|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| ПРИНЯТО | СОГЛАСОВАНО | СОГЛАСОВАНО | УТВЕРЖДЕНО |
| педагогическим | с советом обучающихся | с советом родителей | приказом директора |
| советом | Протокол №1 30.08.2021 | Протокол №1 30.08.2021 | МБОУ Матвеево- |
| протокол№1 30.08.2021 |  |  | Григорьевской сош № 97 от 30.08. 2021г. |

**Программа**

**производственного**

**контроля**

**за соблюдением санитарных правил и выполнением**

**санитарно-**

**противоэпидемических**

**(профилактических)**

**мероприятий**

**Пояснительная записка**

|  |  |
| --- | --- |
| **Наименование юридического лица:** | МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ  ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  ГРИГОРЬЕВСКАЯ СРЕДНЯЯ  ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА |
| **Ф. И. О. директора, телефон:** | Могильная Ангелина Владимировна  т. 886341-3-61-33 |
| **Юридический адрес:** | 346966 Ростовская область, Матвеево-Курганский район, с.Григорьевка,пер.Центральный ,4. |
| **Фактический адрес:** | 346966 Ростовская область, Матвеево-Курганский район, с.Григорьевка,пер.Центральный ,4. |
| **Количество работников:** | 26 |
| **Количество обучающихся:** | 56 |
| **Свидетельство о государственной регистрации** | №324322 от 30 ноября 2009 года |
| **ОГРН** | 1026101232299 |
| **ИНН** | 6119007332 |
| **Лицензия на осуществление**  **образовательной**  **деятельности** | №3325 от 01 апреля 2013 года |

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

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

3. Виды деятельности, которые осуществляет образовательная организация:

начальное общее, основное общее и среднее общее образование; дополнительное образование детей; организация питания детей.

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

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

Федеральный закон от 2 января 2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;

ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» - статья 22. Требования к организации и проведению производственного контроля за качеством и безопасностью пищевых продуктов, материалов и изделий;

ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» - статья 10.Обеспечение безопасности пищевой продукции в процессе ее производства (изготовления), хранения, перевозки (транспортирования), реализации;

СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;

СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», п.2.1.;

СанПиН 1.2.3685-21. Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания

СП 1.1.1058-01. 1.1 Общие вопросы. Организация и проведение  
производственного контроля за соблюдением Санитарных правил и  
выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических)

мероприятий. Санитарные правила;

ГОСТ Р 56671-2015 «Рекомендации по разработке и внедрению процедур, основанных на принципах ХАССП»;

ГОСТ Р ИСО 22000-2019. «Система менеджмента безопасности пищевой продукции. Требования к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции»;

ГОСТ Р 56237-2014 (ИСО 5667-5:2006). Национальный стандарт Российской Федерации. Вода питьевая. Отбор проб на станциях водоподготовки и в трубопроводных распределительных системах;

Р 2.2.2006-05. 2.2. Гигиена труда. Руководство по гигиенической оценке факторов рабочей среды и трудового процесса. Критерии и классификация условий труда;

СанПиН 2.3.2.1324-03. 2.3.2. Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы;

СП 60.13330.2016. Свод правил. Отопление, вентиляция и кондиционирование воздуха. Актуализированная редакция СНиП 41-01-2003;

МУ № 4425-87 «Санитарно-гигиенический контроль систем вентиляции производственных помещений»;

МУ 2.2.4.706-98/МУ ОТ РМ 01-98. 2.2.4. Физические факторы производственной среды. Оценка освещения рабочих мест. Методические указания;

НРБ-99/2009. СанПиН 2.6.1.2523-09. Нормы радиационной безопасности. Санитарные правила и нормативы;

МР 2.3.6.0233-21 «Методические рекомендации к организации общественного питания населения»;

МР 2.4.0179-20 «Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций»;

МР 2.4.0180-20 «Родительский контроль за организацией горячего питания в общеобразовательных организациях»;

Приказ Министерства здравоохранения РФ от 28.01.2021 №29н «Об утверждении Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников, предусмотренных частью четвертой статьи 213 Трудового кодекса Российской Федерации, Перечня медицинских противопоказаний к осуществлению работ с вредными и (или) опасными производственными факторами, а также работам, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры».

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

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Фамилия Имя Отчество** | **Занимаемая должность** | **Приказ о назначении** |
| 1 | Могильная Ангелина Владимировна | Директор | №58 от 06.04.2015 |
| 2 | Данильченко Елена Ивановна | Завхоз | №50 от 29.08.2014 |
| 3 | Могильная Марина Владимировна | Зам.директора по УВР | №37 от 27.08.2014 |
| 4 | Деркачева Ирина Геннадьевна | Зам.директора по ВР | №75 от 01.09.2017 |

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

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Вид исследований | Объект исследования (обследования) | Количество, не менее | Кратность, не реже |
| Микробиологические исследования проб готовых блюд на соответствие требованиям санитарного законодательства | Салаты, сладкие блюда, напитки, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные блюда | 2-3 блюда исследуемого приема пищи | 1 раз в квартал |
| Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре | Суточный рацион питания | 1 | 1 раз в год |
| Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП) | Объекты  производственного окружения, руки и спецодежда персонала | 10 смывов | 1 раз в год |
| Микробиологические исследования смывов на наличие возбудителей иерсиниозов | Оборудование, инвентарь в овощехранилищах и складах хранения овощей, цехе обработки овощей | 5-10 смывов | 1 раз в год |
| Исследования смывов на наличие яиц гельминтов | Оборудование, инвентарь, тара, руки, спецодежда персонала, сырые пищевые | 10 смывов | 1 раз в год |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | продукты (рыба, мясо, зелень) |  |  |
| 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, микробиологиче ским  показателям - 2 раза в год |
| Исследование параметров микроклимата производственных помещений | Рабочее место | 2 | 2 раза в год (в холодный и теплый периоды) |
| Исследование уровня искусственной освещенности в производственных помещениях | Рабочее место | 2 | 1 раз в год в темное время суток |
| Исследование уровня шума в производственных помещениях | Рабочее место | 2 | 1 раз в год, а  также после  реконструкции  систем  вентиляции;  ремонта  оборудования,  являющегося  источником  шума |
| Контроль за содержанием действующих веществ дезинфицирующих средств | Дезинфицирующие, моющие средства (при отсутствии оригинальной маркировки на емкости со средством) | 1 | Ежедневно |

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Профессия | Наименование вредных и (или) опасных производственных факторов <1> | Периодичнос ть осмотров | Участие врачей-специалистов | Лабораторные и  функциональные  исследования |
| 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| Работники пищеблока | Работы, где имеется контакт с пищевыми продуктами в процессе их производства, хранения, транспортировки и реализации (в организациях пищевых и перерабатывающих отраслей промышленно сти, сельского хозяйства, пунктах, | 1 раз в год | Врач-  оториноларинг  олог  Врач-  дерматовенеро  лог  Врач-  стоматолог | Исследование крови на сифилис Исследования на носительство возбудителей кишечных инфекций и серологическое обследование на брюшной тиф при поступлении на работу и в |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  | базах, складах хранения и реализации, в транспортных организациях, организациях торговли, общественного питания, на пищеблоках всех учреждений и организаций) |  |  | дальнейшем - по эпид.показаниям Исследования на гельминтозы при поступлении на работу и в дальнейшем - не реже 1 раза в год либо по  эпид.показаниям Мазок из зева и носа на наличие патогенного стафилококка при поступлении на работу, в дальнейшем - по медицинским и эпид.показаниям |

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

5.1. Перечень услуг при организации питания детей:

* организация горячего питания;
* питание детей с ограниченными возможностями здоровья;
* организация дополнительного питания;

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

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № | Наименование пищевой продукции или группы пищевой  продукции | Итого за сутки | |
| 7-11 лет | 12 лет и старше |
| 1 | Хлеб ржаной | 80 | 120 |
| 2 | Хлеб пшеничный | 150 | 200 |
| 3 | Мука пшеничная | 15 | 20 |
| 4 | Крупы, бобовые | 45 | 50 |
| 5 | Макаронные изделия | 15 | 20 |
| 6 | Картофель | 187 | 187 |
| 7 | Овощи (свежие, мороженые, консервированные), включая соленые и квашеные (не более 10% от общего количества овощей), в т.ч. томат-пюре, зелень, г | 280 | 320 |
| 8 | Фрукты свежие | 185 | 185 |
| 9 | Сухофрукты | 15 | 20 |
| 10 | Соки плодоовощные, напитки витаминизированные, в т.ч. инстантные | 200 | 200 |
| 11 | Мясо 1-й категории | 70 | 78 |
| 12 | Субпродукты (печень, язык, сердце) | 30 | 40 |
| 13 | Птица (цыплята-бройлеры потрошеные - 1 кат) | 35 | 53 |
| 14 | Рыба (филе), в т.ч. филе слабо или малосоленое | 58 | 77 |
| 15 | Молоко | 300 | 350 |
| 16 | Кисломолочная пищевая продукция | 150 | 180 |
| 17 | Творог (5% - 9% м.д.ж.) | 50 | 60 |
| 18 | Сыр | 10 | 15 |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 19 | Сметана | 10 | 10 |
| 20 | Масло сливочное | 30 | 35 |
| 21 | Масло растительное | 15 | 18 |
| 22 | Яйцо, шт. | 1 | 1 |
| 23 | Сахар (в том числе для приготовления блюд и напитков, в случае использования пищевой продукции промышленного выпуска, содержащих сахар, выдача сахара должна быть уменьшена в зависимости от его содержания в используемом готовой пищевой продукции) | 30 | 35 |
| 24 | Кондитерские изделия | 10 | 15 |
| 25 | Чай | 1 | 2 |
| 26 | Какао-порошок | 1 | 1,2 |
| 27 | Кофейный напиток | 2 | 2 |
| 28 | Дрожжи хлебопекарные | 0,2 | 0,3 |
| 29 | Крахмал | 3 | 4 |
| 30 | Соль пищевая поваренная йодированная | 3 | 5 |
| 31 | Специи | 2 | 2 |

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

|  |  |
| --- | --- |
| №п/п | Наименование пищевой продукции |
| 1 | Пищевая продукция без маркировки и (или) с истекшими сроками годности и (или) признаками недоброкачественности. |
| 2 | Пищевая продукция, не соответствующая требованиям технических регламентов Таможенного союза. |
| 3 | Мясо сельскохозяйственных животных и птицы, рыба, не прошедшие ветеринарно-санитарную экспертизу. |
| 4 | Субпродукты, кроме говяжьих печени, языка, сердца. |
| 5 | Непотрошеная птица. |
| 6 | Мясо диких животных. |
| 7 | Яйца и мясо водоплавающих птиц. |
| 8 | Яйца с загрязненной и (или) поврежденной скорлупой, а также яйца из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам. |
| 9 | Консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные, "хлопуши", банки с ржавчиной, деформированные. |
| 10 | Крупа, мука, сухофрукты, загрязненные различными примесями или зараженные амбарными вредителями. |
| 11 | Пищевая продукция домашнего (не промышленного) изготовления. |
| 12 | Кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты). |
| 13 | Зельцы, изделия из мясной обрези, диафрагмы; рулеты из мякоти голов, кровяные и ливерные колбасы, заливные блюда (мясные и рыбные), студни, форшмак из сельди. |
| 14 | Макароны по-флотски (с фаршем), макароны с рубленым яйцом. |
| 15 | Творог из непастеризованного молока, фляжный творог, фляжную сметану без термической обработки. |
| 16 | Простокваша - "самоквас". |
| 17 | Грибы и продукты (кулинарные изделия), из них приготовленные. |
| 18 | Квас. |
| 19 | Соки концентрированные диффузионные. |
| 20 | Молоко и молочная продукция из хозяйств, неблагополучных по заболеваемости  продуктивных сельскохозяйственных животных, а также не прошедшая первичную обработку и пастеризацию. |
| 21 | Сырокопченые мясные гастрономические изделия и колбасы. |
| 22 | Блюда, изготовленные из мяса, птицы, рыбы (кроме соленой), не прошедших тепловую обработку. |
| 23 | Масло растительное пальмовое, рапсовое, кокосовое, хлопковое. |
| 24 | Жареные во фритюре пищевая продукция и продукция общественного питания. |
| 25 | Уксус, горчица, хрен, перец острый (красный, черный). |
| 26 | Острые соусы, кетчупы, майонез. |
| 27 | Овощи и фрукты консервированные, содержащие уксус. |

|  |  |
| --- | --- |
| 28 | Кофе натуральный; тонизирующие напитки (в том числе энергетические). |
| 29 | Кулинарные, гидрогенизированные масла и жиры, маргарин (кроме выпечки). |
| 30 | Ядро абрикосовой косточки, арахис. |
| 31 | Газированные напитки; газированная вода питьевая. |
| 32 | Молочная продукция и мороженое на основе растительных жиров. |
| 33 | Жевательная резинка. |
| 34 | Кумыс, кисломолочная продукция с содержанием этанола (более 0,5%). |
| 35 | Карамель, в том числе леденцовая. |
| 36 | Холодные напитки и морсы (без термической обработки) из плодово-ягодного сырья. |
| 37 | Окрошки и холодные супы. |
| 38 | Яичница-глазунья. |
| 39 | Паштеты, блинчики с мясом и с творогом. |
| 40 | Блюда из (или на основе) сухих пищевых концентратов, в том числе быстрого приготовления. |
| 41 | Картофельные и кукурузные чипсы, снеки. |
| 42 | Изделия из рубленного мяса и рыбы, салаты, блины и оладьи, приготовленные в условиях палаточного лагеря. |
| 43 | Сырки творожные; изделия творожные более 9% жирности. |
| 44 | Молоко и молочные напитки стерилизованные менее 2,5% и более 3,5% жирности; кисломолочные напитки менее 2,5% и более 3,5% жирности. |
| 45 | Готовые кулинарные блюда, не входящие в меню текущего дня, реализуемые через буфеты. |

**Раздел 6. Мероприятие, предусматривающие обоснование безопасности для человека и**

**окружающей среды продукции и технологии ее производства, критериев ее безопасности и (или)**

**безвредности факторов производственной и окружающей среды и разработка методов контроля, в**

**том числе при хранении, транспортировке, реализации и утилизации продукции, а также**

**безопасности выполнения работ, оказания услуг.**

6.1. Контроль качества и безопасности поступающих пищевых продуктов, продовольственного сырья.

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Контроль соответствия упаковки и маркировки товара требованиям санитарных правил и технических регламентов | Сравнение состояния упаковки и маркировки товара требованиям санитарных правил и технических регламентов в соответствии с инструкцией | Каждая партия | Кладовщик | Контракт Сертификат |
| Визуальный контроль за отсутствием явных признаков  недоброкачественности продукции | Осуществление контроля в соответствии с инструкцией по органолептической оценке доброкачественности поступающих продуктов | Каждая партия | Кладовщик | Визуальный контроль |

6.2. Производственный контроль на этапах технологического процесса.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Виды контроля | Реализация | Периодичн  ость  контроля | Лица,  проводящие  контроль | Формы учета  (регистрации)  результатов  контроля |
| Контроль за  соответствием  технологического  процесса действующей  нормативной и  технической  документации | Контроль заказчика и учредителя при разработке технических документов | При  составлени и документов | Директор | Техкарты, ТТК и т.п. |
| Контроль за соблюдением поточности технологического процесса – блок-схемы | Плакаты и наглядные пособия в производственных помещениях | Ежедневно | Ответственный по питанию, Диетсестра | Визуальный контроль |

Определение контрольных критических точек и нормируемых показателей

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Хранение скоропортящейся пищевой продукции и продовольственного сырья | Контроль сроков и условий хранения пищевой продукции | ежедневно | Кладовщик | Журнал учета |
| Контроль температуры и влажности на складе | ежедневно | Кладовщик | Журнал учета температуры и относительной влажности |
| Контроль температуры  холодильного  оборудования | ежедневно | Ответственный по питанию Диетсестра | Журнал учеты температуры |
| Приготовление холодных закусок из сырых овощей | Соблюдение технологии приготовления блюд по технологическим картам | Каждый технологич еский цикл | Ответственный по питанию | Визуальный контроль |
| Контроль обработки сырых овощей | Повар | Визуальный контроль |
| Приготовление изделий из мяса и рыбы | Соблюдение технологии приготовления блюд по технологическим документам | Каждый технологич еский цикл | Ответственный по питанию  Повар | Визуальный контроль |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | Контроль достаточной термической обработки (контроль температуры в толще блюд) |  | Повар | Термощуп |
| Обработка посуды и инвентаря | Содержание действующих веществ  дезинфицирующих средств в рабочих растворах | Ежедневно | Медработник | Журнал |
| Обработка инвентаря для сырой готовой продукции | Ежедневно | Диетсестра Повар, кухонный работник | Журнал |

Схемы производственных процессов.

6.3. Контроль качества и безопасности готовой продукции.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Виды контроля | Реализация | Периодичн  ость  контроля | Лица,  проводящие  контроль | Формы учета  (регистрации)  результатов  контроля |
| Контроль  органолептической показателей при каждой приемке продукции, не требующей кулинарной обработки | Соблюдение инструкции по органической оценке пищевых продуктов, не требующей кулинарной обработки | Каждая партия | Кладовщик | Журнал |
| Критерии готовности в технологической документации – температура внутри готовых изделий, общая температура при хранении и выдаче готовой продукции | Использование термометров с щупом для измерения температуры внутри блюд, а также наружной температуры готовой пищи | Каждый технологич еский цикл | Ответственный по питанию | Журнал |
| Лабораторный контроль готовой продукции по микробиологическим показателям | Отбор проб для  проведения  микробиологического  анализа в  аккредитованной  лаборатории | Ежеквартал ьно | Медицинский работник | Журнал |

6.4. Контроль за хранением транспортировкой, реализацией пищевых продуктов и продовольственного

сырья.

Вид контроля Реализация (особенности, варианты)

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

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

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Виды контроля | Реализация | Периодичн  ость  контроля | Лица,  проводящие  контроль | Формы учета  (регистрации)  результатов  контроля |
| Санитарно-техническое состояние помещений и оборудования | Контроль и приведение в соответствие требованиям нормативных правовых актов | 2 раза в год | Зам. директора по АХЧ  Ответственный по питанию | Визуальный контроль  журнал |
| Наличие санитарно-технического оборудования в достаточном количестве | Контроль и приведение в соответствие требованиям нормативных документов | 1 раз в год | Зам. директора по АХЧ  Ответственный по питанию | Заявка |
| Контроль за соответствием объема и ассортимента вырабатываемой и реализуемой продукции расстановке технологического оборудования по ходу технологического процесса. | Контроль учредителями за оснащением пищеблока и соответствием его количеству питающихся и мощности столовой. |  | Зам. директора по АХЧ |  |
| Контроль санитарно-технического состояния систем водоснабжения и канализации. | В зоне ответственности учредителей и самих образовательных организаций. | В  соответств  ии с  правилами  эксплуатац  ии | Зам. директора по АХЧ | Журнал Акт готовности школы к началу уч.года |
| Техническое состояние технологического, холодильного и торгово-  технологического оборудования. |  | В  соответств  ии с  правилами  эксплуатац  ии | Зам. директора по АХЧ | Журнал |
| Наличие условий для соблюдения правил |  | Ежедневно | Зам. директора по АХЧ | Журнал |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| личной гигиены (душевые, санузлы, раковины в цехах, мыло, полотенца и т.п.). |  |  |  |  |

6.6. Контроль за санитарным состоянием помещений и оборудования.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Виды контроля | Реализация | Периодично  сть  контроля | Лица,  проводящие  контроль | Формы учета (регистрации) результатов контроля |
| Контроль за содержанием пищеблока: производственных, складских и подсобных помещений, оборудования и инвентаря. | Использование средств экспресс-диагностики качества уборки и дезинфекции. | Ежедневно | Медицинский работник  Ответственный по питанию | Журнал |
| Контроль за соблюдением санитарно-  противоэпидемическог о режима на производстве: режима мытья и дезинфекции (санитарная обработка) помещений, оборудования, инвентаря, условия хранения и использования моющих и дезинфекционных средств. |
| Лабораторные исследования смывов с оборудования, инвентаря, посуды (кухонной и столовой), а также смывов с рук и спецодежды для объективной оценки санитарного содержания и эффективности проводимой дезинфекции – не реже 1 раза в год (МР 2.3.6.0233-21). | Договор с аккредитованной микробиологической лабораторией. | 1 раз в год | Медицинский работник | Журнал |
| Инструментальный контроль температуры воды в моечных ваннах. | Наличие термометра для измерения температуры воды. | Ежедневно | Ответственный за питание | Журналы |
| Проверка обеспеченности | Нормы обеспечения инвентарем, | Ежедневно | Медицинский работник | Журналы |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| уборочным  инвентарем, моющими и дезинфицирующими средствами и условий хранения, наличия запаса  дезинфицирующих средств, наличия разделения уборочного инвентаря по назначению и его маркировка, правильность учета дезинфекционных работ в  профилактических целях на объект. | централизованный выбор средств дезинфекции, моющих, инструкции. |  | Ответственный по питанию |  |
| Контроль за их  эксплуатацией  бактерицидных ламп –  порядок и  периодичность в МУ  2.3.975-00  «Применение  ультрафиолетового  бактерицидного  излучения для  обеззараживания  воздушной среды  помещений  организаций пищевой  промышленности,  общественного питания  и торговли  продовольственными  товарами». | Акт ввода в эксплуатацию бактерицидной установки или облучателя в журнале «Регистрации и контроля бактерицидной установки». | В  соответстви  и со  сроками  эксплуатаци  и | Медработник | журнал |

6.7. Контроль за состоянием производственной среды.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Виды контроля | Реализация | Периодично  сть  контроля | Лица,  проводящие  контроль | Формы учета (регистрации) результатов контроля |
| Проведение  лабораторных и инструментальных исследований и измерений вредных и опасных  производственных факторов на рабочих местах с установленными санитарными правилами:  **-** за содержанием вредных веществ в воздухе рабочей среды; | Учредителями образовательных организаций на основе централизованного заказа услуг по лабораторному и инструментальному исследованию параметров производственной среды. | 1 раз в год | Зам. директора по АХЧ | Заявка |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **-** за микроклиматом производственных помещений;  **-** за производственным шумом и вибрацией. |  |  |  |  |

6.8. Контроль личной гигиены и обучения персонала.

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

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

В случае привлечения предприятия общественного питания к организации питания детей в образовательной организации, меню должно утверждаться руководителем предприятия общественного питания, согласовываться руководителем организации, в которой организуется питание детей.

В случае если в организации питания детей принимает участие индивидуальный предприниматель, меню должно утверждаться индивидуальным предпринимателем, согласовываться руководителем организации, в которой организуется питание детей. Меню разрабатывается на период не менее двух недель (с учетом режима организации) для каждой возрастной группы детей.

**Меню приготавливаемых блюд**

Возрастная категория: /7-11 лет /

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Прием пищи | Наименование блюда | Вес блюда | Пищевые вещества | | | Энергетическая ценность | № рецептуры |
| Белки | Жиры | Углеводы |
| Неделя  1 День  1 | Овощи натуральные свежие/СОЛЕНЫЕ | 60 | 0,66 | 0,12 | 2,28 | 13,20 | 71\70 |
|  | Макаронные изделия отварные с маслом | 150 | 5,46 | 5,79 | 30,46 | 195,71 | 203 |
| Гуляш | 100 | 10,64 | 28,19 | 2,89 | 309,00 | 260 |
| Хлеб пшеничный | 30 | 2,28 | 0,24 | 14,10 | 69,00 | Н |
| Соки овощные, фруктовые и ягодные | 180 | 0,90 | 0,00 | 18,18 | 76,32 | 389 |
|  | ИТОГО ЗА ЗАВТРАК: | 520 | 19,94 | 34,34 | 67,91 | 663,23 |  |
|  | ИТОГО ЗА ДЕНЬ: | 520,00 | 19,94 | 34,34 | 67,91 | 663,23 |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Прием пищи | Наименование блюда | Вес блюда | Пищевые вещества | | | Энергетическая ценность | № рец. |
| Белки | Жиры | Углеводы |
| День 2 | Овощи натуральные свежие/СОЛЕНЫЕ | 60 | 0,42 | 0,06 | 1,14 | 7,20 | 71\70 |

Пюре картофельное 150 3,06 4,80 20,44 164,70 312

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | Тефтели в сметанно томатном соуссе | 90 | 6,65 | 7,37 | 8,77 | 128,45 | 278 |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | Хлеб пшеничный | 30 | 2,28 | 0,24 | 14,10 | 69,00 | Н |
| Фрукты свежие | 100 | 1,50 | 0,50 | 21,00 | 96,00 | 338 |
| Какао с молоком | 180 | 3,67 | 3,19 | 15,82 | 106,74 | 382 |
|  | ИТОГО ЗА ЗАВТРАК: | 610 | 17,58 | 16,16 | 81,27 | 572,09 |  |
|  | ИТОГО ЗА ДЕНЬ: | 610,00 | 17,58 | 16,16 | 81,27 | 572,09 |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Прием пищи | Наименование блюда | Вес блюда | Пищевые вещества | | | Энергетическая ценность | № рец. |
| Белки | Жиры | Углеводы |
| День 3 | Овощи натуральные свежие/СОЛЕНЫЕ | 60 | 0,66 | 0,12 | 2,28 | 13,20 | 71 |

Плов из птицы 240 20,33 12,55 42,87 366,39 291

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | Кофейный напиток с молоком сгущенным | 180 | 2,65 | 1,78 | 18,83 | 102,10 | 380 |
| Хлеб пшеничный | 30 | 2,28 | 0,24 | 14,10 | 69,00 | Н |
| Фрукты свежие | 100 | 1,50 | 0,50 | 21,00 | 96,00 | 338 |
|  | ИТОГО ЗА ЗАВТРАК: | 610,00 | 27,42 | 15,19 | 99,08 | 646,69 |  |
|  | ИТОГО ЗА ДЕНЬ: | 610,00 | 27,42 | 15,19 | 99,08 | 646,69 |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Прием пищи | Наименование блюда | Вес блюда | Пищевые вещества | | | Энергетическая ценность | № рец. |
| Белки | Жиры | Углеводы |
| День 4 | Овощи натуральные свежие/СОЛЕНЫЕ | 60 | 0,42 | 0,06 | 1,14 | 7,20 | 71\70 |
|  | Жаркое по-домашнему | 240 | 16,87 | 40,46 | 22,74 | 525,26 | 259 |
| Хлеб пшеничный | 30 | 2,28 | 0,24 | 14,10 | 69,00 | Н |
| Компот из смеси сухофруктов | 180 | 0,59 | 0,08 | 28,81 | 119,52 | 349 |
|  | ИТОГО ЗА ЗАВТРАК: | 510,00 | 20,16 | 40,84 | 66,79 | 720,98 |  |
|  | ИТОГО ЗА ДЕНЬ: | 510,00 | 20,16 | 40,84 | 66,79 | 720,98 |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Прием пищи | Наименование блюда | Вес блюда | Пищевые вещества | | | Энергетическая ценность | № рец. |
| Белки | Жиры | Углеводы |
| День 5 | Овощи натуральные свежие/СОЛЕНЫЕ | 60 | 0,66 | 0,12 | 2,28 | 13,20 | 71\70 |

Пюре картофельное 150 3,06 4,80 20,44 164,70 312

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | Рыба, тушенная в томате с овощами | 100 | 9,75 | 4,95 | 3,80 | 115,00 | 229 |
| Хлеб пшеничный | 30 | 2,28 | 0,24 | 14,10 | 69,00 | Н |
| Чай с лимоном | 187 | 0,12 | 0,018 | 13,68 | 56,00 | 377 |
| Фрукты свежие | 100 | 1,50 | 0,50 | 21,00 | 96,00 | 338 |
|  | ИТОГО ЗА ЗАВТРАК: | 627,00 | 17,37 | 10,63 | 75,30 | 513,90 |  |
|  | ИТОГО ЗА ДЕНЬ: | 627,00 | 17,37 | 10,63 | 75,30 | 513,90 |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Прием пищи | Наименование блюда | Вес блюда | Пищевые вещества | | | Энергетическая ценность | № рец. |
| Белки | Жиры | Углеводы |
| Неделя  2 День  1 | Овощи натуральные свежие/СОЛЕНЫЕ | 60 | 0,42 | 0,06 | 1,14 | 7,20 | 71\70 |
|  | Каша рассыпчатая гречневая | 150 | 8,29 | 8,90 | 37,36 | 243,75 | 171 |
| Тефтели в сметанно томатном соуссе | 90 | 6,65 | 7,37 | 8,77 | 128,45 | 278 |
| Хлеб пшеничный | 30 | 2,28 | 0,24 | 14,10 | 69,00 | Н |
| Какао с молоком | 180 | 3,67 | 3,19 | 15,82 | 106,74 | 382 |
|  | ИТОГО ЗА ЗАВТРАК: | 510,00 | 21,31 | 19,76 | 77,19 | 555,14 |  |
|  | ИТОГО ЗА ДЕНЬ: | 510,00 | 21,31 | 19,76 | 77,19 | 555,14 |  |

Прием Наименование блюда Вес блюда Пищевые вещества Энергетическая № рец.

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| пищи |  |  | Белки | Жиры | Углеводы | ценность |  |
| День 2 | Овощи натуральные свежие/СОЛЕНЫЕ | 60 | 0,66 | 0,12 | 2,28 | 13,20 | 71\70 |
|  | Рагу из птицы | 240 | 16,46 | 15,46 | 20,85 | 288,00 | 289 |
| Хлеб пшеничный | 30 | 2,28 | 0,24 | 14,10 | 69,00 | Н |
| Чай с лимоном | 187 | 0,13 | 0,02 | 15,20 | 62,00 | 377 |
| Фрукты свежие | 100 | 1,50 | 0,50 | 21,00 | 96,00 | 338 |
|  | ИТОГО ЗА ЗАВТРАК: | 617 | 21,03 | 16,34 | 73,43 | 528,20 |  |
|  | ИТОГО ЗА ДЕНЬ: | 617 | 21,03 | 16,338 | 73,43 | 528,2 |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Прием пищи | Наименование блюда | Вес блюда | Пищевые вещества | | | Энергетическая ценность | № рец. |
| Белки | Жиры | Углеводы |
| День 3 | Овощи натуральные свежие/СОЛЕНЫЕ | 60 | 0,42 | 0,06 | 1,14 | 7,20 | 71\70 |
|  | Гуляш | 100 | 10,64 | 28,19 | 2,89 | 309,00 | 260 |
| Пюре картофельное | 150 | 3,06 | 4,80 | 20,44 | 164,70 | 312 |
| Соки овощные, фруктовые и ягодные | 180 | 0,90 | 0,00 | 18,18 | 76,32 | 389 |
| Хлеб пшеничный | 30 | 2,28 | 0,24 | 14,10 | 69,00 | Н |
|  | ИТОГО ЗА ЗАВТРАК: | 520,00 | 17,30 | 33,29 | 56,75 | 626,22 |  |
|  | ИТОГО ЗА ДЕНЬ: | 520,00 | 17,30 | 33,29 | 56,75 | 626,22 |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Прием пищи | Наименование блюда | Вес блюда | Пищевые вещества | | | Энергетическая ценность | № рец. |
| Белки | Жиры | Углеводы |
| День 4 | Овощи натуральные свежие/СОЛЕНЫЕ | 60 | 0,66 | 0,12 | 2,28 | 13,20 | 71\70 |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | Макаронные изделия отварные с маслом | 150 | 5,46 | 5,79 | 30,46 | 195,71 | 203 |
| Котлеты рубленные из бройлер-цыплят | 90 | 9,04 | 10,20 | 10,68 | 214,00 | 295 |
| Кофейный напиток с молоком сгущенным | 180 | 2,65 | 1,78 | 18,83 | 102,10 | 380 |
| Хлеб пшеничный | 30 | 2,28 | 0,24 | 14,10 | 69,00 | Н |
|  | Фрукты свежие | 100 | 0,40 | 0,40 | 11,31 | 54,23 | 338 |
|  | ИТОГО ЗА ЗАВТРАК: | 610,00 | 20,49 | 18,53 | 87,66 | 648,24 |  |
|  | ИТОГО ЗА ДЕНЬ: | 610,00 | 20,49 | 18,53 | 87,66 | 648,24 |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Прием пищи | Наименование блюда | Вес блюда | Пищевые вещества | | | Энергетическая ценность | № рец. |
| Белки | Жиры | Углеводы |
| День 5 | Овощи натуральные свежие/СОЛЕНЫЕ | 60 | 0,42 | 0,06 | 1,14 | 7,20 | 71\70 |
|  | Жаркое по-домашнему | 240 | 16,87 | 40,46 | 22,74 | 525,26 | 259 |
| Хлеб пшеничный | 30 | 2,28 | 0,24 | 14,10 | 69,00 | Н |
| Компот из смеси сухофруктов | 180 | 0,60 | 0,08 | 28,81 | 119,52 | 349 |
|  | ИТОГО ЗА ЗАВТРАК: | 510,00 | 20,17 | 40,84 | 66,79 | 720,98 |  |
|  | ИТОГО ЗА ДЕНЬ: | 510,00 | 20,17 | 40,84 | 66,79 | 720,98 |  |
|  | ВСЕГО: | 5644,00 | 202,77 | 245,92 | 752,18 | 6195,67 |  |

6.10. Контроль наличия технологических документов Вид контроля

Наличие технологических карт, разработанных и утвержденных руководителем организации

Реализация (особенности, варианты)

Проверка 1 раз в год технологических карт. Проверка соответствия наименования блюд и кулинарных изделий, указываемых в меню их наименованиям, указанным в технологических документах.

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

* выбор последовательности и поточности технологических операций производства (изготовления) пищевой продукции с целью исключения загрязнения продовольственного (пищевого) сырья и пищевой продукции;
* определение контролируемых этапов технологических операций и пищевой продукции на этапах ее производства (изготовления) в программах производственного контроля;

- проведение контроля за продовольственным (пищевым) сырьем, технологическими средствами,  
упаковочными материалами, изделиями, используемыми при производстве (изготовлении) пищевой  
продукции, а также за пищевой продукцией средствами, обеспечивающими необходимые достоверность  
и полноту контроля;

- проведение контроля за функционированием технологического оборудования в порядке,  
обеспечивающем производство (изготовление) пищевой продукции;

- обеспечение документирования информации о контролируемых этапах технологических операций и  
результатов контроля пищевой продукции;

* соблюдение условий хранения и перевозки (транспортирования) пищевой продукции;
* содержание производственных помещений, технологических оборудования и инвентаря, используемых в процессе производства (изготовления) пищевой продукции, в состоянии, исключающим загрязнение пищевой продукции;
* выбор способов и обеспечение соблюдения работниками правил личной гигиены в целях обеспечения безопасности пищевой продукции.
* выбор обеспечивающих безопасность пищевой продукции способов, установление периодичности и проведение уборки, мойки, дезинфекции, дезинсекции и дератизации производственных помещений, технологических оборудования и инвентаря, используемых в процессе производства (изготовления) пищевой продукции;
* ведение и хранение документации на бумажных и (или) электронных носителях, подтверждающей соответствие произведенной пищевой продукции требованиям, установленным настоящим техническим регламентом и (или) техническими регламентами Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции;

- прослеживаемость пищевой продукции.

**Раздел 7. 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 | Ответственный по питанию |
| Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях | Ежедневно | Ответственный по питанию |
| Журнал бракеража готовой пищевой продукции | Ежедневно | Ответственный по питанию |
| Журнал бракеража скоропортящейся (сырой) пищевой продукции | Ежедневно | Завхоз |
| Ведомость контроля за рационом питания | Ежедневно | Ответственный |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  | по питанию |
| Журнал аварийных ситуаций | По факту | Завхоз |
| Журнал учета прихода и расхода дезинфицирующих средств | По факту | Завхоз |
| Журнал дезинфекции столовой посуды и столовых приборов | Ежедневно | Ответственный по питанию |
| Журнал контроля исправности пищевого и холодильного оборудования на пищеблоке | По факту | Завхоз |
| Журнал контроля санитарного состояния помещений, оборудования и кух.инвентаря | Ежедневно | Ответственный по питанию |
| Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения | По факту | Завхоз |
| Журнал ежедневного осмотра  работников, занятых изготовлением продукции общественного питания и работников, непосредственно контактирующих с пищевой продукцией, в том числе с продовольственным сырьем, на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний (гигиенический журнал) | Ежедневно | Завхоз |
| Отчет о внутренней проверке эффективности выполнения обеспечения безопасности пищевой продукции с учетом внедрения принципов ХАССП | 1 раз в год | Директор |

**Раздел 8. Перечень возможных аварийных ситуаций, связанных с остановкой производства,  
нарушениями технологических процессов, иных создающих угрозу санитарно-**

**эпидемиологическому благополучию населения ситуаций, при возникновении которых осуществляется информирование населения, органов местного самоуправления, органов, уполномоченных осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Перечень возможных аварийных**  **ситуаций** | **Первоочередные**  **мероприятия,**  **направленные на**  **ликвидацию** | **Ответственное должностное лицо** | **Органы и структуры,**  **которые необходимо**  **оповестить** |
| Сообщение о  кишечном  инфекционном  заболевании,  пищевом  отравлении,  связанном с  употреблением  изготовленных  блюд (пищи) | Сообщить в [Центр гигиены и эпидемиологии](https://www.rospotrebnadzor.ru/region/structure/str_fguz.php) | Директор | Территориальные  органы федерального  органа  исполнительной  власти,  осуществляющего  федеральный  государственный  санитарно-  эпидемиологический  надзор |
| Перебои в подаче электроэнергии в | Сообщить в соответствующую службу | Зам. директора по АХЧ | Территориальные органы федерального |

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

**Раздел 9. Другие мероприятия, проведение которых необходимо для осуществления эффективного контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических мероприятий).**

Программу разработали:

Завхоз

Ответственный по питанию