



УТВЕРЖДАЮ

Директор МБСЭУ СОП

г. Костромское

И.В. Цыганов

29.08.2023

Программа
производственного контроля
за качеством и безопасностью приготовляемых блюд

г. Костромское
2023

Содержание программы производственного контроля:

РАЗДЕЛ 1. Перечень основных нормативных документов, определяющих санитарно-гигиенические нормы и правила при организации питания.

РАЗДЕЛ 2. Характеристика условий размещения объекта питания учреждения образования. Общие подходы к организации питания в образовательных учреждениях.

РАЗДЕЛ 3. Внутренние документы по организации производственного контроля.

РАЗДЕЛ 4. Перечень объектов, подлежащих производственному контролю.

РАЗДЕЛ 5. Перечень должностных лиц и работников, подлежащих обязательным медицинским осмотрам и профессиональной гигиенической подготовке.

РАЗДЕЛ 6. Устройство и оборудование обеденного зала.

РАЗДЕЛ 7. Требования к личной гигиене персонала пищеблока.

РАЗДЕЛ 8. Условия реализации готовой продукции.

РАЗДЕЛ 9. Организация контроля за питанием.

РАЗДЕЛ 10. Организация производственного контроля.

РАЗДЕЛ 11. Организация контроля потребляемой продукции.

РАЗДЕЛ 12. Перечень мероприятий, обеспечивающих безопасность реализуемой продукции.

РАЗДЕЛ 13. Контроль за содержанием действующего вещества дезинфицирующих средств.

РАЗДЕЛ 14. Перечень возможных аварийных ситуаций, связанных с остановкой производства и неисправностью оборудования объектов общественного питания.

РАЗДЕЛ 15. Перечень форм учета и отчетности на объектах общественного питания.

Раздел 1

Перечень нормативных документов, определяющих санитарно-гигиенические нормы и правила при организации питания

1. Санитарные правила и нормы 2.3.2.4.3590-20 Гигиенические требования к объектам общественного питания. (Приложение)

Раздел 2

Характеристики условий размещения объекта питания учреждения образования

Общие подходы к организации питания в образовательных учреждениях.

В соответствии со статьей 11 Федерального закона «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», руководители образовательных учреждений, независимо от формы собственности, обязаны выполнять требования санитарного законодательства, обеспечивать безопасность оказываемых услуг, осуществлять производственный контроль, в частности при организации питания детей, информировать органы Роспотребнадзора об аварийных ситуациях и нарушениях технологического процесса, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию на объекте, осуществлять гигиеническое обучение работников, иметь в наличии санитарные правила.

Статьей 17 указанного Закона определено, что при организации питания в специально оборудованных местах, в образовательных, образовательных учреждениях и учреждениях социальной защиты, при реализации, для предотвращения возникновения и распространения инфекционных заболеваний должны выполняться санитарные правила и обязательно соблюдение научно обоснованных физиологических норм питания человека.

На ассортимент реализуемой буфетной продукции, с учетом производственных возможностей и технологического оснащения пищеблока, должен быть санитарно-эпидемиологическое заключение территориального центра Роспотребнадзора.

При организации питания детей необходимо пользоваться 12- дневным меню. Перспективное меню подлежит согласованию с территориальными учреждениями Роспотребнадзора. Меню должно включать натуральные продукты, разнообразные мясные, рыбные, кисломолочные продукты, натуральные соки, свежие фрукты и овощи.

В питании детей и подростков организованных коллективов должны использоваться продукты, обогащенные микроэлементами, а также йодированная соль. С учетом трудностей, возникающих при организации рационального питания учащихся в общеобразовательных школах, ростом цен на продовольственные товары допускается реализация сбалансированных рационов завтраков, обедов с небольшим набором блюд, уменьшенными объемами порций первого блюда и гарнира (до 200-250 гр.), соевым соусом и майонезом.

Раздел 3

Внутренние документы по организации производственного контроля

1. Перечень должностных лиц, ответственных за проведение производственного технологического контроля.

Документация пищеблока.

На пищеблоке должна быть следующая документация:

1. Журнал бракеража готовой продукции.

• 2. Журнал учета состояния здоровья работников пищеблока (с включением в него данных осмотра на наличие гнойничковых заболеваний, сведений об отсутствии острых кишечных заболеваний, ангины, наложении сотрудников на листке временной нетрудоспособности);

3. Персональное меню, ежедневное меню, технологические карты;

4. Медицинские книжки работников пищеблока;

5. Журнал регистрации вводного инструктажа на рабочем месте;

6. Журнал контроля за работой технологического и холодильного оборудования.

Раздел 4

Перечень объектов, подлежащих производственному контролю

- Обеденный зал;
- водоснабжение;
- рабочее место раздатчика.

Раздел 5

Перечень должностных лиц и работников, подлежащих обязательным медицинским осмотрам и профессиональной гигиенической подготовке

№ п/п	Фамилия, имя, отчество	Место работы	Профессия	Дата последнего медицинского осмотра	Дата следующего гигиенического обучения
1	Мелникова Татьяна Андреевна	МБОУ СОШ с.Костромское	повар	Май 2023	Май 2024
2	Ваничева Виктория Павловна	МБОУ СОШ с.Костромское	повар	Май 2023	Май 2024
3	Минусово Светлана Николаевна	МБОУ СОШ с.Костромское	Кухонный работник	Май 2023	Май 2024
4	Каргина Наталья Владимировна	МБОУ СОШ с.Костромское	кладовщик	Май 2023	Май 2024

РАЗДЕЛ 6

Устройство и оборудование обеденного зала.

Помещение обеденного зала оборудовано системой внутреннего водопровода и канализации. Качество воды в системах водоснабжения должно отвечать гигиеническим требованиям, предъявляемым к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения и нецентрализованного водоснабжения. Количество воды должно полностью обеспечивать потребности пищеблока. Горячая и холодная вода подводится ко

всем ко всем мощным ваннам и раковинам с установкой смесителей. Температура в точке разбора воды должна быть не ниже 65 градусов. При отсутствии горячей или холодной воды пищеблок приостанавливает свою работу.

О всех аварийных ситуациях, могущих привести к осложнению санитарно-эпидемиологической обстановки на объекте, (отключение электроэнергии, отсутствие воды, порывы на канализационной системе, выход из строя холодильного и холодильного оборудования и т.п.) незамедлительно сообщается в территориальный центр Роспотребнадзора.

Помещение обогрешенного зала столовой и пищеблока должны содержаться в чистоте. Текущая уборка проводится постоянно, своевременно и по мере необходимости. В производственных целях ежедневно проводится влажная уборка с применением моющих и дезинфицирующих средств: мытье полов, протирание мебели, удаление нагуса, мытье. Ежедневно должно проводиться мытье стен, очистка стекол от нагуса и т.п. с применением моющих средств. Не реже одного раза в месяц проводится генеральная уборка и дезинфекция всех помещений, оборудования и инвентаря. При необходимости и установленном порядке проводится дезинсекция и дератизация помещений. Для уборки производственных, складских и вспомогательных помещений, а также туалетов выделяется отдельный инвентарь, который хранится в специально отведенных местах. Инвентарь для мытья туалетов должен иметь специальную маркировку и храниться отдельно. По окончании уборки в конце смены весь уборочный инвентарь промывается с использованием моющих и дезинфицирующих средств, просушивается и хранится в чистом виде в отведенном для него месте. Уборка производственных, вспомогательных, складских и бытовых помещений проводится уборщицами, а уборка рабочих мест — работниками на рабочем месте.

Режим мытья посуды и использование моющих и дезинфицирующих средств должны соответствовать СанПиН 2.3/2.4.3590-20. В мощных отделециях вывешиваются инструкции о правилах мытья посуды и инвентаря с указанием концентраций и объемов применяемых моющих и дезинфицирующих средств.

РАЗДЕЛ 7

Требования к личной гигиене персонала пищеблока

Лица, поступающие на работу на пищеблок, проходят предварительные при поступлении и периодические медицинские осмотры и обследования, обязаны действовать в соответствии с действующими приказами и инструкциями, гигиеническую подготовку и аттестацию в установленном порядке. Руководитель учреждения обязан обеспечить условия, необходимые для своевременного прохождения медицинских осмотров работниками.

Лица, отказывающиеся от прохождения осмотров, к работе не допускаются.

На каждого работника ведется личная медицинская книжка (с фотографией гражданина), в которую вносятся результаты медицинских обследований и лабораторных исследований, сведения о перенесенных инфекционных заболеваниях, отметка о прохождении гигиенической подготовки и аттестации.

Работники пищеблока обязаны соблюдать следующие правила личной гигиены:

- оставлять верхнюю одежду, обувь, головной убор, личные вещи в гардеробной;
- перед началом работы тщательно мыть руки с мылом, надевать чистую санитарную одежду, подбирать волосы под колпак или косынку;
- работать в чистой санитарной одежде, менять ее по мере загрязнения;
- при посещении туалета снимать санитарную одежду в специально отведенном месте, после посещения туалета тщательно мыть руки с мылом;

- при появлении признаков простудного заболевания или вирусной дисфункции, а также насморка, першения, оного сообщать администрации и обратиться в медицинское учреждение для лечения;
- сообщать о всех случаях заболевания инфекциями в семье работника;
- при изготовлении блюд снимать изолированные изделия, чашки и другие бытовые предметы, коротко стричь ногти и не покрывать их лаком, не застегивать спецодежду булавками;
- не курить и не принимать пищу на рабочем месте.

Все работники пищеблока перед началом смены должны быть осмотрены медицинским работником на наличие гнойничковых заболеваний и катаральных явлений. Лица с гнойничковыми заболеваниями кожи и больные от работы отстраняются. Результаты осмотра заносятся в журнал установленной формы.

РАЗДЕЛ 8

Условия реализации готовой продукции

Выдача готовой пищи детям осуществляется только после снятия пробы медицинским работником образовательного учреждения. Пробу снимают за 15-20 минут до раздачи.

В бракеражном журнале дается оценка каждого блюда и отместка о разрешении на выдачу. При нарушении технологии приготовления и в случае негодности, блюда и выдаче не допускается до устранения выявленных кулинарных недостатков.

Результаты бракеража отражаются в бракеражном журнале.

Регистрационная форма 2

Журнал бракеража готовой продукции

Дата, время	Наименование изделий (всех)	Оценка качества блюд и изделий (отд., хор., удовл., неудовл.), замечания по изделиям			Разрешение на выдачу	Подпись
		1 партия	2 партия	3 партия		

В состав бракеражной комиссии входит: представитель администрации школы(кампуса), ответственный за раздачу питания. Реализация готовых блюд и изделий без бракеража категорически запрещается.

Методика органолептической оценки пищи

Органолептическую оценку начинают с внешнего осмотра внешнего вида пищи. Осмотр лучше проводить при дневном освещении. Осмотром определяют внешний вид пищи, ее цвет.

Затем определяют запах пищи. Этот показатель особенно важен, т.к. с помощью обоняния можно установить типичные изменения в запахе пищевых продуктов, особенно в мясе и рыбе, связанные с начальными явлениями порчи, когда другими способами эти изменения установить не удастся. Запах следует определять при той температуре, при которой употребляются блюда. Лучшее всего запах определяется при задержке дыхания.

Для обозначения запаха используются эпитеты: чистый, свежий, ароматный, пряный, молочнокислый, пригорелый, гнилостный, кормовой, болотный, кислый. Специфический запах обозначается так: сладочный, чесночный, мясной, конный, нефтепродуктов и т.д.

При помощи органолептических ощущений определяется консистенция продуктов. Наибольшей чувствительностью обладают кончики пальцев, а также язык, небо и губы. В процессе прожевывания пищи определяют ее жесткость, сочность, нежность. Особое внимание уделяется ощущениям, особенно глина, обусловленные восприятием вязкости, клейкости, мучности, липкости, крупнозернистости, рассыпчатости и т.д.

Вкус пищи, как и запах, следует устанавливать при характерной для ней температуре. Основные вкусовые ощущения: кислый, сладкий, горький, соленый. Наибольшей чувствительностью к сладкому и кислому обладает кончик языка, к горькому - область его корня, к соленому - края.

При снятии пробы необходимо выполнять некоторые правила предосторожности: из сырых продуктов пробуются только те, которые применяются в сыром виде; вкусовая проба не производится в случае обнаружения признаков разложения в виде неприятного запаха, а также в случае подозрения, что данный продукт был причиной отравления.

Органолептическая оценка первых блюд

Для органолептического исследования первое блюдо тщательно прогревается в термосе и берется в небольшом количестве на тарелку. Отмечают внешний вид и цвет блюда, по которым можно судить о соблюдении технологии его приготовления. Например, буровато-коричневая окраска борща может быть результатом неграмотного тушения свеклы. Следует обращать внимание на качество обработан сырых ингредиентов: чистоту овощей, наличие посторонних примесей и загрязненности.

При оценке внешнего вида супов и борщей проверяют форму нарезки овощей и других компонентов, сохранение ее в процессе варки (не должно быть сплюснутых, утративших форму и сильно разваренных овощей и других продуктов). Целесообразно сравнивать набор овощей и овощей, увиденных при просмотре жидкой части первого блюда, с рецептурой по раскладке.

При органолептической оценке обращают внимание на прозрачность супов и бульонов, особенно изготовляемых из мяса и рыбы.

Недоброкачественное мясо и рыба дают мутные бульоны, капли жира имеют мутноватый характер и на поверхности не образуют жирных хлопьев.

При проверке поребристых супов пробу снимают тонкой струйкой из ложки и тарелку, отмечая густоту, однородность консистенции, наличие не протертых частей. Суп-пюре должен быть однородным по всей массе, без отслаивания жидкости на его поверхности.

При определении вкуса и запаха отмечают, обладает ли блюдо присущим ему вкусом, нет ли постороннего привкуса и запаха, наличия горечи, несвойственной свежеприготовленному блюду кислотности, недосолености, пересола. У заправочных и прозрачных супов в начале пробуют жидкую часть, обращая внимание на аромат и вкус. Если первое блюдо заправляется сметаной, то вначале его пробуют без сметаны.

В детском учреждении не должны разрешаться блюда с присутствием сырых и подгоревшей муки, с недоброкачественными или сильно перемороженными продуктами, наличием загоревшейся муки, резкой кислотности, пересола и др.

Органолептическая оценка вторых блюд

В блюдах, отпускаемых с гарниром и соусом, все составные части оцениваются отдельно. Оценка соусных блюд (гуляш, рагу) дается общая.

При внешнем осмотре блюд обращают внимание на характер нарезки кусков мяса (поперек или вдоль волокон), равномерность порционирования, цвет поверхности, наличие поджаренной корочки с обеих сторон изделия, толщину слоя гарнира. В изделиях из мяса и рыбы цвет определяют как на поверхности, так и на разрезе, что позволяет выявить нарушения в технологии приготовления блюда. Так, заморозная поверхность отварных мясных продуктов свидетельствует о длительном хранении на бульоне; розовато-красный цвет на разрезе котлеты говорит о недостаточной ее прожаренности или нарушении сроков хранения котлетного мяса.

Важным показателем, влияющим представление о степени готовности блюда и отчасти о соблюдении рецептуры при его изготовлении, является консистенция блюда (например, мажущая консистенция изделий из рубленого мяса указывает на добавление в фарш избыточного количества хлеба). Степень готовности и консистенцию мясорубочных, птичьих и рыбных изделий определяют прощанием пальцевой или деревянной шпателькой, которые должны легко входить в толщу готового продукта.

При определении вкуса и запаха блюд обращают внимание на наличие специфических запахов. Особенно это важно для рыбы, которая легко приобретает посторонние запахи из окружающей среды. Вареная рыба должна иметь вкус, характерный для данного ее вида с хорошо выраженным привкусом лимонной и петрушки, а жареная - приятный слегка заметный привкус свежего жира, на котором ее жарили. Она должна быть мягкой, сочной, не крошащейся, сохраняющей форму нарезки.

Мясо птицы должно быть мягким, сочным и легко отделяться от костей.

При наличии крупяных и мучных или овошных гарниров проверяют также их консистенцию. В рассыпчатых кашах хорошо набухшие зерна должны отделяться друг от друга. Распределенный кашу тонким слоем на тарелке, проверяют присутствие в ней необрушенных зерен, посторонних примесей, комков. При оценке консистенции каш ее сравнивают с запланированной по меню - раскладке, что позволяет выявить недочеты.

Макаронные изделия, если они сварены правильно, должны быть мягкие и легко отделяться друг от друга, не склеиваясь, сыграть с ребра вилки или ложки. Биточки и котлеты из круп должны сохранять форму после жарки.

При оценке овошных гарниров обращают внимание на качество овощей - овощей и картофеля, на консистенцию блюд, их внешний вид, цвет. Так, если картофельное пюре разжижено и имеет синеватый оттенок, следует поискать сырые комочки основного картофеля, прощанием отхода, закладкой и выкладкой, обратить внимание на наличие в рецептуре молока и жира. При подозрении на несоответствие рецептуре - блюдо направляется на анализ в лабораторию.

Консистенцию соусов определяют, сливая их тонкой струйкой из ложки на тарелку. Если в состав соуса входят пассированные коренья, лук, их отделили и проверяют состав, форму нарезки, консистенцию. Обязательно обращают внимание на цвет соуса. Если в него входит томат и жир или сметана, то соус должен быть приятного кислого цвета. Плохо приготовленный соус, с частичками обжаренного лука имеет горький цвет, горьковато-неприятный вкус. Блюдо, политое таким соусом, не вызывает у ребенка аппетита, снижает вкусовые достоинства пищи, а следовательно ее усвоение.

Ежедневно должна оставаться суточная проба готовой продукции. Отбор и хранение суточных проб проводится медицинским работником, при его отсутствии в школе суточную пробу отбирает зав. производством или ответственный за питание. Пробу следует отбирать в простерилизованную, стерильную стеклянную посуду с крышкой (гарнир отбирать в отдельную посуду). Остаются пробы всех готовых кулинарных изделий, кроме хлеба, мучных изделий, чая, фруктов. Пробы хранятся в специально отведенном холодильнике при температуре +2+6 в течение суток.

РАЗДЕЛ 9

Организация контроля за питанием

Руководитель образовательного учреждения обеспечивает:

- наличие санитарных правил;
- выполнение требований санитарных правил работников общественного питания;
- должное санитарное состояние нецентрализованных источников водоснабжения и качество воды в них;
- организацию производственного контроля;
- прием на работу лиц, имеющих допуск по состоянию здоровья, прошедших профессиональную, гигиеническую подготовку и аттестацию;
- наличие медицинских книжек;
- своевременное прохождение предварительных при поступлении и периодических медицинских обследований всеми работниками;
- выполнение постановлений и предписаний Роспотребнадзора;
- ежедневное ведение необходимой документации;
- условия труда работников и соответствии с действующими законодательством и санитарными правилами;
- организацию регулярной централизованной стирки и замены санитарной и специальной одежды;
- исправную работу технологического, холодильного и другого оборудования;
- наличие достаточного количества производственного инвентаря, посуды, моющих, дезинфицирующих средств и других предметов материально-технического оснащения;
- проведение мероприятий по дезинфекции, дезинсекции и дератизации;
- наличие аптечек для оказания первой медицинской помощи и их систематическое пополнение;
- организацию санитарно-просветительной работы с персоналом, путем проведения семинаров, бесед, лекций.

Надзор за соблюдением санитарных правил и организацией питания в данном порядке с использованием лабораторных методов осуществляет Роспотребнадзор.

Периодический контроль за организацией питания и летним оздоровительным лагере осуществляет начальник лагеря, на которого этот раздел работы возложен должностными инструкциями.

РАЗДЕЛ 10

Организация производственного контроля

Производственный контроль за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий проводится юридическими лицами в соответствии с осуществляемой ими деятельностью.

Целью производственного контроля является обеспечение безопасности и безвредности для человека и среды обитания оказываемой услуги по организации питания путем должного выполнения санитарных правил.

Объектом производственного контроля является приготовление общественного питания, готовая продукция.

Производственный контроль включает:

- наличие санитарных правил;

- организационно-медицинских осмотров, профессиональной, гигиенической подготовки и аттестации работников пищеблока;
- контроль за наличием сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений, личных медицинских книжек, санитарных паспортов на транспортные документы, подтверждающих качество и безопасность сырья, полуфабрикатов;
- ведение учета и отчетности;
- своевременное информирование органов местного самоуправления, учреждений государственной службы об аварийных ситуациях, нарушениях санитарно-эпидемиологических процессов, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию на объекте;
- визуальный контроль специально уполномоченными работниками учреждения за выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, соблюдением санитарных правил, разработку и реализацию мер, направленных на устранение выявленных нарушений.

Приказы по учреждению назначаются лица (лица), ответственные за производственный контроль (в целом или за отдельные его элементы).

Программа (план) производственного контроля составляется руководителем учреждения. Программа (план) производственного контроля составляется в письменной форме в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Мероприятия по проведению производственного контроля осуществляются учреждением, на которое возлагается ответственность за своевременность организации, планирования и достоверность осуществляемого производственного контроля.

План

производственного контроля организации питания обучающихся.

№ п/п	Объект производственного контроля	Место контроля, нормативные документы	Периодичность	Ответственный
2	Оформление обеденного зала	Обеденный зал	Ежедневно	Сл. за питание по кухне
3	Соблюдение санитарного состояния обеденного зала	Подсобные помещения пищеблока, обеденный зал	Ежедневно	Сл. за питание по кухне
4	Условия хранения поставленной продукции	Холодильное оборудование,	Ежедневно или 2 раза в неделю	Сл. за питание по кухне
6	Контроль за ассортиментом готовой продукции	Номенклатура продукции, внешний вид, цвет, запах, вкус.	Ежедневно	Повар, сл. за питание по кухне
7	Контроль суточной пробы	Специальные контейнеры, температура хранения,	Ежедневно	Повар, мед. работник
8	Качество готовой продукции	Внешний вид, цвет, запах, вкус	Ежедневно	Брокерская компания (по прикату)
9	Соответствие веса отпускаемой готовой продукции утвержденному меню	Раздача	2 раза в неделю	мед. работник

12	Соблюдение личной гигиены учащихся перед приемом пищи	Холл перед столовой	Ежедневно	Кадровый кабинет
13	Целевое использование готовой продукции в соответствии с предварительным заказом	Насадники, меню	Ежедневно	Отк. за питание, повар
14	Соблюдение санитарных правил при мытье посуды	Посудомоечный цех	1 раз в неделю	вед. работник
17	Контроль за организацией приема пищи обучающимися	Санитарное состояние обеденного зала, обслуживание, самообслуживание	1 раз в неделю	Отк. за питание, учитель
18	Контроль за отходами	Маркировка тары, спонсорский вывоз	ежедневно	повар

Раздел 11

Объектом контроля является продовольственное сырье и пищевая продукция на определенном этапе технологического процесса в зависимости от вида промышленной продукции и планировки производства.

Место контроля, нормативные документы	Периодичность	Ответственный	Учетно-учетная форма
Кухня/цех обработки и специальное помещение согласно технологической карте. Контроль за тепловой обработкой.	Ежедневно	Отв. за питание по плану	Технологические карты

Рекомендуемая номенклатура, объем и периодичность проведения лабораторных и инструментальных исследований в организации питания Общеобразовательных организаций

Вид исследований	Объект исследования (исследования)	Количество, не менее	Кратность, не реже
Микробиологические исследования проб готовых блюд на соответствие требованиям санитарного законодательства	Салаты, холодные блюда, напитки, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, мясные, овощные блюда	1 - 2 образца непосредственно перед приемом пищи	1 раз в год
Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре	Разное питание	1	1 раз в год
Контроль проводимой антибиотикотерапии блюд	Третьи блюда	1 блюдо	2 раза в год
Микробиологические	Объекты производственного	5 - 10 смывов	1 раз в год

исследования смывов на наличие санитарно-эпидемиологической микрофлоры (ИЭЭП)	окружения, руки и личностные предметы		
Микробиологические исследования смывов на наличие возбудителей заболеваний	Оборудование, инвентарь в охлаждаемых и складских помещениях, а также обработка овец	5 - 10 смывов	1 раз в год
Исследования смывов на наличие возбудителей	Оборудование, инвентарь, тары, 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 гигиенических нормативов по химическим и микробиологическим показателям	Питьевая вода из распределительной сети помещений, моечные столовой и кухонной посуды, sinks: мойки, холодная, горячая, питьевая (выборочно)	2 пробы	1 раз в год

Раздел 12

Перечень мероприятий, обеспечивающих безопасность реализации продукции

1. Соблюдение требований санитарных норм и правил на этапах выработки продукции и утилизации отходов производства.
2. Соблюдение санитарно-противоэпидемического режима при эксплуатации оборудования, вспомогательных материалов, посуды, инвентаря в объектах общественного питания.
3. Соблюдение санитарных норм и правил при уборке помещений объекта общественного питания.
4. Своевременное проведение медицинских осмотров персонала объектов общественного питания.
5. Гигиеническое обучение персонала.

Раздел 13

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

Объект контроля	Определяемые показатели	Периодичность	Ответственный
Рабочие растворы дезсредств	Содержание действующих веществ дезинфицирующих средств	Ежедневно	Семенов Е.Н.

Раздел 14

Перечень возможных аварийных ситуаций, связанных с эксплуатацией оборудования и неисправностями оборудования объектов общественного питания

1. Прекращение подачи электроэнергии.
2. Возникновение очага возгорания и др.

№ п/п	Наименование аварийной ситуации	Порядок информирования	Мероприятия по ликвидации	Ответственный исполнитель	Отметка о выполнении
-------	---------------------------------	------------------------	---------------------------	---------------------------	----------------------

Раздел 15

Перечень форм учета и отчетности на объектах общественного питания

1. Технологические карты на изготавливаемые блюда и изделия.
2. Журнал «Здоровье».
3. Медицинские книжки работников.
4. Журнал регистрации вводного инструктажа.
5. Журнал регистрации инструктажей.
6. Примерный рацион питания.

Технологическое оборудование и холодильное оборудование представлено:

- эл.плита – 6-ти комфорочная с дон противнем – 1 ед.
- эл.плита – ЭП 6-ти комфорочная – 1 ед.
- эл.сковорода СЭЧ – 0,25 опривняемая – 1 ед.
- жарочный шкаф ПЖС – 00 – 1 ед.
- электроискорубка производственная – 1 ед.
- мармит ЭМК – 70 КМУ – 1 ед.
- водонагреватель накопительный – 1 ед.
- электрический титан – 1 ед.
- универсальная кухонная машина УКМ 02 с нисалями – 1 ед.
- стеллаж для кухни СТКН 1200 – 1 ед.
- стеллаж кухонный СКТД – 1 ед.
- стеллаж для сушки тарелок СТ – 1 ед.

Холодильное оборудование:

- холодильный шкаф ШХ – 0,7 «POLAIR» – 1 ед.
- холодильный шкаф ШХ – 0,5 «POLAIR» (среднетемпер.) – 2 ед.
- холодильный шкаф ШХ – 1,4 – 1 ед.
- морозильная камера «INDESIT» – 1 ед.
- холодильник «Стелс» – 420 – 1 ед.
- холодильный шкаф «POLAIR» СВ – 1078 низкотемпер. – 1 ед.
- холодильный шкаф ШХ 1 среднетемп. – 1 ед.
- ларь морозильный «Gorenje» FH- 33 BW – 1 ед.
- посудомоечная машина «Electrolux» – 1 ед.
- овощерезательная машина – 1 ед.

ОТДЕЛКА ПОМЕЩЕНИЙ:

Горячий цех – стены облицованы глазурованной плиткой на высоту 1м.

Полы покрыты напольной плиткой.

Обеденный зал – стены окрашены до потолка, потолок побелен, полы покрыты напольной плиткой.

Моечный цех – стены облицованы глазурованной плиткой, полы покрыты напольной плиткой.

Наличие документов на предприятии обязательно:

1. Приказ от 01.09. 2021 г. № 129, 130 « Об организации питания обучающихся на 2021-2022г.»,
2. Приказ от 01.09. 2021 г. № 129 о создании бригадной комиссии и назначении ответственного лица за организацию и проведение производственного контроля
3. Федеральный закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30.03.1999 года № 52-ФЗ.
4. Условия, сроки хранения особо скоропортящихся продуктов – СанПиН 2.3/2.4.3590-20.
5. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в образовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

Пищеблок школьной столовой МБОУ СОШ с.Костромское расположен по адресу: с.Костромское, ул.Центральная,4

Юридический адрес: с.Костромское, ул.Центральная,4

Должность: директор МБОУ СОШ с.Костромское – Ю.В.Плюснин

Количество работающих: 4

Краткая санитарно-техническая характеристика:

Этаже пищеблока –расположено на первом этаже школы.

Надлежитности: услуги общественного питания

Общая площадь пищеблока – 71,2

Набор помещений:

Горячий цех – 27,9

Складское помещение – 19,4

Гардеробная -11,7

Моечное отделение столовой и кухонной посуды – 17,1

Обеденный зал – 48,6

АССОРТИМЕНТНЫЙ ПЕРЕЧЕНЬ ВЫРАБАТЫВАЕМОЙ ПРОДУКЦИИ

- Первые блюда
- Вторые блюда (рыбные, мясные, овощные с гарнирами)
- Горячие и холодные напитки

Питание двухразовое.

- Возмещение объекта централизованное (электромагнитная «ЭВАН»)
- Договор на проведение дератизационных работ от 17.01.2022 №228/3
- Договор на вывоз твердых бытовых отходов от 24.01.2022 №38-16/22ЮР/16

- Канализация объекта – централизованная.
- Теплоснабжение объекта – центральное.
- Освещение помещений и рабочих мест:
Вид освещения: искусственное, смешанное.
- Тип осветительных приборов и их состояние: лампы светодиодные.
- Вентиляция помещений: естественная, принудительная.