Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
средняя общеобразовательная школа №5 г. Сальска
(МБОУ СОШ №5 г. Сальска)

ПРИКАЗ

(по основной деятельности)

от 20 февраля 2025 года № 41

О внесении изменений в приказ МБОУ СОШ № 5 г.Сальска от 14.02.2025 № 37

В соответствии с приказом управления образования Сальского района от 19.02.2025 № 72 «О дислокации оздоровительных учреждений с дневным пребыванием детей на базе образовательных организаций Сальского района в период летних школьных каникул 2025 года» и в целях комплексного решения вопросов организации отдыха, оздоровления и занятости детей и подростков образовательных организаций Сальского района, на основании приказа управления образования Сальского района от 20.02.2025 № 74 «О внесении изменений в приказ управления образования Сальского района от 13.02.2025 № 59»

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Внести изменения в основную часть приказа МБОУСОШ № 5 г.Сальска от 14.02.2025 № 37 «Об организации летнего отдыха, оздоровления и занятости детей и подростков МБОУСОШ № 5 г.Сальска в 2025 году», изложив пункты 2.8, 2.9, 2.9.1 в следующей редакции:

« 2.8. Предоставить в отдел образовательных учреждений управления образования Сальского района акт готовности лагеря с дневным пребыванием детей на базе образовательной организации не позднее 09.06.2025 (приложение 1 к данному приказу)».

« 2.9. Организовать работу лагеря дневного пребывания на базе образовательной организации в летний период 2025 года в одну смену с 16.06.2025 по 09.07.2025 согласно приложению 2 к данному приказу».

« 2.9.1. Обеспечить организацию питания детей и подростков профильной смены МБУ ДО ДЮСШ Сальского района».

2. Внести изменения в приложения 1, 2, 4, 5 приказа МБОУ СОШ № 5 г.Сальска от 14.02.2025 № 37 « Об организации летнего отдыха, оздоровления и занятости детей и подростков МБОУСОШ № 5 г.Сальска в 2025 году», изложив их в новой редакции.

3. Утвердить программу производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий

4. Считать утратившим силу приложение 3 приказа МБОУСОШ № 5 г.Сальска от 14.02.2025 № 37 « Об организации летнего отдыха, оздоровления и занятости детей и подростков МБОУСОШ № 5 г.Сальска в 2025 году»

5. Контроль исполнения настоящего приказа оставляю за собой.

Директор МБОУ СОШ № 5г. Сальска А.А.Герасименко

С приказом ознакомлены:

1. Саркисова Мара Майисовна
2. Светличная Наталья Михайловна
3. Окопная Инна Павловна
4. Восканян Алвард Нверовна
5. Степанько Елена Павловна
6. Пересыпкина Наталья Владимировна
7. Скопина Клавдия Ивановна
8. Степанова Наталья Арсентьевна
9. Адрианова Валентина Васильевна

В дело № 03-09 за 2025г.
Секретарь
Гончарова Н.А..____
«___»_____2025г.

Гончарова Наталья Александровна 8 (86372) 53655

Приложение 1
к приказу от 20.02.2025 № 41

Акт готовности лагеря дневного пребывания детей (профильной смены)
на базе МБОУ СОШ № 5 г. Сальска (Сальского района)
к работе с 16.06.2025 по 09.07.2025 года

1. ФИО ответственного администратора МБОУ за проведение летней оздоровительной кампании _____.

2. Приказ о проведении летней оздоровительной кампании (№, дата) _____ (копию приказа по МБОУ приложить к акту готовности).

3. Наличие Положения о лагере с дневным пребыванием (профильной смены) детей _____(имеется, не имеется).
Дата и № приказа по МБОУ _____, на основе которого утверждено Положение о лагере с дневным пребыванием детей.

4. Наличие Программы лагеря дневного пребывания (профильной смены) _____(имеется, не имеется).
Дата и № приказа по МБОУ _____, на основе которого утверждена Программа лагеря дневного пребывания.

5. Наличие должностных инструкций сотрудников ЛОУ, соответствующих нормативным требованиям (с указанием ФИО и должности сотрудника лагеря; с записью - с должностной инструкцией ознакомлен, 1 экземпляр на руки получил, дата; инструкция утверждена руководителем ОО) _____ (имеются, не имеются).

6. Количество сотрудников лагеря дневного пребывания в соответствии с нормативами штатных должностей персонала детских оздоровительных лагерей _____.

7. Наличие письменного согласия сотрудника МБОУ на работу в лагере дневного пребывания _____(имеется, не имеется).

8. Соответствие режима работы оздоровительного лагеря на базе МБОУ рекомендуемому режиму вСП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», СП 3.1/2.4.3598-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержаниюи организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19), _____(соответствует; не соответствует).

9. Соответствие журналов, наличие которых обязательно на пищеблоках, СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения":
_____ (соответствуют; не соответствуют).

10. Проведение инструктажа по противопожарной безопасности с сотрудниками лагеря дневного пребывания детей (профильной смены) 1 (2) потока и направление копий

инструктажа и приказа о назначении ответственного за противопожарную безопасность в отдел надзорной деятельности и профилактической работы по Сальскому району Управления надзорной деятельности и профилактической работы ГУ МЧС России по Ростовской области _____ .

11. Количество застрахованных детей, которые будут посещать ЛОУ в июне (июле) текущего года _____ .

12. Дата проведения энтомологического обследования пришкольной территории на отсутствие (наличие) клещей _____ (копию акта энтомологического обследования приложить к акту готовности).

13. Санитарное состояние территории образовательной организации к началу потока _____.

14. ФИО и контактный телефон исполняющего обязанности директора МБОУ в июле 2022 года _____ .

Директор МБОУ № _____ (ФИО)

Акт подготовил(а):

ФИО заместителя директора по воспитательной работе МБОУ
_____, контактный телефон

Приложение 2
к приказу от 20.02.2025 №41

Дислокация лагерей с дневным пребыванием детей на базе общеобразовательных организаций в летний период 2025 года.

№ п/п	Наименование образовательной организации	Количество детей в летние каникулы с 16.06.2025 по 09.07.2025
5.	МБОУ СОШ № 5 г. Сальска	50 человек

Приложение 3

к приказу от 20.02.2025 № 41

Дислокация профильных смен с дневным пребыванием детей на базе образовательных организаций Сальского района в летний период 2025 года

№ п/п	Наименование образовательной организации	летние каникулы		
		июнь	июль	всего
		чел.	чел.	чел.
1.	МБУ ДО ДЮСШ Сальского района	20	0	20
2.	МБУ ДО ДПШ им. Н.И. Филоненко г. Сальска	20	0	20
3.	МБУ ДО СЮТ Сальского района	20	0	20
4.	МБУ ДО СЮН Сальского района	20	0	20
5.	МБОУ лицей № 9 г. Сальска (профильная смена для одаренных детей «Виктория»)	0	60	60
ВСЕГО:		80	60	140

Приложение 4
к приказу от 20.02.2025 №41

Штатное расписание
оздоровительного лагеря с дневным пребыванием детей
на период с 16.06.2025 г. по 09.07.2025 г.

Структурное подразделение	Должность	Количество штатных единиц
Оздоровительное учреждение с дневным пребыванием на базе МБОУ СОШ №5 г.Сальска	Начальник лагеря	1
	Воспитатели	6
	Уборщик служебных помещений	2

Приложение 5
к приказу от 20.02.2025 № 41

Список сотрудников оздоровительного лагеря с дневным пребыванием детей на базе МБОУ СОШ № 5 г. Сальска
(с 16.06.2025 по 09.07.2025)

№ п/п	Ф.И.О. сотрудника оздоровительного лагеря с дневным пребыванием	Предполагаемая должность сотрудника лагеря
1.	Саркисова Мара Майисовна	начальник лагеря, **8 928 988 09 01**
2.	Светличная Наталья Михайловна	воспитатель
3.	Окопная Инна Павловна	воспитатель
4.	Восканян Алвард Нверовна	воспитатель
5.	Степанько Елена Павловна	воспитатель
6.	Пересыпкина Наталья Владимировна	воспитатель
7.	Скопина Клавдия Ивановна	воспитатель
8.	Степанова Наталья Арсентьевна	уборщик служебных помещений
9.	Адрианова Валентина Васильевна	уборщик служебных помещений

УТВЕРЖДАЮ

Директор
МБОУ СОШ № 5 г. Сальска
_____А.А. Герасименко
Приказ от 20.02.2025 № 41

Программа производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий

Пояснительная записка

Наименование Юридического лица:	Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение средняя общеобразовательная школа № 5 г. Сальска
Ф. И. О. директора, телефон:	Герасименко Александр Александрович 8(86372) 5-36-13
Юридический адрес:	347632, Ростовская область, г. Сальск ул. Карла Маркса 21а
Фактический адрес:	347632, Ростовская область, г. Сальск ул. Карла Маркса 21а
Количество работников пищеблока:	4
Количество обучающихся:	666
Свидетельство о государственной регистрации	1026102515713 29.10.2002
ОГРН	1026102515713
ИНН	6153015566
Лицензия на осуществление образовательной деятельности	№2325 от 23.04.2012

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;
– 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	Герасименко А.А.	Директор	
2	Борисова Ю.А.	Зам.директора по АХР	
3	Худоконенко Н.С.	Зам.директора по ВР	
4	Митина Е.В.	Ответственный по питанию	
5	Кузнецова Т.А.	Старший повар	

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
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	микробиологическим показателям - 2 раза в год
Контроль за содержанием действующих веществ дезинфицирующих средств	Дезинфицирующие, моющие средства (при отсутствии оригинальной маркировки на емкости со средством)	2 пробы	микробиологическим показателям - 1 раза в год
Контроль за микроклиматом	Температура воздуха поэтажно	3 пробы	1 раз в год
Контроль освещения	Освещение поэтажное	12 кабинетов	1 раз в год
Санминимум и медосмотр	Всех сотрудников		1 раз в год

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

N п/п	Профессия	Наименование вредных и (или) опасных производственных	Периодичность осмотров	Участие врачей-специалистов	Лабораторные и функциональные исследования

		факторов <1>			
1	2	3	4	5	6
1	Работник и пищеблока	Работы, где имеется контакт с пищевыми продуктами в процессе их производства, хранения, транспортировки и реализации	1 раз в год	Врач-оториноларинголог Врач-дерматовенеролог Врач-стоматолог	Исследование крови на сифилис Исследования на носительство возбудителей кишечных инфекций и серологическое обследование на брюшной тиф при поступлении на работу и в 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;

5.2. Технико-технологические карты.

5.3. 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	Периодичность 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 .Сертификаты	Каждая партия	Старший повар	Декларации, свидетельства и другие документы о качестве и безопасности продукции. Сертификат
Контроль соответствия видов и наименований поступившей продукции к партии, указанной в товаросопроводительной документации	Сравнение маркировки и данных из товаросопроводительной документации и требованиями контракта	Каждая партия	Старший повар	Сертификат
Контроль принадлежности продукции к партии, указанной в товаро-сопроводительной документации	Сравнение наименования продукции и товаро-сопроводительной документации	Каждая партия	Старший повар	Накладная
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	Старший повар	Сертификат
Визуальный контроль за отсутствием явных признаков недоброкачественности продукции	Осуществление контроля в соответствии с инструкцией по органолептической оценке доброкачественности поступающих продуктов	Каждая партия	Директор, старший повар, замдиректора по УВР, замдиректора по АХР	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.
Определение контрольных критических точек и нормируемых показателей				
Хранениескоропортящейсяпищевой продукции и продовольственного сырья	Контроль сроков и условий хранения пищевой продукции	ежедневно	Старший повар	Журнал учета
	Контроль температуры и влажности на складе	ежедневно	Старший повар	Журнал учета температуры и относительной влажности
	Контроль температуры холодильного оборудования	ежедневно	Ответственный по питанию	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	Медсестра, старший повар, кухонный работник	Журнал

Схемы производственных процессов.

6.3. Контроль качества и безопасности готовой продукции.

Виды контроля	Реализация	Периодичн	Лица,	Формы учета

		ость контроля	проводящие контроль	(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	Старший повар	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

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

Вид контроля	Реализация (особенности, варианты)
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 учет (регистраци результато контроля
Санитарно-техническое состояние помещений и оборудования	Контроль и приведение в соответствие требованиям нормативных правовых актов	2 раза в год	Зам. директора по АХР Ответственный по питанию	Визуальный контроль

Наличие санитарно-технического оборудования в достаточном количестве	Контроль и приведение в соответствие требованиям нормативных документов	1 раз в год	Зам. директора по АХР 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 АХР	
Контроль санитарно-технического состояния систем водоснабжения и канализации.	В зоне ответственности учредителей и самих образовательных организаций.	В соответствии с правилами эксплуатации	Зам. директора по АХР	Журнал Акт готовност школы к началу уч.год
Техническое состояние технологического, холодильного и торгово-технологического оборудования.		В соответствии с правилами эксплуатации	Зам. директора по АХР	Журнал
Наличие условий для соблюдения правил личной гигиены .		Ежедневно	Зам. директора по АХР	Наглядный материал

6.6. Контроль за санитарным состоянием помещений и оборудования.

Виды контроля	Реализация	Периодичность 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 Зам по АХР	Журнал
Контроль за соблюдением санитарно-противоэпидемического 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	Медицинский работник	Журналы
Проверка обеспеченности 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.	Нормы обеспечения инвентарем, централизованный выбор средств дезинфекции, моющих, инструкции.	Еженедель-но	Замдиректора по АХР	Журналы текущих уборок

6.7. Контроль личной гигиены и обучения персонала.

Виды контроля	Реализация	Периодичность контроля	Лица, проводящие контроль	Формы учета (регистрации результатов контроля
Контроль за наличием у персонала личных медицинских книжек.	Проверка личных медицинских книжек	2 раз в год	Медицинский работник	
Контроль за своевременным прохождением	Учет прохождения медицинских осмотров на бумажном и/или	1 раз в год	Заместитель директора по АХР	Заключение договора

предварительных, при поступлении, и периодических медицинских обследований, произведением гигиенического обучения персонала.	электронном носителях			
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 АХР 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	Журнал
Обучение персонала.	Дополнительно: тестирование, онлайн инструктаж	По мере необходимости	Медицинский работник Ответственный по питанию	

6.8. 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 возрастнойгруппы детей.

10- дневное меню для организации горячего питания (завтрак)

1 неделя

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептур
			Белки	Жиры	Углеводы		
Неделя 1 День 1							
завтрак	Омлет натуральный	150	12,68	17,97	3,24	225,45	340
	Икра кабачковая	40	1,17	0,07	2,37	14,8	
	Чай с лимоном	200/12/7	0,25	0,05	6,61	27,9	686
	Хлеб пшеничный	40	3,04	0,32	19,68	93,76	
Итого		449	17,14	18,41	31,9	361,91	

Неделя 1 День 2	Плов из птицы	200	16,49	7,44	33,07	273,1	492
	Салат из белокачанной капусты	30	0,75	3,45	3,12	42,85	43
	Кофейный напиток на молоке	200	3,87	2,86	11,19	86	692
	Хлеб пшеничный	40	3,04	0,32	19,68	93,76	
	Сыр «Российский»(порциями)	15	3,48	4.43	0	53,75	97
Итого		485	27,63	18,50	67,06	549,46	
Неделя 1	Каша вязкая молочная «Дружба»	250	6,25	7,35	30	211,13	302
День 3	Булочка с повидлом	100	4	14	56	382	769
	Какао с молоком	200	4,68	3,52	12,5	100,4	
итого		550	14,93	24,87	98,50	693,53	
Неделя 1 День 4	Гуляш	50/50	15,63	3,99	3,59	115,85	437
	Каша рассыпчатая	150	8,22	6,34	35,,93	233,7	508
	Овощи свежие(помидоры)	30	0,33	0,06	1,14	6,4	
	Чай с сахаром	200/12	0,19	0,04	6,42	26,8	
	Хлеб пшеничный	30	2,28	0,24	14,76	70,32	
итого		522	26,65	10,67	61,84	453,07	
Неделя 1 День 5	Котлеты рубленные из птицы	80	15,25	3,54	10,67	135,57	498
	Пюре картофельное	150	3,07	5,3	19,82	139,4	520
	Зеленый горошек консервированный	30	0,88	0,05	1,78	11,1	
	Кофейный напиток	200	1,14	0,66	6,82	37,8	692
	Хлеб пшеничный	40	3,04	0,32	19,68	93,76	
Итого		500	23,38	9,88	58,77	417,63	

2 неделя

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептур
			Белки	Жиры	Углеводы		
Неделя 2 День 1							
завтрак	Сосиски отварные	50	5,85	11,4	10,1	126,4	413
	Макаронные изделия отварные	150	5,32	4,92	32,8	196,8	332
	Соус томатный	30	0,1	0,73	2,67	21	587
	Кофейный напиток	200	1,14	0,66	6,82	37,8	692
	Хлеб пшеничный	40	3,04	0,32	19,68	93,76	
	Кисломолочный продукт (йогурт)	100	2,6	4,7	11,3	103	698
Итого		570	18,05	22,73	83,37	578,76	
Неделя 2 День 2	Пудинг из творога (запеченный)со сметаной	150/20	23,15	12,17	10,94	255,2	362
	Чай с сахаром	200/12	0,19	0,04	6,42	26,8	685
	Масло (порциями)	10	0,08	6,12	0,13	66	96
	Хлеб пшеничный	30	2,28	0,24	14,76	70,32	
Итого		422	56,64	25,7	18,57	32,25	418,32

- 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	Ответственн лицо
Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании	Ежедневно	Ответственны по питанию
Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях	Ежедневно	Старший пова
Журнал бракеража готовой пищевой продукции	Ежедневно	Ответственны по питанию
Журнал бракеража скоропортящейся (сырой) пищевой продукции	Ежедневно	Кладовщик
Журнал учета прихода и расхода дезинфицирующих средств	Пофакту	Зам. директора по АХЧ
Журнал контроля исправности пищевого и холодильного оборудования на пищеблоке	По факту	Зам. директора по АХЧ
Журнал учета проведения генеральных уборок	По факту	Ответственны по питанию
контроль своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения	Пофакту	Медработник
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	Медработник

Отчет о внутренней проверке эффективности выполнения обеспечения безопасности пищевой продукции	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	Директор	Территориальные органы федерального органа исполнительной власти, осуществляющего федеральный государственный санитарно-эпидемиологический надзор
Перебои в подаче электроэнергии в работе систем водоснабжения, канализации, отопления, печи на пищеблоке	Сообщить в соответствующую службу	Зам. директора по АХР	Территориальные органы федерального органа исполнительной власти, осуществляющего федеральный государственный санитарно-эпидемиологический надзор
Нарушение изоляции, обрыв электропроводов	Сообщить в соответствующую службу, заменить электропроводку	Зам. директора по АХР	Аварийно-диспетчерская служба, городские электрические сети
Пожар	Сообщить в пожарную службу, вывести людей в безопасное место, использовать огнетушители	Первый обнаруживший	Пожарная служба, МЧС 112,01

Другиеаварийныеситуации	Сообщить в соответствующуюслужбу	Зам. директора по АХР	Служба, в соответствии с возникшей аварийной ситуацией
		Старший повар	
		Директор	