«УТВЕРЖДАЮ»
И.о. директора ГБОУ школа № 683
Приморского района Санкт-Петербурга
_____ Д.А. Денисков
Приказ № 531 от 31.08.2026г.

Подписан цифровой подписью: Денисков Дмитрий Александрович
Основание: Я подтверждаю этот документ своей удостоверяющей подписью
Дата: 2026.08.31 16:48:00+03'00'

ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ

«Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП»

Государственного бюджетного общеобразовательного учреждения
средняя общеобразовательная школа № 683
Приморского района Санкт-Петербурга

Санкт-Петербург, 2026

Оглавление

1. Общие положения 3
2. Паспорт юридического лица 4
3.Общие требования..... 5
4. Состав программы производственного контроля..... 6
5. Требования к оборудованию пищеблока, инвентарю, посуде..... 8
6. Требования к санитарному состоянию и содержанию помещений и мытью посуды..... 10
7. Организация обслуживания обучающихся горячим питанием ..... .12
8. Требования к условиям и технологии изготовления кулинарной продукции …13
9. Требования к профилактике витаминной и микроэлементной недостаточности….15
10. Требования к соблюдению правил личной гигиены персоналом, прохождению профилактических медицинских осмотров и профессиональной гигиенической подготовке 16
11. Предельные значения параметров, контролируемых в критических контрольных точках..... 17
12. Разработка систем мониторинга..... 18
13. Порядок действий в случае отклонения значений показателей, от установленных предельных значений.....18
14. Периодичность проведения уборки, мойки, дезинфекции, дератизации и дезинсекции производственных помещений, оборудования в процессе производства (изготовления)пищевой продукции 19
15. Меры по предотвращению проникновения в производственные помещения грызунов, насекомых, синантропных птицы животных..... 19
16. Мероприятия по предупреждению возникновения и распространения острых кишечных инфекций и пищевых отравлений..... 19
17. Перечень возможных аварийных ситуаций, связанных с остановкой производства, нарушениями, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения..... 20
18. Мероприятия, предусматривающие безопасность окружающей среды 20
19. Документация программы ХАССП.....20
20. Прогноз ожидаемых с результатов и оценка эффективности реализации Программы 21

1. Общие положения

Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП - это документ, включающий в себя перечень мероприятий, направленных на соблюдение требований санитарного законодательства и выполнение санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, сроки их исполнения во исполнение статьи 11 Федерального закона от 30.03.1999 N 52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения", в которой установлены обязанности юридических лиц по выполнению требований санитарного законодательства РФ.

Настоящая программа разработана в соответствии с

- требованиями Федерального Закона от 30.03.1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»,
- техническим регламентом Таможенного союза ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции",
- СанПиН 2.3/2.4.4282-26 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания населения», утвержденными постановлением главного санитарного врача Российской Федерации №18 от 02.06.2026г.;
- Постановлением Правительства РФ от 08.10.2020 № 1631 "Об отмене нормативных правовых актов федеральных органов исполнительной власти, содержащих обязательные требования, соблюдение которых оценивается при проведении мероприятий по контролю при осуществлении федерального государственного санитарно -эпидемиологического надзора".
- санитарных правил СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»,
- иными актами согласно Приложению 1. «Перечень Законов, действующих санитарных правил, гигиенических нормативов и нормативно-правовых актов».

Программа устанавливает основные требования к системе управления качеством и безопасностью пищевых продуктов на основе принципов ХАССП или в английской транскрипции HACCP - Hazard analysis and critical control points (Анализ рисков и критические контрольные точки), изложенных в директиве Совета Европейского сообщества 93/43 «О гигиене продуктов питания», и представляет собой систему управления безопасностью производством.

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

Принцип 1. Проведение анализа рисков.

Принцип 2. Определение Критических Контрольных Точек (ККТ).

Принцип 3. Определение критических пределов для каждой ККТ.

Принцип 4. Установление системы мониторинга ККТ.

Принцип 5. Установление корректирующих действий.

Принцип 6. Установление процедур проверки системы ХАССП.

Принцип 7. Документирование и записи ХАССП.

Целью программы по соблюдению принципов ХАССП является обеспечение соответствия выпускаемой в обращение пищевой продукции

требованиям Технических регламентов таможенного союза, в процессе её производства и реализации, обеспечение санитарно-эпидемиологической безопасности для обучающихся и сотрудников, санитарно-противоэпидемиологических и профилактических мероприятий, организация и осуществление контроля за их соблюдением.

Задачи программы производственного контроля:

– соблюдение официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью;

– осуществление контроля за ведением учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля;

– контроль за хранением, транспортировкой и реализацией пищевых продуктов и питьевой воды, воспитанием и образованием детей;

– контроль за наличием сертификатов, подтверждающих качество, безопасность сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и технологий их производства, хранения, транспортировки, реализации и утилизации в случаях, предусмотренных действующим законодательством.

2. Паспорт юридического лица

Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение средняя общеобразовательная школа № 683 Приморского района Санкт-Петербурга (далее - школа) является юридическим лицом и создано с целью обеспечение прав граждан на получение бесплатного и общедоступного среднего общего образования в пределах федеральных государственных образовательных стандартов, охраны и укрепления их физического и психического здоровья, развития индивидуальных особенностей.

Основным предметом деятельности школы является реализация основных общеобразовательных программ среднего общего образования.

Функции и полномочия учредителя школы от имени субъекта Российской Федерации – города федерального значения Санкт-Петербурга осуществляют исполнительные органы государственной власти Санкт-Петербурга – Комитет по образованию и администрация Приморского района Санкт-Петербурга

И.о. директора – Денисков Дмитрий Александрович

Заместитель директора по УВР (1 -4 класс) – Бондаренко Ольга Владимировна

Ответственный за организацию питания: Щербатенко Александра Эдуардовна

Помещение пищеблока площадью 282,4 м^2, оборудование передано во временное безвозмездное пользование организатору питания.

2.1. Перечень объектов контроля:

- пищеблок,
- цеха, связанные с обработкой и приготовлением пищевой продукции,
- складские помещения,
- обеденный зал,
- подсобные помещения пищеблока.

2.2. Состав работников организатора питания, связанных с приготовлением и раздачей пищи

- зав. производством
- повар –2
- буфетчица –1
- кухонный рабочий –1
- мойщик посуды –2
- работник по залу - 2.

3. Общие требования

3.1. В соответствии с действующим законодательством персональную ответственность за безопасность выпускаемой продукции несет директор Школы.

Директор определяет и документирует политику относительно безопасности выпускаемой продукции и обеспечивает ее осуществление и поддержку на всех уровнях.

Политика в области безопасности должна быть практически применимой и реализуемой, соответствовать требованиям органов государственного контроля и надзора и ожиданиям потребителей.

Директор определяет область распространения системы ХАССП применительно к определенным видам (группам или наименованиям выпускаемой продукции) и этапам цикла, к которым относятся производство, хранение, потребление.

3.2. Директор подбирает и назначает Совет по контролю за организацией питания, действующую по принципам ХАССП, которая несет ответственность за разработку, внедрение и поддержание системы ХАССП в рабочем состоянии.

Деятельность Совета по контролю за организацией питания в школе регламентируется соответствующим локальным нормативным актом.

Члены Совета в совокупности должны обладать достаточными знаниями и опытом в области технологии управления качеством, а также в части нормативных и технических документов на продукцию.

3.3. В составе группы ХАССП должны быть координатор и технический секретарь, а также, при необходимости, консультанты соответствующей области компетентности.

3.3.1. Координатор выполняет следующие функции:

- формирует состав комиссии в соответствии с областью разработки;
- вносит изменения в состав комиссии в случае необходимости;
- координирует работу комиссии;
- обеспечивает выполнение согласованного плана;
- распределяет работу и обязанности;
- обеспечивает охват всей области разработки;
- предоставляет свободное выражение мнений каждому члену комиссии;
- делает все возможное, чтобы избежать трений или конфликтов между членами комиссии и их подразделениями;
- доводит до исполнителей решения Совета;
- представляет группу в руководстве организации.

3.3.2. В обязанности технического секретаря входит:

- организация заседаний комиссии;

– регистрация членов комиссии на заседаниях;
– ведение протоколов решений, принятых Советом.

3.3.3. Руководство обеспечивает:

- Правильные производственные технологии (GMP)
– Помещения (характеристика, планировка)
– Оснащение и предметы
– Процедуры на протяжении потока процесса, включая улучшение
– Контроль продукции (входной, в процессе, окончательный)
– Документация
– Мониторинг требований
– Обучение персонала
– Правильные технологии гигиены и(GHP)
– Санитарно-гигиенические состояние и уборка помещений и оборудования
– Соблюдение санитарно-гигиенических требований в процессе производства ПП
– Гигиена персонала
– Практическое и теоретическое обучение гигиене

3.4. Руководство и сотрудники Школы и организатор питания с целью недопущения неудовлетворительного качества выпускаемой пищевой продукции исполняют требования СанПиН.

4. Состав программы производственного контроля

4.1. Контроль принципов ХАССП.

4.1.1. Объектами производственного контроля принципов ХАССП являются: сырье и реализуемая продукция, вода водопроводная, технологическое оборудование, инвентарь, работающий персонал, условия труда работников.

4.1.2. Опасность воздействия неблагоприятных факторов производственной среды определяется наличием работающего оборудования и функционирующих зданий и сооружений. В процессе трудовой деятельности работники могут подвергаться воздействию следующих вредных факторов: физическим перегрузкам опорно-двигательного аппарата, воздействию неблагоприятного микроклимата (все категории работников), воздействию химических веществ –синтетических моющих средств, дезинфицирующих средств при их приготовлении и применении (уборщик помещений, мойщица посуды, повар).

4.1.3. Контроль принципов ХАССП включает:

- Наличие на производстве ТР ТС 021/2011, официально изданных санитарных правил, системы их внедрения и контроля их реализации, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой действительностью
– Осуществление лабораторных исследований и испытаний: на рабочих местах, с целью влияния производства на здоровье человека, сырья, полуфабрикатов, готовой продукции при хранении и реализации.
- Организацию медицинских осмотров, профессиональную подготовку работающих.
– Контроль за наличием сертификатов, санитарно-эпидемиологический заключений, иных документов, подтверждающих качество, безопасность сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.

– Ведение учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с производственным контролем.
– Своевременное информирование органов местного самоуправления, органов и учреждений государственной санитарно-эпидемиологической службы Российской Федерации о ситуациях, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения.
– Визуальный контроль выполнения санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий, соблюдения санитарных правил, разработки и реализации мер, направленных на устранение выявленных нарушений. Номенклатура, объем и периодичность лабораторных исследований и испытаний определяется с учетом наличия вредных производственных факторов, степени их влияния на здоровье человека и среду его обитания.

Лабораторные исследования и испытания осуществляются с привлечением лаборатории, аккредитованной в установленном порядке. Лабораторный контроль должен осуществляться в соответствии с программой производственного контроля.

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

Ответственность за организацию и проведение лабораторного контроля и контроля принципов ХАССП несет специалист, осуществляющий контроль за организацией питания и соблюдением санитарно-эпидемического режима.

4.2. Программа производственного контроля с применением принципов ХАССП включает в себя:

4.2.1. требования к оборудованию пищеблока, инвентарю, посуде;
4.2.2. требования к условиям хранения, приготовления и реализации пищевых продуктов и кулинарных изделий;
4.2.3. данные для обеспечения безопасности в процессе производства (изготовления) пищевой продукции технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции;
4.2.4. перечень опасных факторов, которые могут привести в процессе производства (изготовления) к выпуску в обращение пищевой продукции, не соответствующим требованиям настоящего технического регламента и (или) технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции;
4.2.5. перечень критических контрольных точек процесса производства (изготовления)
4.2.6. параметров технологических операций процесса производства (изготовления) пищевой продукции;
4.2.7. параметров (показателей) безопасности продовольственного (пищевого) сырья и материалов упаковки, для которых необходим контроль, чтобы предотвратить или устранить опасные факторы;
4.2.8. предельные значения параметров, контролируемых в критических контрольных точках;
4.2.9. порядок мониторинга критических контрольных точек процесса изготовления;
4.2.10. установление порядка действий в случае отклонения значений показателей, указанных в пункте 4.5. настоящей части, от установленных предельных значений;
4.2.11. периодичность проведения проверки на соответствие выпускаемой в

обращение пищевой продукции требованиям настоящего технического регламента и (или) технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции;

4.2.12. периодичность проведения уборки, мойки, дезинфекции, дератизации и дезинсекции производственных помещений, чистки, мойки и дезинфекции технологических оборудования и инвентаря, используемых в процессе производства (изготовления) пищевой продукции;

4.2.13. меры по предотвращению проникновения в производственные помещения грызунов, насекомых;

4.2.14. требования к документации, обеспечивающей фиксацию параметров мониторинга за контролем качеством пищевой продукции.

5. Требования к оборудованию пищеблока, инвентарю, посуде

5.1. Пищеблок оборудован необходимым технологическим, холодильным и моечным оборудованием.

5.2. Оборудование, инвентарь, посуда, тара, являющиеся предметами производственного окружения, должны соответствовать санитарно-эпидемиологическим требованиям, и выполнены из материалов, допущенных для контакта с пищевыми продуктами в установленном порядке.

5.3. Производственные, складские и административно-бытовые помещения рекомендуется оснащать оборудованием в соответствии с Приложением 3. При оснащении производственных помещений следует отдавать предпочтение современному холодильному и технологическому оборудованию.

5.4. Через аппараты для автоматической выдачи пищевых продуктов в потребительской таре допускается реализация соков, нектаров, стерилизованного молока и молочных напитков емкостью упаковки не более 350 мл; бутилированной питьевой воды без газа емкостью не более 500 мл, при соблюдении условий хранения продукции.

5.5. Все установленное в производственных помещениях технологическое и холодильное оборудование должно находиться в исправном состоянии. В случае выхода из строя какого-либо технологического оборудования необходимо внести изменения в меню и обеспечить соблюдение требований при производстве готовых блюд. В случае если оборудование неисправно, на него устанавливается табличка «Неисправно», обеспечивается устранение неисправности специалистом специализированной организации, и обеспечивается его дальнейшая эксплуатация.

Ежегодно, перед началом нового учебного года должен проводиться технический контроль соответствия оборудования паспортным характеристикам.

5.6. Обеденные залы должны быть оборудованы столовой мебелью (столами, стульями и другой мебелью) с покрытием, позволяющим проводить их обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств.

5.7. Производственные столы, предназначенные для обработки пищевых продуктов, должны иметь покрытие, устойчивое к действию моющих и дезинфицирующих средств, и отвечать требованиям безопасности для материалов, контактирующих с пищевыми продуктами.

5.8. Стеллажи, подтоварники для хранения пищевых продуктов, посуды, инвентаря должны иметь высоту от пола не менее 15 см. Конструкция и размещение стеллажей и поддонов должны позволять проводить влажную уборку. На складах

рекомендуется предусматривать многоярусные стеллажи.
5.9. Столовая обеспечивается достаточным количеством столовой посуды и приборами, из расчета не менее двух комплектов на одно посадочное место, в целях соблюдения правил мытья и дезинфекции, а также шкафами для её хранения около раздаточной линии.
5.10. При организации питания используют фарфоровую, фаянсовую и стеклянную посуду (тарелки, блюдца, чашки, бокалы), отвечающую требованиям безопасности для материалов, контактирующих с пищевыми продуктами. Столовые приборы (ложки, вилки, ножи), посуда для приготовления и хранения готовых блюд должны быть изготовлены из нержавеющей стали или аналогичных по гигиеническим свойствам материалам.
5.11. Допускается использование одноразовых столовых приборов и посуды, отвечающих требованиям безопасности для материалов, контактирующих с пищевыми продуктами, и допущенными для использования под горячие и (или) холодные блюда и напитки. Повторное использование одноразовой посуды не допускается.
5.12. Для раздельного хранения сырых и готовых продуктов, их технологической обработки и раздачи в обязательном порядке должны использоваться раздельные и специально промаркированные оборудования, разделочный инвентарь, кухонная посуда:
– холодильное оборудование с маркировкой: "гастрономия", "молочные продукты", "мясо, птица", "рыба", "фрукты, овощи", "яйцо" ит.п.;
– производственные столы с маркировкой: "СМ" - сырое мясо, "СК" - сырые куры, "СР" - сырая рыба, "СО" - сырые овощи, "ВМ" - вареное мясо, "ВР" - вареная рыба, "ВО" - вареные овощи, "Г" - гастрономия, "З" - зелень, "Х" - хлеб ит.п.;
– разделочный инвентарь (разделочные доски и ножи) с маркировкой: "СМ", "СК", "СР", "СО", "ВМ", "ВР", "ВК" - вареные куры, "ВО", "Г", "З", "Х","сельдь";
– кухонная посуда с маркировкой: "I блюдо", "II блюдо", "III блюдо", "молоко", "СО" "СМ", "СК", "ВО", "СР", "крупы", "сахар", "масло", "сметана", "фрукты", "яйцо чистое", "гарниры", "Х", "З", "Г" ит.п.
5.13. Для порционирования блюд используют инвентарь с мерной меткой объема в литрах и миллилитрах.
5.14. Не допускается использование кухонной и столовой посуды
- деформированной,
- с отбитыми краями, трещинами, сколами, с поврежденной эмалью;
- столовые приборы из алюминия;
- разделочные доски из пластмассы и прессованной фанеры;
- разделочные доски и мелкий деревянный инвентаря с трещинами и механическими повреждениями.

5.15. При доставке горячих готовых блюд и холодных закусок должны использоваться специальные изотермические емкости, внутренняя поверхность которых должна быть выполнена из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами.
5.16. Складские помещения для хранения продуктов оборудуются приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха, холодильное оборудование – контрольными термометрами. Использование ртутных термометров

не допускается.

6. Требования к санитарному состоянию и содержанию помещений и мытью посуды

6.1. Санитарное состояние и содержание производственных помещений должны соответствовать санитарно-эпидемиологическим требованиям.

6.2. Производственные и другие помещения должны содержаться в порядке и чистоте. Хранение пищевых продуктов на полу не допускается.

6.3. Уборка обеденных залов должна проводиться после каждого приема пищи. Обеденные столы моют горячей водой с добавлением моющих средств, используя специально выделенную ветошь и промаркированную тару для чистой и использованной ветоши.

Ветошь в конце работы замачивают в воде при температуре не ниже 45°С, с добавлением моющих средств, дезинфицируют или кипятят, ополаскивают, просушивают и хранят в таре для чистой ветоши.

6.4. Мытье кухонной посуды должно быть предусмотрено отдельно от столовой посуды.

В моечных помещениях вывешивают инструкцию о правилах мытья посуды и инвентаря с указанием концентрации и объемов применяемых моющих средств согласно инструкции по применению этих средств, и температурных режимах воды в моечных ваннах.

6.5. Моющие и дезинфицирующие средства хранят в таре изготовителя в специально отведенных местах, недоступных для обучающихся, отдельно от пищевых продуктов.

6.6. Для обработки посуды, проведения уборки и санитарной обработки предметов производственного окружения используют разрешенные к применению в установленном порядке моющие, чистящие и дезинфицирующие средства, согласно инструкциям по их применению.

6.7. Моечные ванны для мытья столовой посуды должны иметь маркировку объемной вместимости и обеспечиваться пробками из полимерных и резиновых материалов.

Для дозирования моющих и обеззараживающих средств используют мерные емкости.

6.8. При мытье кухонной посуды в двухсекционных ваннах должен соблюдаться следующий порядок:

- механическое удаление остатков пищи;
- мытье щетками в воде при температуре не ниже 45°С и с добавлением моющих средств;
- ополаскивание горячей проточной водой с температурой не ниже65°С;
- просушивание в опрокинутом виде на решетчатых полках и стеллажах.

6.9. Мытье столовой посуды на специализированных моечных машинах проводят в соответствии с инструкциями по их эксплуатации.

6.10. При мытье столовой посуды ручным способом в трех секционных ваннах должен соблюдаться следующий порядок:

- механическое удаление остатков пищи;
- мытье в воде с добавлением моющих средств в первой секции ванны при температуре не ниже45°С;

- мытье во второй секции ванны в воде с температурой не ниже 45°С и добавлением моющих средств в количестве в 2 раза меньше, чем в первой секции ванны;
- ополаскивание посуды в третьей секции ванны горячей проточной водой с температурой не ниже 65°С, с использованием металлической сетки с ручками и гибкого шланга с душевой насадкой;
- просушивание посуды на решетках, полках, стеллажах (на ребре).

6.11. Чашки, стаканы, бокалы промывают в первой ванне горячей водой, при температуре не ниже 45°С, с применением моющих средств; во второй ванне ополаскивают горячей проточной водой не ниже 65°С, с использованием металлической сетки с ручками и гибкого шланга с душевой насадкой.

6.12. Столовые приборы подвергают мытью в горячей воде при температуре не ниже 45°С, с применением моющих средств, с последующим ополаскиванием в проточной воде и прокаливанием в духовых (или сухожаровых) шкафах в течение 10 минут.

Кассеты для хранения столовых приборов ежедневно подвергают обработке с применением моющих средств, последующим ополаскиванием и прокаливанием в духовом шкафу.

6.13. Чистую кухонную посуду и инвентарь хранят на стеллажах на высоте не менее 0,5 м от пола; столовую посуду - в шкафах или на решетках; столовые приборы - в специальных ящиках-кассетах ручками вверх, хранение их на подносах россыпью не допускается.

6.14. Санитарную обработку технологического оборудования проводят ежедневно по мере его загрязнения и по окончании работы. Производственные столы в конце работы моют с использованием моющих и дезинфицирующих средств, промывают горячей водой температуры не ниже 45°С и насухо вытирают сухой, чистой тканью. Для моющих и дезинфицирующих средств, применяемых для обработки столов, выделяют специальную промаркированную емкость.

6.15. Мытье разделочных досок и мелкого деревянного инвентаря производится в моечном отделении (цехе) для кухонной посуды горячей водой при температуре не ниже 45°С, с добавлением моющих средств, ополаскивают горячей водой при температуре не ниже 65°С и ошпаривают кипятком, а затем просушивают на стеллажах на ребре. После обработки и просушивания разделочные доски хранят непосредственно на рабочих местах на ребре.

6.16. Щетки для мытья посуды после использования очищают, замачивают в горячей воде при температуре не ниже 45°С с добавлением моющих средств, дезинфицируют (или кипятят в течение 15 мин.), промывают проточной водой, просушивают и хранят в специальной таре. Щетки с наличием плесени и видимых загрязнений не используют.

Для мытья посуды не допускается использование мочалок, а также губчатого материала, качественная обработка которого невозможна.

6.17. Дезинфекцию посуды и инвентаря проводят по эпидемиологическим показаниям в соответствии с инструкцией по применению дезинфицирующих средств.

6.18. Один раз в месяц проводят генеральную уборку всех помещений, оборудования и инвентаря с последующей дезинфекцией. Рекомендуется использовать дезинфицирующие средства с вирулицидным эффектом.

6.19. При уборке шкафов для хранения хлеба крошки следует сметать с полок

специальными щетками и не реже 1 раза в неделю тщательно протирать с использованием 1%-го раствора уксусной кислоты.

6.20. Пищевые отходы хранят в емкостях с крышками в специально выделенном месте. Емкости освобождают по мере их заполнения не менее 2/3 объема, промывая раствором моющего средства.

Пищевые отходы не допускается выносить через раздаточные или производственные помещения пищеблока.

6.21. Для уборки каждой группы помещений *(сырьевых, горячего и холодного цехов, неохлаждаемых складских помещений, холодильных камер, вспомогательных помещений, санитарных узлов)* выделяют отдельный промаркированный уборочный инвентарь. Инвентарь для мытья туалетов должен иметь сигнальную (красную)маркировку.

По окончании уборки, в конце смены весь уборочный инвентарь должен промываться с использованием моющих и дезинфицирующих средств, просушиваться и храниться в чистом виде.

6.22. Для хранения уборочного инвентаря выделяют отдельное помещение, оборудованное душевым поддоном и умывальной раковиной с подводкой к ним холодной и горячей воды. При отсутствии такого помещения хранение уборочного инвентаря допускается в специально отведенном месте. Хранение уборочного инвентаря в производственных помещениях не допускается. Инвентарь для мытья туалетов должен храниться отдельно от другого уборочного инвентаря.

6.23. Проведение мероприятий по борьбе с насекомыми и грызунами должно осуществляться специализированными организациями в соответствии с гигиеническими требованиями, предъявляемыми к проведению дератизационных и дезинсекционных работ.

Не допускается проведение дератизационных и дезинсекционных работ непосредственно персоналом школы.

Для предупреждения залета насекомых следует проводить засетчивание оконных и дверных проемов в помещениях столовой.

6.24. Не допускается проведение ремонтных работ (косметического ремонта помещений, ремонта санитарно-технического и технологического оборудования) при эксплуатации пищеблока в период обслуживания обучающихся.

7. Организация обслуживания обучающихся горячим питанием

7.1. Горячее питание предусматривает наличие горячего первого и второго блюда, доведенных до кулинарной готовности, порционированных и оформленных. Отпуск горячего питания обучающимся необходимо организовывать по классам (группам) на переменах, продолжительностью не менее 20 минут, в соответствии с режимом учебных занятий.

7.2. Не допускается присутствие обучающихся в производственных помещениях столовой. Не разрешается привлекать обучающихся к работам, связанным с приготовлением пищи, чисткой овощей, раздачей готовой пищи, резкой хлеба, мытьем посуды, уборкой помещений.

7.3. Не допускается привлекать к приготовлению, порционированию и раздаче кулинарных изделий, проведению санитарной обработки и дезинфекции оборудования, посуды и инвентаря персонал, в должностные обязанности которого не входят указанные виды деятельности.

8. Требования к условиям и технологии изготовления кулинарной продукции

8.1. В пищеблоках обработка продовольственного сырья и осуществление всех производственных процессов по приготовлению кулинарной продукции должны выполняться в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями к организациям общественного питания.

8.2. При приготовлении кулинарной продукции, которая включает в себя совокупность блюд, кулинарных изделий и кулинарных полуфабрикатов, должны использоваться приемы кулинарной обработки пищевых продуктов, сохраняющие пищевую ценность готовых блюд и их безопасность. Готовые блюда и кулинарные изделия должны отвечать гигиеническим требованиям безопасности и пищевой ценности, предъявляемых к пищевым продуктам.

8.3. Для сохранения пищевой ценности кулинарных изделий и их безопасности необходимо выполнение санитарно-эпидемиологических требований.

8.4. Для сырых продуктов и продуктов, прошедших технологическую обработку, должно быть предусмотрено разное механическое оборудование и инвентарь, который маркируют в соответствии с его назначением. Не допускается использование механического оборудования (мясорубок, протирочных машин и т.п.) для обработки разных видов продуктов (сырья и продуктов, прошедших тепловую обработку), оборудования, моечных, производственных ванн и инвентаря не по назначению.

8.5. Не используют для обработки сырой продукции (неочищенных овощей, мяса, рыбы и т.п.) и полуфабрикатов моечные ванны, предназначенные для мытья кухонной или столовой посуды, оборотной тары, раковины для мытья рук.

8.6. Размораживание (дефростацию) и первичную обработку мяса и мяса птицы проводят в соответствии с требованиями санитарных правил.

8.7. Для обработки сырой птицы выделяют отдельные столы, разделочный и производственный инвентарь.

8.8. Рыбу размораживают на производственных столах или в воде при температуре не выше + 12°С, с добавлением соли из расчета 7-10 г на 1 л. Не рекомендуется дефростировать в воде рыбу осетровых пород и филе.

8.9. Мясо, полуфабрикаты, рыба и другие продукты не подлежат вторичному замораживанию, и после первичной обработки должны поступать на тепловую обработку. Хранение дефростированной продукции не допускается.

8.10. Первичная обработка овощей включает сортировку, мытье и очистку. Очищенные овощи повторно промывают в проточной питьевой воде не менее 5 минут небольшими партиями, с использованием дуршлагов, сеток. При обработке белокочанной капусты необходимо обязательно удалить 3-4 наружных листа.

8.11. Фрукты, включая цитрусовые, промывают в условиях цеха первичной обработки овощей (овощного цеха), а затем вторично в условиях холодного цеха в моечных ваннах.

8.12. Обработку яиц проводят в отдельном помещении либо в специально отведенном месте мясо -рыбного цеха. Для этих целей используются промаркированные ванны и (или) емкости; возможно использование перфорированных емкостей.

Обработка яиц проводится при условии полного их погружения в раствор в следующем порядке:

- I - обработка в 1-2% теплом растворе кальцинированной соды;
- II – обработкав0,5%растворехлораминаилидругихразрешенныхвустановленном порядке дезинфицирующих средств;
- III - ополаскивание проточной водой в течение не менее 5 минут с последующим выкладыванием в чистую промаркированную посуду.

8.13. Крупы не должны содержать посторонних примесей. Перед использованием крупы промывают проточной водой.

8.14. Индивидуальную упаковку консервированных продуктов промывают проточной водой и протирают ветошью.

8.15. Для обеспечения сохранности витаминов в блюдах овощи, подлежащие отвариванию в очищенном виде, чистят непосредственно перед варкой и варят в подсоленной воде (кроме свеклы). Не допускается предварительная заготовка очищенного картофеля и других овощей с длительным замачиванием их в холодной воде более 2 часов. Отваренные для салатов овощи хранят в холодильнике не более 6 часов при температуре 4±2ºС.

8.16. Очищенные картофель, корнеплоды и другие овощи во избежание их потемнения и высушивания рекомендуется хранить в холодной воде не более 2 часов.

8.17. Сырые овощи и зелень, предназначенные для приготовления холодных закусок без последующей термической обработки, рекомендуется выдерживать в 3%-ном растворе уксусной кислоты или в 10% растворе поваренной соли в течение 10 минут с последующим ополаскиванием проточной водой.

8.18. Быстрозамороженные блюда допускается использовать только при гарантированном обеспечении непрерывности холодовой цепи (соблюдение температурного режима хранения пищевых продуктов, установленного производителем, от момента замораживания блюд до их разогрева). Необходимо предусмотреть документированный контроль соблюдения температурного режимана всех этапах его оборота, в т.ч. включая контроль температурного режима в массе готового блюда. Не допускается реализация быстрозамороженных блюд после установленного производителем продукции срока годности.

8.19. Не допускается обжаривание во фритюре отдельных ингредиентов для приготовления блюд и кулинарных полуфабрикатов. Для обжаривания полуфабрикатов следует использовать противни со специальным покрытием, отвечающим требованиям безопасности для материалов, контактирующих с пищевыми продуктами, и не требующим смазывания жиром (маслом).

8.20. При приготовлении кулинарного изделия, представляющего собой пищевой продукт или сочетание продуктов, доведенного до кулинарной готовности, должны соблюдаться следующие требования:
- при изготовлении вторых блюд из вареного мяса, птицы, рыбы или отпуске вареного мяса (птицы) к первым блюдам порционированное мясо обязательно подвергают вторичному кипячению в бульоне в течение 5-7минут;
- порционированное для первых блюд мясо может до раздачи храниться в бульоне на горячей плите или мармите (не более 1часа);
- при перемешивании ингредиентов, входящих в состав блюд, необходимо пользоваться кухонным инвентарем, не касаясь продукта руками;
- при изготовлении картофельного (овощного) пюре следует использовать механическоео борудование;

- масло сливочное, используемое для заправки гарниров и других блюд, должно предварительно подвергаться термической обработке (растапливаться и доводиться до кипения);
- яйцо варят в течение 10 минут после закипания воды;
- яйцо рекомендуется использовать для приготовления блюд из яиц, а также в качестве компонента в составе блюд;
- омлеты и запеканки, в рецептуру которых входит яйцо, готовят 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 не выше 4±2°С;
- вареные колбасы, сардельки и сосиски варят не менее 5 минут после закипания;
- гарниры из риса и макаронных изделий варят в большом объеме воды (в соотношении не менее 1:6) без последующей промывки;
- салаты заправляют непосредственно перед раздачей.

8.21. Готовые первые и вторые блюда могут находиться на мармите или горячей плите не более 2 часов с момента изготовления, либо в изотермической таре (термосах) - в течение времени, обеспечивающем поддержание температуры не ниже температуры раздачи, но не более 2 часов. Подогрев остывших ниже температуры раздачи готовых горячих блюд не допускается.

8.22. Горячие блюда (супы, соусы, напитки) при раздаче должны иметь температуру не ниже 75°С, вторые блюда и гарниры - не ниже 65°С, холодные супы, напитки - не выше 14°С.

8.23. Холодные закуски должны выставляться в порционированном виде в охлаждаемый прилавок-витрину и реализовываться в течение одного часа.

8.24. Готовые к употреблению блюда из сырых овощей могут храниться в холодильнике при температуре 4±2°Сне более 30 минут.

8.25. Свежую зелень закладывают в блюда во время раздачи.

8.26. Изготовление салатов и их заправка осуществляется непосредственно перед раздачей. Не заправленные салаты допускается хранить не более 3 часов при температуре 4±2°С. Хранение заправленных салатов не допускается.

Использование сметаны и майонеза для заправки салатов не допускается.

Уксус в рецептурах блюд подлежит замене на лимонную кислоту.

8.27. На пищеблоке должны соблюдаться сроки годности и условия хранения пищевых продуктов, установленные изготовителем, и указанные в документах, подтверждающих происхождение, качество и безопасность продуктов.

9. Требования к профилактике витаминной и микроэлементной недостаточности

9.1. При составлении примерного меню следует обеспечивать поступление с рационами питания витаминов и минеральных солей.

9.2. Для обеспечения физиологической потребности в витаминах допускается проведение дополнительного обогащения рационов питания микронутриентами, включающие в себя витамины и минеральные соли.

9.3. Для дополнительного обогащения рациона микронутриентами могут быть использованы в меню специализированные продукты питания, обогащенные микронутриентами, а также инстантные витаминизированные напитки

промышленного выпуска и витаминизация третьих блюд специальными витаминно-минеральными премиксами.

9.4. Витаминизация блюд проводится под контролем медицинского работника (при его отсутствии иным ответственным лицом).

Подогрев витаминизированной пищи не допускается.

Витаминизация третьих блюд осуществляется в соответствии с указаниями по применению премиксов.

Инстантные витаминные напитки готовят в соответствии с прилагаемыми инструкциями непосредственно перед раздачей.

9.5. При организации дополнительного обогащения рациона микронутриентами необходим строгий учет суммарного количества микронутриентов, поступающих с рационами.

9.6. Замена витаминизации блюд выдачей поливитаминных препаратов в виде драже, таблетки, пастилки и других форм не допускается.

9.7. О проводимых в учреждении мероприятиях по профилактике витаминной и микроэлементной недостаточности администрация школы должна информировать родителей обучающихся.

10. Требования к соблюдению правил личной гигиены персоналом, прохождению профилактических медицинских осмотров и профессиональной гигиенической подготовке

В целях предупреждения возникновения и распространения инфекционных заболеваний среди обучающихся, необходимо выполнение следующих мероприятий:

10.1. В столовой должны быть созданы условия для соблюдения персоналом правил личной гигиены.

10.2. Для мытья рук во всех производственные цехах должны быть установлены умывальные раковины с подводкой к ним горячей и холодной воды со смесителями, оборудованные устройством для размещения мыла и индивидуальных или одноразовых полотенец. Мыть руки в производственных ваннах не допускается.

10.3. Персонал должен быть обеспечен специальной санитарной одеждой (халат или куртка, брюки, головной убор, легкая нескользкая рабочая обувь) в количестве не менее трех комплектов на одного работника, в целях регулярной ее замены.

10.4. Работники столовой обязаны:

– приходить на работу в чистой одежде и обуви;
– оставлять верхнюю одежду, головной убор, личные вещи в бытовой комнате;
– тщательно мыть руки с мылом перед началом работы, после посещения туалета, а также перед каждой сменой вида деятельности;
– коротко стричь ногти и не покрывать их лаком;
– снимать ювелирные украшения, часы и другие бьющиеся предметы, не застегивать спецодежду булавками;
– работать в специальной чистой санитарной одежде, менять ее по мере загрязнения, волосы убирать под колпак или косынку;
– не выходить на улицу и не посещать туалет в специальной санитарной одежде;
– не принимать пищу и не курить на рабочем месте.

10.5. В гардеробных личные вещи и обувь персонала должны храниться раздельно

от санитарной одежды (в разных шкафах).
10.6. После обработки яиц, перед их разбивкой, работникам, проводившим обработку, следует надеть чистую санитарную одежду, вымыть руки с мылом и продезинфицировать их раствором разрешенного дезинфицирующего средства.
10.7. При появлении признаков простудного заболевания или желудочно-кишечного расстройства, а также нагноений, порезов, ожогов работник обязан сообщить администрации об этом, а также обо всех случаях заболевания кишечными инфекциями в своей семье и обратиться за медицинской помощью.

Лица с кишечными инфекциями, гнойничковыми заболеваний кожи, воспалительными заболеваниями верхних дыхательных путей, ожогами или порезами временно отстраняются от работы. К работе могут быть допущены только после выздоровления, медицинского обследования и заключения врача.
10.8. К работе допускаются лица, имеющие соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшие предварительный при поступлении на работу и периодические медицинские осмотры в установленном порядке, профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию. Профессиональная гигиеническая подготовка и аттестация для работников проводится не реже одного раза в три года. Профилактические прививки персонала против инфекционных заболеваний рекомендуется проводить в соответствии с национальным календарем прививок.
10.9. Каждый работник должен иметь личную медицинскую книжку установленного образца, в которую вносятся результаты медицинских обследований и лабораторных исследований, сведения о перенесенных инфекционных заболеваниях, отметка о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации.
10.10. В столовой должна быть аптечка для оказания первой медицинской помощи.

11. Предельные значения параметров, контролируемых в критических контрольных точках.

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

Эти данные фиксируется в Журналах бракеража поступающей пищевой продукции и сырья. В соответствии с указанными данными организуется хранение поступающей продукции в кладовой, что фиксируется в соответствующих Журналах. В случае нарушения работы холодильного оборудования продукция не допускается к приготовлению и утилизируется, неисправности оборудования устраняются.
11.2. Оценку качества блюд и кулинарных изделий проводят по таким органолептическим показателям как: внешний вид, цвет, консистенция, запах и вкус. Для отдельных групп блюд количество показателей качества может быть снижено (прозрачные супы) или увеличено (мучные кондитерские и булочные изделия). Органолептический анализ блюд и кулинарных изделий проводят путем последовательного сопоставления этих показателей с их описанием в действующей нормативно-технической и технологической документации (требования к качеству представлены в технико-технологических и технологических картах к цикличному меню, а также ГОСТах на продукцию).
– При органолептической оценке соусных блюд, прежде всего, устанавливают

кулинарную обоснованность подбора соусов к блюдам. Для соусов вначале определяют их консистенцию, переливая тонкой струйкой и пробуя на вкус. Затем определяют цвет, запах и консистенцию наполнителей, форму их нарезки, состав (лук, огурцы, корнеплоды и т.д.) и вкус.

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

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

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

12. Разработка системы мониторинга

12.1. Температура и влажность измеряются ежедневно, двукратно (утром и вечером), с занесением в «Журнал учета температуры и влажности воздуха» - контроль проводится во всех холодильных установках и в местах хранения сухих продуктов.

12.2. Входной контроль поступающих продуктов осуществляется ответственным лицом. Результаты контроля регистрируются в «Журнале бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок», который хранится в течение года.

12.3. Ежедневно проводится оценка качества блюд и кулинарных изделий. Мониторинг качества готовой пищевой продукции фиксируется в Журнале бракеража готовой пищевой продукции, который хранится в течение года. В Журнале указывается наименование приема пищи, наименование блюд, результаты органолептической оценки блюд, включая оценку степени готовности, разрешение на раздачу (реализацию) продукции, Ф.И.О. и личные подписи членов бракеражной комиссии.

13. Порядок действий в случае отклонения значений показателей, от установленных предельных значений.

13.1. Нарушение температурного режима и относительной влажности воздуха при хранении сырья - после проведенных лабораторных исследований (Приложение5):

– при хороших результатах - сырье отправляют на термообработку;

– при отрицательных результатах – сырьё утилизируют.

13.2. При нарушении температурного режима в холодильной витрине раздачи - салаты снимаются с реализации и утилизируются.

13.3. После проведения оценки качества готовых блюд, с отметкой в бракеражном журнале, при нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо к выдаче не допускается до устранения выявленных кулинарных недостатков - его направляют на вторичную термообработку, и снова проводят оценку

качества, с отметкой в бракеражном журнале.

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

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

15. Меры по предотвращению проникновения в производственные помещения грызунов, насекомых, синантропных птиц и животных.

15.1. Открывающиеся внешние окна (фрамуги) должны быть оборудованы легко снимаемыми для очищения защитными сетками от насекомых, синантропных птиц;
15.2. Защиту от проникновения в производственные помещения животных, в том числе грызунов, обеспечивают плотно закрывающиеся двери, отверстия в стенах и полах должны быть закрыты сетками или решетками.
15.3. Отверстия вентиляционных систем закрываются мелкоячеистой полимерной сеткой.
15.4. Обслуживание Школы по дератизации и дезинсекции осуществляется специализированными учреждениями, имеющими лицензии на право деятельности.

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

16.1. Объектами производственного контроля являются: сырье и реализуемая продукция, вода водопроводная, технологическое оборудование, инвентарь, работающий персонал, условия труда работников (Приложение6).
16.2. Опасность воздействия неблагоприятных факторов производственной среды определяется наличием работающего оборудования и функционирующих зданий и сооружений. В процессе трудовой деятельности работники могут подвергаться воздействию следующих вредных факторов: физическим перегрузкам опорно-двигательного аппарата, воздействию неблагоприятного микроклимата (все категории работников), перенапряжению, воздействию химических веществ - СМС, дезинфицирующих средств при их приготовлении и применении (кухонный рабочий).
16.3. Производственный контроль включает:
16.3.1. Наличие на производстве ТР ТС 021/2011, официально изданных санитарных правил, системы их внедрения и контроля их реализации, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой действительностью
16.3.2. Осуществление лабораторных исследований и испытаний:

на рабочих местах, с целью влияния производства на здоровье человека (специальная оценка условий труда), сырья, полуфабрикатов, готовой продукции при хранении и реализации.

16.3.3 Организацию медицинских осмотров, профессиональную подготовку работающих, санитарно-гигиеническое обучение работников, связанных с приготовлением и раздачей пищи.

16.3.4. Контроль за наличием сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений, иных документов, подтверждающих качество, безопасность сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.
16.3.5. Ведение учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с производственным контролем.

17. Перечень возможных аварийных ситуаций, связанных с остановкой производства, нарушениями, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения:

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

18. Мероприятия, предусматривающие безопасность окружающей среды:

18.1. Утилизация пищевых отходов в соответствии с СанПиН.
18.2. Обеспечение удовлетворительных результатов производственного лабораторного контроля пищевой продукции посредством соблюдения требований СанПиН, принципов ХАССП и технических регламентов Таможенного союза в части, касающейся общеобразовательных учреждений.
18.3. Заключение договоров на проведение дератизации и дезинсекции с учреждениями, имеющими лицензии на право деятельности.
18.4. Заключение договоров с обслуживающей организацией, обеспечивающей исправную работу внутренних сетей водоснабжения, канализации, электросетей и оборудования, холодильного оборудования, вывоз и утилизацию мусора.
18.5. Заключение договоров с организациями здравоохранения по обеспечению медицинских осмотров персонала.
18.6. Иное.

19. Документация программы ХАССП

Одним из принципов программы ХАССП является обеспечение документарного контроля на протяжении всего процесса изготовления пищевой продукции и контроля процесса в выделенных контрольных точках, а именно документация ХАССП включает в себя:
19.1. Документация программы ХАССП должна включать:
– политику в области безопасности выпускаемой продукции (Приложение7);
– приказ о создании и составе группы ХАССП;
– информацию о продукции;
– информацию о производстве;
– отчеты комиссии ХАССП с обоснованием выбора потенциально опасных факторов, результатами анализа рисков и выбору критических контрольных точек,а

также определению критических пределов;
- рабочие листы ХАССП;
- процедуры мониторинга;
- процедуры проведения корректирующих действий;
- программу внутренней проверки системы ХАССП (Приложение2);
- перечень регистрационно-учетной документации.

19.2. Перечень форм учета и отчетности по вопросам осуществления производственного контроля (Приложение4)
- Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья
- Журнал бракеража готовой кулинарной продукции
- Журнал здоровья
- Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд
- Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании
- Журнал осмотров персонала на гнойничковые и острые респираторные заболевания
- Журнал учета результатов медицинских осмотров работников, личные медицинские книжки каждого работника
- Акты отбора проб и протоколы лабораторных исследований
- Договоры и акты приема выполненных работ по договорам (вывоз отходов, дератизация, дезинсекция)
- Журнал учета температуры и влажности воздуха в складских помещениях
- Журнал учета дезинфекции и дератизации
- Журнал контроля санитарного состояния пищеблока и кладовых
- Журнал мониторинга по принципам ХАССП
- Журнал регистрации претензий, жалоб и происшествий, связанных с безопасностью пищевой продукции
- Журнал учета лабораторного контроля пищевой продукции

20. Прогноз ожидаемых с результатов и оценка эффективности реализации Программы

1. Создание системы производственного контроля за качеством и безопасностью используемого сырья и производимой продукции;
2. Обеспечение обучающихся оптимальным питанием высокого качества, адекватным возрастным и физиологическим потребностям в пищевых веществах иэнергии;
3. Улучшение состояния здоровья обучающихся по показателям заболеваний, зависящих от качества потребляемой пищи;
4. Оснащение пищеблока школы современным высокотехнологичным оборудованием;
5. Формирование культуры и навыков здорового питания у обучающихся.

Реализация Программы откроет перспективы для решения вопросов, связанных с сохранением и укреплением здоровья детей, снижением риска возникновения заболеваний.

Приложение 1.

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

– Федеральный закон РФ от 30.03.1999г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (ст.11, 15, 17, 22,24, 25, 28, 29, 34, 35,36,40);
– Федеральный закон РФ от 27.12.2002г. № 184-ФЗ «О техническом регулировании» (ст. 20, 21, 22, 23,24, 25,26, 27,28,29,32,33,34,36,37,38,39,40);
– Федеральный Закон РФ от 02.01.2000г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
– ТР ТС 005/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности упаковки» от 16.08.2011г № 769;
– ТР ТС 007/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков» от 23.09.2011 № 797;
– ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 № 880;
– ТР ТС 022/2011 Технический регламент Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки» от 09.12.2011 № 881;
– ТР ТС 023/2011 Технический регламент Таможенного союза «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза № 882 от 09. 12.2011 (ст. 1 - ст.29);
– ТР ТС 029/2012 Технический регламент таможенного союза «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 20 июля 2012 г. № 58 (ст.1-12);
– ТР ТС 033/2013 Технический регламент таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 9 октября 2013 г. № 67 (ст.1-115);
– ТР ТС 034/2013 Технический регламент таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 9 октября 2013 г. № 68(ст.1-151);
– СанПиН 2.3/2.4.4282-26 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания населения», утвержденными постановлением главного санитарного врача Российской Федерации №18 от 02.06.2026г.;
– СП 2.4.2.4283-26 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», утвержденными постановлением главного санитарного врача Российской Федерации №19 от 02.06.2026г.;
– Приказ Минздрава РФ от 06.12.2021г. № 1122-н «Об утверждении национального календаря профилактических прививок, календаря профилактических прививок по эпидемическим показаниям и порядка проведения профилактических прививок»;
– Приказ Минздрава РФ от 29.06.2000г. № 229 «О профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организации»;
– Методические рекомендации МР 2.3.6.0233-21 «Методические рекомендации к организации общественного питания населения»;

Методические рекомендации МР 2.4.0242-21 по обеспечению санитарно-эпидемиологических требований к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи.

Приложение 2

Этапы многоступенчатого контроля сырья, полуфабрикатов, технологического процесса и готовой продукции

№	Наименование этапа многоступенчатого контроля	Контрольные критические точки/*исполнители*	Определяемые показатели	Оформление результатов	Предупреждающие действия в случае несоответствия	Ответственный за организацию контроля
1	Входной контроль показателей и безопасности *каждой партии* поступающей пищевой продукции (контроль начинается с поступления продукции питания на склад пищеблока ОУ): 1.1.Контроль соблюдения санитарно-гигиенического режима при транспортировке сырья.	- осмотр транспорта, спецодежды, санит. книжки водителя	Соблюдение санитарных норма и правил при транспортировке пищевых продуктов	Санитарный паспорт	Проведение санобработки транспорта	Заведующий производством, повар
2	1.2.Контроль сырья, вспомогательных материалов, инвентаря, производственной тары, посуды	- Приемка сырья; - приемка вспомогательных материалов, инвентаря, производственной тары, посуды, приборов *Исполнители: повар, заведующий производством*	1. Требования к упаковке и маркировке: - соответствие видов и наименований поступающей пищевой продукции маркировке на упаковке и товарно-сопроводительной документации; - соответствие принадлежности продукции к партии, указанной в сопроводительной документации; соответствие упаковки и маркировки товара требованиям СанПиН, государственных стандартов (объем информации, наличие текста на русском языке и т.д.). 2, Качество и безопасность поставляемого сырья подтверждаются всеми	Книга Поступления пищевой продукции Акт входного контроля на соответствие *продуктов питания требованиям и стандартам***.**	Приостановка приемки сырья, информирование руководства, возврат на склад предприятия или поставщику	Заведующий производством, повар

			необходимыми сопроводительными документами: ветеринарным сертификатом, сертификатом происхождения или ветеринарным свидетельством (сырье подвергается входному контролю со стороны специалистов производственной лаборатории и Госветинспекции), а также удостоверением качества и декларацией соответствия.			
3	**Промежуточный контроль** - Операционно-технологический контроль продукции на определенных этапах производственной цепочки 2.1. Контроль за соблюдением рецептуры итехнологии 2.2. Контроль на этапе технологическихпроцессов производства пищевых продуктов 2.3. Контроль качества полуфабрикатов 2.4. Контроль готовой продукции (органолептический и на соответствие требованиям СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов» техническим условиям)	1. Полуфабрикаты мясные, рыбные, овощные, мучные, тесто, фарши 2.Кулинарные изделия из мяса, рыбы, птицы 3. Супы, гарниры, соусы, холодные блюда и закуски, сладкие блюда, напитки 4. Мучные кулинарные изделия (собственная выпечка)" 5. Готовая кулинарная продукция 6. Свежие овощи, картофель, бахчевые, фрукты, ягоды 7. Вода питьевая	2.1.Соблюдение рецептуры, технологии 2.2. Соблюдение норм закладки сырья, соблюдение температурного режима при приготовлении и отпуске блюд 2.3. Соблюдение СанПиН при приготовлении, порционировании, раздаче кулинарных изделий и готовой пищи, резке хлеба(не допускать привлечение работников ОУ обучающихся и воспитанников на основании пунктов 7.4, 7.5 СанПиН 2.4.5.2409-08). 2.4. Соблюдение дневного рациона питания, наличие и использование технологических карт, выполнение натуральных норм питания, рекомендуемых объемов пищи 2.5 Вода: - Микробиологические показатели Химические показатели, радиологические показатели	Бракеражный журнал Органолепти-ческая оценка	Приостановка процесса, информирование руководства, установление причины несоответствия и ее устранение	Заведующий производством, повар, члены бракеражной комиссии

4	Контроль санитарно-гигиенического состояния производства в производственных цехах пищеблока: - соблюдение правил личной гигиены, - санитарных правилнорм, - качества мойки и дезинфекции технологическогооборудования, инвентаря, тары, стен,пола. В целом вся внутренняя политика школы направленанаформирование у каждого работника ответственности за качество ибезопасность выпускаемой продукции.	3.1 Санитарное состояние: - спец, одежды, - цеха, оборудования, инвентаря, тары, посуды, - помещений, оборудования, -инвентаря, столовой и кухонной посуды	3.1.Наличие графиков генеральной уборки помещений 3.2. Обеспечение пищеблока ультрафиолетовыми бактерицидными лампами 3.3.Проведение санитарной обработки и дезинфекции оборудования, посуды и инвентаря в соответствии с требованиями СанПиН. 3.4. Соответствие маркировки оборудования и кухонного инвентаря 3.5. Осмотр работников пищеблока, соблюдение графика прохождения медосмотров работниками пищеблока и санитарно-гигиенического обучения	Журнал проведения санитарной обработки Журнал здоровья работников пищеблока личные медицинские книжки	Приостановка процесса, информирование руководства организатора питания, установление причины несоответствия и ее устранение	Директор, Заведующий производством,
5	Контроль эффективности работы: - холодильного, - технологического оборудования, - инженерных сооружений и коммуникаций	Холодильное, технологическое оборудование	Утренний обход с целью проверки исправности технологического оборудования, готовности цехов пищеблоков, столовых к безопасному приему пищи в ДОУ Наличие технического паспорта на оборудование, протокола испытаний	Журнал учета аварийных ситуаций, нарушений технологических процессов	Информирование руководства, проведение ремонтных работ	Заведующий производством, повар заместитель директора по АХР
6	Контроль температурно-влажностных режимов хранения продовольственных товаров, сырья и полуфабрикатов	Система механической приточно-вытяжной вентиляции Режим хранения	Ежедневно	Журнал по соблюдению температурного режима холодильного оборудования	Информирование руководства, проведение ремонтных работ	Заведующий производством, повар

7	Контроль за соблюдением условий труда работающих и ведением принятого документооборота	Выборочно рабочие места	Ежедневно Наличие чистой спецодежды работников	График стирки спецодежды	Информирование руководства,	Заведующий производством
			Соблюдение температурного режима в помещениях пищеблока Составление штатного расписания пищеблоков исходя из количества обучающихся в школе Соблюдение охраны труда, аттестация рабочих мест. Наличие медицинской аптечки	Штанное расписание	Проведение ремонтных работ. Разработка и внедрение доп. мероприятий по оздоровлению условий труда и нормативно правовых актов	
8	Контроль за режимом питания детей	Выборочно рабочие места	Ежедневно Время выдачи и приема пищи детьми Объем порций блюд Соблюдение культурно-гигиенических правил приема пищи	Карты контроля	Информирование руководства установление причины несоответствия и ее устранение	Директор, заместитель по УВР, классные руководители

При выявлении нарушений на этапах многоступенчатого контроля необходимо усилить критические контрольные точки и сконцентрировать усилия работников в наиболее опасных участках производства питания

Приложение 3

Рекомендуемый минимальный перечень оборудования производственных помещений столовых образовательных учреждений и базовых предприятий питания

Наименование производственного помещения	Оборудование
Склады	Стеллажи, подтоварники, среднетемпературные и низкотемпературные холодильные шкафы (при необходимости)
Овощной цех (первичной обработки овощей)	Производственные столы (не менее двух), картофеле очистительная и овощерезательная машины, моечные ванны (не менее двух), раковина для мытья рук
Овощной цех (вторичной обработки овощей)	Производственные столы (не менее двух), моечная ванна (не менее двух), универсальный механический привод или (и) овощерезательная машина, холодильник, раковина для мытья рук
Холодный цех	Производственные столы (не менее двух), контрольные весы, среднетемпературные холодильные шкафы (в количестве, обеспечивающем возможность соблюдения "товарного соседства" и хранения необходимого объема пищевых продуктов), универсальный механический привод или (и) овощерезательная машина, бактерицидная установка для обеззараживания воздуха, моечная ванна для повторной обработки овощей, не подлежащих термической обработке, зелени и фруктов, контрольные весы, раковина для мытья рук
Мясорыбный цех	Производственные столы (для разделки мяса, рыбы и птицы) - не менее трех, контрольные весы, среднетемпературные и, при необходимости, низкотемпературные холодильные шкафы (в количестве, обеспечивающем возможность соблюдения "товарного соседства" и хранения необходимого объема пищевых продуктов), электромясорубка, колода для разруба мяса, моечные ванны (не менее двух), раковина для мытья рук
Помещение для обработки яиц	Производственный стол, три моечных ванны (емкости), емкость для обработанного яйца, раковина для мытья рук
Мучной цех	Производственные столы (не менее двух), тестомесильная машина, контрольные весы, пекарский шкаф, стеллажи, моечная ванна, раковина для мытья рук. В данном производственном помещении должны быть обеспечены условия для просеивания муки.
Доготовочный цех	Производственные столы (не менее трех), контрольные весы, среднетемпературные и низкотемпературные холодильные шкафы (в количестве, обеспечивающем возможность соблюдения "товарного соседства" и хранения необходимого объема полуфабрикатов), овощерезка, моечные ванны (не менее трех), раковина для мытья рук
Помещение для нарезки хлеба	Производственный стол, хлеборезательная машина, шкаф для хранения хлеба, раковина для мытья рук
Горячий цех	Производственные столы (не менее двух: для сырой и готовой продукции), электрическая плита, электрическая сковорода, духовой (жарочный) шкаф, электропривод для готовой продукции, электрокотел, контрольные весы, раковина для мытья рук
Раздаточная зона	Мармиты для первых, вторых и третьих блюд и холодильным

	прилавком (витриной, секцией)
Моечная для мытья столовой посуды	Производственный стол, посудомоечная машина, трехсекционная ванна для мытья столовой посуды, двухсекционная ванна - для стеклянной посуды и столовых приборов, стеллаж (шкаф), раковина для мытья рук
Моечная кухонной посуды	Производственный стол, две моечные ванны, стеллаж, раковина для мытья рук
Моечная тары	Двухсекционная моечная ванна
Производственное помещение буфета-раздаточной	Производственные столы (не менее двух), электроплита, холодильные шкафы (не менее двух), раздаточную, оборудованную мармитами; посудомоечную, раковина для мытья рук
Посудомоечная буфета-раздаточной	Трехсекционная ванна для мытья столовой посуды, двухсекционная ванна - для стеклянной посуды и столовых приборов, стеллаж (шкаф), раковина для мытья рук
Комната приема пищи	Производственный стол, электроплита, холодильник, шкаф, моечная ванна, раковина для мытья рук

Приложение 4

Формы учетной документации пищеблока

Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья

Дата и час, поступления продовольственного сырья и пищевых продуктов)	Наименование пищевых продуктов	Количество поступившего продовольственного сырья и пищевых продуктов (в килограммах, литрах, штуках)	Номер документа, подтверждающего безопасность принятого пищевого продукта	Результаты органолептической оценки поступившего продовольственного сырья и пищевых продуктов	Конечный срок реализации продовольственного сырья и пищевых продуктов	Дата и час фактической реализации продовольственного сырья и пищевых продуктов по дням	Подпись ответственного лица	Примечание
1	2	3	4	5	6	7	8	9

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

Журнал бракеража готовой кулинарной продукции

Дата и час изготовления блюда	Время снятия бракеража	Наименование блюда, кулинарного изделия	Результаты органолептической оценки и степени готовности блюда, кулинарного изделия	Разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия	Подписи членов бракеражной комиссии	Примечание
1	2	3	4	5	6	7

Примечание: * Указываются факты запрещения к реализации готовой продукции.

Журнал здоровья

N п/п	Ф.И.О. работника*	Должность	Месяц/дни: апрель							
			1	2	3	4	5	6.	+..	30
1										
2										

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

** Условные обозначения:

Зд. - здоров;

Отстранен - отстранен от работы;

Отп. - отпуск;

В. - выходной;

б/л. - больничный лист.

Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд

Дата	Наименование препарата	Наименование блюда	Количество питающихся	Общее количество внесенного витаминного препарата (гр)	Время внесения препарата или приготовления витаминизированного блюда	Время приема блюда	Примечание

Журнал учета температурного режима холодильного оборудования

Наименование производственного помещения	Наименование холодильного оборудования	Температура в град. С					
		месяц/дни: апрель					
		1	2	3	6.	.....	30

Журнал осмотра на гнойничковые заболевания работников пищеблока

№ п/п	ФИО работника	Должность			
1.					
2.					

Журнал учета результатов медицинских осмотров работников

№ п/п	ФИО работника	Должность	Дата прохождения медицинского осмотра	Медицинское заключение	Дата следующего медицинского осмотра
1					
2					
3					

Ведомость контроля за рационом питания

N п/п	Наименование группы продуктов	Норма* продукта в граммах г (нетто)	Фактически выдано продуктов в нетто по дням в качестве горячих завтраков (всего), г на одного человека/количество питающихся										В среднем за 10 дней	Отклонение от нормы в % (+/-)
			1	2	3	4	5	6	7	8	9	10		

Примечание: * Рекомендуемые среднесуточные наборы пищевых продуктов, в том числе, используемые для приготовления блюд и напитков в соответствии с приложением 8 настоящих санитарных правил.

Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях

Месяц/дни: (t в °С)																														
Наименование кладовой	число	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

Журнал контроля санитарного состояния пищеблока и кладовых

Месяц																														
Наименование мероприятий	огонь	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
1. Санитарно-гигиеническое состояние кладовой																														
2. Санитарно-гигиеническое состояние пищеблока																														
3. Нормы закладки сырой продукции																														
4. Бракераж готовой продукции																														
5.Соответствие технологии приготовления блюд																														
6. Нормы выдачи готовых блюд																														
7. Соблюдение режима выдачи пищи																														
8.Контроль качества мытья оборудования и посуды на пищеблоке																														
9. Соблюдение графика генеральной уборки																														

Условные обозначения.

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

Журнал учета лабораторного контроля пищевой продукции

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

График генеральной уборки пищеблока

Понедельник – Мытье окон, чистка отстойников. Мытье столов и стеллажей

Вторник – Чистка полов, плинтусов.

Среда – Мытье столов и стеллажей.

Четверг – Мытье столов и стеллажей

Пятница – Мытье стен, дверей и батарей. Мытье холодильников, электроприводов, светильников (с электриком)

Журнал учета дезинфекции и дератизации

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

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

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

№ п/п	Суть претензий, жалоб и происшествий, связанные с безопасностью пищевой продукции	Дата регистрации обращения	ФИО лица, принявшего обращение	Решение по факту обращения	Срок исполненя	Ответственнй за исполнение

Журнал мониторинга по принципам ХАССП

					дата	Контроль сопроводительной документации поступающих пищевых продуктов	
						Журнал бракеража поступающей пищевойпродукции	Мониторинг журналов контроля ответственными лицами по приказу
						Журнал бракеража пищевых продуктов, и продовольственного сырья	
						Контроль санитарно-гигиенического состояния. Журнал контроля санитарного состояния пищеблоки и кладовой	
						Контроль санитарно-гигиенического состояния пищеблока Журнал мониторинга по принципам ХАССП	
						Журнал бракеража готовой кулинарной продукции	
						Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд	
						Журнал учета лабораторного контроля Акты отбора проб и протоколы лабораторных исследований Контроль сроков проведения лабораторного контроль пищевых продуктов	
						Журнал учета результатов медицинских осмотров работников	
						Журнал осмотра на гнойничковые заболевания работников пищеблока	
						Журнал здоровья персонала	
						Журнал учета температурного режима холодильного оборудования	
						Журнал учета температуры и влажности воздуха в складских помещениях.	
						Журнал учета дезинфекции и дератизации Договора и акты приема выполненных работ по договорам (вывоз отходов, дератизация, дезинсекция)	
						Журнал регистрации претензий, жалоб и происшествий, связанные с безопасностью пищевой продукции	
						Личные медицинские книжки каждого работника	
						Примечаниия	

Приложение 5

Рекомендуемая номенклатура, объем и периодичность проведения лабораторных и инструментальных исследований в организациях питания образовательных организациях

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	2 раз в год
Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре	Суточный рацион питания	1	2 раз в год
Контроль проводимой витаминизации блюд	Третьи блюда	1 блюдо	2 раза в год
Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП)	Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала	10 смывов	1 раз в год
Микробиологические исследования смывов на наличие возбудителей иерсиниозов	Оборудование, инвентарь в овощехранилищах и складах хранения овощей, цехе обработки овощей	5-10 смывов	1 раз в год
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

Приложение 6

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

Мероприятия	Периодичность	Ответственное лицо
Уборка территории и вывоз мусора	Ежедневно	заместитель директора по АХР
Косметический ремонт помещений	По мере необходимости	заместитель директора по АХР
Проведение генеральной уборки	1 раз в месяц	Зав. производством
Проверка качества и своевременности уборки помещений, соблюдения режима дезинфекции, соблюдения правил личной гигиены сотрудников	Постоянно	Директор, Зав. производством
Приобретение моющих и дезинфицирующих средств	Своевременно	Зав. производством
Проверка наличия дезинфицирующих и моющих средств для обработки инвентаря и правильности их использования	Постоянно	Зав. производством
Проверка качества поступающей на реализацию продукции документальная и органолептическая, а также сроков и условий ее транспортирования, хранения, реализации	Постоянно	Директор, Зав. производством
Органолептическая оценка качества блюд и кулинарных изделий.	Ежедневно	Зав. производством, Бракеражная комиссия
Контроль за исправной работой технологического, холодильного и другого оборудования	Ежедневно	Зав. производством, заместитель директора по АХР
Контроль за температурно-влажностным режимом хранения продуктов	Ежедневно	Зав. производством
Соблюдение правил товарного соседства	Постоянно	Зав. производством, повар
Проведение мероприятий по дезинсекции и дератизации	Ежемесячно	заместитель директора по АХР
Выявление сотрудников с гнойничковыми заболеваниями кожи, нагноившимися порезами, ожогами, ссадинами, катарами верхних дыхательных путей, инфекционными заболеваниями, отстранение их от работы, направление на лечение	Ежедневно	Медицинский работник
Организация профилактических медицинских осмотров	1 раз в год	Директор, заместитель директора по АХР, Зав. производством
Организация гигиенического обучения	1 раз в год	Зав. производством, заместитель директора по АХР
Проверка сроков прохождения сотрудниками гигиенической подготовки, аттестации, медицинских осмотров и исследований, проведения профилактических прививок	Постоянно	Директор, медицинский работник

Организация проведения лабораторных исследований блюд и кулинарных изделий.	По мере необходимости	Зав. производством