

Утверждаю:
Директор ГКОУ РО
Гуковской школы- интерната № 12
И.Р. Сейфулина
_____ 2021



**Программа производственного контроля
за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических
(профилактических) мероприятий в
государственном казенном общеобразовательном учреждении
Ростовской области
«Гуковская специальная школа – интернат № 12»**

г. Гуково

Пояснительная записка

Наименование юридического лица:

государственное казенное общеобразовательное учреждение Ростовской области «Гуковская специальная школа – интернат № 12» (ГКОУ РО Гуковская школа – интернат № 12)

Ф.И.О. директора, телефон:

Сейфулина Ирина Рифатовна, телефон 8(86361) 5-86-11

Юридический адрес:

347879 Ростовская область, г.Гуково, ул.Комсомольская,75

Фактический адрес:

347879 Ростовская область, г.Гуково, ул.Комсомольская,75

Количество работников: 93 человека

Количество обучающихся: 207

Свидетельство о государственной регистрации:

№ 61-61-12/054/2007-480 дата выдачи: 29.12.2015г.

ОГРН 1026102024970

ИНН 6144007424

Лицензия на осуществление образовательной деятельности:

№ 6129 от 22 января 2016г. серия 61Л01 № 0003766 (Приложение №1)

1. Настоящая Программа за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемических(профилактических) мероприятий разработана на основании требований статьи 32 Федерального закона от 30.03.1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» и постановлением главного государственного санитарного врача РФ от 13.07.2001 г. № 18 «О введении в действие Санитарных правил – СП 1.1.1058-01».

2. Необходимые изменения, дополнения в программу производственного контроля вносятся при изменении вида деятельности, вводе в эксплуатацию новых помещений, реконструкции старых, других существенных изменениях деятельности юридического лица.

3. Виды деятельности, которые осуществляет образовательная организация:

- начальное общее, основное общее и профессиональное образование;
- организация питания детей.

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

- Федеральный закон от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- Федеральный закон от 2 января 2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
- ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» - статья 22. Требования к организации и проведению производственного контроля за качеством и безопасностью пищевых продуктов, материалов и изделий;
- ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» - статья 10. Обеспечение безопасности пищевой продукции в процессе ее производства (изготовления), хранения, перевозки (транспортирования), реализации;
- СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», п.2.1.;
- СанПиН 1.2.3685-21. Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания
- СП 1.1.1058-01. 1.1 Общие вопросы. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением Санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий. Санитарные правила;
- ГОСТ Р 56671-2015 «Рекомендации по разработке и внедрению процедур, основанных на принципах ХАССП»;
- ГОСТ Р ИСО 22000-2019. «Система менеджмента безопасности пищевой продукции. Требования к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции»;
- ГОСТ Р 56237-2014 (ИСО 5667-5:2006). Национальный стандарт Российской Федерации. Вода питьевая. Отбор проб на станциях водоподготовки и в трубопроводных распределительных системах;
- Р 2.2.2006-05. 2.2. Гигиена труда. Руководство по гигиенической оценке факторов рабочей среды и трудового процесса. Критерии и классификация условий труда;
- СанПиН 2.3.2.1324-03. 2.3.2. Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы;
- СП 60.13330.2016. Свод правил. Отопление, вентиляция и кондиционирование воздуха. Актуализированная редакция СНиП 41-01-2003;
- МУ № 4425-87 «Санитарно-гигиенический контроль систем вентиляции производственных помещений»;
- МУ 2.2.4.706-98/МУ ОТ РМ 01-98. 2.2.4. Физические факторы производственной среды. Оценка освещения рабочих мест. Методические указания;
- НРБ-99/2009. СанПиН 2.6.1.2523-09. Нормы радиационной безопасности. Санитарные правила и нормативы;
- МР 2.3.6.0233-21 «Методические рекомендации к организации общественного питания населения»;
- МР 2.4.0179-20 «Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций»;
- МР 2.4.0180-20 «Родительский контроль за организацией горячего питания в общеобразовательных организациях»;
- Приказ Министерства здравоохранения РФ от 28.01.2021 №29н «Об утверждении Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников, предусмотренных частью четвертой статьи 213 Трудового кодекса Российской Федерации, Перечня медицинских противопоказаний к осуществлению работ с вредными и

(или) опасными производственными факторами, а также работам, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры».

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

№ п/п	Фамилия Имя Отчество	Занимаемая должность	Приказ о назначении
1	Сейфулина Ирина Рифатовна	Директор	№132 от 23.08.2021
2	Сарычева Ирина Ивановна	И.о. заместителя директора по АХЧ	№132 от 23.08.2021
3	Бондарчук Оксана Федоровна	Экономист	№132 от 23.08.2021
4	Кипа Наталья Александровна	Ответственный по питанию	№132 от 23.08.2021
5	Шипуля Юлия Сергеевна	Специалист по кадрам	№132 от 23.08.2021

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

Вид исследований	Объект исследования (обследования)	Количество, не менее	Кратность, не реже
Микробиологические исследования проб готовых блюд на соответствие требованиям санитарного законодательства	Салаты, сладкие блюда, напитки, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные блюда	2-3 блюда исследуемого приема пищи	1 раз в квартал
Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре	Суточный рацион питания	1	1 раз в год
Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП)	Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала	10 смывов	1 раз в год

Микробиологические исследования смывов на наличие возбудителей иерсиниозов	Оборудование, инвентарь в овощехранилищах и складах хранения овощей, цехе обработки овощей	5-10 смывов	1 раз в год
Исследования смывов на наличие яиц гельминтов	Оборудование, инвентарь, тара, руки, спецодежда персонала, сырые пищевые продукты (рыба, мясо, зелень)	10 смывов	1 раз в год
Исследования питьевой воды на соответствие требованиям санитарных норм, правил и гигиенических нормативов по химическим и микробиологическим показателям	Питьевая вода из разводящей сети помещений: моечных столовой и кухонной посуды; цехах: овощном, холодном, горячем, доготовочном (выборочно)	2 пробы	По химическим показателям - 1 раз в год, микробиологическим показателям - 2 раза в год
Исследование параметров микроклимата производственных помещений	Рабочее место	2	2 раза в год (в холодный и теплый периоды)
Исследование уровня искусственной освещенности в производственных помещениях	Рабочее место	2	1 раз в год в темное время суток
Исследование уровня шума в производственных помещениях	Рабочее место	2	1 раз в год, а также после реконструкции систем вентиляции; ремонта оборудования, являющегося источником шума
Контроль за содержанием действующих веществ дезинфицирующих средств	Дезинфицирующие, моющие средства (при отсутствии оригинальной маркировки на емкости со средством)	1	Ежедневно

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

N п/п	Профессия	Наименование вредных и (или) опасных производственных факторов <1>	Периодичность осмотров	Участие врачей-специалистов	Лабораторные и функциональные исследования
1	2	3	4	5	6
1	Работники пищеблока	Работы, где имеется контакт с пищевыми продуктами в процессе их производства, хранения, транспортировки и реализации (в организациях пищевых и перерабатывающих отраслей промышленности, сельского хозяйства, пунктах, базах, складах хранения и реализации, в транспортных организациях, организациях торговли, общественного питания, на пищеблоках всех учреждений и организаций)	1 раз в год	Врач-оториноларинголог Врач-дерматовенеролог Врач-стоматолог	Исследование крови на сифилис. Исследования на носительство возбудителей кишечных инфекций и серологическое обследование на брюшной тиф при поступлении на работу и в дальнейшем - по эпид.показаниям Исследования на гельминтозы при поступлении на работу и в дальнейшем - не реже 1 раза в год либо по эпид.показаниям Мазок из зева и носа на наличие патогенного стафилококка при поступлении на работу, в дальнейшем - по медицинским и эпид.показаниям

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

5.1. Перечень услуг при организации питания детей:

- организация горячего питания;
- питание детей с ограниченными возможностями здоровья.

5.2. Техничко-технологические карты. (Приложение №2)

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

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

	зависимости от его содержания в используемом готовой пищевой продукции)		
24	Кондитерские изделия	10	15
25	Чай	1	2
26	Какао-порошок	1	1,2
27	Кофейный напиток	2	2
28	Дрожжи хлебопекарные	0,2	0,3
29	Крахмал	3	4
30	Соль пищевая поваренная йодированная	3	5
31	Специи	2	2

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

№п/п	Наименование пищевой продукции
1	Пищевая продукция без маркировки и (или) с истекшими сроками годности и (или) признаками недоброкачества.
2	Пищевая продукция, не соответствующая требованиям технических регламентов Таможенного союза.
3	Мясо сельскохозяйственных животных и птицы, рыба, не прошедшие ветеринарно-санитарную экспертизу.
4	Субпродукты, кроме говяжьих печени, языка, сердца.
5	Непотрошенная птица.
6	Мясо диких животных.
7	Яйца и мясо водоплавающих птиц.
8	Яйца с загрязненной и (или) поврежденной скорлупой, а также яйца из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам.
9	Консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные, "хлопуши", банки с ржавчиной, деформированные.
10	Крупа, мука, сухофрукты, загрязненные различными примесями или зараженные амбарными вредителями.
11	Пищевая продукция домашнего (не промышленного) изготовления.
12	Кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты).
13	Зельцы, изделия из мясной обрезки, диафрагмы; рулеты из мякоти голов, кровяные и ливерные колбасы, заливные блюда (мясные и рыбные), студни, форшмак из сельди.
14	Макаронные изделия по-флотски (с фаршем), макаронные изделия с рубленным яйцом.
15	Творог из непастеризованного молока, фляжный творог, фляжную сметану без термической обработки.
16	Простокваша - "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 рубленного мяса и рыбы, салаты, блины и оладьи, приготовленные в условиях палаточного лагеря.
43	Сырки творожные; изделия творожные более 9% жирности.
44	Молоко и молочные напитки стерилизованные менее 2,5% и более 3,5% жирности; кисломолочные напитки менее 2,5% и более 3,5% жирности.
45	Готовые кулинарные блюда, не входящие в меню текущего дня, реализуемые через буфеты.

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

6.1. Контроль качества и безопасности поступающих пищевых продуктов, продовольственного сырья. (Приложение №3)

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

Вид контроля	Реализация (особенности, варианты)
Наличие специально предназначенного или специально оборудованного транспортного средства.	Проверка условий содержания и эксплуатации специального транспорта.
Соблюдение правила товарного соседства при транспортировке пищевых продуктов.	Проверка соблюдение правил товарного соседства при приемке пищевых продуктов.
Санитарное содержание транспортного средства.	Обследование условий содержания транспортного средства.
Наличие личной медицинской книжки у водителя (экспедитора) с отметками о своевременном прохождении медицинских осмотров.	Проверка личных медицинских книжек.
Соблюдение условий транспортировки	Фотофиксация

(температура, влажность) для каждого вида пищевых продуктов, для скоропортящихся продуктов – наличие охлаждаемого им изотермического транспорта.	
Контроль за соблюдением сроков и условий хранения продуктов (температурный режим в складских помещениях).	Мониторинг температурного режима с фиксацией в специальном журнале.
Оценка загруженности складских помещений, объем работающего холодильного оборудования количеству принимаемых скоропортящихся, особо скоропортящиеся и замороженных продуктов.	Паспортизация складских помещений и учет поступающего пищевого сырья.
Контроль за соблюдением правила товарного соседства.	Визуальный контроль соблюдения правил товарного соседства при хранении пищевых продуктов.
Наличие измерительных приборов (термометры, психометры).	Оснащение за счет учредителей образовательной организации.

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

Виды контроля	Реализация	Периодичность контроля	Лица, проводящие контроль	Формы учета (регистрации) результатов в контроля
Санитарно-техническое состояние помещений и оборудования	Контроль и приведение в соответствие требованиям нормативных правовых актов	2 раза в год	Зам. директора по АХЧ Ответственный по питанию	Визуальный контроль журнал
Наличие санитарно-технического оборудования в достаточном количестве	Контроль и приведение в соответствие требованиям нормативных документов	1 раз в год	Зам. директора по АХЧ Ответственный по питанию	Заявка
Контроль за соответствием объема и ассортимента вырабатываемой и реализуемой продукции расстановке технологического оборудования по ходу	Контроль учредителями за оснащением пищеблока и соответствием его количеству питающихся и мощности столовой.		Зам. директора по АХЧ	

технологического процесса.				
Контроль санитарно-технического состояния систем водоснабжения и канализации.	В зоне ответственности учредителей и самих образовательных организаций.	В соответствии с правилами эксплуатации	Зам. директора по АХЧ	Журнал Акт готовности школы к началу уч.года
Техническое состояние технологического и холодильного оборудования.		В соответствии с правилами эксплуатации	Зам. директора по АХЧ	Журнал
Наличие условий для соблюдения правил личной гигиены (душевые, санузлы, раковины в цехах, мыло, полотенца и т.п.).		Ежедневно	Зам. директора по АХЧ	Журнал

6.4. Контроль за санитарным состоянием помещений и оборудования.

Виды контроля	Реализация	Периодичность контроля	Лица, проводящие контроль	Формы учета (регистрации) результатов в контроля
Контроль за содержанием пищеблока: производственных, складских и подсобных помещений, оборудования и инвентаря.	Использование средств экспресс-диагностики качества уборки и дезинфекции.	Ежедневно	Медицинский работник Ответственный по питанию	Журнал
Контроль за соблюдением санитарно-противоэпидемического режима на производстве: режима мытья и дезинфекции (санитарная обработка) помещений, оборудования, инвентаря, условия				

хранения и использования моющих и дезинфекционных средств.				
Лабораторные исследования смывов с оборудования, инвентаря, посуды (кухонной и столовой), а также смывов с рук и спецодежды для объективной оценки санитарного содержания и эффективности проводимой дезинфекции – не реже 1 раза в год (МР 2.3.6.0233-21).	Договор с аккредитованной микробиологической лабораторией.	1 раз в год	Медицинский работник	Журнал
Инструментальный контроль температуры воды в моечных ваннах.	Наличие термометра для измерения температуры воды.	Ежедневно	Ответственный за питание	Журналы
Проверка обеспеченности уборочным инвентарем, моющими и дезинфицирующими средствами и условий хранения, наличия запаса дезинфицирующих средств, наличия разделения уборочного инвентаря по назначению и его маркировка, правильность учета дезинфекционных работ в профилактических целях на объект.	Нормы обеспечения инвентарем, централизованный выбор средств дезинфекции, моющих, инструкции.	Ежедневно	Медицинский работник Ответственный по питанию	Журналы
Контроль за их эксплуатацией	Акт ввода в эксплуатацию	В соответств	Медработник	журнал

бактерицидных ламп – порядок и периодичность в МУ 2.3.975-00 «Применение ультрафиолетового бактерицидного излучения для обеззараживания воздушной среды помещений организаций пищевой промышленности, общественного питания и торговли продовольственными товарами».	бактерицидной установки или облучателя в журнале «Регистрации и контроля бактерицидной установки».	ии со сроками эксплуатации		
--	--	----------------------------	--	--

6.5. Контроль за состоянием производственной среды.

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

6.6. Контроль личной гигиены и обучения персонала.

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

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

Меню приготавливаемых блюд

Возрастная категория: 7-12 лет и старше. (Приложение №5)

6.8. Контроль наличия технологических документов

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

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

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

7. Порядок организации и проведения производственного контроля

Выделим виды опасных факторов при производстве пищевой продукции и, в соответствии с ними, обозначим перечень критических контрольных точек в процессе производства (изготовления) пищевой продукции:

7.1. Виды опасных факторов:

- опасные факторы сопряжены с производством продуктов питания, начиная с получения сырья, до конечного потребления, включая все стадии жизненного цикла продукции (обработку, переработку, хранение и реализацию) с целью выявления условий возникновения потенциального риска (рисков) и установления необходимых мер для их контроля;

-биологические опасности: Источниками биологических опасных факторов могут быть люди, помещения, оборудование, вредители, неправильное хранение и вследствие этого рост и размножение микроорганизмов, воздух, вода, земля, растения;

-химические опасности: Источниками химических опасных факторов могут быть люди, растения, помещения, оборудование, упаковка, вредители;

-физические опасности:

-физические опасности - наиболее общий тип опасности, который может проявляться в пищевой продукции, характеризующийся присутствием инородного материала.

7.2. Перечень критических контрольных точек процесса производства (изготовления) - параметров технологических операций процесса производства (изготовления) пищевой продукции, которые необходимо контролировать для недопущения снижения качества выпускаемой пищевой продукции.

7.2.1. Приемка сырья - Проверка качества продовольственного сырья и пищевых продуктов, - документальная и органолептическая, а также условий и правильности её хранения и использования, к этому пункту разработаны следующие приложения:

-проведение анализа рисков при закупке, приеме продуктов от поставщика в склад пищевых продуктов, и последующей передаче на пищеблок;

-рекомендуемый ассортимент основных пищевых продуктов для использования в питании детей образовательных организациях;

-требования к перевозке и приему пищевых продуктов в образовательные организации. При организации питания детей в образовательной организации изначально придерживается рекомендуемого ассортимента основных пищевых продуктов для использования в питании детей образовательных организациях и не используются продукты, входящие указанные в перечень пищевой продукции, которые не допускаются при организации питания детей в соответствии с СанПиН 2,3/2,4,3590-20 , изначальный отбор пищевой продукции.

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

Контроль принадлежности продукции к партии, указанной в товаро-сопроводительной документации	Сравнение наименования продукции и товаро-сопроводительной документации	Каждая партия	Кладовщик	Накладная, контракт
Контроль соответствия упаковки и маркировки товара требованиям санитарных правил и технических регламентов	Сравнение состояния упаковки и маркировки товара требованиям санитарных правил и технических регламентов в соответствии с инструкцией	Каждая партия	Кладовщик	Контракт Сертификат
Визуальный контроль за отсутствием явных признаков недоброкачественности продукции	Осуществление контроля в соответствии с инструкцией по органолептической оценке доброкачественности поступающих продуктов	Каждая партия	Кладовщик	Визуальный контроль

7.2.2 Производственный контроль на этапах технологического процесса.

Виды контроля	Реализация	Периодичность контроля	Лица, проводящие контроль	Формы учета (регистрации) результатов контроля
Контроль за соответствием технологического процесса действующей нормативной и технической документации	Контроль заказчика и учредителя при разработке технических документов	При составлении документов	Директор	Технологические карты, ТТК и т.п.
Определение контрольных критических точек и нормируемых показателей				
Хранение скоропортящейся пищевой продукции и продовольственного сырья	Контроль сроков и условий хранения пищевой продукции	ежедневно	Кладовщик	Журнал учета
	Контроль температуры и влажности на складе	ежедневно	Кладовщик	Журнал учета температуры и относительной влажности

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

Схемы производственных процессов. (Приложение №4)

7.2.3. Контроль качества и безопасности готовой продукции.

Виды контроля	Реализация	Периодичность контроля	Лица, проводящие контроль	Формы учета (регистрации) результатов контроля
Контроль органолептических показателей при каждой приемке продукции, не требующей кулинарной обработки	Соблюдение инструкции по органической оценке пищевых продуктов, не требующей кулинарной обработки	Каждая партия	Кладовщик	Журнал
Критерии готовности	Использование	Каждый	Ответственные	Журнал

в технологической документации – температура внутри готовых изделий, общая температура при хранении и выдаче готовой продукции	термометров с щупом для измерения температуры внутри блюд, а также наружной температуры готовой пищи	технологический цикл	й по питанию	
Лабораторный контроль готовой продукции по микробиологическим показателям	Отбор проб для проведения микробиологического анализа в аккредитованной лаборатории	Ежеквартально	Медицинский работник	Журнал

Раздел 8. Перечень форм учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля.

(Приложение №6)

Наименование форм учета и отчетности	Периодичность заполнения	Ответственное лицо
Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании	Ежедневно	Ответственный по питанию
Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях	Ежедневно	Кладовщик
Журнал бракеража готовой пищевой продукции	Ежедневно	Ответственный по питанию
Журнал бракеража скоропортящейся (сырой) пищевой продукции	Ежедневно	Кладовщик
Ведомость контроля за рационом питания	Ежедневно	Ответственный по питанию
Журнал аварийных ситуаций	По факту	Зам. директора по АХР
Журнал учета прихода и расхода дезинфицирующих средств	По факту	Зам. директора по АХЧ
Журнал дезинфекции столовой посуды и столовых приборов	Ежедневно	Ответственный по питанию
Журнал контроля исправности пищевого и холодильного оборудования на пищеблоке	По факту	Зам. директора по АХЧ

Журнал контроля санитарного состояния помещений, оборудования и кухонного инвентаря	Ежедневно	Ответственный по питанию
Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения	По факту	Медработник
Журнал ежедневного осмотра работников, занятых изготовлением продукции общественного питания и работников, непосредственно контактирующих с пищевой продукцией, в том числе с продовольственным сырьем, на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний (гигиенический журнал)	Ежедневно	Медработник
Отчет о внутренней проверке эффективности выполнения обеспечения безопасности пищевой продукции с учетом внедрения принципов ХАССП	1 раз в год	Директор

Раздел 9. Перечень возможных аварийных ситуаций, связанных с остановкой производства, нарушениями технологических процессов, иных создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения ситуаций, при возникновении которых осуществляется информирование населения, органов местного самоуправления, органов, уполномоченных осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор

Перечень возможных аварийных ситуаций	Первоочередные мероприятия, направленные на ликвидацию	Ответственное должностное лицо	Органы и структуры, которые необходимо оповестить
Сообщение о кишечном инфекционном заболевании, пищевом отравлении, связанном с употреблением изготовленных блюд (пищи)	Сообщить в Центр гигиены и эпидемиологии	Директор	Территориальные органы федерального органа исполнительной власти, осуществляющего федеральный государственный санитарно-эпидемиологический надзор
Перебои в подаче электроэнергии в работе систем водоснабжения, канализации,	Сообщить в соответствующую службу	Зам. директора по АХЧ	Территориальные органы федерального органа исполнительной власти, осуществляющего

отопления, печи на пищевом блоке			федеральный государственный санитарно- эпидемиологический надзор
Нарушение изоляции, обрыв электропроводов	Сообщить в соответствующую службу, заменить электропроводку	Зам. директора по АХЧ	Аварийно-диспетчерская служба, городские электрические сети
Пожар	Сообщить в пожарную службу, вывести людей в безопасное место, использовать огнетушители	Первый обнаруживший	Пожарная служба, МЧС
Другие аварийные ситуации	Сообщить в соответствующую службу	Зам. директора по АХЧ	Служба, в соответствии с возникшей аварийной ситуацией
		Ответственный по питанию	
		Директор	

Программу разработали:

и.о. заместителя директора по
АХЧ

Ответственный по питанию

Согласовано:

Специалист по кадрам



И.И. Сарычева

Н.А. Кипа



Ю.Н. Шипуля


 Региональная служба по надзору и контролю в сфере образования
 Ростовской области
подчиненные лицензирующие органы

ЛИЦЕНЗИЯ

№ 6129 от « 22 » января 20 15 г.

на осуществление образовательной деятельности

Настоящая лицензия предоставляется государственному казенному
общеобразовательному учреждению Ростовской области «Гуковская
(указанное учреждение является государственным учреждением (в том числе
специальная школа-интернат № 12»
образовательного учреждения), образовательного учреждения образовательного ак. и
ГКОУ РО Гуковская школа-интернат № 12
образованию, лицам в сфере образования и/или в сфере профессионального образования;
исключительно и исключительно для осуществления его деятельности.

на право оказывать образовательные услуги по реализации образовательных программ по видам образования, по уровням образования, по профессиям, специальностям, направлениям подготовки (для профессионального образования), по подвидам дополнительного образования, указанным в приложениях к настоящей лицензии

Основной государственной регистрационный номер юридического лица
 (индивидуального предпринимателя) (ОГРН) 1026102024970

Идентификационный номер налогоплательщика 6144007424

Серия 61301 № 0003766

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 139

Наименование кулинарного изделия (блюда): Суп картофельный с макаронными изделиями

Номер рецептуры: 139

Наименование обложки рецептур: Сборник О.Л. Марчука

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	на 1 порц		на 100 порц	
	Брутто, г	Чисто, г	Брутто, г	Чисто, г
Картофель**	400	300	40	30
Макаронные изделия	40	40	4	4
Морковь*	50	40	5	4
Лук репчатый-2	40	40	4,0	4
Выход картофельного полуфабриката	-	40	-	4
Масло подсолнечное*	8	6	0,8	0,6
Кульмак картофельный	750	750	75	75
Выход картофельного полуфабриката	-	570	-	57
Выход картофельного блюда	-	1500	-	-

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

Пищевой состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Энергетическая ценность (ккал)	473	Кальций	84	УДС	12
Белки (г)	12	Кальций (мг)	84	Кр	72
Жиры (г)	10	Магний (мг)	99	ПЗ	9
Углеводы (г)	84	Фосфор (мг)	261	ОК	1
Витамин А (мкг рв. эк)		Железо (мг)	4	Сап	4
Витамин В1 (мг)		Поташ	443	Клр	5,880
Витамин В2 (мг)		Вода	321	ТЭ	7
Витамин С (мг)	57	НЖК (%)	2	РЭ	929
Витамин Е (мг)	0	СЖК (%)	1	ПС	7
Натрий	29	Хол		Алк	

Свойства блюда:

Свойство	Значения
----------	----------

Главный бухгалтер _____

Утверждаю: Директор _____

Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в образовательном учреждении осуществляется путем заключения договоров на поставку продуктов питания с поставщиками, при наличии документов, подтверждающих их качество и безопасность. Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии) сохраняются до окончания реализации продукции.

Не допускаются к приему пищевые продукты с признаками недоброкачества, а также продукты без сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность, не имеющие маркировки, в случае если наличие такой маркировки предусмотрено законодательством Российской Федерации. Входной контроль поступающих продуктов осуществляется ответственным лицом. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок. Форма журнала рекомендуемая СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Журналы бракеража скоропортящихся продуктов, поступающих на пищеблок, хранятся в течение года.

6.2. Пищевые продукты хранятся в соответствии с условиями хранения и сроками годности, установленными предприятием-изготовителем в соответствии с нормативно-технической документацией, соблюдая товарное соседство. Контроль соблюдения температурного режима в холодильном оборудовании осуществляется ежедневно, результаты заносятся в журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании, который хранится в течение года.

6.3. При наличии одной холодильной камеры места хранения мяса, рыбы и молочных продуктов разграничены.

6.4. Складские помещения для хранения сухих сыпучих продуктов оборудованы приборами для измерения температуры и влажности воздуха. Сведения о результатах измерения заносятся в журнал.

6.5. Хранение продуктов в холодильных и морозильных камерах осуществляется на стеллажах и подтоварниках в таре производителя или в промаркированных емкостях, согласно условиям хранения, указанных производителем.

Молоко хранится в той же таре, в которой оно поступило, или в потребительской упаковке. Масло сливочное хранится на полках в заводской таре.

Крупные сыры хранятся на стеллажах, мелкие сыры – на полках в потребительской таре.

Яйцо хранится в коробах на подтоварниках в сухих прохладных помещениях (холодильниках) или в кассетах, на отдельных полках, стеллажах. Обработанное яйцо хранится в промаркированной емкости в производственных помещениях.

Крупа, мука, макаронные изделия хранятся в сухом помещении в заводской (потребительской) упаковке на стеллажах на расстоянии от пола не менее 15 см, расстояние между стеной и продуктами не менее 30 см.

Ржаной и пшеничный хлеб хранятся отдельно в шкафах, при расстоянии нижней полки от пола не менее 50 см. Дверки в шкафах должны иметь отверстия для вентиляции. При уборке мест хранения хлеба крошки сметают специальными щетками, полки протирают тканью, смоченной 1% раствором столового уксуса.

Картофель и корнеплоды хранятся в сухом, темном помещении; капусту – на отдельных стеллажах, в ларях; квашеные, соленые овощи – согласно маркировке указанной производителем.

Плоды и зелень хранятся в ящиках в прохладном месте. Озелененный картофель не используется в пищу.

Продукты, имеющие специфический запах (специи, сельдь), хранятся отдельно от других продуктов, воспринимающих запахи (масло сливочное, сыр, чай, сахар, соль и другие).

6.6. Кисломолочные и другие готовые к употреблению скоропортящиеся продукты выдаются непосредственно из тары производителя.

6.7. Разделочный инвентарь для сырых и готовых продуктов хранится отдельно.

6.8. Обработка сырых и вареных продуктов проводится на разных столах при использовании соответствующих маркированных разделочных досок и ножей. Промаркированные разделочные доски и ножи хранятся на специальных полках, кассетах расположенных в непосредственной близости от технологического стола с соответствующей маркировкой.

6.9. В перечень технологического оборудования включены 2 мясорубки для раздельного приготовления сырых и готовых продуктов.

6.10. Организация питания осуществляется на основе принципов «щадящего питания». При приготовлении блюд соблюдаться щадящие технологии: варка, запекание, припускание, пассерование, тушение, приготовление на пару.

6.11. При кулинарной обработке пищевых продуктов обеспечено выполнение технологии приготовления блюд, изложенной в технико-технологической карте (пример технико-технологической карты в Приложение № 9), а также соблюдаются санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд.

При изготовлении вторых блюд из вареного мяса (птицы, рыбы) или отпуске вареного мяса (птицы) к первым блюдам порционированное мясо подвергается вторичной термической обработке кипячению в бульоне в течение 5 – 7 минут и хранится в нем при температуре +75 °С до раздачи не более 1 часа. Омлеты и запеканки, в рецептуру которых входит яйцо, готовятся в жарочном шкафу, омлеты – в течение 8-10 минут при температуре 180 – 200 °С, слоем не более 2,5 – 3 см; запеканки – 20 – 30 минут при температуре 220 – 280 °С, слоем не более 3 – 4 см; хранение яичной массы осуществляется не более 30 минут при температуре 4 +/- 2 °С. Оладьи выпекаются на электросковородах толщиной не менее 5-6 мм. Сырники обжаривают с обеих сторон, после чего выпекаются в духовом или жарочном шкафу при температуре 180 – 200 °С в течение 8-10 мин. Яйцо варят после закипания воды 10 мин. Масло сливочное, используемое для заправки гарниров и других блюд, предварительно подвергаться термической обработке (растопливаться и доводиться до кипения). Гарниры из риса и макаронных изделий варятся в большом объеме воды (в соотношении не менее 1:6) без последующей промывки. Колбасные изделия (сосиски, вареные колбасы, сардельки) отвариваются (опускают в кипящую воду и заканчивают термическую обработку после 5-минутной варки с момента начала кипения). При перемешивании ингредиентов, входящих в состав блюд, используется кухонный инвентарь, не касаясь продукта руками.

6.12. Обработку яиц проводят в цехе для обработки курицы и яйца, используя для этих целей промаркированные ванны и (или) емкости в следующем порядке: I– обработка в 1 – 2% теплом растворе кальцинированной соды; II– обработка в разрешенных для этой цели дезинфицирующих средствах; III– ополаскивание проточной водой в течение не менее 5 минут с последующим выкладыванием в чистую промаркированную посуду(1У) Допускается использование других моющих или дезинфицирующих средств, в соответствии с инструкцией по их применению.

6.13. Крупы не содержат посторонних примесей.

6.14. Потребительскую упаковку консервированных продуктов перед вскрытием промывают проточной водой и вытирают.

6.15. Горячие блюда (супы, соусы, горячие напитки, вторые блюда и гарниры) при раздаче имеют температуру, указанную в технологических документах. С момента приготовления до отпуски первые и вторые блюда находиться на горячей плите не более 2 часов. Повторный разогрев блюд не допускается.

6.16. При обработке овощей соблюдаются следующие требования:

6.16.1. Овощи сортируются, моются и очищаются. Очищенные овощи повторно промываются в проточной питьевой воде не менее 5 минут небольшими партиями. При обработке белокочанной капусты необходимо обязательно удалить наружные листья. Не допускается предварительное замачивание овощей. Очищенные картофель, корнеплоды и другие овощи, во избежание их потемнения и высушивания, хранятся в холодной воде не более 2 часов.

6.16.2. Овощи урожая прошлого года (капусту, репчатый лук, корнеплоды и др.) в период после 1 марта используются только после термической обработки.

6.16.3. При кулинарной обработке овощей, для сохранения витаминов, соблюдаются следующие правила: овощи очищаются непосредственно перед приготовлением, закладываются только в кипящую воду, нарезав их перед варкой. Для обеспечения сохранности витаминов в блюдах овощи, подлежащие отвариванию в очищенном виде, чистят непосредственно перед варкой и варят в подсоленной воде (кроме свеклы).

6.16.4. Овощи, предназначенные для приготовления винегретов и салатов, варят в кожуре, охлаждают; очищают и нарезают вареные овощи в холодном цехе.

6.16.5. Варка овощей накануне дня приготовления блюд не допускается.

6.16.6. Отваренные для салатов овощи хранят в промаркированной емкости (овощи вареные) в холодильнике не более 6 часов при температуре плюс 4 +/- 2 °С.

6.16.7. Листовые овощи и зелень, предназначенные для приготовления холодных закусок без последующей термической обработки, тщательно промываются в проточной воде и выдерживаются в 3% растворе уксусной кислоты или 10% растворе поваренной соли в течение 10 минут с последующим ополаскиванием проточной водой и просушиванием.

6.17. Изготовление салатов и их заправка осуществляется непосредственно перед раздачей. Не заправленные салаты хранятся не более 2 часов при температуре плюс 4 +/- 2 °С. Салаты заправляются непосредственно перед раздачей. В качестве заправки салатов используется растительное масло. Использование сметаны и майонеза для заправки салатов не допускается.

6.18. Фрукты, включая цитрусовые, тщательно моют в условиях холодного цеха (зоны) или цеха вторичной обработки овощей (зоны).

6.19. Кефир, ряженку, простоквашу и другие кисломолочные продукты порционируют в чашки непосредственно из пакетов или бутылок предварительно обработав согласно санитарных правил.

6.20. В целях профилактики недостаточности микронутриентов (витаминов и минеральных веществ) в питании детей используются пищевые продукты, обогащенные микронутриентами. Витаминизация блюд проводится с учетом состояния здоровья детей, под контролем медицинского работника и при обязательном информировании родителей о проведении витаминизации. Технология приготовления витаминизированных напитков соответствует технологии, указанной изготовителем в соответствии с инструкцией и удостоверением о государственной регистрации. Витаминизированные напитки готовят непосредственно перед раздачей. При отсутствии в рационе питания витаминизированных напитков проводится искусственная витаминизация. Препараты витаминов вводят в третье блюдо (компот или кисель) после его охлаждения до температуры 14 °С (для компота) и 35 °С (для киселя) непосредственно перед реализацией. Витаминизированные блюда не подогреваются. Витаминизация блюд проводится под контролем медицинского работника (при его отсутствии – иным ответственным лицом). Данные о витаминизации блюд заносятся медицинским работником в журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд.

6.21. Выдача готовой пищи разрешается только после проведения контроля бракеражной комиссией в составе не менее 3-х человек. Результаты контроля регистрируются в следующих журналах: Журнал бракеража готовой пищевой продукции. Масса порционных блюд соответствует выходу блюда, указанному в меню. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо допускают к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков.

6.22. Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции (все готовые блюда). Суточная проба отбирается в объеме: порционные блюда – в полном объеме; холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) – в количестве не менее 100 г.; порционные вторые блюда, биточки, котлеты, колбаса, бутерброды и т.д. оставляют поштучно, целиком (в объеме одной порции). Пробы отбираются стерильными или прокипяченными ложками в стерильную или прокипяченную посуду (банки, контейнеры) с плотно закрывающимися крышками, все блюда помещаются в отдельную посуду и сохраняются в течение не менее 48 часов при температуре +2 - +6 °С. Посуда с пробами

маркируется с указанием наименования приема пищи и датой отбора. Контроль за правильностью отбора и хранения суточной пробы осуществляется ответственным лицом.

6.23. Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) не допускается:

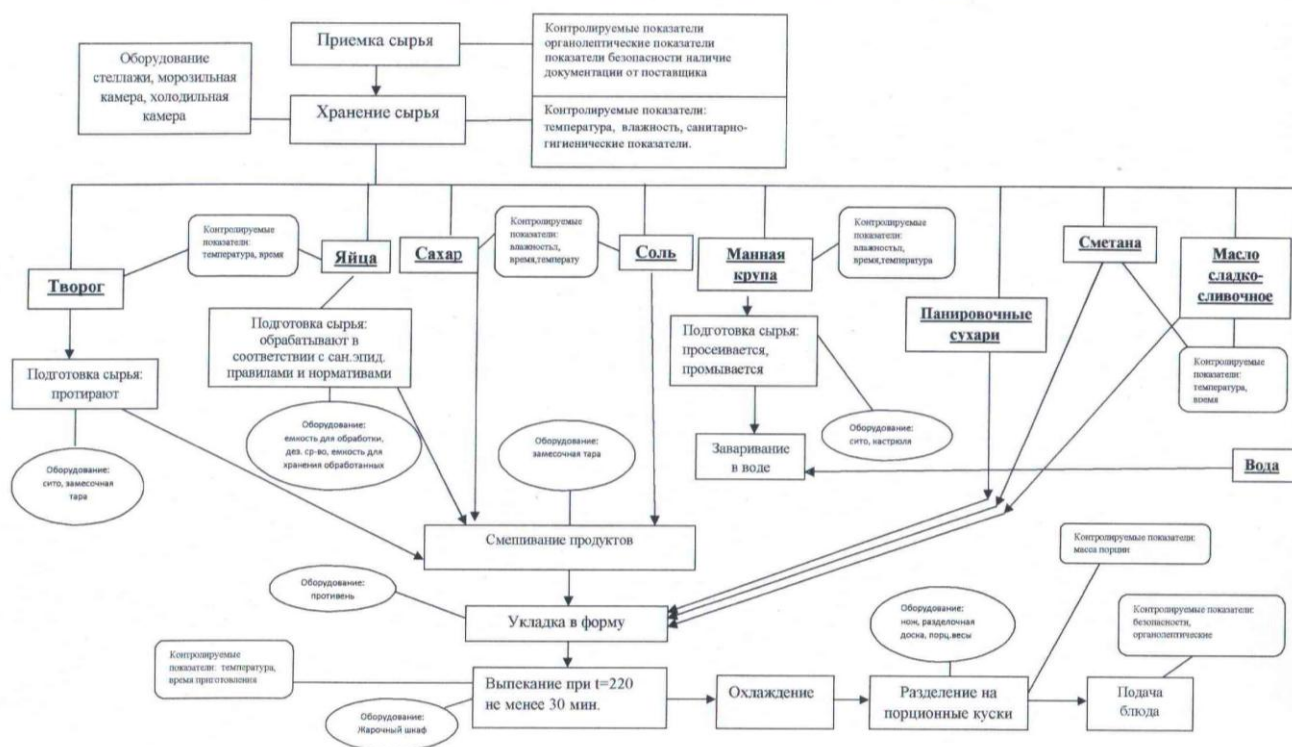
- использование пищевых продуктов, указанных в пункте 5.4.;
- изготовление на пищеблоке образовательной организации творога и других кисломолочных продуктов, а также блинчиков с мясом или с творогом, макарон по-флотски, макарон с рубленным яйцом, зельцев, яичницы-глазуньи, холодных напитков и морсов из плодово-ягодного сырья (без термической обработки), форшмаков из сельди, студней, паштетов, заливных блюд (мясных и рыбных); окрошек и холодных супов;

использование остатков пищи от предыдущего приема и пищи, приготовленной накануне; пищевых продуктов с истекшими сроками годности и явными признаками недоброкачества (порчи); овощей и фруктов с наличием плесени и признаками гнили.

6.24. В образовательной организации организован правильный питьевой режим. Питьевая вода, в том числе расфасованная в емкости и бутилированная, по качеству и безопасности отвечает требованиям на питьевую воду. Допускается использование кипяченой питьевой воды, при условии ее хранения не более 3-х часов. При использовании установок с дозированным розливом питьевой воды, расфасованной в емкости, предусматривается замена емкости по мере необходимости, но не реже, чем это предусматривается установленным изготовителем сроком хранения вскрытой емкости с водой. Обработка дозирующих устройств проводится с периодичностью – предусмотренной инструкцией по эксплуатации, но не реже одного раза в семь дней. Мойка с применением дезинфекционного средства проводится не реже одного раза в три месяца.

Приложение №4

Блок-схема процесса приготовления блюда «Запеканка из творога»



прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры
			Белки	Жиры	Углеводы		
Неделя 1 День 1							
Завтрак	Оладьи со сгущенным молоком (повидлом)	175	2	7	14	127	№682
	Фругурт (йогурт)	200	8	3	12	114	
Итого за завтрак			10	10	26	241	
Завтрак 2	Салат витаминный вариант 2 (капуста, зеленый горошек, морковь, лук репчатый)	100	1	2	7	53	№27
	Сосиски отварные	60	7	14		157	
	Запеканка со свежими плодами со сгущенным молоком	325	8	9	66	375	№266
	Кофейный напиток на молоке	200	2	1	24	117	№637
	Масло сливочное порциями	20		17		150	
	Сыр порциями	10	3	3		40	
	Хлеб пшеничный	50	4	4	25	118	
	Хлеб ржаной (йодированный)	50	2	2	22	105	
Итого за 2 завтрак			27	46	144	1115	
Обед	Рассольник ленинградский со сметаной	310	3	5	21	144	№129
	Гуляш	50/75	16	16	21	223	№ 401
	Каша рисовая рассыпчатая с маслом	230	5	15	58	391	№4
	Компот из свежих плодов	200			27	109	№585
	Хлеб пшеничный	100	8	1	49	235	
	Хлеб ржаной (йодированный)	50	2		22	105	
Итого за обед			34	37	182	1207	
Ужин	Щницель (мясной) натуральный рубленый с соусом	115	15	23	10	304	№413
	Рагу овощное	230	4	4	22	145	№487

	Чай с сахаром	200			14	56	№629
	Хлеб пшеничный	50	4		25	118	
	Хлеб ржаной (йодированный)	50	2		22	105	
Итого за ужин			25	27	93	728	
Ужин №2	Фрукты свежие	150	1	1	15	71	
	Фругурт(йогурт)	200	8	3	12	114	
	Кондитерские изделия	37	111	145	1101	6172	
Итого за ужин №2			120	149	1128	6357	
Итого за день:			216	269	1573	9648	
День 2							
Завтрак	Сырники из творога с сахаром и сметаной	180	30	22	29	445	№294
	Фругурт(йогурт)	200	8	3	12	114	
Итого за завтрак			38	25	41	559	
Завтрак 2							
	Салат витаминный вариант 2 (капуста, зеленый горошек, морковь, лук репчатый)	100	1	2	7	53	№27
	Омлет, смешанный с мясными продуктами	135	15	28	2	319	№286
	Отвар шиповника	200	1		25	117	№652
	Масло сливочное порциями	20				17	
	Сыр порциями	10	3	3		40	
	Хлеб пшеничный	50	4		25	118	
	Хлеб ржаной	50	3	1	20	100	
Итого за завтрак 2			27	51	79	897	
Обед	Суп картофельный с крупой (пшеничной, пшено)	300	3	3	26	141	№136
	Жаркое по- домашнему	300	19	16	35	365	№394
	Компот смеси из сухофруктов	200	1		30	126	№588
	Хлеб пшеничный	100	8	1	49	235	
	Хлеб ржаной	50	3	1	20	100	
Итого за			34	21	160	967	

<i>обед</i>							
Ужин №2	Фругурт (йогурт)	200	8	3	12	114	
	Кондитерские изделия	37	111	145	1101	6172	
Итого за полдник			119	148	1113	6172	
Ужин	Икра кабачковая	100	2	9	8	119	
	Поджарка	50/15	14	15	2	196	№376
	Картофельное пюре	230	5	8	34		№472
	Кофейный напиток на молоке	200	2	1	24	117	№637
	Хлеб пшеничный	50	4		25	118	
	Хлеб ржаной	50	3	1	20	100	
Итого за ужин			30	34	113	880	
Итого за день:			248	279	1506	9589	
День 3							
Завтрак	Запеканка капустная	250	10	14	37	313	№243
	Кондитерские изделия	25	75	98	744	4170	
	Сок фруктовый	200	1	20	-	92	
Итого за завтрак			86	112	801	4575	
Завтрак №2	Икра свекольная (морковная)	100	2	3	11	82	№75
	Яйцо отварное	40	5	5		63	№164
	Запеканка со свежими плодами со сгущенным молоком	325	8	9	66	375	№266
	Кофейный напиток на молоке	200	2	1	24	117	№637
	Масло сливочное порциями	20		17		150	
	Сыр порциями	10	3	3		40	
	Хлеб пшеничный	50	4		25	118	
	Хлеб ржаной (йодированный)	50	2		22	105	
Итого за завтрак			26	38	148	1050	
Обед	Щи из свежей капусты с картофелем	300	2	2	9	67	№120
	Печень по – строгановски	100	14	8	7	161	№387

	Каша гречневая рассыпчатая	230	12	10	53	350	№585
	Компот из свежих плодов	200			27	109	
	Хлеб пшеничный	100	8	1	49	235	
	Хлеб ржаной (йодированный)	50	2		22	105	
Итого за обед			38	21	167	1027	
Ужин	Гуляш	125	16	16	5	223	№401
	Картофель отварной со сливочным маслом	230	5	8	38	237	№470
	Кисель молочный	200	4	4	31	171	№594
	Хлеб пшеничный	50	4		25	118	
	Хлеб ржаной (йодированный)	50	2		22	105	
Итого за ужин			31	28	121	854	
Ужин №2	Фрукты свежие	150	1	1	20	71	
	Сок фруктовый	200	1		20	92	
	Кондитерские изделия	25	75	98	744	4170	
Итого за ужин №2			77	99	779	4333	
Итого за день:			258	298	2016	11839	
День 4							
Завтрак	Икра кабачковая	100	2	9	8	119	
	Колбаса отварная	50	6	14		151	№25
	Макаронные изделия отварные	230	9	10	55	344	№273
	Кофейный напиток на молоке	200	2	1	24	117	№637
	Масло сливочное порциями	20		17		150	
	Сыр порциями	10	3	3		40	
	Хлеб пшеничный	50	4		25	118	
	Хлеб ржаной	50	3		1	100	
Итого за завтрак			29	55	132	1139	
Обед	Суп картофельный с бобовыми	300	7	3	23	152	№138
	Гуляш	125	16	16	5	223	№401
	Капуста тушеная	230	5	3	23	143	№482
	Компот из свежих плодов	200	27			109	№585
	Хлеб пшеничный	100	8	1	49	235	
	Хлеб ржаной	50	3	1	20	100	
Итого за			39	24	147	962	

<i>обед</i>							
Ужин	Овощи консервированные (помидоры, огурцы)	50	1		2	12	
	Рыба по –русски 2*75/50	200	31	4	9	195	№307
	Картофель запеченный (из вареного)	230	6	23	45	412	№473
	Сок фруктовый	200	1		20	92	
	Хлеб пшеничный	50	4		25	118	
	Хлеб ржаной	50	3	1	20	100	
Итого за ужин			46	28	121	929	
Ужин №2	Фрукты свежие	450	2	2	44	212	
	Фругурт (йогурт)	200	8	3	12	114	
	Кондитерские изделия	37	111	145	1101	6172	
Итого за ужин №2			121	150	1157	6498	
Итого за день			235	257	1557	9528	
День 5							
Завтрак	Гарнир к сельди вариант ; (морковь, яйцо куриное, огурцы соленые, картофель, лук репчатый)	200	7	5	13	128	
	Сельдь 2*50/10	110	17	11	1	169	
	Сок фруктовый	200	1		20	92	
	Масло сливочное порциями	20		17		150	
	Сыр порциями	10	3	3		40	
	Хлеб пшеничный	50	4		25	118	
	Хлеб ржаной (йодированный)	50	2		22	105	
Итого за завтрак			34	36	81	802	
Обед	Борщ с капустой и картофелем, со сметаной	310	2	5	15	115	№110
	Печень, тушенная в соусе	50/50	13	7	9	150	№408
	Макаронные изделия отварные	230	9	10	55	344	№273
	Компот из смеси сухофруктов	200	1		30	126	№588
	Хлеб пшеничный	100	8	1	49	235	

	Хлеб ржаной (йодированный)	50	2		22	105	
Итого за обед			35	23	180	1075	
Ужин	Зразы мясные рубленые с соусом	120	10	17	14	246	№418
	Картофельное пюре	230	5	8	34	230	№472
	Кисель молочный	200	4	4	31	171	№594
	Хлеб пшеничный	50	4		25	118	
	Хлеб ржаной (йодированный)	50	2		22	105	
Итого за ужин			25	29	126	870	
Ужин №2	Фрукты свежие	450	2	2	44	212	
	Фругурт (йогурт)	200	8	3	12	114	
	Кондитерские изделия	37	111	145	1101	6172	
Итого за ужин №2			121	150	1157	6172	
Итого за день			215	238	1544	9245	
День 6							
Завтрак	Колбасные изделия отварные с соусом и овощным гарниром	200	16	43	22	545	№572
	Кондитерские изделия	25	75	98	744	4170	
	Фругурт (йогурт)	200	8	3	12	114	
Итого за завтрак			99	144	778	4879	
Завтрак №2	Свекла тушеная	100	2	3	11	76	№484
	Яйцо отварное	40	5	5		63	
	Суп молочный с крупой (манной, гречневой, пшено)	250	5	13	19	209	№162
	Какао с молоком	200	4	3	25	145	№642
	Масло сливочное порциями	20		17		150	
	Сыр порциями	10	3	3		40	

	Хлеб пшеничный	50	4		25	118	
	Хлеб ржаной	50	3	1	20	100	
Итого за завтрак №2			26	45	100	901	
Обед	Овощи консервированные (помидоры, огурцы)	50	1		2	12	
	Суп картофельный с мясными фрикадельками	321	7	7	22	178	№135
	Котлета мясная с соусом 2*50/50	150	15	17	17	281	№416
	Картофельное пюре	230	5	8	34	230	№472
	Кисель из плодов или ягод	200			7	31	№590
	Хлеб пшеничный	100	8	1	49	235	
	Хлеб ржаной	50	3	1	20	100	
Итого за обед			39	34	151	1067	
Ужин	Салат витаминный вариант 2(капуста, зеленый горошек, морковь, лук репчатый)	100	1	2	7	53	№ 27
	Гуляш	50/75	16	16	5	223	№401
	Каша пшенная рассыпчатая	230	10	10	61	378	№4
	Компот из смеси сухофруктов	200	1		30	126	№588
	Хлеб пшеничный	50	4		25	118	
	Хлеб ржаной	50	3	1	20	100	
Итого за ужин			35	29	148	998	
Ужин №2	Фрукты свежие	450	2	2	44	212	
	Фругурт (йогурт)	200	8	3	12	114	
	Кондитерские изделия	37	111	145	1101	6172	
Итого за ужин №2			121	150	1157	6498	
Итого за день			320	402	2334	14293	

<i>День 7</i>	Запеканка капустная	250	10	14	37	313	№243
	Кондитерские изделия	25	75	98	744	4170	
	Сок фруктовый	200	1		20	92	
Итого за завтрак			86	112	801	4575	
Завтрак №2	Икра свекольная (морковная)	100	2	3	11	82	№75
	Яйцо отварное	40	5	5		63	№164
	Запеканка со свежими плодами со сгущенным молоком	325	8	9	66	375	№266
	Кофейный напиток на молоке	200	2	1	24	117	№637
	Масло сливочное порциями	20		17		150	
	Сыр порциями	10	3	3		40	
	Хлеб пшеничный	50	4		25	118	
	Хлеб ржаной (йодированный)	50	2		22	105	
Итого за завтрак №2			26	38	148	1050	
Обед	Щи из свежей капусты с картофелем	300	2	2	9	67	№120
	Печень по- строгановски	100	14	8	7	161	№387
	Каша гречневая рассыпчатая	230	12	10	53	350	№4
	Компот из свежих плодов	200			27	109	
	Хлеб пшеничный	100	8	1	49	235	
	Хлеб ржаной (йодированный)	50	2		22	105	
Итого за обед			38	21	167	1027	
Ужин	Гуляш	125	16	16	5	223	№401
	Картофель отварной со сливочным маслом	230	5	8	38	237	№470
	Кисель молочный	200	4	4	31	171	№594
	Хлеб пшеничный	50	4		25	118	

	Хлеб ржаной (йодированный)	50	2		22	105	
Итого за ужин			31	28	121	854	
Ужин №2	Фрукты свежие	150	1	1	15	71	
	Сок фруктовый	200	1		20	92	
	Кондитерские изделия	25	75	98	744	4170	
Итого за ужин №2			77	99	779	4333	
Итого за день			258	298	2016	11839	
Среднее значение за период:			1750	2041	12546	75 981	

Приложение № 3
к СанПиН 2.3/2.4.3590-20

Рекомендуемый образец

Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях

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

Приложение № 4
к СанПиН 2.3/2.4.3590-20

Рекомендуемый образец

Журнал бракеража готовой пищевой продукции

Дата и час изготовления блюда	Время снятия бракеража	Наименование готового блюда	Результаты органолептической оценки качества готовых блюд	Разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия	Подписи членов <u>бракеражной</u> комиссии	Результаты взвешивания порционных блюд	Примечание

ПОЛНОЕ НАИМЕНОВАНИЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ОРГАНИЗАЦИИ

ЖУРНАЛ

учета аварийных ситуаций

Начат _____ 20__ г.

Окончен _____ 20__ г.

наименование учреждения

ЖУРНАЛ

учета дезинфицирующих средств

(наименование отделения или кабинета)

Начат « ____ » _____ 20__ г.

www.CentrMag.ru

Окончен « ____ » _____ 20__ г.

Начат " " _____ 20__ г. Окончен " " _____ 20__ г.

№ п/п	Дата получения препарата	Приход дезинфицирующего средства				
		Наименование	Номер накладной	Количество (л, кг, флаконы)	Срок годности до	Ф.И.О. <u>ответственного</u> за приёмку

Структурное подразделение	Выдача дезинфицирующего средства					
	Наименован ие	Дата выдачи, номер требования	Количество (л, кг, флаконы)	Срок годност и до	Ф.И.О. <u>ответственного</u> за выдачу	Ф.И.О. <u>ответственного</u> за получение

