2.1. Опасность воздействия неблагоприятных факторов производственной среды определяется наличием работающего оборудования и функционирующих зданий и сооружений. В процессе трудовой деятельности работники могут подвергаться воздействию следующих вредных факторов: физическим перегрузкам опорно-двигательного аппарата, воздействию неблагоприятного микроклимата (все категории работников), перенапряжению, воздействию химических веществ - СМС, дезинфицирующих средств при их приготовлении и применении (кухонный рабочий).

2.3. Производственный контроль включает:

2.3.1. Наличие официально изданных санитарных правил, ТР ТС 021/2011, системы их внедрения и контроля их реализации, методов, методик контроля факторов в соответствии с осуществляемой деятельностью.

2.3.2. Организация медицинских осмотров.

2.3.3. Контроль за наличием сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений, иных документов, подтверждающих качество, безопасность сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.

2.3.4. Ведение учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с производственным контролем.

2.3.5. Своевременное информирование органов местного самоуправления, органов и учреждений государственной санитарно-эпидемиологической службы Российской Федерации о ситуациях, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения.

2.3.6. Визуальный контроль специалистами за выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий, соблюдением санитарных правил, разработкой и реализацией мер, направленных на устранение выявленных нарушений.

2.3.7. Номенклатура, объем и периодичность лабораторных исследований определяются с учетом наличия вредных производственных факторов, степени их влияния на здоровье человека и среду его обитания. Лабораторные исследования и испытания осуществляются с привлечением лаборатории, аккредитованной в установленном порядке.

2.4. Производственный контроль качества пищевой продукции должен осуществляться в соответствии с настоящей программой ХАССП МБОУ «СШ № 40» г. Смоленска.

2.5. Необходимые изменения, дополнения в Программу вносятся при изменении вида деятельности, требованиях законодательства или других существенных изменениях.

2.6. Ответственность за организацию и проведение производственного контроля качества пищевой продукции несет руководитель и лицо, назначенное по приказу.

3. СОСТАВ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ

Программа производственного контроля с применением принципов

ХАССП включает в себя следующие данные:

3.1. Перечень нормативных актов по санитарному законодательству, требуемых для осуществления деятельности (п.6);

3.2. Перечень химических веществ, физических и иных факторов, объектов производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для человека и среды его обитания (п.8);

3.3. Перечень контингента работников, подлежащих профилактическим медицинским осмотрам, профессионально-гигиенической подготовке в соответствии с установленными требованиями (п.9);

3.4. Перечень возможных аварийных ситуаций, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения (п.10);

3.5. Мероприятия, проводимые при осуществлении производственного контроля (п.11);

3.6. Перечень форм учета и отчетности по производственному контролю (п.12);

3.7. Объем и номенклатура, периодичность лабораторных и инструментальных исследований в организациях питания образовательных учреждений (п.13);

3.8. Предельные значения параметров, контролируемых в критических контрольных точках (п. 14);

3.9. Порядок мониторинга критических контрольных точек процесса производства (изготовления) (п. 15);

3.10. Установление порядка действий в случае отклонения значений показателей, указанных в пункте 3.9. настоящей части, от установленных предельных значений (п. 16);

3.11. Программа производственного контроля за работой летнего оздоровительного лагеря с дневным пребыванием детей в период каникул (п.17);

3.12. План санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, в том числе в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (covid-19).

4. ФУНКЦИИ ОТВЕТСТВЕННОГО ЗА ОСУЩЕСТВЛЕНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ

4.1. Оказывать помощь в проведении контроля по соблюдению работниками и специалистами требований санитарных правил.

4.2. Принимать участие в разработке санитарно-противоэпидемических мероприятий.

4.3. Иметь в наличии санитарные правила и др. документы согласно перечню (п.6).

4.4. Оформлять всю необходимую документацию по производственному контролю и отвечать за ее сохранность.

4.5. Принимать участие в проведении проверок по соблюдению санитарных правил.

4.6. Контролировать критерии безопасности и безвредности условий обучения и воспитания и условий работ с источниками физических и химических факторов воздействия на человека.

4.7. Поддерживать связь с медицинскими учреждениями по вопросам прохождения обучающимися и работниками учреждения обязательных медицинских осмотров.

4.8. Контролировать выполнение предписаний Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека.

ПЕРЕЧЕНЬ ДЕЙСТВУЮЩИХ САНИТАРНЫХ ПРАВИЛ, ГИГИЕНИЧЕСКИХ НОРМАТИВОВ И НОРМАТИВНО-ПРАВОВЫХ АКТОВ ПО ВОПРОСАМ САНИТАРНО- ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКОГО БЛАГОПОЛУЧИЯ В ДЕТСКИХ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ УЧРЕЖДЕНИЯХ И ПО ВОПРОСАМ УСЛОВИЙ ТРУДА РАБОТАЮЩИХ.

№ п/п	Наименование нормативного документа	Регистрационный номер
1.	«О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения».	ФЗ №52 от 30.03.1999г.
2.	«О защите прав потребителей» с последующими дополнениями и изменениями.	ФЗ №2300/1 от 07.02.1992г.
3.	«О качестве и безопасности продуктов питания».	ФЗ №29-ФЗ от 02.01.2000г.
4.	«О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при осуществлении государственного контроля (надзора) и муниципального контроля».	ФЗ №294-ФЗ от 26.12.2008г.

5.	«Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий».	СП 1.1.1058-01 СП 1.1.2193-07
6.	«Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и безвредности для человека факторов среды обитания».	СП 1.2.3685-21
7.	«Санитарно-эпидемиологические требования к эксплуатации помещений, зданий, сооружений, оборудования и транспорта, а также условиями деятельности хозяйствующих субъектов, осуществляющих продажу товаров, выполнение работ или оказание услуг»	СП 2.1.3678-20
8.	«Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию территорий городских и сельских поселений, к водным объектам, питьевой воде, атмосферному воздуху, эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведении санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий».	СП 2.1.3684-21
9.	«Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества».	СП 2.1.4. 1074-01
10.	«Гигиенические требования к естественному, искусственному и совмещенному освещению жилых и общественных зданий»	СП 2.2.1/2.1.1.1278-03
11.	«Гигиенические требования к персональным электронно-вычислительным машинам и организации работы», изменения №1 и №2	СП 2.2.2. /2.4. 1340-03 СП 2.2.2./2.4. 2198-07 СП 2.2.2./2.4. 2620-10
12.	«Санитарно-эпидемиологические требования к условиям труда»	СП 2.2.3670-20
13.	«Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов».	СП 2.3.2. 1078-01
14.	«Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов».	СП 2.3.2. 1324-03
15.	«Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания населения».	СП 2.3.2. 4. 3590-20
16.	«Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях».	СП 2.4.2. 2821-10
17.	«Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи».	СП 2.4.3648-20

18.	«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)»	СП 3. 1/2.4.3598-20
19.	«Дополнительные санитарно-эпидемиологические требования, направленные на предупреждение распространения COVID-19 в отдельных Организациях»	
20.	«Технический регламент Таможенного союза о безопасности упаковки»	ТР ТС 005/2011 №769 от 16.08.2011
21.	«Технический регламент Таможенного союза о безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков»	ТР ТС 007/2011 №797 от 23.09.2011
22.	«Технический регламент Таможенного союза о безопасности пищевой продукции» (Методические указания РОСПОТРЕБНАДЗОРА по применению принципов ХАССП)	ТР ТС 021/2011 №880 от 09.12.2011
23.	«Технический регламент Таможенного союза на соковую продукцию из фруктов и овощей»	ТР ТС 023/2011 №882 от 09.12.2011
24.	«Технический регламент Таможенного союза о безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств»	ТР ТС 029/2012 №58 от 20.07.2012
25.	«Технический регламент Таможенного союза о безопасности мебельной продукции»	ТР ТС 025/2012 №32 от 15.06.2012
26.	«Технический регламент Таможенного союза о безопасности молока и молочной продукции»	ТР ТС 033/2013 №67 от 9.10.2013
27.	«Технический регламент Таможенного союза о безопасности мяса и мясной продукции»	ТР ТС 034/2013 №68 от 9.10.2013

ПЕРЕЧЕНЬ

ДОЛЖНОСТНЫХ ЛИЦ, НА КОТОРЫХ ВОЗЛАГАЮТСЯ ФУНКЦИИ ПО
ОСУЩЕСТВЛЕНИЮ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ

1. Волошенюк Т.П. - директор:

- за соблюдением санитарно-гигиенических и противоэпидемических мероприятий, соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, за организацию производственного контроля;
- за своевременным прохождением медосмотров, флюорографии, организацию питания;
- за проведением лабораторных исследований по программе производственного контроля;
- за профилактикой травматических и несчастных случаев.

2. Колчина Л.Б. - заместитель директора

- за состоянием территории, своевременную дератизацию и дезинсекцию помещений;
 - за профилактикой травматических и несчастных случаев
 - за температурой воздуха в холодное время года;
3. Щербина Г.Е. – заместитель директора
- за санитарно-просветительской работой;
 - за организацией питания.
4. Заведующий производством (столовой) (по согласованию)
- за организацией питания и качественного приготовления пищи;
 - за состоянием кухни и столовой, проведение лабораторных исследований по программе производственного контроля.

ПЕРЕЧЕНЬ

ХИМИЧЕСКИХ ВЕЩЕСТВ, ФИЗИЧЕСКИХ И ИНЫХ ФАКТОРОВ, ОБЪЕКТОВ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ, ПРЕДСТАВЛЯЮЩИХ ПОТЕНЦИАЛЬНУЮ ОПАСНОСТЬ ДЛЯ ЧЕЛОВЕКА И СРЕДЫ ЕГО ОБИТАНИЯ

Факторы производственной среды	Влияние на организм человека	Меры профилактики
Зрительное напряжение при работе на компьютере	Развивается комплекс зрительных функциональных расстройств, нарушение аккомодационной функции глаз (зрительное общее утомление, боли режущего характера в области глаз, снижение зрения).	Чередование труда и отдыха, правильное оформление рабочего места, проведение гимнастики для глаз.
Физические перегрузки опорно-двигательного аппарата	При подъеме и переносе тяжестей возможно развитие острых заболеваний пояснично-крестцового отдела позвоночника, острых миопатозов, периартритов. При работе с ручным инструментом возможно развитие хронических заболеваний мышечно-связочного аппарата кистей, предплечий, плеча.	Ограничение подъема и переноса тяжестей до 30 кг – для мужчин, 10 кг – для женщин более 2 раз в течение каждого часа рабочей смены.

ПЕРЕЧЕНЬ
ПРОФЕССИЙ И РАБОТ, ПРИ ВЫПОЛНЕНИИ КОТОРЫХ РАБОТНИКИ ГБОУ школа №5
ОБЯЗАНЫ ПРОХОДИТЬ ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫЕ И ПЕРИОДИЧЕСКИЕ МЕДИЦИНСКИЕ
ОСМОТРЫ

Учреждение в обязательном порядке обеспечивает прохождение медицинских осмотров персонала в соответствии с приказом Минздравсоцразвития
№ 302-н 12.04.11г. и санитарно-гигиеническое обучение персонала организации

№ п\п	Наименование работ, профессий	Медицинские осмотры (количество раз в год)	Санминимум (количество раз в год)
1.	Руководитель ОУ	1 раз	1раз в 2 года
2.	Заместитель директора	1 раз	1раз в 2 года
3.	Учитель-логопед	1 раз	1раз в 2 года
4.	Учителя	1 раз	1раз в 2 года
5.	Преподаватель-организатор ОБЖ	1 раз	1раз в 2 года
6.	Педагог психолог	1 раз	1раз в 2 года
7.	Социальный педагог	1 раз	1раз в 2 года
8.	Воспитатель ГПД	1 раз	1раз в 2 года
9.	Заместитель руководителя по АХР	1 раз	1раз в 2 года
10.	Специалист по охране труда	1 раз	1раз в 2 года
11.	Рабочий по комплексному и ремонту зданий обслуживанию	1 раз	1раз в 2 года
12.	Заведующий библиотекой	1 раз	1раз в 2 года
13.	Библиотекарь	1 раз	1раз в 2 года
14.	Гардеробщик	1 раз	1раз в 2 года
15.	Секретарь учебной части	1 раз	1раз в 2 года
16.	Дворник	1 раз	1раз в 2 года
17.	Сторож	1 раз	1раз в 2 года
18.	Уборщик служебных помещений	1 раз	1раз в 2 года
19.	Лаборант	1 раз	1раз в 2 года

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

- Неудовлетворительные результаты производственного лабораторного контроля;
- Получение сообщений об инфекционном, паразитарном заболевании (острая кишечная инфекция, вирусный гепатит А, трихинеллез и др.), отравлении, связанном с употреблением изготовленных блюд;
- Отключение электроэнергии на срок более 4-х часов;
- Неисправность сетей водоснабжения;
- Неисправность сетей канализации;
- Неисправность холодильного оборудования.

Мероприятия, предусматривающие безопасность окружающей среды:

1. Утилизация пищевых отходов в соответствии с СанПиН 2.4.1.3049-13.
2. Обеспечение удовлетворительных результатов производственного лабораторного контроля пищевой продукции посредством соблюдения требований СанПиН 2.4.1.3049-13, принципов ХАССП и технических регламентов Таможенного союза в части, касающейся образовательных учреждений.
3. Заключение договоров на проведение дератизации и дезинсекции с учреждениями, имеющими лицензии на право деятельности.
4. Заключение договоров с обслуживающей организацией, обеспечивающей исправную работу внутренних сетей водоснабжения, канализации, электросетей и оборудования, холодильного оборудования, вывоз и утилизацию мусора.
5. Заключение договоров с организациями здравоохранения по обеспечению медицинских осмотров персонала.
6. Заключение договоров на обеспечения санитарно-гигиенического обучения персонала МБОУ.

ОСУЩЕСТВЛЕНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ

№ п/п	Наименование мероприятий	Периодичность
1.	Контроль за соблюдением санитарно-гигиенических требований	постоянно
2.	Организация и проведение профилактических медицинских осмотров работников	при приемке на работу и в соответствии с перечнем согласно п.9
3.	Проведение профилактических работ по дезинсекции, дератизации и дезинфекции.	постоянно
4.	Проверка качества и своевременности уборки помещений, территории.	постоянно
5.	Контроль за качеством поступающих продуктов питания, соблюдение условий транспортировки, хранения и реализации пищевых продуктов.	постоянно
6.	Контроль за организацией рационального питания детей, качественным приготовлением пищи, организацией питьевого режима воспитанников, проведения витаминизации, хранением суточных проб.	постоянно
7.	Своевременное проведение профилактических прививок детей и персонала в соответствие с национальным календарем прививок.	постоянно
8.	Контроль за температурным режимом помещений для пребывания детей и режимом проветривания.	постоянно
9.	Контроль за наличием сертификатов безопасности на поступающие товары детского обихода, отделочные и строительные материалы при проведении косметических ремонтов.	постоянно
10.	Обеспечение СИЗ, спецодеждой персонал образовательного учреждения.	постоянно
11.	Санпросветработа	постоянно
12.	Профилактика травматизма и несчастных случаев	постоянно

План мероприятий по производственному контролю

1. Санитарные требования к участку образовательного учреждения

№ п/п	Объект контроля	Кратность контроля или сроки исполнения	Исполнитель	Отметка о выполнении
1.	Санитарное состояние участка, подходов к зданию школы, освещения территории, озеленения	1 раз в четверть	Заместитель директора по АХР	
2.	Санитарное состояние	1,4 четверть в	Учителя	

	спортплощадки	месяц	физкультуры	
3.	Санитарное состояние хоз. зоны: контейнеров, контейнерной площадки, вывоз мусора	1 раз в 2 недели	Заместитель директора по АХР	

2. Санитарные требования к санитарно-техническому состоянию здания

№ п/п	Объект контроля	Кратность контроля или сроки исполнения	Исполнитель	Отметка о выполнении
1.	Соблюдение воздушно-теплового режима в учреждении: - подготовка к отопительному сезону системы отопления; - утепление окон, дверей; - работа систем отопления, вентиляции, температура воздуха в помещениях; - режим проветривания помещений;	сентябрь-октябрь ежемесячно ежедневно	Директор школы Заместитель директора по АХР	
2.	Состояние системы водоснабжения, канализации, работа сантехнических приборов, оборудование и эксплуатация кулеров	ежемесячно	Заместитель директора по АХР	
3.	Состояние системы освещения, замена перегоревших ламп	1 раз в четверть	Заместитель директора по АХР	
4.	Состояние отделки потолков, стен, полов в классах, коридорах, санузлах Использование безопасных отделочных материалов	1 раз в четверть	Заместитель директора по АХР	

3. Санитарные требования к оборудованию помещений

№ п/п	Объект контроля	Кратность контроля или сроки исполнения	Исполнитель	Отметка о выполнении
1.	Расстановка учебной мебели в классах, маркировка ее в соответствии с ГОСТом	август	Зам. директора Учитель	
2.	Оборудование рабочих мест в компьютерном классе	сентябрь	Учитель информатики	
3.	Состояние оборудования медицинского кабинета, его оснащение	сентябрь-май	Врач, фельдшер	
4.	Состояние оборудования пищеблока	ежемесячно	Зав. столовой Заместитель директора по АХР	

6.	Состояние оборудования спортзала, мастерских, библиотеки	ежеквартально	Ответств. за спортзалы Заместитель директора по АХР	
----	--	---------------	--	--

4. Санитарные требования к режиму образовательного процесса

<i>№ п/п</i>	<i>Объект контроля</i>	<i>Кратность контроля или сроки исполнения</i>	<i>Исполнитель</i>	<i>Отметка о выполнении</i>
1.	Составление расписаний уроков, кружков, внеурочной деятельности и др. занятий	сентябрь, январь	Заместители директора	
2.	Составление режима работы образовательного процесса	Сентябрь, январь	Директор школы	
3.	Режим работы группы продленного дня	Сентябрь, январь	Заместитель директора	
4.	Режим работы с ТСО, компьютерной техникой	ежеквартально	Заместители директора	
5.	Контроль мероприятий, обеспечивающих двигательную активность обучающихся в соответствии с биологической потребностью	ежемесячно	Заместитель директора	
6.	Режим образовательного процесса в 1 классах	ежемесячно	Заместитель директора	

5. Санитарные требования к медицинскому обслуживанию учреждения

<i>№ п/п</i>	<i>Объект контроля</i>	<i>Кратность контроля или сроки исполнения</i>	<i>Исполнитель</i>	<i>Отметка о выполнении</i>
1.	Укомплектованность кадрами	Сентябрь	Директор школы	
2.	Наличие графиков работы медицинских кабинетов	Сентябрь, январь	Врач	
3.	Согласование графиков медицинских осмотров учащихся	Сентябрь, январь	Врач, фельдшер	
4.	Согласование плана профилактических прививок учащихся	Сентябрь, январь	Врач, фельдшер	
5.	Согласование плана санации учащихся стоматологом	Сентябрь	Врач, фельдшер	
6.	Контроль за прохождением медицинских осмотров работниками пищеблока	1 раз в полугодие	Зав. производством	
7.	Контроль за	Август, в течение	Ответственный по	

	прохождением медицинского осмотра работниками школы	года	ОТ	
8.	Обеспечение школы медикаментами, дезинфицирующими средствами	1 раз в месяц	Директор школы Заместитель директора по АХР	
9.	Наличие плана оздоровления учащихся школы в летний период	май	Начальник площадки	

6. Санитарное состояние и содержание образовательного учреждения

<i>№ п/п</i>	<i>Объект контроля</i>	<i>Кратность контроля или сроки исполнения</i>	<i>Исполнитель</i>	<i>Отметка о выполнении</i>
1.	Наличие графика проведения генеральных уборок учреждения	Сентябрь, январь	Заместитель директора по АХР	
2.	Режим ежедневных уборок помещений школы	В течение года	Заместитель директора по АХР	
3.	Обеспечение моющими, дезинфицирующими средствами, уборочным инвентарем, ветошью	В течение года	Заместитель директора по АХР	
4.	Гигиеническая грамотность тех. персонала	В течение года	Заместитель директора по АХР	

7. Санитарные требования к организации питания учащихся

<i>№ п/п</i>	<i>Объект контроля</i>	<i>Кратность контроля или сроки исполнения</i>	<i>Исполнитель</i>	<i>Отметка о выполнении</i>
1.	Устройство и планировка пищеблока	1 раз в год	Заместитель директора по АХР	Акт готовности к новому учебному году
2.	Оформление столовой, буфета	1 раз в четверть	Ответственный за питание	
3.	Соблюдение санитарного состояния пищеблока	ежедневно	Заведующий столовой	
4.	Условия хранения поставленной продукции	ежедневно 2 раза в неделю	Заведующий столовой	Температурная карта холодильного оборудования
5.	Качество поставленных	ежедневно	Заведующий	Бракеражный

	сырых продуктов		столовой	журнал
6.	Контроль за ассортиментом вырабатываемой продукции, качеством полуфабрикатов и готовой продукции	2 раза в год	Заведующий столовой	Протокол проверки
7.	Контроль суточной пробы	ежедневно	Ответственный за питание, мед.работник	Бракеражный журнал
8.	Качество готовой продукции	ежедневно	Ответственный за питание, мед.работник	Бракеражный журнал
9.	Соответствие веса отпускаемой готовой продукции утвержденному меню	1 раз в месяц	Заведующий столовой	Акт проверки
10.	Соответствие рациона питания обучающихся примерному 10-ти дневному меню	1 раз в месяц	Заведующий столовой, мед.работник	Акт проверки
11.	Поточность производственных процессов	1 раз в полгода	Заведующий столовой, мед.работник	Акт проверки
12.	Соблюдение личной гигиены учащихся перед приемом пищи	ежедневно	Учителя	
13.	Целевое использование готовой продукции в соответствии с предварительным заказом	ежедневно	Заведующий столовой	
14.	Соблюдение санитарных правил при мытье посуды	1 раз в неделю	Заведующий столовой	Акт проверки
15.	Проверка организации эксплуатации технологического и холодильного оборудования	ежеквартально	Заведующий столовой	Акт проверки
16.	Состояние здоровья обучающихся, пользующихся питанием	в течение года	Мед.работник	Графики, диаграммы
17.	Контроль за организацией приема пищи обучающимися	1 раз в неделю	Кл. руководитель, мед.работник	
18.	Контроль за отходами	в течение года	Заведующий столовой	Акт проверки
19.	Ведение папки с сопроводительными документами производственного	Ежедневно	Заведующая столовой	

	сырья и пищевых продуктов. Ведение бракеражного журнала сырой продукции.			
20.	Смывы с оборудования, инвентаря, рук, спецодежды работников кухни.	1 раз в месяц по эпидпоказаниям	Аккредитованная лаборатория ФГУЗ	Акт проверки

ПЛАН ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ 2024-2025 УЧЕБНЫЙ ГОД

[illegible]

ПЛАН ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ С ПРИМЕНЕНИЕМ ПРИНЦИПОВ ХАССП
2024-2025 УЧЕБНЫЙ ГОД

[illegible]

ПЕРЕЧЕНЬ ФОРМ УЧЕТА И ОТЧЕТНОСТИ ПО ПРОИЗВОДСТВЕННОМУ КОНТРОЛЮ

- 1) Журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок (Приложение 1.2.)
- 2) Журнал бракеража готовой пищевой (кулинарной) продукции (с отметкой качества органолептической оценки качества готовых блюд и кулинарных изделий) (Приложения 2.1, 2.2)
- 3) Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд (Приложение 3)
- 4) Журнал учета лабораторного контроля (Приложение 4)
- 5) Журнал осмотра на гнойничковые заболевания работников пищеблока (Приложение 8)
- 6) Личные медицинские книжки каждого работника
- 7) Акты отбора проб и протоколы лабораторных исследований
- 8) Договоры и акты приема выполненных работ по договорам (вывоз отходов, дератизация, дезинсекция)
- 9) Журнал учета температуры в холодильниках (Приложение 5.1)
- 10) Журнал учета температуры и влажности воздуха в складских помещениях (Приложение 5.2)
- 11) Журнал мониторинга по принципам ХАССП (Приложение 12)

ПРЕДЕЛЬНЫЕ ЗНАЧЕНИЯ ПАРАМЕТРОВ, КОНТРОЛИРУЕМЫХ В КРИТИЧЕСКИХ КОНТРОЛЬНЫХ ТОЧКАХ.

14.1. Условия хранения сырья должны соответствовать требованиям, установленным изготовителем, в соответствии с товаросопроводительными документами и маркировкой на транспортной и потребительской упаковке.

Эти данные фиксируются в Журналах бракеража поступающей пищевой продукции и сырья. В соответствии с указанными данными организуется хранение поступающей продукции в Учреждении (кладовой), что фиксируется в соответствующих Журналах (Приложение 5.1, 5.2). В случае нарушения работы холодильного оборудования продукция не допускается к приготовлению и утилизируется, неисправности оборудования устраняются.

14. 2. Оценку качества блюд и кулинарных изделий проводят, как правило, по таким органолептическим показателям как: внешний вид, цвет, консистенция, запах и вкус. Для отдельных групп блюд количество показателей качества может быть снижено (прозрачные супы) или увеличено (мучные кондитерские и булочные изделия). Органолептический анализ блюд и кулинарных изделий проводят путем последовательного сопоставления этих показателей с их описанием в действующей нормативно-технической и технологической документации (требования к качеству представлены в технико-технологических и технологических картах к 10-дневному меню, а также ГОСТах на продукцию).

- При органолептической оценке соусных блюд, прежде всего, устанавливают кулинарную обоснованность подбора соусов к блюдам. Для соусов вначале определяют их консистенцию, переливая тонкой струйкой и пробуя на вкус.

Затем определяют цвет, запах и консистенцию наполнителей, форму их нарезки, состав (лук, огурцы, корнеплоды и т.д.) и вкус.

- При проверке качества блюд из отварных и жареных овощей прежде оценивают правильность технологической обработки сырья, а затем в установленном порядке исследуют консистенцию, запах, вкус и соответствие блюд рецептуре.

- При оценке блюд из рыбы проверяют правильность разделки и соблюдение рецептур; правильность подготовки полуфабрикатов (нарезка, панировка); степень готовности; запах и вкус изделий; соответствие гарнира и соуса данному изделию.

- У мясных блюд вначале оценивают внешний вид блюда в целом и отдельно мясного изделия: форму нарезки, состояние поверхности, панировки. Затем проверяют степень готовности изделий проколом поварской иглы по консистенции и цвету на разрезе. После этого оценивают запах и вкус блюда, в т.ч. соответствие кулинарного использования мясного полуфабриката виду изделия, технологическую целесообразность подбора соуса и гарнира.

ПОРЯДОК МОНИТОРИНГА КРИТИЧЕСКИХ КОНТРОЛЬНЫХ ТОЧЕК ПРОЦЕССА ПРОИЗВОДСТВА (ИЗГОТОВЛЕНИЯ)

Мониторинг качества готовой пищевой продукции фиксируется в Журнале бракеража готовой пищевой продукции (Приложение 2.1, 2.2), который хранится в течение года.

15.1. Температура и влажность (в помещениях, где хранятся сухие продукты) измеряется - ежедневно, двукратно (утром и вечером), с занесением в «Журнал учета температуры и влажности воздуха» (Приложение 5.2.) - контроль проводится во всех холодильных установках и в местах хранения сухих продуктов.

15.2 Термообработка - ведение бракеражного журнала готовой продукции. Ежедневно проводится оценка качества блюд и кулинарных изделий. При этом указывается наименование приема пищи, наименование блюд, результаты органолептической оценки блюд, включая оценку степени готовности, разрешение на раздачу (реализацию) продукции, ф.и.о. и личные подписи членов бракеражной комиссии.

ПОРЯДОК ДЕЙСТВИЙ В СЛУЧАЕ ОТКЛОНЕНИЯ ЗНАЧЕНИЙ ПОКАЗАТЕЛЕЙ, УКАЗАННЫХ В ПУНКТЕ 14, ОТ УСТАНОВЛЕННЫХ ПРЕДЕЛЬНЫХ ЗНАЧЕНИЙ.

16.1. Нарушение температурного режима и относительной влажности воздуха при хранении сырья - после проведенных лабораторных исследований:

- а) при хороших результатах - сырье отправляют на термообработку;
- б) при отрицательных результатах - сырьё утилизируют.

16.2. После проведения оценки качества готовых блюд, с отметкой в бракеражном журнале, при нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо к выдаче не допускается до устранения выявлен-

ных кулинарных недостатков. Его направляют на вторичную термообработку, и снова проводят оценку качества, с отметкой в бракеражном журнале.

16.3. Периодичность проведения проверки на соответствие выпускаемой пищевой продукции.

16.4. Лабораторный контроль (Приложение 4);

16.5. Органолептическая оценка (Приложение 2.2).

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

Периодичность проведения уборки проводится согласно графика генеральной уборки, мойки оборудования в процессе производства (изготовления) пищевой продукции – после каждого изготовления пищи и по мере необходимости; дезинфекции, дератизации и дезинсекции производственных помещений – по мере необходимости:

Приложение 6.1. Периодичность проведения уборки, мойки, дезинфекции, дератизации и дезинсекции производственных помещений, оборудования в процессе производства (изготовления) пищевой продукции.

Приложение 6.2. График генеральной уборки пищеблока

1. КОНТРОЛЬ ЗА СОБЛЮДЕНИЕМ ТРЕБОВАНИЙ К УЧАСТКУ, ЗДАНИЮ, ОБОРУДОВАНИЮ ПОМЕЩЕНИЙ.

Объект (точка) контроля	Контролируемый показатель (фактор)	Форма контроля	Объем контроля и периодичность (кратность)	Ответственный сотрудник	Учетно-отчетный документ по проведению мероприятий по контролю
Территория участка учреждения	Исправность спортивного и игрового оборудования, содержание спортплощадок	Визуально	Ежедневно перед началом работы	Зам. директора по АХР	Отметка в журнал
Территория участка учреждения	Содержание участка, условия сбора, временного хранения, своевременность вывоза жидких и твердых бытовых отходов	Визуально	Ежедневно перед началом работы	Зам. директора по АХР	
Помещения учреждения (санузлы, спортзал, кружковые и др)	Проведение уборки помещений: соблюдение режима влажной уборки, правильность использования уборочного инвентаря, приготовления и хранения дезрастворов.	Визуально	Ежедневно	Зам. директора по АХР	
Все помещения	Проведение генеральной уборки	Визуально	Перед началом и после окончания каждой смены	Зам. директора по АХР	

			чания каждой смены		
Все помещения	Воздушно-тепловой режим: целостность защитной сетки на окнах, соблюдение режима проветривания	Визуально Измерение температуры бытовым термометром, игровых, кружковых, спортзале	ежедневно	Зам. директора по АХР	
Кружковые, спортивный зал	Очистка светильников искусственного освещения, их исправность	Визуально	Перед началом смены ежедневно	Зам. директора по АХР	
Санузлы, умывальные раковины для мытья рук при обеденном зале столовой	Исправность сантехнического оборудования (унитазы, раковины)	Визуально	Ежедневно	Зам. директора по АХР	
Кружковые и игровые	Использование столов и стульев в соответствии с ростовыми данными детей и видов деятельности	Визуально	Ежедневно	начальник лагеря	

Помещение, оборудованное ПЭВМ	Правильность расстановки компьютеров: ориентация мониторов по отношению к окнам, расстояние между мониторами	Визуально	Ежедневно	воспитатели	
Все помещения	Соблюдение режима влажной уборки, проветривание	Визуально	Ежедневно	начальник лагеря, воспитатели	

ПЛАН
САНИТАРНО-ПРОТИВОЭПИДЕМИЧЕСКИХ (ПРОФИЛАКТИЧЕСКИХ) МЕРОПРИЯТИЙ, В
ТОМ ЧИСЛЕ В УСЛОВИЯХ РАСПРОСТРАНЕНИЯ НОВОЙ КОРОНАВИРУСНОЙ
ИНФЕКЦИИ (COVID-19)
НА 2024 – 2025 УЧЕБНЫЙ ГОД

1. Провести мероприятия по обеспечению соответствующих гигиенических нормам: уровней искусственной освещенности.
2. Провести поверку электроинструментов (январь)
3. Провести поверку медицинских приборов (весы, тонометр, гидрометр) (май)
4. Приобрести в достаточном количестве моющие и дезинфицирующие средства.
5. Проводить противоэпидемические мероприятия, включающие:
 - уборку всех помещений с применением моющих и дезинфицирующих средств;
 - обеспечение условий для гигиенической обработки рук с применением кожных антисептиков при входе в помещения для приема пищи, санитарные узлы и туалетные комнаты;
 - ежедневную влажную уборку помещений с применением дезинфицирующих средств с обработкой всех контактных поверхностей;
 - генеральную уборку не реже одного раза в неделю;
 - обеспечение постоянного наличия в санитарных узлах для детей и сотрудников мыла, а также кожных антисептиков для обработки рук;
 - регулярное обеззараживание воздуха с использованием оборудования по обеззараживанию воздуха и проветривание помещений в соответствии с графиком учебного и иных организационных процессов и режима работы
 - организацию работы сотрудников, участвующих в приготовлении и раздаче пищи, обслуживающего персонала с использованием средств индивидуальной защиты органов дыхания (одноразовых масок или многоразовых масок со сменными фильтрами), а также перчаток. При этом смена одноразовых масок должны производиться не реже 1 раза в 3 часа, фильтров – в соответствии с инструкцией по их применению;
 - мытье посуды и столовых приборов должно осуществляться с обработкой дезинфицирующими средствами в соответствии с инструкцией по их применению.
5. Для проведения дезинфекции должны использоваться дезинфицирующие средства, применяемые для обеззараживания объектов при вирусных инфекциях, в соответствии с инструкцией по их применению.
6. Произвести замену посуды и мебели в столовой.

7. Посещение учреждения детьми, перенесшими заболевание, и (или) в случае, если ребенок был в контакте с больным COVID-19, допускается при наличии медицинского заключения врача об отсутствии медицинских противопоказаний для пребывания в ОУ.

Рекомендуемый объем и периодичность проведения лабораторных инструментальных исследований

Вид исследования	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, соусы, творожные, яичные, овощные блюда	2-3 блюда исследуемого приема пищи	1 раз в квартал
Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава	Суточный рацион питания	1	1 раз в год
Контроль проводимой витаминизации блюд	Третьи блюда	1 блюдо	2 раза 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 овощехранилищах и складах хранения овощей, цехе обработки овощей	5-10 смывов	1 раз в год
Исследование смывов на наличие яиц гельминтов	Оборудование, инвентарь, тара, руки, спецодежда персонала, сырые пищевые продукты (рыба, мясо, зелень)	10 смывов	1 раз в год
Исследование питьевой воды на соответствие требованиям санитарных норм, гигиеническим нормативам по химическим и микробиологическим показателям	Пищевая вода из разводящей сети помещений: моечник столовой и кухонной посуды; цехах: овощном, холодном, горячем, доготовочном (выборочно)	2 пробы	По химическим показателям - 1 раз в год. Микробиологическим показателям – 2 раза в год

Приложение 1.1.

Журнал бракеража поступающей пищевой продукции

Дата и час поступления продовольственного сырья и пищевых продуктов	Наименование пищевых продуктов	Кол-во поступившего продовольственного сырья и пищевых продуктов (в кг, литрах, штуках)	Номер товарно-транспортной накладной	Условия хранения и конечный срок реализации (по маркировочному ярлыку)	Дата и час фактической реализации продовольственного сырья и пищевых продуктов по дням	Подпись ответственного лица	Примечание*
1	2	3	4	5	6	7	8

Примечание: *Указываются факты списания, возврата продуктов и др.

Журнал бракеража

скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок

Дата и час поступления продовольственного сырья и пищевых продуктов	Наименование пищевых продуктов	Кол-во поступившего продовольственного сырья и пищевых продуктов (в кг, литрах, штуках)	Номер товарно-транспортной накладной	Условия хранения и конечный срок реализации (по маркировочному ярлыку)	Дата и час фактической реализации продовольственного сырья и пищевых продуктов по дням	Подпись ответственного лица	Примечание*
1	2	3	4	5	6	7	8

Журнал бракеража готовой (кулинарной) 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	Примечание*
1	2	3	4	5	6	7

Примечание:

*Указываются факты запрещения к реализации готовой продукции.

Органолептическая оценка готовой пищевой продукции

Система оценки бракеража готовой продукции:

5 – внешний вид блюда привлекательный, правильной консистенции. Цвет бульона светлый, вкус оптимальный, запах приятный.

4 – небольшие нарушения внешнего вида (например, макароны слиплись). Бульон менее прозрачный, вкусовые качества нормальные, запах приятный.

3 – внешний вид блюда удовлетворительный (например, слегка мутный бульон). Вкусовые качества удовлетворительные (например, блюдо пересолено), запах удовлетворительный (например, запах горелого не перебивает запах готового блюда).

2 – внешний вид, вкусовые качества, запах блюда ниже среднего (например, блюдо подгорело, консистенция блюда неправильная, запах горелого перебивает запах готового блюда, блюдо пересолено).

1 – блюдо не готово к употреблению. Внешний вид и вкусовые качества блюда полностью не соответствуют требованиям и нормам.

Примечание: система оценок вклеивается в Журнал бракеража готовой пищевой (кулинарной) продукции, члены бракеражной комиссии в праве указывать только оценку по пятибалльной системе, а также надписи о степени готовности («готово к употреблению», «не готово к употреблению») и разрешение к раздаче.

Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд

Дата	Наименование препарата	Наименование блюда	Количество питающихся	Общее кол-во внесенного витаминного препарата (гр)	Время внесения препарата или приготовления витаминизированного блюда	Время приема блюда	Примечание*
1	2	3	4	5	6	7	8

Пример технологической карты

Технологическая карта

На: _____

№ рецептуры по сборнику:

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

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 учета лабораторного контроля пищевой продукции

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

Журнал
учета температурного режима в холодильном оборудовании

	Наименование единицы холодильного оборудования	Месяц/дни: (t в С)					
		1	2	3	4	5	6

Журнал
учета температуры и влажности в кладовой

	Наименование кладовой	Месяц/дни: (t в С)					
		1	2	3	4	5	6

График
проведения генеральной уборки столовой

Понедельник

Мытье окон, чистка отстойников

Вторник

Чистка полов, плинтусов

Среда

Мытье столов и стеллажей

Четверг

Мытье стен, дверей, батарей

Пятница

Мытье холодильников, электроприводов, светильников (в присутствии электрика)

График
проведения генеральной уборки столовой

№	Мероприятия	Сроки
1	Уборка столовой проводится после каждого приема пищи	Ежедневно
2	Уборка столов проводится после приема пищи. Мытье столов с горячим мыльным раствором	Ежедневно
3	Мытье посуды осуществляется после приема пищи по схеме согласно санминимума	Ежедневно
4	Мочалки, щетки для мытья инвентаря обрабатываются после использования, согласно сан.правилам	Ежедневно
5	Остатки пищи обеззараживаются и удаляются	Ежедневно
6	Борьба с мухами и грызунами	Ежедневно
7	Влажная уборка варочного зала и подсобных помещений	Ежедневно
8	Генеральная уборка помещений с мытьем окон	1 раз в месяц

Журнал учета дезинфекции и дератизации

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

* Примечание: отдельно указываются мероприятия по дезинфекции в случае их проведения по запросу организации.

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
1					
2					

Журнал осмотра на гнойничковые заболевания работников пищеблока

№п/п	Ф.И.О. работника пищеблока*	Должность	Дата прохождения медицинского осмотра	Медицинское заключение	Дата следующего медицинского осмотра
1					
2					

Журнал здоровья персонала

№п/п	Ф.И.О. работника*	Должность	Месяц/дни (**)							
1			1	2	3	4	5	6	7	...
2										

*Примечание: Список работников, отмеченных в журнале на день осмотра, должен соответствовать числу работников на этот день в смену.

**Условные обозначения: Зд. – здоров; Отстранен – отстранен от работы; отп. - отпуск; В – выходной; б/л – больничный лист.

Журнал учета включения бактерицидной лампы в холодном цехе

Дата	Условия обеззараживания (В присутствии или отсутствии людей)	Объект обеззараживания (воздух или поверхность или иное)	Вид микроорганизма (санитарно-показательный или иной)	Режим облучения (непрерывный или повторно-кратковременный)	Время		Длительность (для повторно-кратковременного интервала между сеансами облучения)
					ВКЛ	ВЫКЛ	

Журнал контроля санитарного состояния пищеблока и склада

[illegible]

Журнал мониторинга по принципам ХАССП

Приложение 12.

Дата	Контроль сопроводительной документации поступающих пищевых продуктов	Мониторинг журнала контроля ответственными лицами по приказу
	Журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок (Приложение 1.2.)	
	Журнал бракеража готовой пищевой (кулинарной) продукции (с отметкой качества органолептической оценки качества готовых блюд и кулинарных изделий). (Приложение 2.1, 2.2.)	
	Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд (Приложение 3)	
	Журнал учета лабораторного контроля (Приложение 4). Акты отбора проб и протоколы лабораторных исследований. Контроль сроков проведения лабораторного контроля пищевых продуктов.	
	Журнал осмотра на гнойничковые заболевания работников пищеблока (Приложение 8)	
	Журнал учета температуры в холодильниках (Приложение 5.1.) Журнал учета температуры и влажности воздуха в складских помещениях (Приложение 5.2.	
	Личные медицинские книжки каждого работника	
	Примечание	

**Журнал регистрации претензий, жалоб и происшествий,
связанные с безопасностью пищевой продукции**

№ п/п	Суть претензий, жалоб и происшествий, связан- ные с безопасностью пищевой продукции	Дата регистра- ции обращения	Ф.И.О. лица, принявшего обращение	Решение по факту обра- щения	Срок испол- нения	Ответственный за исполнение