

Казенное общеобразовательное учреждение  
Ханты-Мансийского автономного округа-Югры  
«ИЗЛУЧИНСКАЯ ШКОЛА-ИНТЕРНАТ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ  
С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ»  
**КОУ «Излучинская школа-интернат»**

---

## ПРИКАЗ

п.г.т. Излучинск

«04» 04 2023 г.

№ 253 /п

Об утверждении Положения о бракеражной комиссии КОУ «Излучинская школа-интернат», Программы производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий

Во исполнение Федерального закона от 30.03.1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» и в целях определения порядка организации и проведения производственного контроля за соблюдением санитарных правил, выполнения санитарно-противоэпидемиологических мероприятий в КОУ «Излучинской школе-интернат»

### ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Утвердить Положение о бракеражной комиссии КОУ «Излучинская школа-интернат» в новой редакции (далее - Приложение).
2. Утвердить Программу производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий КОУ «Излучинская школа-интернат» в новой редакции (далее - Приложение).
3. Данный приказ довести до сведения должностных лиц на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля под подпись секретарю руководителя Г.В. Борисовой.
4. Контроль исполнением настоящего приказа оставляю за собой.

Директор



Н.В.Свайкина

## **ПОЛОЖЕНИЕ** **о бракеражной комиссии КОУ «Излучинская школа-интернат»**

### **1. Общие положения**

1.1. Настоящее положение о бракеражной комиссии КОУ «Излучинская школа-интернат» (далее соответственно – Положение, образовательная организация) разработано в соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», ГОСТ 31986-2012 «Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания».

1.2. Положение составлено в рамках мероприятия для контроля за качеством приготовления пищи, соблюдением технологии приготовления пищи и выполнением санитарно-гигиенических требований.

1.3. Положение определяет компетенцию, функции, задачи, порядок формирования и деятельности бракеражной комиссии.

### **2. Порядок создания бракеражной комиссии**

2.1. Бракеражная комиссия формируется приказом директора образовательной организации. Персональный состав комиссии и сроки ее полномочий утверждаются приказом руководителя образовательной организации.

2.2. В состав бракеражной комиссии входят:

2.2.1. Председатель – представитель администрации образовательной организации.

2.2.2. Члены комиссии:

- работник спального корпуса;
- медицинский работник;
- работник хозяйственной части;

2.3. Отсутствие отдельных членов бракеражной комиссии не является препятствием для ее деятельности. Для надлежащего выполнения функций комиссии достаточно не менее трех ее членов.

2.4. При необходимости в состав бракеражной комиссии приказом руководителя образовательной организации могут включаться работники, чьи должности не указаны в пункте 2.2 настоящего Положения, а также специалисты и эксперты, не являющиеся работниками образовательной организации.

2.5. Председатель бракеражной комиссии является ее полноправным членом. В случае равенства голосов при голосовании голос председателя бракеражной комиссии является решающим.

### **3. Основные цели и задачи бракеражной комиссии.**

3.1. Бракеражная комиссия создается с целью осуществления постоянного контроля качества готовых блюд, приготовленных в пищеблоке образовательной организации.

3.2. Задачи бракеражной комиссии:

- контроль массы всех готовых блюд (штучных изделий, полуфабрикатов, порционных блюд, продукции к блюдам);
- органолептическая оценка всех готовых блюд (состав, вкус, температура, запах, внешний вид, готовность).

3.3. Возложение на бракеражную комиссию иных поручений, не соответствующих цели и задачам ее создания, не допускается.

3.4. Решения, принятые бракеражной комиссией в рамках имеющихся у нее полномочий, содержат указания, обязательные к исполнению всеми работниками образовательной организации либо теми, кому они непосредственно адресованы, если в таких решениях прямо указаны работники образовательной организации.

### **4. Права и обязанности бракеражной комиссии**

4.1. Бракеражная комиссия вправе:

- выносить на обсуждение конкретные предложения по организации питания;

- ходатайствовать о поощрении или наказании работников пищеблока образовательной организации;
- находиться в помещениях пищеблока для проведения бракеража готовых блюд.

#### 4.2. Бракеражная комиссия обязана:

- ежедневно являться на бракераж готовой пищевой продукции за 20 минут до начала раздачи;
- добросовестно выполнять возложенные функции: отбирать пробы готовой пищевой продукции, проводить контрольное взвешивание и органолептическую оценку;
- выносить одно из трех обоснованных решений: допустить к раздаче, направить на доработку, отправить в брак;
- ознакомиться с меню, таблицами выхода и состава продукции, изучить технологические и калькуляционные карты приготовления пищи, качество которой оценивается;
- своевременно сообщить руководству образовательной организации о проблемах здоровья, которые препятствуют осуществлению возложенных функций;
- осуществлять свои функции в специально выдаваемой одежде: халате, шапочке, перчатках и обуви;
- перед тем как приступить к своим обязанностям, вымыть руки и надеть специальную одежду;
- присутствовать на заседании при руководителе образовательной организации по вопросам расследования причин брака готовых блюд;
- фиксировать результаты бракеража в учетных документах: в журнале бракеража готовой кулинарной продукции и акте выявления брака (по необходимости).

### **5. Деятельность бракеражной комиссии.**

5.1. Деятельность комиссии регламентируется настоящим Положением, действующими санитарными правилами, ГОСТ.

5.2. Для оценки контроля массы и органолептической оценки члены бракеражной комиссии используют порядки, указанные в приложениях № 1 и 2 к настоящему Положению.

5.3. Работники образовательной организации обязаны содействовать деятельности бракеражной комиссии: представлять затребованные документы, давать пояснения, предъявлять пищевые продукты, технологические емкости, посуду и т. п.

## **6. Заключительные положения**

6.1. Члены бракеражной комиссии несут персональную ответственность за выполнение возложенных на них функций и за вынесенные в ходе деятельности решения.

**ПОРЯДОК**  
**оценки контроля массы готовых блюд**

Для контроля средней массы блюда надо взять электронные или циферблатные весы с ценой деления 2 г и взвесить на них количество продукции, указанной в таблице 1. Затем фактические показатели средней массы продукции надо сравнить с нормами выхода, которые указаны в меню. Если масса имеет отрицательные отклонения, то продукция не допускается к реализации. При вынесении решения учитывается допустимый предел отклонения, указанный в таблице 2.

**Таблица 1. Количество продукции, отбираемое для контрольного взвешивания**

<b>Что взвешивают</b>	<b>В каком количестве</b>
Штучные полуфабрикаты, кулинарные, кондитерские и булочные изделия	10 шт.
Блюда: <ul style="list-style-type: none"><li>• из мяса, мяса птицы, рыбы, кролика, дичи с гарнирами и соусами;</li><li>• из картофеля, овощей, грибов и бобовых;</li><li>• из круп и макаронных изделий с жиром, сметаной или соусом;</li><li>• из яиц, творога со сметаной или соусами;</li><li>• мучные с жиром, сметаной и иными продуктами.</li></ul> А также: <ul style="list-style-type: none"><li>• холодные и горячие закуски;</li><li>• супы без мяса, мяса птицы, рыбы;</li><li>• десерты, сладкие блюда с сахаром, сиропом, соусом или иными продуктами</li></ul>	3 порции

Сливочное масло, сметана, соусы	10–20 порций
Голубцы, кабачки, помидоры, баклажаны и другие фаршированные овощи	2 порции
Супы с мясом, мясом птицы, рыбой, морепродуктами	10 порций
Сладкие супы с фруктами, гарнирами и сметаной	3 порции
Бутерброды	10 шт.
Котлеты, биточки, бифштексы, шницели, тефтели, рулеты из мяса, мяса птицы, рыбы, кролика, дичи, круп, овощей, оладьи, блинчики, блины, сладкие блюда, пирожки и другие кулинарные изделия, в том числе порционируемые	10 шт. или порций
Горячие и холодные напитки собственного производства, соки свежесжатые	3 порции
Коктейли собственного производства	2 порции
Нарезанные торты, штучные и нарезанные пирожные, рулеты с начинками, кексы, мучные восточные сладости, пряники, коврижки, булочные изделия, в том числе мучные кулинарные, конфеты	10 шт.

**Таблица 2. Предел допускаемых отрицательных отклонений массы пищевой продукции**

Масса полуфабрикатов и изделий, блюд, напитков, г или мл	Предел допускаемых отрицательных отклонений	
	%	г или мл
5–50 включительно	10	–
50–100 включительно	–	5
100–200 включительно	5	–
200–300 включительно	–	10
300–500 включительно	3	–
500–1000 включительно	–	15

## **ПОРЯДОК** **органолептической оценки готовых блюд**

Для дачи органолептической оценки из общей емкости с готовой пищевой продукцией отбирают бракеражную пробу для каждого члена комиссии в объеме:

- трех ложек – жидкой продукции. Содержимое емкости, в которой готовили пищу, перемешивают и отбирают образец продукции на тарелку. У каждого члена комиссии в тестируемой пробе должны содержаться все основные компоненты блюда;
- одного изделия или блюда – продукции плотной консистенции. Блюда и изделия сначала оценивают внешне, а затем нарезают на общей тарелке на тестируемые порции.

Для дачи органолептической оценки используют методику, указанную в таблице 1. Сначала оценивают блюда, имеющие слабовыраженный запах и вкус, затем приступают к продукции с более интенсивными показателями, сладкие блюда дегустируют в последнюю очередь. При дегустации проб продукции сохраняют порядок их представления без возврата к ранее дегустируемым пробам. После оценки каждого образца снимают послевкусие, используя нейтрализующие продукты (белый хлеб, сухое пресное печенье, молотый кофе или негазированную питьевую воду).

Оценку продукции дает каждый член комиссии с помощью характеристик, которые установлены в таблице 2. Общую оценку качества готовой продукции рассчитывают как среднее арифметическое значение оценок всех членов комиссии с точностью до одного знака после запятой. В случае обнаружения недостатков или дефектов оцениваемой продукции проводят снижение максимально возможного балла в соответствии с рекомендациями, приведенными в приложении Б к ГОСТ 31986-2012.



**Таблица 1. Методика проведения оценки продукции**

Продукция	Как оценивают
Суп	Вначале ложкой отделяют жидкую часть и пробуют. Оценку супа проводят без добавления сметаны. Затем разбирают плотную часть и сравнивают ее состав с рецептурой, например наличие лука или петрушки. Каждую составную часть исследуют отдельно, отмечая соотношение жидкой и плотной частей, консистенцию продуктов, форму нарезки, вкус. Затем пробуют блюдо в целом с добавлением сметаны, если она предусмотрена рецептурой
Соус	Определяют консистенцию, переливая тонкой струйкой и пробуя на вкус. Затем оценивают цвет, состав, правильность формы нарезки, текстуру наполнителей, а также запах и вкус
Вторые, холодные и сладкие блюда или изделия	Блюда и изделия с плотной структурой после оценки внешнего вида нарезают на общей тарелке на тестируемые порции
Полуфабрикаты, изделия и блюда из тушеных и запеченных овощей	Отдельно тестируют овощи и соус, а затем пробуют блюдо в целом
Полуфабрикаты, изделия и блюда из отварных и жареных овощей	Вначале оценивают внешний вид – правильность формы нарезки, а затем текстуру (консистенцию), запах и вкус
Полуфабрикаты, изделия и блюда из круп и макаронных изделий	Продукцию тонким слоем распределяют по дну тарелки и устанавливают отсутствие посторонних включений, наличие комков. У макаронных изделий обращают внимание на их текстуру: разваренность и слипаемость
Полуфабрикаты, изделия и блюда из рыбы	Проверяют правильность разделки и соблюдение рецептуры; правильность подготовки полуфабрикатов – нарезку, панировку; текстуру; запах и вкус изделий

<p>Полуфабрикаты, изделия и блюда из мяса и птицы</p>	<p>Оценивают внешний вид блюда в целом и отдельно мясного изделия: правильность формы нарезки, состояние поверхности, панировки. Затем проверяют степень готовности изделий проколом поварской иглой согласно текстуре (консистенции) и цвету на разрезе. После этого оценивают запах и вкус блюда.</p> <p>Для мясных соусных блюд отдельно оценивают все составные части: основное изделие, соус, гарнир; затем пробуют блюдо в целом</p>
<p>Холодные блюда, полуфабрикаты, салаты и закуски</p>	<p>Особое внимание обращают на внешний вид блюда – правильность формы нарезки основных продуктов, их текстуру</p>
<p>Сладкие блюда</p>	<p>Учитывают групповые особенности блюд, а также:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• у железированных блюд, муссов и кремов вначале определяют состояние поверхности, вид на разрезе или изломе и цвет. Кроме того, оценивают способность сохранять форму в готовом блюде. Особое внимание обращают на текстуру, затем оценивают запах и вкус;</li> <li>• сладких горячих блюд (суфле, пудинги, гренки, горячие десерты) вначале исследуют внешний вид – характер поверхности, цвет и состояние корочки; массу на разрезе или изломе – пропеченность, отсутствие закала. Затем оценивают запах и вкус</li> </ul>
<p>Мучные кулинарные полуфабрикаты и изделия</p>	<p>Исследуют внешний вид: характер поверхности теста, цвет и состояние корочки у блинов, оладьев, пирожков и т. д., форму изделия. Обращают внимание на соотношение фарша и теста, качество фарша: его сочность, степень готовности, состав. Затем оценивают запах и вкус</p>

<p>Мучные кондитерские и булочные полуфабрикаты и изделия</p>	<p>Обращают внимание на состояние поверхности, ее отделку, цвет и состояние корочки, отсутствие отслоения корочки от мякиша, толщину и форму изделий. Затем оценивают состояние мякиша: пропеченность, отсутствие признаков непромеса, характер пористости, эластичность, свежесть, отсутствие закала. После этого оценивают качество отделочных полуфабрикатов по следующим признакам: состояние кремовой массы, помады, желе, глазури, их пышность, пластичность. Далее оценивают запах и вкус изделия в целом</p>
---------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

**Таблица 2. Методика дачи оценки продукции**

Характеристики продукции	Балл и оценка
<p>Не имеет недостатков. Органолептические показатели соответствуют требованиям нормативных и технических документов</p>	<p>5баллов (отлично)</p>
<p>Имеет незначительные или легкоустраняемые недостатки. Например: типичные для данного вида продукции, но слабовыраженные запах и вкус; неравномерная форма нарезки; недостаточно соленый вкус и т. д.</p>	<p>4балла (хорошо)</p>
<p>Имеет значительные недостатки, но пригоден для реализации без переработки. В числе недостатков могут быть: подсыхание поверхности; нарушение формы изделия; неправильная форма нарезки овощей; слабый или чрезмерный запах специй; жидкость в салатах; жесткая текстура или консистенция мяса и т. д.</p>	<p>3балла (удовлетворительно)</p>
<p>Имеет значительные дефекты: присутствуют посторонние привкусы или запахи; пересолено; недоварено; подгорело; утратило форму и т. д.</p>	<p>2балла (неудовлетворительно)</p>

Приложение к приказу  
от «04» 04 2023 г. № 253/П

**Программа производственного контроля**  
**за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-**  
**противоэпидемических (профилактических) мероприятий**  
**КОУ «Излучинская школа-интернат»**

## Пояснительная записка

Наименование юридического лица:	Казенное общеобразовательное учреждение Ханты-Мансийского автономного округа-Югры «Излучинская школа-интернат для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья»
Ф.И.О. руководителя, телефон:	Свайкина Наталья Валерьевна
Юридический адрес:	628634 Ханты-Мансийский автономный округ-Югры, Нижневартовский район, пгт. Излучинск, ул. Савкинская д-29.
Фактический адрес:	628634 Ханты-Мансийский автономный округ-Югры, Нижневартовский район, пгт. Излучинск, ул. Савкинская д. 29.
Количество работников:	100 человек
Количество обучающихся:	75 человек
Свидетельство о государственной регистрации	№ 54929 от 27.08.1997 г.
ОГРН	1038603650095
ИНН	8620012000
Лицензия на осуществление образовательной деятельности	№ 1978 от 10.03.2015 г.

1. Настоящая Программа вступает в силу с 01 сентября 2023 года.

2. 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».

3. 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.

4. Виды деятельности, которые осуществляет образовательная организация:

- Дошкольное, начальное общее, основное общее и среднее общее образование.

5. Перечень официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля фактов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью:

Федеральный закон от 30 марта 1999г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;

- Федеральный закон от 24.06.1998г. № 89-ФЗ «Об отходах производства и потребления»;
- Федеральный закон от 27.12.2002г. № 184 «О техническом регулировании»;
- Федеральный закон от 07.12.2011г. № 416-ФЗ «О водоснабжении и водоотведении»;
- Федеральный закон от 23.06.2013г. № 15-ФЗ «Об охране здоровья граждан от воздействия окружающего табачного дыма и последствий потребления табака»;
- Федеральный закон от 17.09.1998 г. № 157-ФЗ «Об иммунопрофилактике инфекционных болезней»;
- Федеральный закон от 02.01.2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
- Федеральный закон от 2 января 2000г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
- ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»;
- ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»;
- ТР ТС 023/2011 «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей»;
- ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию»;
- ТР ТС 027/2012 «О безопасности отдельных видов специализированной пищевой продукции, в том числе диетического лечебного и диетического профилактического питания»;
- ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств»;
- ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»;
- ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции»;
- ТР ТС 0157/2011 «О безопасности зерна»;
- ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки»;
- ТР ТС 007/2011 «О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков»;
- ТР ТС 025/2012 «О безопасности мебельной 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;
- СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
- СП 1.1.1058-01. 1.1 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением Санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий. Санитарные правила»;
- СП 3.1/3.2.3146-13 «Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней. Санитарно-эпидемиологические правила»;
- СП 3.5.3.3223-14. «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дератизационных мероприятий»;
- 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»;
- СанПиН 2.2.4.3359-16 «Санитарно-эпидемиологические требования к физическим факторам на рабочих местах»;

- СанПиН 2.2.0.555-96. 2.2. «Гигиена труда. Гигиенические требования к условиям труда женщин. Санитарные правила и нормы»;
- СНиП 41-01-2003. «Отопление, вентиляция и кондиционирование воздуха»;
- СН 2.2.4/2.1.8.566-96. 2.2.4. «Физические факторы производственной среды. 2.1.8. Физические факторы окружающей природной среды. Производственная вибрация, вибрация в помещениях жилых и общественных зданий. Санитарные нормы»;
- МУ 2.2.4.706-98/МУ ОТ РМ 01-98. 2.2.4. «Физические факторы производственной среды. Оценка освещения рабочих мест. Методические указания»;
- ГН 2.2.5.3532-18 «Предельно допустимые концентрации (ПДК) вредных веществ в воздухе рабочей зоны»;
- НРБ-99/2009. СанПиН 2.6.1.2523-09. «Нормы радиационной безопасности. Санитарные правила и нормативы»;
- Приказ Минздрава России от 12 апреля 2011 г. № 302н «Об утверждении перечней вредных и(или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования), и Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров (обследований) работников, занятых на тяжелых работах и на работах с вредными и (или) опасными условиями труда».
- Приказ Минздрава РФ от 29.06.2000г. № 29н «Об утверждении порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников, предусмотренных частью четвертой ст.213 ТК РФ, 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»;
- Приказ Минтруда России от 31.12.2020г. № 988н, Минздрава России от 31.12.2020г. № 1420н «Об утверждении перечня вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные медицинские осмотры при поступлении на работу и периодические медицинские осмотры».

6. Перечень работников, на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля

№ п/п	Фамилия Имя Отчество	Занимаемая должность	Приказ о назначении
1	Свайкина Наталья Валерьевна	Директор	от 20.02.2023 г.. № 07-л/п
2	Ярмола Жанна Олеговна	Заведующая хозяйством	от 01.09.2020г. № 55-лс
3	Мечева Ольга Николаевна	Зам. директора по УР	от 28.08.2019г. № 28-лс
4	Гунбина Наталия Александровна	Ответственный по питанию	от 26.08.2021г. № 15-лс
6	Муртазиина Лилия Мухамадрахимовна	Зам. директора по ВР	от 10.10.2018г. № 46-лс

7. Мероприятия по осуществлению производственного контроля

Объект контроля	Определяемые показатели	Периодичность контроля	Лица, проводящие контроль	Нормативная документация	Формы учета (регистрации)

					<b>и) результатов контроля</b>
<b>Производственный контроль за благоустройством и санитарно-техническим состоянием территории, помещений, оборудования, проведением строительства, реконструкции, технического переоснащения и ремонтных работ</b>					
Микроклимат	Температура воздуха, График проветривания	2 раза в год	Заведующая хозяйством Ярмола Ж.О.	СП 2.4.3648-20	Акты
<b>Производственный контроль за организацией учебного процесса, режимами, процессами, методиками обучения и воспитания</b>					
Режим образовательной деятельности	Объем образовательной нагрузки обучающихся	При составлении и пересмотре расписания занятий	Зам. директора по УР, Мечева О.Н.	СП 2.4.3648-20	Расписание занятий (гриф согласования)
		Один раз в неделю (выборочно)	Зам. директора по УР, Мечева О.Н.		Классный журнал
		Один раз в неделю (выборочно)	Зам. директора по УР, Мечева О.Н.		Классный журнал
<b>Производственный контроль за выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, санитарным содержанием территории, помещений и оборудования</b>					
Санитарно-противоэпидемический режим	Дезинфекция Дезинсекция Дератизация	2 раза в год	Заведующая хозяйством Ярмола Ж.О.	СП 2.4.3648-20, СП 3.5.3.3223-14	Акты выполненных работ
Наличие дезинфицирующих и моющих средств	Количество выданных средств	Ежемесячно	Заведующая хозяйством Ярмола Ж.О.	СП 2.4.3648-20	Журнал выдачи дезинфицирующих средств
<b>Производственный контроль организации питания. Контролируемые этапы технологических операций и пищевой продукции на этапах ее изготовления</b>					
Качество поступающей пищевой продукции и сырья	Партия поступивших продуктов и продовольственного сырья	По необходимости	ООО «Меридиан»	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Декларации, свидетельства и другие документы о качестве и безопасности продукции



Условия хранения пищевой продукции и сырья	Вся пищевая продукция	Ежедневно	Шеф-повар ООО «Меридиан»	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Отчет
Рацион питания	Набор продуктов, используемых при формировании меню и приготовлении пищи	Ежедневно	Шеф-повар ООО «Меридиан»	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ведомость контроля за рационом питания
Соответствие рациона питания обучающихся двухнедельному меню	Ежедневное меню, двухнедельное меню	Один раз в месяц	Шеф-повар ООО «Меридиан»	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Протокол/акт проверки
Готовящаяся пищевая продукция	Соблюдение технологии приготовления блюд по технологическим документам	Каждый технологический цикл производства	Шеф-повар ООО «Меридиан»	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Отчет
Суточная проба	Партия приготовленной пищевой продукции	Ежедневно от каждой партии	Повар ООО «Меридиан»	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ведомость
<b>Производственный контроль за соблюдением личной гигиены и обучением работников</b>					
Гигиеническая подготовка работников	Прохождение работником гигиенической аттестации	Для работников, деятельность которых связана с производством, хранением, транспортировкой и реализацией мясо-молочной и кондитерской продукции, детского питания, – ежегодно  Для остальных	Ответственный Гунбина Н.А.	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Личные медицинские книжки.  Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения

		категорий работников – один раз в два года			
--	--	--------------------------------------------	--	--	--

8. Перечни:

а) Перечень объектов производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для человека и среды его обитания, в отношении которых необходима организация лабораторных исследований, испытаний: помещения пищеблока и иные помещения.

**Организация лабораторных исследований**

Показатели исследования	Объект исследования (обследования)	Количество замеров	Кратность
<b>Помещения пищеблока</b>			
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 раза в год
Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре	Рацион питания	1	1 раз в год
Контроль проводимой витаминизации блюд	Третьи блюда	1 блюдо	2 раза в год
Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП)	Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала	5 - 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)	5 смывов	1 раз в год
Исследования питьевой воды на соответствие требованиям санитарных норм, правил и	Питьевая вода из разводящей сети помещений: моечных столовой и кухонной	2 пробы	1 раз в год

гигиенических нормативов по химическим и микробиологическим показателям	посуды; цехах: овощном, холодном, горячем, доготовочном (выборочно)		
<b>Помещения школы</b>			
Микроклимат	Температура воздуха	по 1 точке	2 раза в год
	Скорость движения воздуха		
	Относительная влажность		
Освещенность	2 помещения (выборочно)	по 5 точек в каждом	1 раз в год в темное время суток
Шум	Помещения, где есть технологическое оборудование, системы вентиляции	по 1 точке	1 раз в год и внепланово—после реконструируемых систем вентиляции, ремонта оборудования

б) Перечень скоропортящихся продуктов, которые представляют потенциальную опасность: кефир, сметана, молоко, трубочки с кремом.

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

Наименование форм учета и отчетности	Периодичность заполнения	Ответственное лицо
Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании	Ежедневно	Шеф-повар ООО «Меридиан»
Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях	Ежедневно	Шеф-повар ООО «Меридиан»
Гигиенический журнал (сотрудники)	Ежедневно	Медработник
Ведомость контроля за рационом питания	Ежедневно	Медработник
График смены кипяченой воды	Ежедневно	Шеф-повар ООО «Меридиан»
Рабочий лист ХААСП	По графику	Член группы ХАССП
Отчеты группы ХАССП	По графику	Председатель группы ХАССП
Журнал регистрации результатов производственного контроля	По факту	Директор Свайкина Н.В.

Журнал аварийных ситуаций	По факту	Заведующая хозяйством Ярмола Ж.О.
Журнал учета прихода и расхода дезинфицирующих средств	Ежедневно	Заведующая хозяйством Ярмола Ж.О.
Ведомость контроля за рационом питания	Ежедневно	Шеф-повар ООО «Меридиан»
Журнал регистрации температуры и влажности	Ежедневно	Заведующая хозяйством Ярмола Ж.О.
Гигиенический журнал (сотрудники)	Ежедневно	Шеф-повар ООО «Меридиан»
Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения	По факту	Заведующая хозяйством Ярмола Ж.О.
Классный журнал	1 раз в неделю (выборочно)	Зам. директора по УР Мечева О.Н.
Журнал визуального производственного контроля санитарно-технического состояния и санитарного содержания помещений, оборудования, оснащения	Ежедневно	Заведующая хозяйством Ярмола Ж.О.

г) **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**

<b>Перечень возможных аварийных ситуаций</b>	<b>Первоочередные мероприятия, направленные на ликвидацию</b>	<b>Ответственное должностное лицо</b>
Пожар	Сообщить в пожарную службу, вывести людей в безопасное место, использовать огнетушители	Первый обнаруживший
Перебои в подаче электроэнергии в работе систем водоснабжения, канализации, отопления, печи	Сообщить в соответствующую службу	Заведующая хозяйством Ярмола Ж.О.
Нарушение изоляции, обрыв электропроводов	Сообщить в соответствующую службу, заменить электропроводку	Заведующая хозяйством Ярмола Ж.О.
Другие аварийные ситуации	Сообщить в соответствующую службу	Заведующая хозяйством Ярмола Ж.О.
		Заведующая хозяйством Ярмола Ж.О.

		Директор Свайкина Н.В.
--	--	---------------------------

Программу разработали:

Заместитель директора по ВР

Муртазина Л.М.

Заведующая хозяйством

Ярмола Ж.О.

