**Муниципальное казенное общеобразовательное учреждение Усть-Кадинская средняя общеобразовательная школа с.Усть-Када**

**ПРОГРАММА**

**производственного контроля**

**за соблюдением санитарных правил и норм,**

**проведением санитарно- противоэпидемических**

**(профилактических) мероприятий**

**в 2022-2023 уч.год**

Программа устанавливает порядок организации и осуществление производственного контроля, основанного на принципах ХАССП (ст. 10,11 ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»), за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических мероприятий, обязательных для выполнения всеми работниками.

Целью производственного контроля является обеспечение безопасности и безвредности для человека биологических, физических и химических факторов среды обитания, путём должного выполнения требований нормативно - правовых актов санитарного законодательства.

При организации питания в образовательной организации необходимо руководствоваться принципами здорового, щадящего, сбалансированного (рационального) питания.

Для детей, нуждающихся в лечебном или диетическом питании, специалистом-диетологом (врачом) разрабатывается индивидуальное меню с учётом заболевания ребёнка.

*Программа производственного контроля включает в себя следующие данные:*

1. Общие сведения
2. Перечень нормативных документов, регламентирующих деятельность организации и содержащих требования к обеспечению безопасности факторов среды обитания и соблюдения законодательства о защите прав потребителей
3. Перечень ответственных специалистов за организацию и осуществление производственного контроля; должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам и профессиональной гигиенической подготовке и аттестации.
4. Программаконтроля за обеспечением безопасности пищевой продукции.
5. Перечень лабораторных исследований и испытаний.
6. Перечень возможных аварийных ситуаций и планируемых мероприятий по их устранению.

*Производственный контроль включает в себя:*

-  осуществление (организацию) лабораторных исследований и испытаний на рабочих местах с целью оценки влияния производства на среду обитания человека и его здоровье;

-  сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и технологий их производства, хранения, транспортировки, реализации и утилизации;

-  организацию медицинских осмотров, профессиональной гигиенической подготовки и аттестации должностных лиц и работников организаций;

-  контроль за наличием сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений, личных медицинских книжек, санитарных паспортов на транспорт, иных документов;

-  обоснование безопасности для человека и окружающей среды новых видов продукции и технологии ее производства, критериев безопасности и (или) безвредности факторов;

-  производственной и окружающей среды и разработка методов контроля, в том числе при хранении, транспортировке и утилизации продукции;

-  ведение учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля;

-  своевременное информирование населения, органов местного самоуправления, органов и учреждений государственной санитарно-эпидемиологической службы об аварийных ситуациях, остановках производства, о нарушениях технологических процессов, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения;

-  визуальный контроль специально уполномоченными должностными лицами организации за выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, соблюдением санитарных правил, разработку и реализацию мер, направленных на устранение выявленных нарушений.

**1.Общие сведения.**

1.1.Наименование учреждения, юридический адрес, ИНН ОГРН, конт.данные:Муниципальное казенное общеобразовательное учреждение Усть-Кадинская средняя общеобразовательная школа с.Усть-Када, 665313, Иркутская область, Куйтунский район, с.Усть-Када, ул.Совхозная, 1, ИНН 3832002478, ОГРН 1033802627374

1.2.Учредитель: Управление образования администрации муниципального образования Куйтунский район

1.3. Виды осуществляемой деятельности: 85.14 Образование среднее общее

1.4. Лицензия департамента образования региона на осуществление образовательной деятельности: №9060 от 14.04.2016 выдана Службой по контролю и надзору в сфере образования Иркутской области

1.5. Лицензия департамента здравоохранения и фармации на осуществление медицинской деятельности (если есть медицинское обслуживание детей): ЛО-38-01-003048 от 01.02.2018 выдана Министерством здравоохранения Иркутской области

1.6. ФИО ответственного за организацию производственного контроля, конт.данные: Соловьева Ксения Владимировна

**2. Перечень нормативных документов, регламентирующих деятельность организации и содержащих требования к обеспечению безопасности факторов среды обитания и соблюдения законодательства о защите прав потребителей**

2.1. Санитарные нормы и правила

2.2. Федеральные законы и региональные акты

2.3. Технические регламенты Таможенного союза и Евразийского экономического союза

**3.Перечень должностей работников и специалистов**

**3.1.** Перечень должностей специалистов, ответственных за организацию производственного контроля

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Фамилия, имя, отчество** | **Занимаемая должность** |
| 1 | Соловьева Ксения Владимировна | Директор учреждения |
| 2 | Иванова Екатерина Петровна | Заместитель директора по административно-хозяйственной работе |
| 3 | Барахтенко Алена Ивановна | Заместитель директора по учебно-воспитательной работе |
| 4 | Москалева Елена Викторовна | Заместитель директора по воспитательной работе |
| 5 |  |  |

**3.2**Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам и профессиональной гигиенической подготовке и аттестации

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Фамилия, имя, отчество** | **Занимаемая должность** |
| 1 | Примаченко Елена Михайловна | учитель |
| 2 | Усов Евгений Петрович | сторож |
| 3 | Смирнова Надежда Александровна | уборщик служебных помещений |
| 4 | Приходько Елена Николаевна | учитель |
| 5 | Шаура Михаил Иванович | кочегар |
| 6 | Витьман Алексей Анатольевич | кочегар |
| 7 | Киселева Мария Витальевна | учитель |
| 8 | Витьман Андрей Анатольевич | кочегар |
| 9 | Летнева Нина Николаевна | педагог-библиотекарь |
| 10 | Таюрская Светлана Анатольевна | уборщик служебных помещений |
| 11 | Киселева Олеся Васильевна | воспитатель |
| 12 | Москалева Анастасия Михайловна | учитель |
| 13 | Фарафонтьева Галина Михайловна | уборщик служебных помещений |
| 14 | Провада Нина Анатольевна | учитель |
| 15 | Барахтенко Алена Ивановна | учитель |
| 16 | Киселева Татьяна Вячеславовна | учитель |
| 17 | Москалева Елена Викторовна | учитель |
| 18 | Богданова Дарья Владимировна | повар |
| 19 | Примаченко Юлия Сергеевна | учитель |
| 20 | Федосеева Елена Геннадьевна | учитель |
| 21 | Кузнецова Ольга Анатольевна | учитель |
| 22 | Бабаева Вера Николаевна | уборщик служебных помещений |
| 23 | Мишина Анна Павловна | учитель |
| 24 | Метляева Наталья Алексеевна | учитель |
| 25 | Киселева Тамара Васильевна | учитель |
| 26 | Соловьева Ксения Владимировна | директор |
| 27 | Киселев Роман Михайлович | учитель |
| 28 | Москалева Вера Александровна | сторож |
| 29 | Москалев Николай Васильевич | водитель |
| 30 | Федосеев Роман Петрович | сторож |
| 31 | Евсюкова Светлана Николаевна | учитель |
| 32 | Иванова Екатерина Петровна | завхоз |
| 33 | Спирчук Евгений Викторович | кочегар |
| 34 | Локтионова Лариса Владимировна | подсобный рабочий |
| 35 | Целова Валентина Анатольевна | повар |
| 36 | Усова Марина Михайловна | учитель |
| 37 | Кравцова Марина Леонтьевна | учитель |
| 38 | Богданова Светлана Григорьевна | уборщик служебных помещений |
| 39 | Смольникова Ольга Ильинична | помощник воспитателя |
| 40 | Иванова Ирина Александровна | секретарь |
| 41 | Смирнова Наталья Александровна | уборщик служебных помещений |

**4. Программа контроля за обеспечением безопасности пищевой продукции**

Нормативная, нормативно-техническая и методическая документация, регламентирующая проведение контроля за обеспечением безопасности пищевой продукции:

- ТР ТС 005/2011

- ТР ТС 021/2011

- ТР ТС 022/2011

- СанПиН 2.3/2.4.3590-2020

Карта контроля за обеспечением безопасности пищевой продукции (приложение 1)

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование мероприятия | | периодичность | Форма учёта | Ответственный(ФИО) |
| 1 | Назначение ответственных за осуществление санитарно- противоэпидемических (профилактических) мероприятий и проведение производственного контроля. | 1 раз  в год | приказ |  |
| 2 | Разработка и утверждение должностных инструкций | 1 раз в  3 года | наличие  утверждённых  инструкций | директор |
| 3 | Контроль за прохождениемпервичных медицинских осмотрам | при поступлении  на работу,  далее ежегодно | наличие медицинских паспортов | медсестра |
| 4 | Санитарно-гигиеническая подготовка и аттестация работников | 1 раз в  2 года | наличие  отметок в медицинских  паспортах | медсестра |
| 5 | Контроль за своевременной вакцинацией сотрудников | постоянно | Наличиеотметок в медицинских  паспортах | медсестра |
| 6 | Обеспечение наличия в учреждении официально действующих нормативно-методических документов | постоянно | наличие  документов | директор |
| 7 | Контроль за системой электроснабжения | постоянно | Акты замеров сопротивления, акты приёмки | завхоз |
| 8 | Контроль за состоянием освещения | постоянно | Ежедневный контроль работы осветительных приборов (обход используемых  помещений) | завхоз |
| 9 | Контроль за состоянием системы отопления | постоянно | Акты приёма | завхоз |
| 10 | Контроль за состоянием воздушно-теплового режима в помещениях, соблюдение правил проветривания | постоянно | Акты при наличии нарушений | завхоз |
| 11 | Контроль за системой водоснабжения учреждения | постоянно | Акты приёмки | завхоз |
| 12 | Контроль за состоянием канализации | постоянно | Акты приёмки | завхоз |
| 13 | Контроль за содержанием территории учреждения | постоянно | Акты при наличии нарушений | завхоз |
| 14 | Контроль за вывозом бытовых отходов | по графику | Акты выполненных работ | завхоз |
| 15 | Контроль за состоянием санитарно-технического оборудования | постоянно | Акты при наличии нарушений | завхоз |
| 16 | Контроль за качеством уборки | постоянно | Акты при наличии нарушений | завхоз |
| 17 | Контроль качества проведения генеральных уборок помещений учреждения | по графику | Журнал проведения генеральных уборок | завхоз |
| 18 | Контроль санитарного состояния помещений учреждения. Гигиеническая оценка соответствия требованиям СНиП | 1 раз в  7-10 дней | Журнал состояния помещений  акты при наличии нарушений | Завхоз, медсестра |
| 19 | Контроль за оснащением учебных и вспомогательных помещений | ежегодно перед  началом нового  учебного года | наличие сертификатов и  разрешительных  документов на  использование  материалов и оборудования.  Акты при наличии  нарушений | Заместитель директора |
| 20 | Контроль за состоянием учебной мебели ( с учётом  Мебели по ростовым группам в каждом кабине  те), наличием маркировки | ежегодно перед  началом нового  учебного года | Акты при наличии  нарушений | завхоз |
| 21 | Контроль за оснащением жилых и впомогательных помещений | ежегодно перед  началом нового  учебного года | Акты при наличии  нарушений |  |
| 22 | Контроль за состоянием мебели, оборудования жилых и вспомогательных  помещений | ежегодно перед  началом нового  учебного года | наличие сертификатов и  разрешительных  документов на  использование  материалов и оборудования.  Акты при наличии  нарушений |  |
| 23 | Контроль за соблюдением режима дня, учебных и внеучебных нагрузок, их переносимостью детьми | постоянно | Наличие и оценка графиков распределения учебной нагрузки, нагрузки во внеурочное время  Протоколы посещений урочных и внеурочных занятий с оценкой переносимости  нагрузок детьми. | Заместитель директора |
| 24 | Контроль за наличием запаса дезинфицирующих средств и правильностью приготовления дезорастворов. | постоянно | Наличие сертификатов и  инструкций по использованию  моющих и дезосредств | завхоз |
| 25 | Контроль за своевременностью и качеством проведения дератизационных и дезинфекционных работ. | 1 раз в  квартал | постоянно | завхоз |
| 26 | Контроль за оснащением оборудованием пищеблока | ежегодно перед  началом нового  учебного года | Акты приёмки | завхоз |
| 27 | Контроль за текущим состоянием и работой оснащения и оборудования пищеблока | постоянно | Акты при наличии  нарушений  Акты выполненных работ | завхоз |
| 28 | Контроль за выполнением  санитарно- противоэпидемиологических требований  на пищеблоке:  - правила приёмки сырья и продуктов питания;  - контроль наличия документов, подтверждающих качество и безопасность продуктов, поступающих на пищеблок, наличие сопроводительной документации;  - контроль за условиями и сроками хранения сырья на складе;  - контроль за соблюдением сроков годности и реализации, поступившего на склад сырья и продуктов питания;  - контроль за технологией и качеством готовых блюд,  - контроль заправильностью выполнения утверждённого примерного двухнедельного меню, нормами выхода готовых блюд и напитков. | постоянно | Наличие сопроводительных документов на поступающее сырьё и продукты питания.  Ведение учётной документации столовой по утвержденной форме:  - «Журнал учёта температуры и влажности в складских помещениях»;  - Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции»  - «Журнал бракеража готовой продукции».  Утверждённое примерное двухнедельное меню.  Акты при наличии нарушений.  Протоколы лабораторных исследований готовых блюд и напитков.  Технологические (ТК) и технико – технологические  (ТТК) карты. | медсестра |
| 29 | Контроль за выполнением  санитарно-противоэпиде  миологических требований  на пищеблоке:  - правильностью мытья кухонной, столовой посуды и инвентаря;  - проведением ежедневных, еженедельных генеральных уборок всех  помещений пищеблока;  - контроль за наличием запаса дезинфицирующих и моющих средств, правильностью их использования;  - контроль за соблюдением личной гигиены работниками пищеблока. | постоянно | Наличие инструкций, журнала проведения генеральных уборок на пищеблоке.  Наличие сопроводительной документации на моющие и дезинфицирующие средства. | медсестра |
| 30 | Контроль за соблюдением температурного режима холодильного  оборудования на складах и пищеблоке. | постоянно | Журнал учёта температурного режима холодильного оборудования. | медсестра |
| 31 | Осмотр работников пищеблока на наличие гнойничковых заболеваний | ежедневно | Гигиенический журнал (сотрудники) | медсестра |
| 32 | Контроль за количеством и качеством обработки одежды и текстильных принадлежностей на пищеблоке | постоянно |  | медсестра |
| 33 | Контроль за выполнением норм питания детей | ежемесячно | Журнал «Ведомость контроля за рационом питания» | медсестра |
| 34 | Контроль за контингентом питающихся | ежедневно | Акты, приказы по питания, листы учета посещае  мости | Социальный педагог |
| 35 | Контроль за гигиеной приёма пищи воспитанниками | постоянно |  | медсестра |
| 36 | Контроль за организацией питьевого режима | постоянно |  | завхоз |
| 37 | Контроль за оснащением оборудованием помещений прачечной | ежегодно перед  началом нового  учебного года | Акту приёмки | завхоз |
| 38 | Контроль за количеством и качеством постельных принадлежностей, белья, полотенец. | постоянно | журнал | завхоз |
| 39 | Контроль за оснащением комнат для хранения уборочного инвентаря, его количеством, маркировкой, наличием моющих и дезосредств, спец. одежды | постоянно |  | завхоз |
| 40 | Контроль за состоянием, оснащением оборудованием помещений медицинского блока. | постоянно | Акт приёмки. Наличие лицензии на осуществление  Медицинских услуг. | завхоз |
| 41 | Контроль за условиями хранения лекарственных препаратов, изделий медицинского назначения, условиями и сроками эксплуатации медицинского оборудования. | постоянно | Наличие сопроводительной документации.  Соблюдение сроков годности  лекарственных препаратов, условия и сроков эксплуатации медицинского оборудования. | медсестра |
| 42 | Контроль за оборудованием, оснащением, эксплуатацией физиотерапевтического кабинета, условиями и сроками эксплуатации оборудования. | постоянно | Наличие разрешительной документации.  Заключение по мед.технике и оборудованию.  Договор с организацией на обслуживание и акты выполненных работ. Договор и  Заключения «Центра стандартизации и метрологии» |  |
| 43 | Контроль за оборудованием, оснащением, эксплуатацией зубного кабинета, условиями и сроками эксплуатации оборудования. | постоянно | Наличие разрешительной документации.  Заключение по мед.технике и оборудованию.  Договор с организацией на обслуживание и акты выполненных работ. Договор и  Заключения «Центра стандартизации и метрологии» |  |
| 44 | Контроль за своевременным обучением и аттестацией мед.работников. | постоянно | Наличие подтверждающих документов. | медсестра |
| 45 | Организация углублённых осмотров детей с оценкой группы здоровья, физического развития по шкале Апанасенко, физической подготовки, коэффициента выносливости, подбором группы физического воспитания, составлением плана реабилитации. | 2 раза в год | Оформление в медицинской карте. Медицинские экспертизы. | медсестра |
| 46 | Организация диспансеризации детей по национальному проекту.  Осмотр врачей:  оторинолоринголог, офтальмотолог,стоматолог, невролог,хирург, ортопеп,гинеколог/андролог,эндокринолог,психиатр, педиатр.  2.Узи органов брюшной полости, малого таза, щитовидной железы.  3. ЭКГ.  4. ЭХО –КС  5.Общий анализ крови  6. Анализ крови на содержание глюкозы.  7.Общий анализ мочи. | 1 раз в год | Оформление в медицинской карте.  Карты диспансеризации, статистические талоны. | медсестра |
| 47 | Организация обследования детей на наличие туберкулёза  ФЗ № 77 | 1 раз в год | Оформление в медицинской карте | медсестра |
| 48 | Организация обследования детского и взрослого коллектива на гельминты | 1 раз в год | Журнал | медсестра |
| 49 | Осмотр детей на педикулёз, чесотку, другие инфекционные и паразитарные заболевания. | 1 раз в 7- 10 дней | Журнал | медсестра |
| 50 | Организация проведения санитарно- противоэпидемиологических мероприятий при возникновении очагов инфекции | При возникновении очагов  инфекции | Приказ, журнал | медсестра |

**5. Перечень лабораторных исследований и испытаний**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **№** | **Вид исследований** | **Контролируемый**  **объект** | **Периодичность** | **Кто проводит** |
| 1 | Вода водопроводная по микробиологическим показателям | Из мест пользования | 1 раз в год.  Дополнительно по необходимости | Аккредитованная лаборатория |
| 2 | Вода водопроводная по санитарно–химическим показателям. | Из мест пользования | 1 раз в год.  Дополнительно по необходимости | Аккредитованная лаборатория |
| 3 | Измерение освещённости | Школа, жилые помещения, пищеблок, медицинские кабинеты | 1 раз в 2 года.  Дополнительно  по необходимости. | Аккредитованный  Испытательный  Лабораторный центр ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Ярославской области» |
| 4 | Измерение микроклимата | Школа, жилые помещения, пищеблок, медицинские кабинеты | 1 раз в 2 года.  Дополнительно  по необходимости. | Аккредитованный  Испытательный  Лабораторный центр ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Ярославской области» |
| 5 | Лабораторные исследования готовых блюд и полуфабрикатов | Готовые блюда и полуфабрикаты | 1 раз в год.  Дополнительно по необходимости | ГПОУ ЯО Ярославский колледж индустрии питания.  Технологическая пищевая лаборатория. |

1. **Перечень возможных аварийных ситуаций и планируемых мероприятий по их устранению**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Возможные аварийные ситуации** | **Последствия**  **аварийной**  **ситуации** | **Информирование**  **об аварийной**  **ситуации** | **Мероприятия по локализации**  **аварийной ситуации** |
| 1 | Отключение отопления | 1.Температурный режим ниже нормы  2. Размораживание  Системы отопления |  | Временная остановка работы учреждения |
| 2 | Авария внутренней системы канализации | 1.Пищевые отравления  2.Вспышка острых кишечных заболеваний |  | 1.Немедленное  прекращение работы столовой  2.Проведение мероприятий по ремонту инженерных коммуникаций.  3.Проведение дезинфекционных мероприятий.  4.Проведение экспертизы пищевых продуктов.  5.Проведение лабораторных исследований воды и пищевых продуктов после ликвидации аварии. |
| 3 | Авария системы хозяйственно- питьевого водоснабжения | 1.Пищевые отравления  2.Вспышка острых кишечных заболеваний |  | 1.Немедленное  прекращение работы столовой.  2.Проведение мероприятий по ремонту инженерных коммуникаций.  3.Проведение дезинфекционных мероприятий. |
| 4 | Авария системы электроснабжения, отсутствие электроэнергии длительное время. | 1.Инфицирование  сырья и полуфабрикатов патогенны  ми микроорганизмами.  2.Пищевые отравления.  3. Вспышка острых кишечных заболеваний |  | 1.Немедленное  прекращение работы столовой.  2.Проведение мероприятий по ремонту инженерных коммуникаций.  3.Проведение экспертизы пищевых продуктов.  4. Проведение лабораторных исследований воды и пищевых продуктов после ликвидации аварии |
| 5 | Выход из строя технологического и холодильного оборудования | 1.Инфицирование  сырья и полуфабрикатов патогенными микроорганизмами.  2.Пищевые отравления.  3. Вспышка острых кишечных заболеваний |  | 1.Немедленное  прекращение работы столовой.  2.Проведение мероприятий по ремонту инженерных коммуникаций.  3.Проведение экспертизы пищевых продуктов. |

Приложение 1

***Карта контроля за обеспечением безопасности пищевой продукции***

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Требование** | **Периодичность** | **Да/нет** | | Нормативная, нормативно-техническая и методическая документация, регламентирующая проведение контроля |
| **1. Прием пищевой продукции и сырья** | | | | |
| На поступающее на пищеблок сырье и воду в бутылках есть:   * товаросопроводительная документация (товарная накладная и т.п.); * оценка условий транспортирования   Сырье и готовая продукция доставляются отдельным транспортом (исключение – продукция, доставленная одном транспорте в герметической упаковке, при соблюдении температурно-влажностных условий хранения и перевозки) | Каждая партия | да | | -ТР ТС 005/2011  - ТР ТС 021/2011  - ТР ТС 022/2011  - СанПиН 2.3/2.4.3590-2020  План ХАССП |
| * сведения об оценке соответствия (реквизиты деклараций и свидетельств, на продукцию животного происхождения – электронных ветеринарных сертификатов) | да | |
| На пищеблок не принимается:   * немаркированная пищевая продукция; | да | |
| * пищевая продукция с истекшим сроком годности; | да | |
| * запрещенная для питания детей продукция; | да | |
| * продукция с признаками недоброкачественности, целостность упаковки | да | |
| - оценка качества и безопасности по протоколам лабораторных исследований или путем проведения собственных лабораторных исследований (при наличии сомнений в доброкачественности и безопасности) | да | |
| **2. Условия и сроки хранения сырья и пищевой продукции,** включая этап подготовки к процессам производстваи этап технологических процессов производства | | | | |
| Склады оснащены исправными приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха | В срок, который указан в паспорте или инструкции на прибор (термометр) | | да | СанПиН 2.3/2.4.3590-2020 |
| Холодильники оснащены исправными контрольными термометрами | да |
| Ответственные работники ежедневно:   * снимают показания приборов измерения температуры и влажности в складских помещениях; * заносят показания в журнал учета температуры и влажности в складских помещениях | Ежедневно | | да | СанПиН 2.3/2.4.3590-2020 |
| Ответственные работники ежедневно:   * снимают показания контрольных термометров, которыми оснащены холодильники; * заносят показания в журнал учета температурного режима холодильного оборудования | Ежедневно | | да |
| Продовольственное сырье и готовая к употреблению пищевая продукция храниться в раздельных холодильниках | Ежедневно | | да | ТР ТС 021/2011 |
| Оценка маркировки, сроков годности | да | ТР ТС 022/2011 |
| Оценка состояния упаковки | да | ТР ТС 005/2011 |
| Оценка состояния продукции по органолептическим параметрам (внешний вид, запах, т.д.) | да | СанПиН 2.3/2.4.3590-2020 |
| Пищевая продукция, срок годности которой истек, утилизируется | да | ТР ТС 021/2011 |
| Замена кипяченной воды в емкостях на местах раздачи производится не реже, чем через 3 часа (при использовании такого способа организации питьевого режима) | Ежедневно по графику | | да | СанПиН 2.3/2.4.3590-2020 |
| Смена кипяченной воды фиксируется в графике | да |
| Соблюдается запрет на хранение в помещении продуктов во время проведения в них мероприятий по дератизации и дезинсекции | В дни обработки | | да |  |
| **3. Приготовление блюд** | | | | |
| Блюда готовятся по требованиям технологических документов | Ежедневно | да | | ТР ТС 021/2011  ТР ТС 022/2011  СанПиН 2.3/2.4.3590-2020 |
| При приготовлении пищи соблюдается последовательность и поточность технологических процессов | Ежедневно | да | |
| Витаминизированные напитки готовятся непосредственно перед раздачей | В дни проведения витаминизации | да | |
| Йодированная поваренная соль используется при приготовлении блюд | Ежедневно | нет | |
| Блюда не готовят во время ремонта производственных помещений пищеблока | В дни ремонта | да | |
| При обработке сырья и изготовлении из него полуфабрикатов в одном цехе используются раздельные зоны и раздельное оборудование | Ежедневно |  | |
|  | |
| **4. Готовые блюда** | | | | |
| Проведение лабораторных исследований готовой продукции по показателям:  - органолептическим  - физико-химическим, включая показатели, характеризующие фальсификацию  - микробиологическим  - паразитологическим  - радиологическим | План ХАССП | нет | | ТР ТС 021/2011  ТР ТС 022/2011  СанПиН 2.3/2.4.3590-2020 |
| **Температура готовых блюд соответствует той, что указана в технологической карте** | Ежедневно | да | | СанПиН 2.3/2.4.3590-2020  ТР ТС 021/2011 |
| Холодные блюда, кондитерские изделия и напитки размещаются на охлаждаемой витрине | В дни, в которые подают такие блюда | да | |
| Назначенный работник пищеблока проводит отбор суточной пробы от каждой партии приготовленной пищевой продукции | Каждая партия блюд | да | |
| При отборе суточной пробы ответственный работник выполняет требования к отбору суточной пробы (каждая проба помещается в обеззараженные и промаркированные емкости.Холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки отбираются по 100 грамм, порционные блюда – целиком) | Каждая партия блюд | да | |
| Суточные пробы хранятся 48 часов в холодильнике при температуре от +2 °C до +6 °C) | Каждая партия блюд | да | |
| Готовые блюда реализуются в установленный срок (для участников турпоходов – не позже 2 часов с момента изготовления, в остальных случаях – не более 3 часов с моменты размещения на раздаче) | Каждая партия блюд | да | |
| Соблюдается запрет на реализацию готовых блюд на следующий день и в другие дни | Ежедневно | да | |
| **5. Оборудование, инвентарь и посуда** | | | | |
| Визуальная оценка производственного оборудования:  - из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами и устойчивыми к действию моющих и дезинфицирующих средств:  – технологическое оборудование и столы; | При закупке,  перед началом работы | да | | СанПиН 2.3/2.4.3590-2020  ТР ТС 021/2011 |
| – инвентарь; |
| – посуда (к материалу посуду для приготовления блюд есть конкретные требования); |
| – тара |
| Посуда для приготовления блюд из сделана из нержавеющей стали |
| Столешница для работы с тестом имеет поверхность из дерева твердых лиственных пород |
| Производственные столы для обработки пищевых продуктов – цельнометаллические | да | |
| Столы в холодном цехе имеют охлаждаемую поверхностью (необходимы, если столы заменяют на новые в промежутке 01.01.22–31.12.2026) |  | |
| Визуальная оценка исправности работы производственного оборудования, средств автоматического контроля | перед началом работы |  | |  |
| Маркировку имеет:  – разделочный и иной инвентарь; | Перед первым использованием, перед началом работы | да | | СанПиН 2.3/2.4.3590-2020  ТР ТС 021/2011 |
| – кухонная посуда; |
| – столы; |
| – оборудование |
| Маркировка посуды, оборудования и т.п. четкая и понятная | Ежедневно перед началом работы | да | | СанПиН 2.3/2.4.3590-2020  ТР ТС 021/2011 |
| Для продовольственного сырья и готовой продукции раздельное имеется и в исправном состоянии:  – технологическое и холодильное оборудование; | да | | ТР ТС 021/2011  СанПиН 2.3/2.4.3590-2020 |
| – производственные столы; |
| – разделочный инвентарь; |
| – многооборотные средства упаковки; |
| – кухонная посуда |
| Имеют ли деформацию, дефекты и механические повреждения:  – кухонная посуда; |  | |
| – столовая посуда; | да | |
| – инвентарь | да | |
| Есть инструкция по правилам мытья кухонной посуды | План ХАССП | да | |
| **6. Санитарно-техническое состояние посуды и инвентаря** | | | | |
| Инвентарь для сырой и готовой продукции моют отдельно | Ежедневно | да | | ТР ТС 021/2011  СанПиН 2.3/2.4.3590-2020 |
| Столовую посуду моют отдельно от кухонной и подносов | Ежедневно | да | |
| Посуду и столовые приборы, которые моют вручную, обрабатывают дезсредствами | Ежедневно | да | |
| Нормы инструкции по мытью кухонной посуды соблюдаются | Ежедневно | да | |
| **7. Санитарно-техническое состояние производственных помещений** | | | | |
| В помещениях пищеблока исправно работают системы: | Согласно графику планово-предупредительных ремонтов, обслуживания и ремонтов | да | | ТР ТС 021/2011  СанПиН 2.3/2.4.3590-2020  План ХАССП |
| – холодного и горячего водоснабжения; |
| – водоотведения; |
| – теплоснабжения; |
| – вентиляции и освещения |
| На осветительных приборах есть пылевлагонепроницаемая защитная арматура |
| Состояние поверхностей пола, стен, потолка производственных помещений: | Ежедневно перед началом работы | да | |
| - отделка помещений позволяет проводить ежедневную влажную уборку, обработку моющими и дезинфицирующими средствами |
| - на материалы отделки есть документы об оценке соответствия |
| - внутренняя отделка помещений не имеет повреждений |
| - в помещениях с повышенной влажностью воздуха сделаны влагостойкие потолки |
| 1. **Санитарно-эпидемиологический режим** | | | | |
| Лабораторные исследования воды при использовании централизованного источника водоснабжения на показатели: |  | Производственная /аккредитованнаялаборатория | | СанПиН 2.3/2.4.3590-2020  СанПиН 1.2.3685-21  СанПиН 1.2.3684-21 |
| - микробиологические | Не реже 1 раз в квартал |
| - санитарно-химические | Не реже 1 раза в 6 мес. |
| - физико-химические | Не реже 1 раза в квартал |
| - радиологические |
| Визуальная оценка моющих и дезинфицирующих средств: | Перед использованием |  | |  |
| - разрешенны для применения в предприятиях общественного питания и пищевой промышленности |  | | ТР ТС 021/2011  СанПиН 2.3/2.4.3590-2020  План ХАССП |
| - соответствие обрабатываемым поверхностям |
| Лабораторный контроль качества дезинфицирующего вещества | 2 раза в год | Производственная /аккредитованнаялаборатория | | ТР ТС 021/2011 |
| Лабораторный контроль смывов с используемого оборудования и инвентаря, производственных помещений и персонала | Ежемесячно не менее 10 на БГКП,  5 – на яйцагельминтов и цисты |
| **9. Уборка помещений и хранение уборочного инвентаря** | | | | |
| Помещения пищеблока убирают ежедневно | Ежедневно по графику |  | | СанПиН 2.3/2.4.3590-2020 |
| Не реже одного раза в месяц проводится генеральная уборка помещений пищеблока | Ежемесячно |
| Контролируется содержание действующих веществ дезинфицирующих средств в рабочих растворах | Ежедневно перед уборкой |
| Документы, подтверждающие проведение дератизации и дезинсекции, имеются | В сроки, указанные в программе производственного контроля |
| Уборочный инвентарь хранится в специально выделенном месте или шкафу | Ежедневно в конце рабочего дня |
| Уборочный инвентарь для туалета хранится отдельного от остального уборочного инвентаря |
| **10. Гигиена и здоровье работников пищеблока** | | | | |
| Работники пищеблока обеспечены и используют средства индивидуальной защиты | Ежегодно по графику выдачи СИЗ | да | | ТР ТС 021/2011  СанПиН 2.3/2.4.3590-2020  Приказ Минздрава России № 29н от 28.01.2021  План ХАССП |
| Работники оставляют в индивидуальных шкафах или специально отведенных местах одежду, обувь, головной убор, а также иные личные вещи | Ежедневно до начала рабочей смены работников пищеблока | да | |
| Работники хранят свои вещи отдельно от рабочей одежды | да | |
| Персонал снимает рабочую одежду или надевает поверх нее халат, перед тем как посетить туалет | Периодически в течении рабочей смены работников пищеблока | да | |
| Работники моют руки с мылом или иным моющим средством для рук после посещения туалета | да | |
| Персонал использует одноразовые перчатки в то время, когда порционирует блюда, готовит холодные закуски и салаты | В дни, когда готовят такие блюда | да | |
| Работники привиты в соответствии с национальным календарем профилактических прививок, а также при решении санврача по эпидемиологическим показаниям | После того, как истечет срок, который заведующий отвел на вакцинацию | да | |
| Все работники пищеблока проходят:  – предварительный медосмотр – при трудоустройстве; | При трудоустройстве новых работников пищеблока | да | |
| – периодический медосмотр – ежегодно; | Ежегодно по графику | да | |
| – гигиеническую подготовку и аттестацию – ежегодно | Ежегодно по графику | да | |  |