«Утверждаю»

_____Э.М.Сунгатуллина

« 12 » января 2026 года

Программа производственного контроля
за соблюдением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий в Муниципальном бюджетном общеобразовательном учреждении «Большекокузская средняя общеобразовательная школа» Апастовского муниципального района Республики Татарстан

2026 год

Наименование учреждения:
Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Большекокузская средняя общеобразовательная школа» Апастовского муниципального района Республики Татарстан
Юридический адрес:
422354, Республика Татарстан, Апастовский район, село Большие Кокузы, улица Школьная, дом 3
Фактический адрес:
422354, Республика Татарстан, Апастовский район, село Большие Кокузы, улица Школьная, дом 3
Контактный телефон:
8-843-76-3-12-42
Электронная почта:
kokuzi@mail.ru

Перечень официально изданных нормативных документов

1. Федеральный закон от 30.03.1999года №52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (с изменениями от 30.12.2001г; 10 января, 30 июля 2003г., 22 августа 2004г.)
2. Федеральный закон от 02.01.2000 №29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»
3. Закон по защите прав потребителей от 07.02.1992 №2300-1
4. СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»
5. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»
6. СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»
7. ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (с изменениями на 8 августа 2019 года)
8. ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции»
9. ТР ТС 040/2016 «О безопасности рыбы и рыбной продукции»
10. ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки»
11. ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части её маркировки»
12. ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»
13. Приказ Минздрава России от 28.01.2021 N 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»
14. СанПиН 3.3686-21 «Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней»
15. СанПиН правила СП 3.1/2.43598-20 от 30.06.2020 г «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 (C0V1D-19)
16. СанПиН вида СП 3.1/2.43597-20 от 22.05.2020 г «Профилактика новой коронавирусной инфекции (C0V1D-19)»
17. Приказ МЗ РФ от 29.06.2000 № 229 «О профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организаций»
18. ГОСТ Р 51705.1-2001 «Системы качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования»
19. Приказ от 6.12.2021 г. N 1122н «Об утверждении национального календаря профилактических прививок, календаря профилактических прививок по эпидемическим показаниям и порядка проведения профилактических прививок.»

Общие положения

Настоящая Программа производственного контроля разработана в соответствии с действующими законодательными и другими нормативными правовыми актами, содержащими нормативные требования государственных санитарно-эпидемиологических правил и нормативов.
Программа производственного контроля распространяется на … и обязательна к применению в области производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий.
Программа производственного контроля устанавливает требования к обеспечению безопасности пищевой продукции в процессе ее производства (изготовления); организации и осуществления производственного контроля с учетом факторов производственной среды с применением принципов ХАССП (Анализ рисков и критические контрольные точки).
Использование принципов ХАССП заключается в контроле конечного продукта и обеспечивает выполнение следующих главных принципов контроля анализа опасностей и критических контрольных точек.
- **ХАССП (анализ рисков и критические контрольные точки):** Концепция, предусматривающая систематическую идентификацию, оценку и управление опасными факторами, существенно влияющими на безопасность продукции.
- **система ХАССП:** Совокупность 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 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.

Принципы ХАССП

Принцип 1. Проведение анализа рисков - идентификация потенциального риска или рисков (опасных факторов), которые сопряжены с производством продуктов питания, начиная с получения сырья (разведения или выращивания) 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.
Принцип 2. Определение Критических Контрольных Точек (ККТ) в производстве для устранения (минимизации) риска или возможности его появления, при этом рассматриваемые операции производства пищевых продуктов могут охватывать поставку сырья, подбор ингредиентов, переработку, хранение, транспортирование, складирование и реализацию.
Принцип 3. Определение критических пределов для каждой ККТ (в документах системы ХАССП или технологических инструкциях следует установить и соблюдать предельные значения параметров для подтверждения того, что критическая контрольная точка находится под контролем).
Принцип 4. Разработка системы мониторинга ККТ, позволяющая обеспечить контроль критических контрольных точек на основе планируемых мер или наблюдений.
Принцип 5. Разработка корректирующих действий и применение их в случае отрицательных результатов мониторинга.
Принцип 6. Разработка процедур проверки системы ХАССП, которые должны регулярно проводиться для обеспечения эффективности функционирования системы ХАССП.
Принцип 7. Документирование всех процедур системы, форм и способов регистрации данных, относящихся к системе ХАССП.

1. Проведение анализа рисков

Стадия процесса	Опасность и ее источник	Контрольные мероприятия	Оценка риска	ККТ
Формирование ассортиментного перечня продукции	Биологическая: - эпидемиологически опасные блюда, - поступление запрещенного сырья, недоброкачественного сырья	- договоры с поставщиками - пересмотр договоров - управление поставками - анализ и корректировка меню	При выполнении контрольных и плановых мероприятий – риск не велик.	Контрольно-критическая точка (ККТ) не устанавливается. Основная задача - получить нужный объем доброкачественных товаров по привлекательной цене.
Поступление продуктов на склад	Биологическое: - загрязнение патогенными м/о; - нарушение целостности упаковки: - нарушение условий транспортировки; -поставка продукции не в таре производителя поставщика Химическое: -с/х пестициды. Физическое: - грызуны, насекомые, примеси посторонних веществ.	- входной контроль; - управление поставками; - визуальный осмотр в таре производителя поставщика - проведение мероприятий направленных на борьбу с грызунами, насекомыми - соблюдение условий товарного соседства	При выполнении входного контроля и правильной работе с поставщиками степень риска не велика.	Контроль производится в рамках программы производственного контроля. Можно установить ККТ на входящем контроле поступающего сырья.
Хранение продуктов на складе	Биологическое: - при нарушениях условий хранения (нарушение температурного режима, товарное соседство и т.д.); - рост патогенных м/о; - повреждение продуктов насекомыми, грызунами и т.д. Химическое: - загрязнение дезинфектантом; - моющим средством	- правильное хранение и контроль за микроклиматом на складе и холодильном оборудовании, соблюдение правил товарного соседства; - обслуживание и настройка работы холодильного оборудования, а так же контроль температурного режима в холодильном оборудовании; - своевременная дезинфекция и размораживание холодильников;	Степень риска высокая. Вероятность наступления последствий высокая	Установить ККТ

		- дератизация, дезинсекция и проведение генеральных уборок склада -соблюдение личной гигиены; - выполнение мероприятий по предотвращению проникновения грызунов, насекомых и т.д.		
Подготовка посуды и инвентаря	Механическая: - сколы, острые края, опасность порезов. Биологическая: - загрязнение патогенными м/о. Химическая: - загрязнение моющими средствами, дезинфектантом	- соблюдение требования к оборудованию пищеблока, инвентарю, посуде, правилам личной гигиены сотрудников; - санитарное содержание пищеблока	При выполнении нормативов степень риска не высока	ККТ можно не устанавливать
Кулинарная обработка	Биологическое: - загрязнение патогенными м/о и их рост. Химическое: - загрязнение моющими средствами, дезинфектантом Возникновение перекрестных загрязнений: - микробиологическое (воздушным путем или в зависимости от расположения технологических потоков); - аллергическое (из-за наличия следов продукции от предыдущей партии); -физическое (при использовании инвентаря из хрупких материалов)	- соблюдение технологии приготовления (работа по технологическим картам) - своевременное обслуживание и ремонт технологического оборудования; - тщательная обработка до полного смывания моющего средства и дезинфектанта - соблюдение поточности производства; - соблюдение личной гигиены, чистая сменная одежда и обувь, а так же отсутствие во время работы украшений у работника; - У работника не должно быть маникюра, волосы должны быть собраны и надет головной убор; - отделение сырья от готовой к употреблению продукции; - соблюдение требований к переодеванию персонала	Степень риска высокая. Вероятность наступления последствий высокая При выполнении нормативов степень риска не высокая При выполнении нормативов степень риска не высокая.	Установить ККТ ККТ можно не устанавливать

		пищеблока, выполнение правил личной гигиены сотрудниками; - разделение маршрутов перемещения (людей, продуктов, инвентаря); - соблюдение поточности производства		
Реализация (раздача)	Биологическая: - при нарушении технологии приготовления	- снятие проб готовых блюд и хранение суточных проб готовых блюд в течении 2-х суток, с соблюдением условий хранения; - органолептическая оценка; - соблюдение правил подачи готовых блюд	Степень риска не высокая.	Можно установить ККТ
Прием пищи учащимися	Биологическое: - загрязнение м/о и их рост	-соблюдение правил раздачи; -соблюдение личной гигиены сотрудников пищеблока; -соблюдение правил мытья посуды, уборки пищеблока	Степень риска не высокая.	ККТ можно не устанавливать

2. Определение Критических Контрольных Точек (ККТ)

ККТ технологической операции	Мероприятия контроля	Объект контроля	Ответственный	Документация
Приемка сырья	Проверка качества продовольственного сырья и пищевой продукции (документальная и органолептическая, визуальная)	- Сопроводительная документация на продукцию. - Целостность упаковки. - Соответствие маркировки продукции заявленной в сопроводительных документах. - Сроки годности и даты изготовления - Отсутствие следов порчи;	Повар Ответственный за питание	Товарно-транспортные накладные. Журналы бракеража поступающей пищевой продукции и скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок.
Хранение поступающего пищевого сырья	Соблюдение требований и правил хранения пищевых продуктов Отсутствие на складе синантропных грызунов, насекомых	- Температура и влажность; - Чистота оборудования и помещения; - Содержание склада; - Исправность холодильного оборудования.	Повар	Журнал генеральных уборок кладовой и пищеблока. Журнал температурного режима и влажности в кладовой. Журнал температурного режима холодильного оборудования.
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; - Соблюдение правил личной гигиены сотрудниками; - Сотрудники должны быть в чистой сменной одежде и обуви, отсутствие украшений; - У работника не должно быть маникюра, волосы должны быть собраны и надет головной убор; - Пресечение встречи готовой продукции и сырой;	Повар	Журнал генеральных уборок кладовой и пищеблока. Журнал учета разведения дезинфекционных средств. Журнал технологического контроля оборудования.

		- Наличие ТТК; - Выполнение правил и требований технологического процесса		
Реализация готовой продукции	Снятие проб готовых блюд, органолептическая оценка	-Соответствие готовой продукции требованиям ТТК	Бракеражная комиссия	Журнал бракеража готовой кулинарной продукции.

3. Определение критических пределов для каждой ККТ

ККТ технологической операции	Контролируемый параметр	Предельное значение	Ответственный	Документация
Приемка сырья	-Сопроводительная документация; - Целостность упаковки; - Срок годности	Отсутствует, не соответствует Нарушена Истекший	Ответственный за питание, повар	Товарно-транспортные накладные. Журналы бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок.
Хранение поступающего пищевого сырья	-Температура и влажность; - Чистота оборудования и помещения; - Содержание склада; - Техническое состояние оборудования	Нарушение температурного режима; Нарушение санитарной обработки; Несоответствие инвентаря; Неисправность оборудования	Повар	Журнал генеральных уборок кладовой и пищеблока. Журнал температурного режима и влажности в кладовой. Журнал температурного режима холодильного оборудования.
Обработка и переработка пищевого сырья, термообработка при приготовлении	- Чистота оборудования и помещений пищеблока; - Техническое состояние оборудования; - Выполнение требований ТТК - Выполнение работником правил личной гигиены, сменная одежда, обувь, отсутствие украшений - У работника не должно быть маникюра, волосы должны быть собраны и надет головной убор;	Нарушение санитарной обработки; Неисправность оборудования; Не соответствие требованиям ТТК Несоблюдение правил личной гигиены, нахождение на пищеблоке в грязной, уличной одежде, обуви, наличие маникюра,	Повар	Журнал генеральных уборок пищеблока и кладовой. Инструкции. Дефектная ведомость, акты выполненных работ

		украшений, распущенные волосы, а так же отсутствие головного убора		
Реализация готовой продукции	Соответствие готовой продукции требованиям ТТК	Не соответствует	Ответственный за питание	Сборник ТТК и Примерное меню

4; 5 Система мониторинга и корректирующие действия.

Операция			Способы мониторинга				Корректирующие действия		
Наименование продукта, процесса производства	**Контролируемый параметр**	**Предельное значение**	**Процедура мониторинга**	**Периодичность**	**Ответственный**	**Документ, где фиксируется**	**Коррекция, корректирующие действия**	**Ответственный**	**Документ, где фиксируется**
Приемка пищевых продуктов и продовольственного сырья	1. Контроль сопроводительной документации. 2. Количество, вес поступаемой продукции. 3. Качество поступаемой продукции.	Отсутствие сопроводительной документации или её несоответствие Нарушена целостность упаковки Срок годности	Визуальный контроль Анализ сопроводительной документации	Регулярно	Повар Ответственный за питание	Журнал бракеража поступающей пищевой продукции Журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок	Возврат, замена продукции	Повар Ответственный за питание	Журнал регистрации претензий, жалоб и происшествий, связанные с безопасностью пищевой продукции
Хранение поступающего пищевого сырья	1.Температура и влажность 2.Чистота оборудования и помещения 3.Техническое состояние оборудования 4. Несоблюдение товарного соседства	Нарушение температурного режима Нарушение санитарной обработки Техническое состояние оборудования Совместное хранение	Визуальный контроль	Регулярно	Повар	Журнал генеральных уборок кладовой и пищеблока Журнал температурного режима и влажности в кладовой Журнал температурного режима холодильного оборудования	Контроль за сроками годности продукции Контроль за температурным режимом в складских помещениях и холодильного оборудования	Повар	Журнал температурного режима и влажности в кладовой Журнал температурного режима холодильного оборудования

	5. Наличие на складе синантропных грызунов, насекомых	пищевых и непищевых продуктов Присутствие на складе синантропных грызунов, насекомых					Проверка технического состояния оборудования Контроль санитарно-гигиенического состояния пищеблока и кладовой Раздельное хранение пищевой и непищевой продукции Проведение дератизации, дезинсекции		Журнал технического контроля холодильного оборудования и оборудования пищеблока Журнал контроля санитарного состояния пищеблока и кладовой
Подготовка сырья	Различные загрязнения	Не допускается	Периодический визуальный контроль	Постоянно	Повар	Лист несоответствий	Обработка сырья согласно инструкции	Повар	Докладная записка
Обработка сырья и приготовление готовой продукции	Повторное загрязнение продукции Посторонние включения Нарушение правил личной гигиены, а так – же требований к одежде, обуви и т.д.	Не допускается	Периодический визуальный контроль	Постоянно	Повар	Лист несоответствий Инструкция по профилактике попадания посторонних предметов в продукцию	Мойка и дезинфекция оборудования и инструментария Личная гигиена персонала Инструктаж персонала перед началом работы	Фельдшер	Докладная записка
Обработка посуды	Повторное загрязнение готовых блюд Посторонние включения	Отсутствие	Периодический визуальный контроль	Постоянно	Повар	Лист несоответствий	Мойка и дезинфекция оборудования и инструментария Личная гигиена персонала Инструктаж персонала перед началом работы	Фельдшер	Докладная записка

Порционирование блюд	Повторное загрязнение готовых блюд Посторонние включения	Отсутствие	Периодический визуальный контроль	Постоянно	Повар	Лист несоответствий	Мойка и дезинфекция оборудования и инструментария Личная гигиена персонала Инструктаж персонала перед началом работы	Фельдшер	Докладная записка

Установление порядка действий в случае отклонения от установленных предельных значений в ККТ и меры по их устранению

ККТ технологической операции	Отклонение значений показателя	Действия ответственного лица и меры по устранению
1. *Приемка сырья*	Отказ поставщика о предоставлении соответствующей сопроводительной документации	Информирование руководства, замена поставщика пищевых продуктов
Составление кладовщиком акта о неудовлетворительном санитарном состоянии транспорта поставщика при приемке пищевых продуктов	Приостановка приемки сырья, информирование руководства, возврат поставщику недоброкачественных продуктов с оформлением акта	
Составление акта о некачественном пищевом продукте, обнаруженном в процессе приемки	Информирование руководства, возврат пищевых продуктов поставщику	
Нарушение правил и сроков заполнения журнала бракеража	Информирование руководства, административное взыскание на ответственного сотрудника, уменьшение периодичности проверки документации	
2. *Хранение поступающего пищевого сырья*	Нарушение правил и сроков заполнения журнала температурного режима	Информирование руководства, административное взыскание на ответственного сотрудника, уменьшение периодичности проверки документации
Обнаружение неисправного оборудования	Информирование руководства, ремонт оборудования	
Обнаружение несоответствующего инвентаря	Информирование руководства, замена инвентаря	
Обнаружение факта нарушения санитарной обработки помещений и оборудования пищеблока	Информирование руководства, административное взыскание на ответственного сотрудника, уменьшение периодичности проверки документации	
3. *Обработка и переработка пищевого сырья, термообработка при приготовлении*	Обнаружение сотрудниками пищеблока несоответствия органолептических показателей	Информирование руководства, замена меню, возврат пищевых продуктов, аудит пост

	поступающих пищевых продуктов в процессе приготовления блюд	
4. *Реализация готовой продукции (выдача)*	Обнаружение несоответствия готового блюда органолептическим показателям	Информирование руководства, административное взыск на ответственного сотрудника, замена блюда

Примерный перечень аварийных ситуаций, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения и мероприятия по их устранению.

Перечень аварийных ситуаций	Мероприятия на случай возможных аварийных ситуаций.
Авария на сетях водоснабжения и канализации	Необходимо приостановить эксплуатацию сетей водоснабжения и канализации, перекрыть краны водоснабжения, вызвать по телефону слесаря сантехника.
Аварийное состояние стен, потолков, полов	Необходимо приостановить эксплуатацию помещения до устранения аварийной ситуации.
Возникновение пожара	Отключить электричество, срочно освободить помещение, вызвать по телефону пожарников
Поражение электрическим током	Освободить пострадавшего от действия электрического тока, отключить рубильник. Затем оказать первую помощь: искусственная вентиляция легких, массаж сердца, 0,1% раствор адреналина.
Грубые нарушения санитарно-противоэпидемического режима	Прекращение работы объекта, информирование Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по РТ о мерах, принятых по устранению нарушений.

6. Внедрение принципов ХАССП.

Этап внедрения ХАССП	Мероприятия контроля	Ответственный
Политика ХАССП	Определение политики, целей и задач в области безопасности пищевой продукции Приложение №1	Директор
Создание рабочей группы по обеспечению системы ХАССП	Издание приказа о создании рабочей группы по обеспечению системы ХАССП	Директор

Подготовка информации для разработки системы ХАССП	Выбор последовательности и поточности технологических процессов с целью исключения загрязнения сырья и пищевой продукции	Повар Ответственный за питание
	Проведение контроля за продовольственным сырьем, используемым при изготовлении	Повар Ответственный за питание
	Проведение контроля за функционированием технологического оборудования	Повар Ответственный за питание
	Соблюдение условие хранения пищевой продукции	Повар
Выявление опасностей	Выявление потенциальных опасностей на пищеблоке (биологических, химических, физических)	Члены группы ХАССП
Подготовка блок-схем производственных процессов	Разработка блок-схем производственных процессов	Члены группы ХАССП
Определение ККТ	Критические Контрольные Точки	Члены группы ХАССП
Установление критических пределов для каждой ККТ	Установление максимальной или минимальной величины, за пределы которой не должны выходить биологические, химические, физические параметры	Члены группы ХАССП
Контроль за организацией питания	Все процессы (от поступления сырья до конечного готового продукта)	Члены группы ХАССП
Результат контроля пищевой продукции	Ведение учета и отчетности, установленной действующим законодательством, санитарными правилами Приложение №3	Руководитель
Обеспечение соблюдения работниками требований санитарного законодательства	Контроль за организацией медицинских осмотров	Директор
	Гигиеническое обучение персонала Приложение №2	Директор
Лабораторный контроль	Лабораторный контроль готовой продукции и факторов среды, дезинсекция, дезинфекция и дератизация	Аккредитованная лаборатория

Обязательный лабораторный контроль

Пищеблок	Объект исследования	Количество	Кратность	Нормативный документ
Микробиологические исследования проб готовых блюд на соответствие требованиям санитарного законодательства	Салаты, вторые блюда, гарниры	1 блюдо 1 блюдо 1 блюдо	4 раза в год	СанПиН 2.3/2.4.3590-20
Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП)	Смывы с объектов производственного оборудования, инвентаря, резервуаров, тары, рук и спецодежды персонала	5 смывов	1 раз в год	СанПиН 2.3/2.4.3590-20
Исследования смывов на наличие яиц гельминтов	Оборудование, инвентарь, тара, руки, спецодежда персонала, сырые пищевые продукты (рыба, мясо, зелень)	10 смывов	4 раза в год	СанПиН 2.3/2.4.3590-20
Паразитологические исследования продовольственного сырья на наличие гельминтов и цист простейших	Продовольственное сырье (овощи, фрукты, ягоды, травы)	1 проба	1 раз в год	СанПиН 3.3686-21
Исследования питьевой воды на соответствие требованиям санитарных норм, правил и гигиенических нормативов по микробиологическим, санитарно-химическим показателям	Питьевая вода из разводящей сети пищеблока	1 проба	По микробиологическим показателям – 1 раз в год; санитарно-химическим показателям – 1 раз в год	СанПиН 1.2.3685-21
Содержание активного хлора в хлорсодержащих препаратах	Хлорсодержащий препарат	1 проба	1 раз в год	СанПиН 3.3686-21
Физические факторы:	Исследование параметров микроклимата производственных помещений	2 рабочих мест	2 раза в год	СанПиН 1.2.3685-21
	Исследование уровня освещенности в производственных помещениях	3 рабочих мест	1 раз в год	СанПиН 1.2.3685-21
Медицинский кабинет	Объект исследования	Количество	Кратность	Нормативный документ

Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП), патогенного (золотистого) стафилококка	Медицинские помещения	5 смывов	2 раза в год	СП 2.1.3678-20
Исследование воздуха помещений на наличие ОМЧ	Медицинские помещения	1 проба	2 раза в год	СП 2.1.3678-20
Физические факторы:	Исследование параметров микроклимата учебных классах	5 рабочих места	2 раза в год	СанПиН 1.2.3685-21
	Исследование уровня освещенности в учебных классах	20 рабочих мест	1 раз в год	СанПиН 1.2.3685-21

Перечень мероприятий, проведение которых необходимо для контроля соблюдения санитарных правил и гигиенических нормативов, выполнением санитарно-гигиенических (профилактических) мероприятий.

Объект контроля	Определяемые показатели	Периодичность	Форма учета	Ответственный
Контроль за соблюдением требований к объекту				
Территория участка	Наличие ограждения и его целостность	Ежедневный визуальный контроль	План санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий	
	Проведение ежедневной уборки территории	Ежедневно		
Площадка для мусоросборников, контейнеры для сбора ТБО	Расположение площадки для мусоросборников на расстоянии не менее 25 м от здания	Ежедневный визуальный контроль	План санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий	
	Проведение обработки мусоросборников с использованием дезсредств	После каждого опорожнения мусоросборников	Лист учета проведения дезобработки	
	Проведение обработки площадки для мусоросборников с использованием дезсредств	1 раз в 5-10 дней		

Физкультурно-спортивная зона	Наличие твердого покрытия на спортивно-игровых площадках (травяное покрытие на футбольном поле)	Ежедневный визуальный контроль	План санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий	
	Исправность оборудования на спортивно-игровых площадках			
Общеобразовательная организация	Контроль числа обучающихся	При осуществлении приема детей в образовательную организацию	Утвержденные списки учащихся по классам	
Наполняемость классов	Площадь на одного обучающегося должна быть не менее 2,5кв.м	При осуществлении приема детей в образовательную организацию	Утвержденные списки учащихся по классам	
Учебные классы (кабинеты), лаборатории	Соблюдение режима проветривания на переменах	Ежедневно	График проведения проветривания в классах и кабинетах	
	Наличие систем приточно-вытяжной вентиляции (исправность оборудования)	Ежедневный визуальный контроль	План санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий	
	Очистка вытяжных вентиляционных решеток от пыли	1 раз в месяц	Лист санитарного состояния и содержания	
	Очистка и мытье стекол	2 раза в год		
	Своевременная замена неисправных ламп (в течение 1-2 дней)	Ежедневный визуальный контроль		
	Очистка осветительной арматуры светильников	2 раза в год	Лист санитарного состояния и содержания	
	Влажная уборка с применением моющих средств	Ежедневно		
	Генеральная уборка с применением дезинфицирующих средств	1 раз в месяц		

	Обеспечение учащихся учебной мебелью, соответствующей их росту	Начальные классы – 2 раза в год. Средние и старшие – 1 раз в год.	Протокол исследования	
	Соблюдение размеров проходов и расстояния между предметами оборудования и мебели	2 раза в год		
	Наличие умывальников с подводкой горячей и холодной воды в учебных помещениях начальных классов, лабораториях	Ежедневный визуальный контроль	План санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий	
Помещения для хранения и обработки уборочного инвентаря, приготовления дезрастворов	Наличие поддонов с подводкой холодной и горячей воды	Ежедневный визуальный контроль	План санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий	
	Работа систем вытяжной вентиляции			
Мастерские, кабинеты обслуживающих видов труда	Соблюдение расстояния между предметами оборудования, расположения относительно светопроемов	Ежедневный визуальный контроль	План санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий	
	Наличие умывальников с подводкой холодной и горячей воды в лабораториях			
Оборудование кабинета (кабинетов) информатики	Наличие одноместных столов, предназначенных для работы с ПЭВМ	Ежедневный визуальный контроль	План санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий	
	Соблюдение норм площади на одно рабочее место, оборудованное ПЭВМ в зависимости от типа, используемых ВДТ			
	Организация режима работы с ПЭВМ в соответствии с гигиеническими принципами	Ежедневно		
Спортзал, помещения для занятий спортом	Состояние напольного покрытия (должно быть ровным, без щелей)	Ежедневный визуальный контроль	План санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий	
	Работа систем приточно-вытяжной вентиляции			
	Наличие защитных экранов на светильниках	Ежемесячно		

Помещения медицинского назначения	Наличие специального оборудования и инструментария, предусмотренного санитарными правилами	Ежедневный визуальный контроль	План санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий	
	Наличие умывальников с подводкой холодной и горячей воды			
	Дезинфекция медицинских инструментов и предметов ухода за больными	По мере необходимости		
Санузлы	Влажная уборка с применением дезсредств	Ежедневно	Лист санитарного состояния и содержания	
	Обработка санитарно-технического оборудования с применением дезинфицирующих средств			
Контроль за режимом обучения				
Учебный план	Соответствие максимальной гигиенической нагрузке гигиеническим требованиям	2 раза в год (в 1 и 2 полугодии)	Экспертное заключение	
	Продолжительность учебной недели в зависимости от объема максимальной учебной нагрузки			
Учебное расписание	Соответствие изменению степени (умственной) работоспособности учащихся в течение недели и дня	2 раза в год (в 1 и 2 полугодии)	Экспертное заключение, протокол исследования	
	Наличие отдельного расписания для факультативных занятий		Экспертное заключение	
	Организация сдвоенных уроков			
Проведение занятий	Наличие физкультминуток во время уроков	2 раза в год (в 1 и 2 полугодии)	Экспертное заключение	
	Контроль за объемом домашних заданий	Ежедневно		
Организация физического воспитания	Выполнение объема двигательной активности детей	2 раза в год (в 1 и 2 полугодии)	Учебный план	

	Выполнение требований по организации закаливания детей		Инструкция по проведению закаливающих мероприятий	
Учебные материалы	Контроль за соблюдением требований к шрифтовому оформлению учебных изданий	1 раз в год	Экспертное заключение, протоколы исследования	
Контроль проведения работ по дезинфекции, дератизации и дезинсекции				
Организация проведения мероприятий по дератизации и дезинсекции	Наличие действующего договора на проведение дератизации и дезинсекции со специализированной организацией	1 раз в год	Договор	
Качество проведения работ по дератизации	Обследование объекта на наличие грызунов	Согласно договору	Акты обследования, акты выполненных работ	
Качество проведения работ по дезинфекции	Обследование объекта на наличие членистоногих, имеющих санитарно-гигиеническое значение	2 раза в месяц		
Контроль за дезинфекционными мероприятиями	Наличие дезсредств. Обеспечение условий их хранения	1 раз в месяц	Регламентированная документация	
	Наличие разрешительной документации на применяемые дезсредства и инструкции по их применению	При поступлении	Разрешительная документация	
	Соответствие концентрации рабочего раствора дезинфектанта заданной	При поступлении		
Контроль за обращением с отходами производства и потребления				
Организация сбора и хранения отходов	Контроль за организацией отдельного сбора отходов (ТБО, люминесцентные лампы, пищевые отходы, медотходы)	Постоянно	Журнал ПК	
	Заключение договоров на вывоз отходов	Ежегодно	Договор	
	Своевременность вывоза отходов	В соответствии с договором	Акты выполненных работ	
Контроль за организацией медицинского обслуживания				

Документация	Наличие договора на организацию медицинского обслуживания	Ежегодно	Договор	
Медицинские осмотры учащихся	Организация медицинских осмотров учащихся	В соответствии с нормативными документами	Медицинская карта ребенка	
	Проведение медицинским персоналом осмотров детей на педикулез после каждых каникул	После каждых каникул	Журнал осмотра	
Медицинские осмотры персонала	Наличие медицинской документации (в том числе личных медицинских книжек) по медосмотрам, обследованиям, прививкам персонала		Регламентированная документация	
	Проведение предварительных перед приемом на работу	Перед исполнением обязанностей		
Осуществление комплекса мероприятий по профилактике гриппа	Выявление, регистрация, учет, мероприятия в отношении источника инфекции и лиц, бывших в контакте, мероприятия в очаге гриппа, осуществление противоэпидемических мероприятий в период подъема заболеваемости, осуществление специфической и неспецифической профилактики	При выявлении лиц с заболеванием, в предэпидемический период. В течение эпидемической вспышки	В соответствии с утвержденной медицинской документацией	
Осуществление комплекса мероприятий по профилактике острых кишечных инфекций	Выявление больных (носителей), мероприятия в отношении больных и лиц, бывших в контакте, проведение мероприятий в очаге	При выявлении лиц с заболеванием		

Мероприятия, направленные на предупреждение распространения COVID-19 в образовательной организации

Мероприятия	Срок выполнения	Ответственный (Ф.И.О., должность)
1. Мероприятия по организации режима работы общеобразовательной		

организации в условиях новой коронавирусной инфекции		
Работу общеобразовательной организации осуществлять по специально разработанному расписанию уроков, перемен, составленному с целью минимизации контактов обучающихся (в том числе сокращения их количества во время проведения термометрии, приема пищи в столовой). Исключить общение обучающихся из разных классов во время перемен	Постоянно	
По возможности закрепить за каждым классом учебный кабинет, организовав предметное обучение и пребывание в строго закрепленном за каждым классом помещении.	По возможности	
Исключить проведение массовых мероприятий с участием классов, а также массовых мероприятий с привлечением лиц из иных организаций.	До особого распоряжения	
Сократить количество проводимых совещаний, конференций, семинаров в общеобразовательной организации.	До особого распоряжения	
По возможности обеспечить более свободную рассадку обучающихся в учебных кабинетах.	Постоянно	
Обеспечить соблюдение запрета на прием пищи на рабочих местах.	Постоянно	
Разместить на входе в здание школы бокс для приема входящей корреспонденции (почты, заявлений, обращений и т.п.) для последующей регистрации указанных документов.	Постоянно	
2. Мероприятия по мониторингу состояния здоровья сотрудников и обучающихся		
Обеспечить контроль температуры тела сотрудников школы.	Регулярно	
Обеспечить контроль вызова врача при повышение температуры у сотрудников.	Регулярно	
Отстранение от учебы в связи с наличием симптомов коронавирусной инфекции, в дальнейшем в ежедневном режиме получать информацию о состоянии здоровья.	Постоянно	
Обеспечить проведение утреннего фильтра обучающихся с обязательным измерением температуры тела при входе и в течение учебного дня (по показаниям), с применением аппаратов для измерения температуры тела бесконтактным или контактным способом (электронные, инфракрасные термометры). При температуре у обучающегося 37,1° С и выше, наличии иных признаков ОРВИ оповещаются родители (законные представители) ребенка, которые сопровождают учащегося домой для вызова врача на дом. При необходимости обучающийся на время прибытия родителей (законных	Постоянно	

представителей) изолируется в помещении медицинского блока. Исключить скопление детей при проведении "утреннего фильтра".		
Обеспечить получение информации о результатах осмотра врачом обучающегося на дому, в дальнейшем в ежедневном режиме получать информацию о состоянии здоровья ребенка. Информацию донести до медицинского работника	Постоянно	
Организовать ведение учета обучающихся с выявленными симптомами простудных заболеваний.	Постоянно	
Обеспечить проведение термометрии посетителей при входе с применением аппаратов для измерения температуры тела бесконтактным способом. При повышенной температуре тела не допускать в образовательную организацию.	Постоянно	
3. Мероприятия по профилактике коронавируса, проводимые внутри помещений		
Обеспечить наличие средств дезинфекции рук на входе в общеобразовательную организацию.	Постоянно	
Обеспечить при входе обработку рук сотрудников антисептиками. Обеспечить контроль соблюдения данной гигиенической процедуры	Постоянно	
Обеспечить проведение текущей дезинфекции помещений: ✓ обработку поверхностей, включая дверные ручки, выключатели, поручни и перила, вентили кранов, спуска бачков унитазов и иных контактных поверхностей; ✓ обработку мебели. Обеспечить проведение уборки пола с использованием дезинфицирующих средств, при этом особое внимание уделить уборке и дезинфекции мест общего пользования (столовая, буфет, санузлы, актовый зал и пр.).	Постоянно	
Обеспечить сквозное проветривание учебных кабинетов, спортивного зала, учебных мастерских после каждого урока в отсутствии обучающихся.	Постоянно	
Обеспечить регулярное проветривание коридоров во время уроков.	Постоянно	
Обеспечить регулярное проветривание коридора	Постоянно	
Обеспечить во всех помещениях соблюдение социального дистанцирования.	Постоянно	
Обеспечить постоянное наличие достаточного количества мыла и туалетной бумаги в санузлах для сотрудников и обучающихся.	Постоянно	

Установить дозаторы с антисептическим средством для обработки рук.		
4. Мероприятия по профилактике коронавирусной инфекции, проводимые в специализированных учебных кабинетах		
В учебных кабинетах после каждого занятия осуществлять обработку столов и стульев дезинфицирующими средствами.	Постоянно	
Проводить дезинфекцию инструментов поле каждого урока	Постоянно	
5. Профилактические мероприятия, проводимые в школьной библиотеке		
Раз в неделю в помещении библиотеки проводить влажную уборку с использованием дезинфицирующих средств вирулицидного действия, разрешенных к применению в установленном порядке, осуществлять проветривание.	Регулярно	
Сотруднику библиотеки использовать защитные маски и перчатки, а также пользоваться кожными антисептиками для обработки рук.	Постоянно	
Обеспечивать соблюдение социальной дистанции на расстоянии не менее 1,5 метра при нахождении обучающихся и сотрудника библиотеки.	Постоянно	
6. Мероприятия по информированию и взаимодействию с сотрудниками, обучающимися и их родителями (законными представителями)		
Провести внеплановый инструктаж сотрудников общеобразовательной организации по профилактике коронавирусной инфекции (Covid-19) с регистрацией в журнале инструктажей.	Постоянно	
Усилить педагогическую работу по гигиеническому воспитанию обучающихся и их родителей (законных представителей). Обеспечить контроль за соблюдением правил личной гигиены обучающимися общеобразовательной организации.	Постоянно	
Разместить для учителей и обучающихся памяток по профилактики коронавирусной инфекции на информационных стендах и на сайте школы.	Постоянно	
Обеспечить информирование учащихся о необходимости соблюдения правил личной и общественной гигиены: режима регулярного мытья рук с мылом и обработки кожными антисептиками - в течение всего рабочего дня, перед приемом пищи, после посещения туалета.	Постоянно	
Провести информирование детей о механизмах передачи, симптомах, мерах профилактики новой коронавирусной инфекции путем ознакомления с рекомендациями и памятками.	Постоянно	

Рекомендовать родителям (законным представителям) обучающихся регулярное использование детьми дезинфицирующих средств и средств личной гигиены (влажных салфеток на спиртовой основе).	Постоянно	
По возможности обеспечить иммунизацию учащихся и учителей против гриппа.	Постоянно	
Обеспечить при поступлении запроса из территориальных органов Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека незамедлительное представление информации обо всех контактах заболевшего новой коронавирусной инфекцией (COVID-19), организовать проведение дезинфекции помещений, где находился заболевший.	Постоянно	

Приложение №1

Политика, цели и задачи в области безопасности пищевой продукции

Политика в области качества – это приоритеты и принципы в улучшении качества пищевой продукции , повышения удовлетворенности потребителей, совершенствования элементов системы управления.

Основная цель в области качества и безопасности продукции - предоставлять соответствующую российским стандартам и стандартам Таможенного Союза пищевую продукцию, которая отвечает требованиям потребителей.

Задачами является:

1. Обеспечение непрерывного совершенствования процесса производства пищевой продукции,
2. Обеспечение стабильности качества продукции,
3. Постоянное стремление к повышению качества и безопасности разнообразных видов пищевой продукции,
4. Повышение эффективности использования ресурсов,
5. Совершенствование системы менеджмента качества, разработки и внедрение системы управления качеством, основанной на принципах ХАССП.

Приложение №2

Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам, профессиональной гигиенической подготовке

№	Ф.И.О.	Должность
1.	Баязова Гузалия Фаритовна	Младший воспитатель
2.	Бикмурзина Фирдавс Искандаровна	Учитель
3.	Бурганова Ландыш Римовна	учитель
4.	Габидуллина Разина Рифатовна	повар
5.	Галиуллина Ильмира Нарисовна	Технический персонал
6.	Загидуллина Гульсина Нурисламовна	Повар
7.	Зайнуллина Залия Мингадиевна	учитель
8.	Зайнуллина Инзиля Фанисовна	учитель
9.	Зиганшина Зульфия Рафаэлевна	воспитатель
10.	Ибрагимова Фарида Рашитовна	учитель
11.	Миннуллина Фанзиля Филлировна	учитель
12.	Мусаева Эндже Равиловна	учитель
13.	Сунгатуллина Алина Бауржановна	учитель
14.	Сунгатуллина Эльвира Минзакировна	учитель
15.	Тимергалеев Дмитрий Родионович	учитель
16.	Хабибуллина Лилия Фаридовна	учитель
17.	Хабибуллина Роза Рустямовна	учитель
18.	Хайруллина Гузял Газизовнаё	учитель
19.	Хантимерова Гульназ Ильдаровна	Технический персонал
20.	Хафизов Илмас Айтуганович	учитель
21.	Шакирзянов Гадель Галимуллович	Учитель
22.	Яруллин Фанис Ниязович	Оператор газовой котельной
23.	Яруллина Идея Мунировна	учитель

Приложение № 3 (СанПиН 2.3/2.4.3590-20)

Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции

Дата и час, поступ-ления пищевой продукции	Наиме-нование	Фасовка	Дата выра-ботки	Изгото-витель	Постав-щик	Коли-чество поступив-шего продукта (в кг, литрах, шт)	Номер документа, подтверж-дающего безопасность принятого пищевого продукта (декларация о соответствии, свиде-тельство о государст-венной регистрации, документы по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы)	Резуль-таты органо-лепти-ческой оценки, поступив-шего продо-вольствен-ного сырья и пищевых продуктов	Условия хранения, конечный срок реали-зации	Дата и час факти-ческой реали-зации	Подпись ответст-венного лица	Приме-чание

Приложение№ 4 (СанПиН 2.3/2.4.3590-20)

Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании

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

Приложение№ 5 (СанПиН 2.3/2.4.3590-20)

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**	**6**	**7**

Приложение № 6 (СанПиН 2.3/2.4.3590-20)

Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд

Дата	Наименование препарата	Наименование блюда	Количество питающихся	Общее количество внесенного витаминного препарата (гр)	Время внесения препарата или приготовления витаминизи-рованного блюда	Время приема блюда	Примечание
1	2	3	4	5	6	7	8

Приложение№ 7 (СанПиН 2.3/2.4.3590-20)

Журнал бракеража готовой пищевой продукции

Дата и час изготовления блюда	Время снятия бракеража	Наименование готового блюда	Результаты органолептиче ской оценки качества готовых блюд	Разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия	Подписи членов бракераж ной комиссии	Результаты взвешивания порционных блюд	Примечание

Приложение № 8 (СанПиН 2.3/2.4.3590-20)

ПЕРЕЧЕНЬ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ, КОТОРАЯ НЕ ДОПУСКАЕТСЯ ПРИ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ

1. Пищевая продукция без маркировки и (или) с истекшими сроками годности и (или) признаками недоброкачественности.
2. Пищевая продукция, не соответствующая требованиям технических регламентов Таможенного союза.
3. Мясо сельскохозяйственных животных и птицы, рыба, не прошедшие ветеринарно-санитарную экспертизу.
4. Субпродукты, кроме говяжьих печени, языка, сердца.
5. Непотрошеная птица.
6. Мясо диких животных.
7. Яйца и мясо водоплавающих птиц.
8. Яйца с загрязненной и (или) поврежденной скорлупой, а также яйца из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам.
9. Консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные, "хлопуши", банки с ржавчиной, деформированные.
10. Крупа, мука, сухофрукты, загрязненные различными примесями или зараженные амбарными вредителями.
11. Пищевая продукция домашнего (не промышленного) изготовления.
12. Кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты).
13. Зельцы, изделия из мясной обрези, диафрагмы; рулеты из мякоти голов, кровяные и ливерные колбасы, заливные блюда (мясные и рыбные), студни, форшмак из сельди.
14. Макароны по-флотски (с фаршем), макароны с рубленым яйцом.
15. Творог из непастеризованного молока, фляжный творог, фляжную сметану без термической обработки.
16. Простокваша - "самоквас".
17. Грибы и продукты (кулинарные изделия), из них приготовленные.
18. Квас.
19. Соки концентрированные диффузионные.
20. Молоко и молочная продукция из хозяйств, неблагополучных по заболеваемости продуктивных сельскохозяйственных животных, а также не прошедшая первичную обработку и пастеризацию.
21. Сырокопченые мясные гастрономические изделия и колбасы.
22. Блюда, изготовленные из мяса, птицы, рыбы (кроме соленой), не прошедших тепловую обработку.
23. Масло растительное пальмовое, рапсовое, кокосовое, хлопковое.
24. Жареные во фритюре пищевая продукция и продукция общественного питания.
25. Уксус, горчица, хрен, перец острый (красный, черный).
26. Острые соусы, кетчупы, майонез.
27. Овощи и фрукты консервированные, содержащие уксус.
28. Кофе натуральный; тонизирующие напитки (в том числе энергетические).
29. Кулинарные, гидрогенизированные масла и жиры, маргарин (кроме выпечки).
30. Ядро абрикосовой косточки, арахис.
31. Газированные напитки; газированная вода питьевая.
32. Молочная продукция и мороженое на основе растительных жиров.

33. Жевательная резинка.
34. Кумыс, кисломолочная продукция с содержанием этанола (более 0,5%).
35. Карамель, в том числе леденцовая.
36. Холодные напитки и морсы (без термической обработки) из плодово-ягодного сырья.
37. Окрошки и холодные супы.
38. Яичница-глазунья.
39. Паштеты, блинчики с мясом и с творогом.
40. Блюда из (или на основе) сухих пищевых концентратов, в том числе быстрого приготовления.
41. Картофельные и кукурузные чипсы, снеки.
42. Изделия из рубленого мяса и рыбы, салаты, блины и оладьи, приготовленные в условиях палаточного лагеря.
43. Сырки творожные; изделия творожные более 9% жирности.
44. Молоко и молочные напитки стерилизованные менее 2,5% и более 3,5% жирности; кисломолочные напитки менее 2,5% и более 3,5% жирности.
45. Готовые кулинарные блюда, не входящие в меню текущего дня, реализуемые через
буфеты.

Приложение № 9 (СанПиН 2.3/2.4.3590-20)

Среднесуточные наборы пищевой продукции для организации питания детей от 7 до 18 лет
(в нетто г, мл, на 1 ребенка в сутки)

№	Наименование пищевой продукции или группы пищевой продукции	Итого за сутки	
		7 - 11 лет	12 лет и старше
1	Хлеб ржаной	80	120
2	Хлеб пшеничный	150	200
3	Мука пшеничная	15	20
4	Крупы, бобовые	45	50
5	Макаронные изделия	15	20
6	Картофель	187	187
7	Овощи (свежие, мороженые, консервированные), включая соленые и квашеные (не более 10% от общего количества овощей), в т.ч. томат-пюре, зелень, г	280	320
8	Фрукты свежие	185	185
9	Сухофрукты	15	20
10	Соки плодоовощные, напитки витаминизированные, в т.ч. инстантные	200	200

11	Мясо 1-й категории	70	78
12	Субпродукты (печень, язык, сердце)	30	40
13	Птица (цыплята-бройлеры потрошеные - 1 кат)	35	53
14	Рыба (филе), в т.ч. филе слабо- или малосоленое	58	77
15	Молоко	300	350
16	Кисломолочная пищевая продукция	150	180
17	Творог (5% - 9% м.д.ж.)	50	60
18	Сыр	10	15
19	Сметана	10	10
20	Масло сливочное	30	35
21	Масло растительное	15	18
22	Яйцо, шт.	1	1
23	Сахар (в том числе для приготовления блюд и напитков, в случае использования пищевой продукции промышленного выпуска, содержащих сахар, выдача сахара должна быть уменьшена в зависимости от его содержания в используемом готовой пищевой продукции)	30	35
24	Кондитерские изделия	10	15
25	Чай	1	2
26	Какао-порошок	1	1,2
27	Кофейный напиток	2	2
28	Дрожжи хлебопекарные	0,2	0,3
29	Крахмал	3	4
30	Соль пищевая поваренная йодированная	3	5
31	Специи	2	2

Приложение № 9 (СанПиН 2.3/2.4.3590-20)

Технологическая карта

Технологическая карта № _____

Наименование изделия:

Номер рецептуры:

Наименование сборника рецептур**:**

Наименования сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто	Нетто
ВЫХОД:		

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества				витамин С
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Эн.ккал	

Приложение № 10

Журнал регистрации температуры в целях предупреждения распространения коронавирусной инфекции (COVID-19)

№	Дата измерения	Ф.И.О. сотрудника	Должность	Температура сотрудника	Ф.И.О., должность сотрудника, проводившего измерение температуры	Подпись сотрудника, проводившего измерение температуры
1	2	3	4	5	6	7

Приложение № 11

ЖУРНАЛ уборки и дезинфекции помещений в целях предупреждения распространения коронавирусной инфекции (COVID-19)

№	Дата уборки	Время уборки	Вид уборки (помещение, объект уборки, способ уборки)	Наименование дезсредства	Ф.И.О. лица, проводившего уборку	Подпись

Приложение № 12

ЖУРНАЛ контроля проветривания помещений в целях предупреждения распространения коронавирусной инфекции (COVID-19)

Дат а	Время проветривания	Наименование помещения	Площадь помещения (кв.м.)	Наружная температура °С	Длительность проветривания помещения, мин.	Ф.И.О. лица, ответственно го за проветривание	Подпись

Приложение №

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

1. Гигиенический журнал;
2. Журнал учетной документации пищеблока: «Журнал учета температурного режима холодильного оборудования», «Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях», «Журнал бракеража готовой пищевой продукции», «Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции», «Ведомость контроля за рационом питания»
3. Личные медицинские книжки работников;
4. Журнал учета результатов медицинских осмотров работников;
5. Журнал учета времени работы бактериальных облучателей;
6. Журнал температурного режима холодильного оборудования;
7. Журнал учета проведения генеральных уборок;
8. Протоколы лабораторных исследований аккредитованных лабораторий;
9. Удостоверения качества и безопасности получаемой продукции (для продукции, реализуемой вне организации через поставщиков);
10. Договоры и акты приема выполненных работ по договорам (вывоз отходов, дератизация, дезинсекция и т.д.)
11. Журнал учёта аварийных ситуаций и ремонтных работ (журнал критических ситуаций).
12. Журнал разведения дезинфицирующих средств.
13. Договоры: Договор аренды; Договор на проведение профилактических медицинских осмотров; Договор на вывоз ТБО; Договор на вывоз пищевых отходов; Договор на вывоз ртутьсодержащих ламп; Договор о проведении дезинсекционных и дератизационных работ; Договор на обслуживание кондиционеров и оценку эффективности работы вентиляционной системы; Договор на централизованную санитарную обработку специальной и санитарной одежды; Договор на обслуживание холодильного оборудования; Договор на проведение лабораторных и инструментальных исследований.