



Анадырский муниципальный район
МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ЦЕНТР ОБРАЗОВАНИЯ села ВАЕГИ»

ПАСПОРТ

пищеблока Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Центр образования с. Ваеги»
наименование образовательной организации

Адрес месторасположения: Чукотский АО, Анадырский район,
с. Ваеги, ул. Школьная, дом 5.

Телефон: 8 (427) 32 98 2 06 эл почта: vaegischool@mail.ru

Ваеги – 2023г.

Содержание

1. Общие сведения об образовательной организации:

- численность обучающихся по возрастным группам,
в том числе численность льготной категории обучающихся

1. Состояние уровня охвата горячим питанием по возрастным группам обучающихся

3. Модель предоставления услуги питания

- оператор питания

- длительность контракта

4. Использование транспорта для перевозки пищевой продукции

5. Инженерное обеспечение пищеблока

- водоснабжение

- горячее водоснабжение

- отопление

- водоотведение

- вентиляция помещений

6. Проектная мощность (план-схема расположения \помещений) пищеблока

7. Материально-техническое оснащение пищеблока

8. Характеристика помещения и оборудования, план-схема столовой

9. Характеристика бытовых помещений

10. Штатное расписание работников пищеблока

11. Форма организации питания обучающихся

12. Перечень нормативных и технологических документов

13. Приложение А

14. Приложение В

15. Приложение Г

Общие сведения об образовательной организации

Руководитель образовательной организации Клементьев Владимир Вячеславович, директор.

Ответственный за питание обучающихся Этгеут Светлана Владимировна, мед. сестра.

Численность педагогического коллектива 15 чел.

Количество классов по уровням образования 7 классов (1-2 класс-комплект – 8 детей; 3-4 класс-комплект – 7 детей; 5 класс – 8 детей; 6 класс – 3 детей, 7 класс – 4 детей; 8 класс- 4 детей; 9 класс – 3 детей). Начальная школа – 15 детей; основная школа – 22 обучающихся. Всего: 37 обучающихся.

Количество посадочных мест 40 мест;

Площадь обеденного зала 63 м²

№ п/п	Классы	Количество классов	Численность обучающихся, всего чел.	В том числе льготной категории, чел.
1	1-2 класс-комплект	1	8	2
2	3-4 класс-комплект	1	7	
3	5 класс	1	8	
4	6 класс	1	3	
5	7 класс	1	4	
6	8 класс	1	4	
7	9 класс	1	3	
Итого:		7	37	2

2. Охват горячим питанием по возрастным группам обучающихся

2.1 Охват одноразовым горячим питанием по возрастным группам обучающихся

№ п/п	Контингент по группам обучающихся	Численность, чел.	Охвачено горячим питанием	
			Количество, чел.	% от числа обучающихся
1	Учащиеся 1-4 классов	-	-	-
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	-	-	-
2	Учащиеся 5-8 классов	-	-	-
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	-	-	-
	в т.ч. за родительскую плату	-	-	-
3	Учащиеся 9-11 классов	-	-	-
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	-	-	-
	в т.ч. за родительскую плату	-	-	-

	Общее количество учащихся всех возрастных групп	-	-	-
	в том числе льготных категорий	-	-	-

2.2 Охват двухразовым горячим питанием по возрастным группам обучающихся

№ п\п	Контингент по группам обучающихся	Численность, чел.	Охвачено горячим питанием	
			Количество, чел.	% от числа обучающихся
1	Учащиеся 1-4 классов	15	15	100
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	15	15	100
2	Учащиеся 5-8 классов	22	22	100
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	22	22	100
	в т.ч. за родительскую плату	0	0	0
3	Учащиеся 9-11 классов	3	3	100
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	3	3	100
	в т.ч. за родительскую плату	0	0	0
	Общая количество учащихся всех возрастных групп	37	37	100
	в том числе льготных категорий	37	37	100

3. Модель предоставления услуги питания (столовая на сырье, столовая доготовочная, буфетно-раздаточная)

Модель предоставления питания	столовая на сырье
Оператор питания, наименование	-
Адрес местонахождения	-
Фамилия, имя отчество руководителя, контактное лицо	-
Контактные данные: тел. / эл. почта	-
Дата заключения контракта	-
Длительность контракта	-

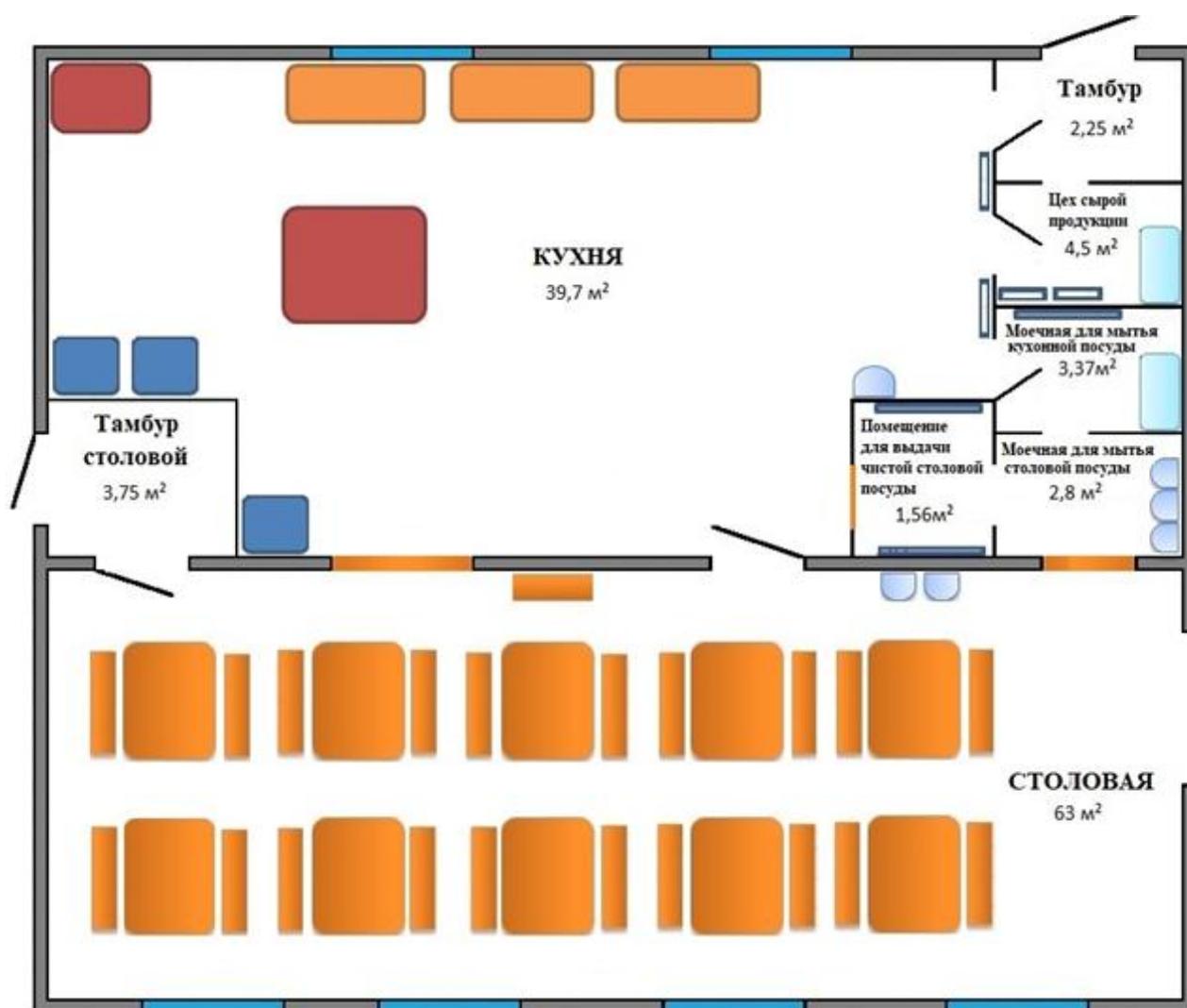
4. Использование специализированного транспорта для перевозки пищевой продукции

Вид транспорта	специализированный транспорт поставщиков продуктов питания
Принадлежность транспорта	транспорт организации поставщика пищевой продукции
Условия использования транспорта	-

5. Инженерное обеспечение пищеблока

Водоснабжение	централизованное
Горячее водоснабжение	водонагреватель
Отопление	централизованное
Водоотведение	локальные сооружения (септик)
вентиляция помещений	комбинированная

6. Проектная мощность (план-схема расположения помещений) пищеблока



7. Материально-техническое оснащение пищеблока:

Перечень помещений и их площадь м²

(перечень и площадь помещений в зависимости от модели предоставления питания)

Наименование	Площадь помещения м ²
--------------	----------------------------------

№ п/п	цехов и помещений	Столовые школьно-базовые	Столовые, работающие на сырье	Столовые-доготовочные	Раздаточные, буфеты
1	Складские помещения		22,53 м ²		
2	Производственные помещения		-		
2.1	Овощной цех (первичной обработки овощей)		-		-
2.2	Овощной цех (вторичной обработки овощей)		-		-
2.3	Мясо-рыбный цех		4,5 м ²	-	-
2.4	Доготовочный цех	-	-		-
2.5	Горячий цех		39,7 м ²		-
2.6	Холодный цех		-		-
2.7	Мучной цех		-	-	-
2.8	Раздаточная		-		
2.9	Помещение для резки хлеба		-	-	-
2.10	Помещение для обработки яиц		-	-	-
2.11	Моечная кухонной посуды		3,37 м ²		-
2.12	Моечная столовой посуды		2,8 м ²		-
2.13	Моечная и кладовая тары		-		--
2.14	Производственное помещение буфета-раздаточной	-	-	-	
2.15	Посудомоечная буфета-раздаточной	-	-	-	
3	Комната для приема пищи (персонал)		6 м ²		

8.1 Характеристика технологического оборудования пищеблока

№ п/п	Наименование цехов и помещений	Характеристика оборудования				
		наименование оборудования	количество единиц оборудования	дата его выпуска	даты начала его эксплуатации	процента изношенности оборудования
1	Кухня	ЭП-4ЖШ	1	2012	2016	10
2	Кухня	М1-2.1200-02-О	1	2015	2016	10

3	Кухня	Мясорубка Kenwood MG700	1	2016	2017	10
4	Кухня	ЖЭШ 2-Ц	1	2015	2016	10
5	Кухня	Приточная вентиляция POLAR BEAR	1	2015	2016	10
6	Кухня	Холодильник- морозильник FR-415	1	2011	2012	10
7	Кухня	Холодильник BEKO LHD 1502	1	2011	2012	10
8	Кухня	Холодильник Бирюса	1	2011	2012	10
9	Кухня	Весы бытовые Greaf-River DH-607A (32/5) LCD	1	2021	2022	0
10	Кухня	Столы производствен ные	3	2015	2016	10
11	Кухня	Стеллаж металлически й	3	2015	2016	10
12	Цех сырой продукции	Стеллаж металлически й	4	2015	2016	10
13	Цех сырой продукции	Ванна для кухонного инвентаря	1	2015	2016	10
14	Моечная для мытья кухонной посуды	Стеллаж металлически й	1	2015	2016	10
15	Моечная для мытья кухонной посуды	Ванна для кухонного инвентаря	1	2015	2016	10
16	Моечная для мытья столовой посуды	Ванна моечная 3-х секционная	1	2015	2016	10
17	Продовольстве нный склад	Холодильник- морозильник FR-415	1	2010	2011	10
18	Продовольст венный склад	Витрина холодильная Бирюса 300-5	2	2002	2003	10
19	Продовольст венный склад	Холодильник- морозильник BEKO CSK 31050	1	2007	2011	10

20	Продовольственный склад	Холодильник Бирюса	1	2002	2003	10
21	Продовольственный склад	Морозильник просто «ларь»	1	2020	2021	10
22	Продовольственный склад	Ларь морозильный	1	2012	2013	10
23	Продовольственный склад	Ларь морозильный Frostor F700S-	1	2017	2018	10
24	Продовольственный склад	Холодильник Бирюса	1	2002	2003	10
25	Продовольственный склад	Холодильник Бирюса	1	2002	2003	10
26	Продовольственный склад	Холодильник Бытовой	1	2003	2005	10
27	Продовольственный склад	Стеллаж металлический	17	2015	2016	10
28	Продовольственный склад	Весы бытовые Greaf-River DH-607A (32/5) LCD	1	2021	2022	0
29	Кухня	Мясорубка электрическая Polaris PMG 2079AL Silent	1	2020	2021	0

Указать перечень недостающего оборудования в соответствии с требованиями для каждого цеха в соответствии с **приложением А**.

8.2 Дополнительные характеристики технологического оборудования:

№ п/п	Наименование технологического оборудования	Характеристика оборудования					
		назначение	марка	производительность	дата изготовления	срок службы	сроки профилактического осмотра
1	Тепловое	Приготовление первых, вторых и третьих блюд.	ЭП-4ЖШ	Приготовление первых, вторых и третьих	2012	6 лет	1 раз в месяц

		Варка полуфабрикатов из мяса, рыбы, овощей, выпечка мелкоштучных мучных изделий и запекание творожных блюд		блюд. Варка полуфабрикатов из мяса, рыбы, овощей, выпечка мелкоштучных мучных изделий и запекание творожных блюд			
		Мармит предназначен для кратковременного хранения и раздачи первых и вторых блюд	M1-2.1200-02-О	Мармит предназначен для кратковременного хранения и раздачи первых и вторых блюд	2015	6 лет	1 раз в месяц
		Электрический жарочный шкаф EKSI ЖЭШ 2Ц предназначен для термообработки и различных блюд из мяса, рыбы и овощей и выпечки хлебобулочных изделий	ЖЭШ 2-Ц	Электрический жарочный шкаф предназначен для термообработки различных блюд из мяса, рыбы и овощей и выпечки хлебобулочных изделий	2015	6 лет	1 раз в месяц
2	Механическое	Для обработки мяса, птицы, рыбы, овощей и фруктов	Мясорубка Kenwood MG700	Обработка мяса, птицы, рыбы, овощей и фруктов	2016	5 лет	1 раз в полгода
		Для обработки мяса, птицы, рыбы, овощей и фруктов	Мясорубка электрическая Polaris PMG 2079AL Silent	Обработка мяса, птицы, рыбы, овощей и фруктов	2020	5 лет	1 раз в полгода
		Система вентиляции и кондиционирования воздуха на пищеблоке	Приточная вентиляция POLAR BEAR	Вентиляция и кондиционирование воздуха на пищеблоке	2015	5 лет	1 раз в полгода
3	Холодильное	Предназначен для охлаждения, замораживания и хранения замороженных пищевых продуктов в	Холодильник-морозильник FR-415	Охлаждение, замораживание и хранение замороженных пищевых продуктов в бытовых условиях	2011	11лет	1 раз в 3 года

		бытовых условиях					
		Предназначен для хранения проб	Холодильник БЕКО LHD 1502	Хранение проб	2011	11 лет	1 раз в 3 года
		Предназначен для охлаждения, замораживания и хранения замороженных пищевых продуктов в бытовых условиях	Холодильник Бирюса	Охлаждение, замораживание и хранение замороженных пищевых продуктов в бытовых условиях	2011	11 лет	1 раз в 3 года
		Предназначен для охлаждения, замораживания и хранения замороженных пищевых продуктов в бытовых условиях	Холодильник-морозильник FR-415	Охлаждение, замораживание и хранение замороженных пищевых продуктов в бытовых условиях	2010	12 лет	1 раз в 3 года
		Предназначен для охлаждения, замораживания и хранения замороженных пищевых продуктов в бытовых условиях	Витрина холодильная Бирюса 300-5	Охлаждение, замораживание и хранение замороженных пищевых продуктов в бытовых условиях	2002	20 лет	1 раз в 3 года
		Предназначен для охлаждения, замораживания и хранения замороженных пищевых продуктов в бытовых условиях	Холодильник-морозильник БЕКО CSK 31050	Охлаждение, замораживание и хранение замороженных пищевых продуктов в бытовых условиях	2007	15 лет	1 раз в 3 года
		Предназначен для	Холодильник Бирюса	Охлаждение,	2002	20 лет	1 раз в 3 года

		охлаждения, замораживания и хранения замороженных пищевых продуктов в бытовых условиях		замораживание и хранение замороженных пищевых продуктов в бытовых условиях			
		Предназначен для охлаждения, замораживания и хранения замороженных пищевых продуктов в бытовых условиях	Морозильник просто «ларь»	Охлаждение, замораживание и хранение замороженных пищевых продуктов в бытовых условиях	2020	2 года	1 раз в 3 года
		Предназначен для охлаждения, замораживания и хранения замороженных пищевых продуктов в бытовых условиях	Ларь морозильный	Охлаждение, замораживание и хранение замороженных пищевых продуктов в бытовых условиях	2012	10 лет	1 раз в 3 года
		Предназначен для охлаждения, замораживания и хранения замороженных пищевых продуктов в бытовых условиях	Ларь морозильный Frostor F700S-	Охлаждение, замораживание и хранение замороженных пищевых продуктов в бытовых условиях	2017	5 лет	1 раз в 3 года
		Предназначен для охлаждения, замораживания и хранения	Холодильник Бирюса	Охлаждение, замораживание и хранение заморожен	2002	20 лет	1 раз в 3 года

		заморожен ных пищевых продуктов в бытовых условиях		ных пищевых продуктов в бытовых условиях			
		Предназначе н для охлаждения, замораживан ия и хранения замороженн ых пищевых продуктов в бытовых условиях	Холодильн ик Бирюса	Охлаждени е, заморажива ние и хранение заморожен ных пищевых продуктов в бытовых условиях	2002	20 лет	1 раз в 3 года
		Предназначе н для охлаждения, замораживан ия и хранения замороженн ых пищевых продуктов в бытовых условиях	Холодильн ик Бытовой	Охлаждени е, заморажива ние и хранение заморожен ных пищевых продуктов в бытовых условиях	2003	19 лет	1 раз в 3 года
4	Весоизмери -тельное	Измерения массы	Весы бытовые Greaf-River DH-607A (32/5) LCD	Измерение массы	2021	1 месяц	2023
		Измерения массы	Весы бытовые Greaf-River DH-607A (32/5) LCD	Измерение массы	2021	1 месяц	2023

8.3 Дополнительные характеристики обслуживания оборудования:

№ п/п	Наименова ние технологич е-ского оборудован ия	Характеристика мероприятий					
		наличие договора на техосмотр	наличие договора на проведение метрологич еских работ	проведен ие ремонта	план приобретен ия нового и замена старого оборудован ия	ответств енный за состоян ие оборудо вания	график санита рной обрабо тки оборуд ования
1. Тепловое							

	ЭП-4ЖШ	нет		нет	нет	Нувано Н.Н., инженер	есть
	М1-2.1200-02-О	нет		нет	нет	Нувано Н.Н., инженер	есть
2. Механическое							
	Мясорубка Kenwood MG700	нет		нет	нет	Нувано Н.Н., инженер	есть
	Мясорубка электрическая Polaris PMG 2079AL Silent	Нет		нет	нет	Нувано Н.Н., инженер	есть
	Приточная вентиляция POLAR BEAR	нет		нет	нет	Нувано Н.Н., инженер	есть
3. Холодильное							
	Холодильник-морозильник FR-415	нет		нет	нет	Нувано Н.Н., инженер	есть
	Холодильник БЕКО LHD 1502	нет		нет	нет	Нувано Н.Н., инженер	есть
	Холодильник Бирюса	нет		нет	нет	Нувано Н.Н., инженер	есть
4. Весоизмерительное							
	Весы бытовые Greaf-River DH-607A (32/5) LCD	нет	нет	нет	нет	Нувано Н.Н., инженер	есть
	Весы бытовые Greaf-River DH-607A (32/5) LCD	нет	нет	нет	нет	Нувано Н.Н., инженер	есть

9.1. Характеристика помещения и оборудования столовой, план-схема столовой

№ п/п	Наименование оборудования	Характеристика оборудования столовой -, площадь 63 м ²			
		количество единиц оборудования	дата его приобретения	процент изношенности оборудования	количество посадочных мест столовой
1	Столы обеденные	9	2008г	10	36

2	Скамейки к столам обеденным	18	2008г	10	36
3	Умывальник для мытья рук	2	2016	10	36
4	Автоматический диспансер для дезинфицирующих средств	1	2020	10	36
5	Стол для контрольных блюд	1	2021	10	36

9.2. Характеристика бытовых помещений

№ п/п	Перечень бытовых помещений	Площадь м ²	Оборудование для бытовых целей	Количество
1.	Раздевалка для работников пищеблока (верхняя одежда)	2,38 м ²	вешалка	2
2	Раздевалка для работников (специальная одежда)	3,5 м ²	вешалка	2
3	Туалет для работников пищеблока	2,2 м ²	унитаз раковина	1 1
4	Кабинет заведующей хозяйством	15 м ²	стол стул шкафы для книг компьютер принтер	1 1 2 1 1
5	Комната для приема пищи (персонал)	6 м ²	стол обеденный скамейка к столу обеденному	1 2
6	Комната уборочного инвентаря	2,25 м ²	Уборочный инвентарь	комплект

10. Штатное расписание работников пищеблока

№ п/п	Наименование должностей	Характеристика персонала столовой					
		количество ставок	укомплектованность	базовое образование	квалификационный разряд	стаж работы	наличие медкнижки
1	Заведующий складом	0,5	100%	Начальное профессиональное «Ветеринарный техник»	3	41 лет	да

2	Зав. производством	-	-	-	-	-	-
3	Технолог	-	-	-	-	-	-
4	Повар	1	100	среднее	4	2	да
5	Рабочие кухни (помощники повара)	1	100	основноеобщее	1	2	да
6	Рабочий по КО и РЗ	1	100%	Средне профессиональное «Слесарь автомобилей»	2	33 лет	да

11. Форма организации питания обучающихся

- предварительное накрытие столов

12. Перечень нормативных и технологических документов:

№ п.п.	Наименование	Информация о наличии
1	Примерное двухнедельное меню	Утверждено и согласовано с Роспотребнадзором 10.08.2022 года.
2	Ежедневное меню	имеется
3	Меню раскладка	имеется
4	Технологические карты (ТК)	имеется
5	Технико-технологические карты (ТТК) при включении в рацион питания новой кулинарной продукции с пониженным содержанием соли и сахара	имеется
6	Накопительная ведомость	имеется
7	График приема пищи	имеется
8	Гигиенический журнал (сотрудники)	имеется
9	Журнал учета температурного режима холодильного оборудования	имеется
10	Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях	имеется
11	Журнал бракеража готовой пищевой продукции	имеется
12	Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции	имеется
13	Ведомость контроля за рационом питания	имеется
14	Приказ о составе бракеражной комиссии	Приказ №99/1-ОД от 13.06.2023г.
15	График дежурства преподавателей в столовой	имеется
16	Акт по результатам проверки состояния готовности пищеблока по организации питания к новому учебному году	имеется
17	Программа по совершенствованию системы организация питания обучающихся	имеется
18	Положение об организации питания обучающихся	Приказ № 42-ОД от 04.02.2021г.
19	Положение о бракеражной комиссии	Приказ N 43-ОД

		от 04.02.2021г.
20	Приказ об организации питания	Приказ №99/4-ОД от 13.06.2023г.
21	Должностные инструкции персонала пищеблока	имеются
22	Программа производственного контроля на основе принципов ХАССП	Утверждена 11.01.2023г.
23	Требования к информации по питанию, размещаемой на сайте школы	выполняются
24	Наличие оформленных стендов по пропаганде принципов здорового питания	имеется

Приложение А

Рекомендованный перечень оборудования для оснащения столовых, организующих по разным моделям питание обучающихся в общеобразовательных организациях*

№ п/п	Наименование цехов и помещений	Модели предоставления питания обучающимся в общеобразовательных организациях			
		Комбинат школьного питания	Столовые, работающие на сырье	Столовые доготовочные	Раздаточные, буфеты
1	2	3	4	5	6
1	Складские помещения	Стеллажи для хранения продуктов (стационарные)	Стеллажи для хранения продуктов (стационарные)	Стеллажи для хранения продуктов (стационарные)	Стеллажи для хранения продуктов (стационарные)
		Стеллажи для гастроемкостей (передвижные)	Стеллажи для гастроемкостей (передвижные)	Стеллажи для гастроемкостей (передвижные)	
		Подтоварники (деревянные)	Подтоварники (деревянные)	Подтоварники (деревянные)	Подтоварники (деревянные)
		Холодильные шкафы среднетемпературные	Холодильные шкафы среднетемпературные	Холодильные шкафы среднетемпературные	Холодильные шкафы среднетемпературные
		Холодильные шкафы низкотемпературные	Холодильные шкафы низкотемпературные	Холодильные шкафы низкотемпературные	
		Весы товарные	Весы товарные	Весы товарные	Весы товарные
		Контейнеры передвижные для гастроемкостей			Контейнеры передвижные для гастроемкостей
2	Производственные помещения				
2.1	Овощной цех (первичной)	Стеллажи для временного	Стеллажи для временного		

	обработки овощей)	хранения продуктов (стационарные)	хранения продуктов (стационарные)		
		Производственные столы	Производственные столы		
		Картофелеочистительная машина	Картофелеочистительная машина		
		Овощерезательная машина	Овощерезательная машина		
		Моечные ванны	Моечные ванны		
		Раковина для мытья рук	Раковина для мытья рук		
		Стеллаж передвижной	Стеллаж передвижной		
2.2	Овощной цех (вторичной обработки овощей)	Стеллаж передвижной	Стеллаж передвижной	Стеллаж передвижной	
		Производственные столы	Производственные столы	Производственные столы	
		Моечные ванны	Моечные ванны	Моечные ванны	
		Универсальный привод	Универсальный привод	Универсальный привод	
		Холодильный шкаф среднетемпературный	Холодильный шкаф среднетемпературный	Холодильный шкаф среднетемпературный	
		Раковина для мытья рук	Раковина для мытья рук	Раковина для мытья рук	
2.3	Мясо-рыбный цех	Производственные столы для разделки (мяса, рыбы, птицы)	Производственные столы для разделки (мяса, рыбы, птицы)		
		Холодильный шкаф среднетемпературный	Холодильный шкаф среднетемпературный		
		Холодильный шкаф низкотемпературный (при необходимости)			
		Электромясорубка	Электромясорубка		
		Универсальный привод	Универсальный привод		
		Колода для разрубки мяса	Колода для разрубки мяса		
		Моечные ванны (для мяса и птицы; рыбы)	Моечные ванны (для мяса и птицы; рыбы)		
		Весоизмерительное оборудование	Весоизмерительное оборудование		
		Фаршемешалка (при необходимости)			

		Котлетоформочный аппарат (при необходимости)			
		Раковина для мытья рук	Раковина для мытья рук		
2.4	Доготовочный цех			Производственные столы	
				Холодильные шкафы среднетемпературные	
				Овощерезательная машина	
				Моечные ванны	
				Стеллаж передвижной	
				Раковина для мытья рук	
2.5	Горячий цех	При наличии зала: Котел электрический (емкость зависит от мощности)	Котел электрический (емкость зависит от мощности)	Котел электрический (емкость зависит от мощности)	
		Сковорода электрическая	Сковорода электрическая		
		Жарочный шкаф или Пароконвектомат или Конвектомат	Жарочный шкаф или Пароконвектомат или Конвектомат	Жарочный шкаф или Пароконвектомат или Конвектомат	
		Плита электрическая	Плита электрическая	Плита электрическая	
		Привод универсальный или протирочная машина	Привод универсальный или протирочная машина	Привод универсальный или протирочная машина	
		Весоизмерительное оборудование	Весоизмерительное оборудование	Весоизмерительное оборудование	
		Производственные столы	Производственные столы	Производственные столы	
		Холодильный шкаф среднетемпературный	Холодильный шкаф среднетемпературный	Холодильный шкаф среднетемпературный	
		Раковина для мытья рук	Раковина для мытья рук	Раковина для мытья рук	
		2.6	Холодный цех	Производственные столы (не менее 2-х)	Производственные столы (не менее 2-х)
Холодильный шкаф среднетемпературный (не менее 2-х)	Холодильный шкаф среднетемпературный (не менее 2-х)			Холодильный шкаф среднетемпературный (не менее 2-х)	

		Привод универсальный или Овощерезательная машина, МРОВ	Привод универсальный или Овощерезательная машина, МРОВ, слайстер, блендер	Овощерезательная машина, МРОВ, слайстер, блендер	
		Моечная ванна (для овощей, зелени, фруктов, не подлежащих термической обработке)	Моечная ванна (для овощей, зелени, фруктов, не подлежащих термической обработке)	Моечная ванна (для овощей, зелени, фруктов, не подлежащих термической обработке)	
		Бактерицидная установка для обеззараживания воздуха	Бактерицидная установка для обеззараживания воздуха	Бактерицидная установка для обеззараживания воздуха	
		Весоизмерительное оборудование	Весоизмерительное оборудование	Весоизмерительное оборудование	
		Раковина для мытья рук	Раковина для мытья рук	Раковина для мытья рук	
		Стеллаж передвижной	Стеллаж передвижной	Стеллаж передвижной	
2.7	Мучной цех	Производственные столы (с деревянным покрытием)	Производственные столы (с деревянным покрытием)	Совмещается с горячим цехом: Производственные столы (с деревянным покрытием)	
		Тестомесильная машина	Тестомесильная машина	Тестомесильная машина	
		Просеиватель муки (при необходимости)	Просеиватель муки (при необходимости)		
		Привод универсальный	Привод универсальный		
		Пекарский шкаф	Пекарский шкаф	Пекарский шкаф	
		Стеллажи передвижные	Стеллажи передвижные	Стеллажи передвижные	
		Весоизмерительное оборудование	Весоизмерительное оборудование	Весоизмерительное оборудование	
		Моечные ванны	Моечные ванны	Моечные ванны	
		Холодильный шкаф среднетемпературный	Холодильный шкаф среднетемпературный		
		Раковина для мытья рук	Раковина для мытья рук		
2.8	Раздаточная	При наличии зала: Раздаточная линия (мармиты для первых, вторых, холодных и сладких блюд)	Раздаточная линия (мармиты для первых, вторых, холодных и сладких блюд)	Раздаточная линия (мармиты для первых, вторых, холодных и сладких блюд)	Раздаточная линия (мармиты для первых, вторых, холодных и сладких блюд)

		Холодильные прилавки (витрина, секция)	Холодильные прилавки (витрина, секция)	Холодильные прилавки (витрина, секция)	Холодильные прилавки (витрина, секция)
			Касса	Касса	Касса
2.9	Помещение для резки хлеба	Шкафы для хранения хлеба	Шкафы для хранения хлеба	Совмещается с холодным цехом: Шкафы для хранения хлеба	
		Производственный стол	Производственный стол	Производственный стол	
		Хлеборезательная машина	Хлеборезательная машина		
		Раковина для мытья рук	Раковина для мытья рук		
2.10	Помещение для обработки яиц	Производственный стол	Производственный стол	Совмещается с доготовочным цехом	
		Моечные ванны (по санитарным требованиям)	Моечные ванны (по санитарным требованиям)		
		Емкость для обработки яиц	Емкость для обработки яиц		
		Овоскоп	Овоскоп		
		Раковина для мытья рук	Раковина для мытья рук		
2.11	Моечная кухонной посуды	Производственный стол	Производственный стол	Производственный стол	
		Моечные ванны	Моечные ванны	Моечные ванны	
		Стеллаж стационарный	Стеллаж стационарный	Стеллаж стационарный	
		Раковина для мытья рук	Раковина для мытья рук	Раковина для мытья рук	
2.12	Моечная столовой посуды	При наличии зала: Производственный стол	Производственный стол	Производственный стол	
		Посудомоечная машина	Посудомоечная машина	Посудомоечная машина	
		Моечные ванны (трехсекционные)	Моечные ванны (трехсекционные)	Моечные ванны (трехсекционные)	
		Моечные ванны (двухсекционные)	Моечные ванны (двухсекционные)	Моечные ванны (2-хсекционные)	
		Шкаф для хранения посуды или Стеллаж стационарный	Шкаф для хранения посуды или Стеллаж стационарный	Шкаф для хранения посуды или Стеллаж стационарный	
		Раковина для мытья рук	Раковина для мытья рук	Раковина для мытья рук	
2.13	Моечная кладовая тары	Стеллаж передвижной	Стеллаж передвижной	Стеллаж передвижной	
		Контейнер передвижной	Контейнер передвижной	Контейнер передвижной	

		Моечная ванна (двухсекционная)	Моечная ванна (двухсекционная)	Моечная ванна (двухсекционная)	
		Раковина для мытья рук	Раковина для мытья рук	Раковина для мытья рук	
2.14	Производственное помещение буфета-раздаточной				Производственные столы (не менее двух)
					Электроплита
					Микроволновая печь
					Холодильные шкафы среднетемпературные (не менее двух)
					Раковина для мытья рук
2.15	Посудомоечная буфета-раздаточной				Моечные ванны для мытья посуды (3 шт.)
					Двухсекционная ванна (для стеклянной посуды и приборов)
					Стеллаж стационарный или Шкаф для хранения посуды
					Раковина для мытья рук
3	Комната для приема пищи (персонал)	Производственные столы	Производственные столы	Производственные столы	Производственные столы
		Электроплита	Электроплита	Электроплита	Электроплита
		Микроволновая печь	Микроволновая печь	Микроволновая печь	Микроволновая печь
		Холодильник бытовой	Холодильник бытовой	Холодильник бытовой	Холодильник бытовой
		Моечная ванна	Моечная ванна	Моечная ванна	Моечная ванна
		Раковина для мытья рук			

* Тип, марка и количество оборудования зависят от количества обучающихся в общеобразовательной организации

Приложение В

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ

«ЦЕНТР ОБРАЗОВАНИЯ СЕЛА ВАЕГИ»

«УТВЕРЖДАЮ»

Директор

_____ В.В. Клементьев

« _____ » _____ 2022 г.

Программа

производственного контроля (ППК)

за соблюдением требований санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий в Муниципальном бюджетном общеобразовательном учреждении «Центр образования с. Ваеги»

Пояснительная записка

1. Общие сведения об организации.

1.1. Наименование организации:

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Центр образования с. Ваеги»

1.2. Юридический адрес: Чукотский автономный округ, Анадырский район, село Ваеги,

ул. Школьная, 5

1.3. Фактический адрес, телефон: 689534 Чукотский автономный округ, Анадырский район,

село Ваеги, ул Школьная, д.5

1.4. Виды деятельности по классификатору (ОКВЭД):

Код ОКВЭД	Наименование вида деятельности
85.13	Образование основное общее
85.12	Образование начальное общее
85.11	Образование дошкольное
56.29	Деятельность предприятий общественного питания по прочим видам организации питания
85.41	Образование дополнительное детей и взрослых
85.41.91	Деятельность по организации отдыха детей и их оздоровления

1.5. Количество работающих: 38

1.6. Свидетельство о государственной регистрации (серия, номер, дата регистрации, кем выдано): 048700602565, от 29 июля 2004 г. Управление ФНС России по Чукотскому

автономному округу

1.7. ФИО, должность руководителя организации: Клементьев Владимир Вячеславович

директор

1.8. ФИО, должность ответственного за программу производственного контроля (ППК) (номер и дата приказа о назначении):

Вальгиргина Т.В. - (Приказ №8/2-ОД от 09.01.2023г.)

1.9. Режим (график) работы предприятия: 08ч.00 мин. -18ч.00мин.

1.10. Подписанные договора (№, дата заключения, исполнитель, срок действия):

- на вывоз мусора и утилизации отходов производства	Договор 20/2024-РО от 06.02.2024г., ООО «РТК», 01.01.2024г.-31.12.2024г.
- на проведение лабораторных исследований	Договор № 90/190 от 16.02.2024, ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Чукотском АО», 16.02.2024-30.12.2024 Договор №01/111 от 02.02.2024г., ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Чукотском АО», 02.02.2024г. – 01.05.2024г. Договор №01/191 от 16.02.2024г., ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Чукотском АО», 16.02.2024г-01.05.2024г.
- на техническое обслуживание технологического оборудования	нет
- на проведение очистки систем вентиляции и кондиционирования	нет
- на вывоз, стирку белья, спецодежды (если есть)	нет
- на утилизацию люминесцентных ламп (если есть)	нет
- на проведение дезинсекции, дератизации, дезинфекции	Договор № 01/192 от 16.02.2024г., ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Чукотском АО», 16.02.2024г.- 01.08.2024г.

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

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

4. 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-противоэпидемиологических (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».

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

№ п/п	Фамилия Имя Отчество	Занимаемая должность	Приказ о назначении
1	Вальгиргина Татьяна Владимировна		Приказ №8/2-ОД от 09.01.2023г. «О назначении лиц, ответственных за организацию и проведение производственного контроля, соблюдения санитарных правил, гигиенических нормативов и выполнения санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий в МБОУ «Центр образования с. Ваеги»
2	Ларионова Людмила Евгеньевна	повар	
3	Рультытегина Г.А.	повар	
4	Нувано Надежда Николавна	инженер	
5	Етгеут Светлана Владимировна	медсестра	

6. 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,	5-10 смывов	1 раз в год

	цехе обработки овощей		
Исследования смывов на наличие яиц гельминтов	Оборудование, инвентарь, тара, руки, спецодежда персонала, сырые пищевые продукты (рыба, мясо, зелень)	10 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 разводящей сети помещений: моечных столовой и кухонной посуды; цехах: овощном, холодном, горячем, доготовочном (выборочно)	2 пробы	По химическим показателям - 1 раз в год, микробиологическим 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

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

№ п/п	Профессия	Наименование вредных и (или) опасных производственных факторов <1>	Периодичность осмотров	Участие врачей-специалистов	Лабораторные и функциональные исследования
1	2	3	4	5	6

1	Работники пищеблока	Работы, где имеется контакт с пищевыми продуктами в процессе их производства, хранения, транспортировки и реализации (в организациях пищевых и перерабатывающих отраслей промышленности, сельского хозяйства, пунктах, базах, складах хранения и реализации, в транспортных организациях, организациях торговли, общественного питания, на пищеблоках всех учреждений и организаций)	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
---	---------------------	--	-------------	--	---

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
Пожар	Сообщить в пожарную службу, вывести людей в безопасное место, использовать огнетушители	Первый обнаруживший

Перебои в подаче электроэнергии в работе систем водоснабжения, канализации, отопления, печи	Сообщить в соответствующую службу	Заведующий хозяйством
Нарушение изоляции, обрыв электропроводов	Сообщить в соответствующую службу, заменить электропроводку	Заведующий хозяйством
Другие аварийные ситуации	Сообщить в соответствующую службу	Заведующий хозяйством
		Ответственный по питанию
		Директор

9. Выполнение мероприятий специалистами организации, ответственными за проведение производственного контроля

Объект контроля	Определяемые показатели	Периодичность контроля	Лица, проводящие контроль	Нормативная документация	Формы учета (регистрации) результатов контроля
Производственный контроль за благоустройством и санитарно-техническим состоянием территории, помещений, оборудования, проведением строительства, реконструкции, технического переоснащения и ремонтных работ					
Микроклимат	Температура воздуха помещений	Ежедневно	Заведующий хозяйством	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590 - 20, СанПиН 1.2.3685-21	График проветриваний
	Частота проветривания помещений				Журнал учета температуры и влажности на складе пищеблока
	Влажность воздуха склада пищеблока				
Освещенность территории и помещений	Наличие и состояние осветительных приборов	1 раз в 3 дня	Заведующий хозяйством	СП 2.4.3648-20	Журнал визуального производств

	Наличие, целостность и тип ламп				енного контроля
Шум	Наличие источников шума на территории и в помещениях	Ежемесячно	Заведующий хозяйством	СП 2.4.3648-20	Журнал результатов производственного контроля
	Условия работы оборудования	По плану техобслуживания	Рабочий по обслуживанию здания, спецорганизация (по необходимости)	СП 2.4.3648-20, план техобслуживания	
Входной контроль поступающей продукции и товаров	– наличие документов об оценке соответствия (декларация или сертификат);	Каждая поступающая партия	Заведующий хозяйством	СП 2.4.3648-20, ТР ТС 007/201	Журнал учета входного контроля товаров и продукции
	– соответствие упаковки и маркировки товара требованиям действующего законодательства и нормативов (объем информации, наличие текста на русском языке и т. д.);				
	– соответствие товара гигиеническим нормативам и санитарным требованиям (возможность контакта с дезинфицирующими средствами и т. д.)				

Загрязняющие воздух вещества	Проверка закупаемой продукции на соответствие предельно допустимым концентрациям вредных веществ	Каждая поступающая партия	Заведующий хозяйством	СП 2.4.3648-20, ТР ТС 007/201, СанПиН 3.3686-21	Журнал учета входного контроля товаров и продукции
	Контроль работы вентиляции	Ежеквартально	Рабочий по обслуживанию здания		Журнал результатов производственного контроля
Производственный контроль за организацией образовательной воспитательной деятельности					
Режим образовательной деятельности	Объем образовательной нагрузки обучающихся	При составлении и пересмотре расписания занятий	Зам. директора по УВР	СП 2.4.3648-20, СанПиН 1.2.3685-21	Расписание занятий (гриф согласования)
		1 раз в неделю (выборочно)	Зам. директора по УВР		Классный журнал
		1 раз в неделю (выборочно)	Зам. директора по УВР		Классный журнал
Ученическая мебель и оборудование	Оценка соответствия ученической мебели ростовозрастным особенностям детей и их расстановка в классах, кабинетах (не менее 20% помещений)	2 раза в год (август, январь)	Медработник	СанПиН 1.2.3685-21	Журнал регистрации результатов производственного контроля
	Маркировка мебели в соответствии с ростовыми показателями	Каждая партия	Заведующий хозяйством		
Производственный контроль за выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, санитарным содержанием территории, помещений и оборудования					

Санитарное состояние помещений и оборудования	Кратность и качество текущей уборки	Ежедневно	Заведующий хозяйством	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20	График текущей уборки и дезинфекции помещений
	Кратность и качество генеральной уборки	Ежемесячно, до 01.01.2024 года – еженедельно	Заведующий хозяйством	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СП 3.1/2.4.3598-20	Журнал учета проведения генеральной уборки
Санитарно-противоэпидемический режим	Дезинсекция	Профилактика – ежедневно	Заведующий хозяйством	СанПиН 3.3686-21	Журнал регистрации результатов производственного контроля
		Обследование – 2 раза в месяц. Уничтожение – по необходимости	Спецорганизация		
	Дератизация	Профилактика – ежедневно	Заведующий хозяйством	СанПиН 3.3686-21	
		Обследование – ежемесячно. Уничтожение – весной и осенью, по необходимости	Спецорганизация		
Санитарное состояние площадки для сбора отходов	Вывоз ТКО и пищевых отходов	При температуре плюс 4 °С и ниже – 1 раз в 3 дня. При температуре плюс 5 °С и выше – ежедневно	Дворник, региональный оператор по обращению с ТКО	СанПиН 2.1.3684-21	Журнал регистрации результатов производственного контроля
	Кратность промывки и дезинфекции контейнеров и контейнерной площадки	При температуре плюс 4 °С и ниже – 1 раз в 20 дней. При температуре плюс 5 °С и выше – 1 раз в 5 дней			
Рабочие растворы дезсредств	Содержание действующих веществ	Ежедневно	Заведующий хозяйством	СанПиН 2.3/2.4.3590	Журнал учета

	дезинфициру ющих средств			-20, СП 2.4.3648-20	расходова ния дезсредств
Внутренняя отделка помещений	Состояние отделки	Ежеквартально	Рабочий по обслуживан ию здания	СП 2.4.3648-20	Журнал визуального производств енного контроля
Производственный контроль (организационные мероприятия) за безопасностью пищевой продукции с применением принципов ХАССП					
Закупка и приемка пищевой продукции и сырья	Качество и безопасность поступивших продуктов и продовольств енного сырья	Каждая партия	Кладовщик, ответствен ый за работу в ФГИС «Меркурий»	СанПиН 2.3/2.4.3590 -20	Декларации, свидетельств а и другие документы о качестве и безопасност и продукции
	Условия доставки продукции транспортом				Справка
Хранение пищевой продукции и продовольствен ного сырья	Сроки и условия хранения пищевой продукции	Ежедневно	Ответствен ый по питанию, кладовщик	СанПиН 2.3/2.4.3590 -20	Отчет
	Время смены кипяченой воды	Ежедневно 1 раз каждые 3 часа	Ответствен ый по питанию		График
	Температура и влажность на складе	Ежедневно	Кладовщик	Журнал учета температур ы	Журнал учета температуры и относительн ой влажности
	Температура холодильного оборудования				
Приготовление пищевой продукции	Соблюдение технологии приготовлени я блюд по технологичес ким документам	Каждый технологичес кий цикл	Ответствен ый по питанию	СанПиН 2.3/2.4.3590 -20	Отчет
	Поточность технологичес		Повар		Справка

	ких процессов				
	Температура готовности блюд	Каждая партия		Отчет	
Готовые блюда	Суточная проба	Ежедневно от каждой партии	Повар	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ведомость
	Органолептическая оценка	Каждая партия	Ответственный по питанию	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Журнал
	Дата и время реализации готовых блюд	Каждая партия	Ответственный по питанию	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Журнал
Обработка посуды и инвентаря	Содержание действующих веществ дезинфицирующих средств в рабочих растворах	Ежедневно	Медработник	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Журнал
	Обработка инвентаря для сырой и готовой продукции	Ежедневно	Ответственный по питанию	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Отчет
Производственный контроль за соблюдением личной гигиены и обучением работников					
Гигиеническая подготовка работников	Прохождение работником гигиенической аттестации	Для работников пищеблока – ежегодно. Для остальных категорий работников – 1 раз в 2 года	Медработник	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Личные медицинские книжки. Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения
Состояние работников	Количество работников пищеблока с инфекционными заболеваниями	Ежедневно	Медработник	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Гигиенический журнал (сотрудники)

	и, повреждениями кожных покровов				
	Медосмотр	Предварительный – при трудоустройстве; периодический – ежегодно	Медработник	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20, приказ Минздрава от 28.01.2021 № 29н, приказ Минздрава, Минтруда от 31.12.2020 № 988н/1420н	Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения
Профилактика заболеваний	Вакцинация	По национальному календарю профилактических прививок и при наличии решения санврача – по календарю профилактических прививок по эпидемическим показаниям	Медработник	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Личные медицинские книжки

10. 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
Гигиенический журнал (сотрудники)	Ежедневно перед началом рабочей смены работников	Медработник
Ведомость контроля за рационом питания	Ежедневно	Медработник
График смены кипяченой воды	Не реже 1 раза каждые 3 часа	Ответственный по питанию

Журнал регистрации результатов производственного контроля	По факту	Директор
Журнал учета расходования дезсредств	Ежедневно	Заведующий хозяйством
Ведомость контроля за рационом питания	Ежедневно	Ответственный по питанию
Журнал учета проведения генеральной уборки	Ежемесячно	Заведующий хозяйством
Гигиенический журнал (сотрудники)	Ежедневно	Медработник
Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения	По факту	Медработник
Классный журнал	1 раз в неделю (выборочно)	Зам. директора по УВР

11. Объем и виды лабораторных исследований

11.1. Рекомендуемая номенклатура, объем и периодичность проведения лабораторных и инструментальных исследований в организациях социального питания (СанПиН 2.4.5. 2409-08)

Вид исследований (испытаний)	Объект исследования (обследования)	Количество образцов, не менее	Периодичность исследований, 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
Контроль проводимой витаминизации блюд	Третьи блюда	1 блюдо	2 раза в год
Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП)	Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала	10 смывов	1 раз в год
Микробиологические исследования смывов на наличие возбудителей и ерсиниозов (инфекций, переносимых грызунами)	Оборудование, инвентарь в овощехранилищах и складах хранения овощей, цехе обработки овощей	5-10 смывов	1 раз в год
Исследования смывов на наличие яиц гельминтов	Оборудование, инвентарь, тара, руки, спецодежда персонала, сырые пищевые продукты (рыба, мясо, зелень)	10 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 разводящей сети помещений: моечных столовой и кухонной посуды; цехах: овощном, холодном, горячем, доготовочном (выборочно)	2 пробы	По химическим показателям - 1 раз в год, микробиологическим 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

11.2. Структура производственного контроля при организации социального питания

Объект производственного контроля	Используемые методы контроля	Примечания
Формирование рационов питания включая контроль за используемым ассортиментом пищевых продуктов	Расчетный, документальный	По возможности должен проводиться с использованием ПЭВМ и специального программного обеспечения – автоматизированных информационных систем (АИС)
Поступающие пищевые продукты, сырье и материалы (входной контроль)	Органолептический, визуальный, документальный, лабораторный, инструментальный	Проводится в соответствии с положениями договоров и контрактов (установленными требованиями к качеству), действующих нормативных документов на пищевые продукты, параметрами, указанными в санитарно-эпидемиологических заключениях или свидетельствах о госрегистрации (в графе “Гигиеническая характеристика продукции”); измерения температуры скоропортящихся продуктов проводятся для установления соответствия условий транспортировки условиям хранения, установленным изготовителем
Санитарно-техническое состояние пищеблока, оборудование и т.п.	Визуальный, документальный, инструментальный	Включая контроль при проведении ремонтных работ
Условия хранения	Визуальный,	Сроки годности и условия хранения –

пищевых продуктов и соблюдение установленных сроков годности	документальный, инструментальный	установленные изготовителем и установленные нормативными документами
Технологические процессы	Визуальный, инструментальный, в т.ч. хронометраж	Включая контроль “закладки” продуктов и контроль технологических режимов приготовления продукции
Санитарное содержание пищеблока и санитарная обработка предметов производственного окружения	Визуальный, инструментальный, лабораторный в т.ч. экспресс - методы	При визуальном контроле рекомендуется использовать оценочные коэффициенты (бальные шкалы)
Состояние здоровья персонала	Документальный, визуальный (ежедневный осмотр)	Документальный – на основании сведений из личных медицинских книжек; ежедневный осмотр – с регистрацией результатов в “журнале здоровья”
Соблюдение правил личной гигиены персоналом	Визуальный, лабораторный	В том числе с использованием камер слежения в зоне обработки рук на входе в производственные помещения (“санитарный пост”)
Наличие у персонала гигиенических знаний и навыков	Аттестация	Производится в форме опроса, анкетирования и т.п. – при приеме на работу и , выборочно, с определенной периодичностью
Готовая кулинарная продукция (приемочный контроль)	Органолептический, визуальный, документальный, лабораторный (выборочный), инструментальный (температуры подачи), оставление суточной пробы, контроль сроков реализации	Проводится в соответствии с технической (технологической) документацией на продукцию (технологическими картами, настоящими методическими указаниями и др. документами)
Прием пищи питающимися	Визуальный, хронометраж	Проводится педагогами

11.3 Контрольные точки

Точка отбора	Объект исследования	Определяемые показатели
Производственные помещения, персонал	Объекты производственного окружения, руки продавца, инвентарь, спецодежда персонала	Смывы
Производственные помещения	Параметры микроклимата	Температура, относительная влажность воздуха, скорость движения воздуха
Производственные помещения	Уровни освещенности, шума	Соответствие СанПиН 2.2.1/2.1.1.1218-03

Производственные помещения	Изготавливаемая продукция	Органолептические, микробиологические, физико-химические показатели, показатели безопасности
Производственные помещения	Вода из разводящей сети	Микробиологические показатели, физико-химические показатели
Складские помещения, производственные помещения	Упаковочные и вспомогательные материалы	Соответствие ГН 2.3.3_972-00
Производственные помещения, складские помещения	Рабочий дезинфицирующий раствор заданной концентрации	Содержание ионов активного хлора или аммония
Складские помещения, производственные помещения	Холодильное оборудование, камеры для хранения продукции	Температурный режим
Складские помещения, производственные помещения, административные помещения	Система вентиляции	Эффективность работы системы вентиляции

11.4. Контроль критических контрольных точек объектов

№ п/п	Контрольные критические точки	Объект контроля	Показатели контроля	Контрольная документация	Периодичность контроля	Ответственный исполнитель
1	Входной контроль качества и безопасности условий перевозки пищевых продуктов и полуфабрикатов	Авто-транспорт	-наличие личной медицинской книжки у водителя с отметками о своевременном прохождении медосмотра	Медицинская книжка водителя	Ежедневно, каждая единица транспорта	Кладовщик
			-наличие специализированного транспорта	Санитарный паспорт на транспорт		
			-санитарное состояние транспорта;			
			-наличие действующего санитарного паспорта, на транспорт			
			-соблюдение правил товарного соседства			
-соблюдение температурных условий транспортировки						
2	Входной контроль качества и безопасности поступающих пищевых продуктов и полуфабрикатов	Пищевая продукция: маркировка, упаковка, качество по органолептическим показателям	-визуальный осмотр партии товара	Сопроводительная документация: товарно-транспортная накладная; декларация о соответствии; сертификат соответствия; удостоверение о качестве	Ежедневно, каждая партия товара и единица транспорта	Заведующий складом
			-оценка качества пищевых продуктов по органолептическим показателям	Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья		
3	Контроль на этапе хранения пищевых продуктов, сырья	Пищевая продукция, упаковка,	-контроль за соблюдением правил товарного соседства при размещении продукции на хранение, контроль за соблюдением сроков хранения	Идентификация продукции, размещаемой на хранение с	Постоянно по каждой партии	Заведующий складом

№ п/п	Контрольные критические точки	Объект контроля	Показатели контроля	Контрольная документация	Периодичность контроля	Ответственный исполнитель
		оборудование склада		указанием даты поступления, срока годности на каждой партии товара		
			-визуальный контроль за сохранением целостности и герметичности упаковки		Постоянно	
			-визуальный контроль за отсутствием признаков порчи продукции		Постоянно	
			-контроль условий хранения пищевых продуктов, полуфабрикатов	Журнал контроля температуры и относительной влажности воздуха склада при хранении	Ежедневно	
			-контроль исправности холодильного оборудования, температуры холодильного хранения	Журнал учета температурного режима холодильного оборудования	Ежедневно	
			-наличие и исправность измерительных приборов (термометров в холодильных камерах и психрометров в складских помещениях)		Ежедневно	
			-оценка загруженности складских помещений: объемы работающего холодильного оборудования и количество принимаемой продукции		1 раз в неделю	
			- лабораторный контроль упаковочных и вспомогательных материалов		1 раз в год	

№ п/п	Контрольные критические точки	Объект контроля	Показатели контроля	Контрольная документация	Периодичность контроля	Ответственный исполнитель
4	Контроль на этапах технологического процесса	Ассортиментный перечень производимой продукции	<u>технология производства</u> - наличие необходимой технологической и нормативной документации; - соблюдение санитарно-технологических требований при приготовлении продукции - соблюдение требований технологии витаминизации блюд	Соответствие ежедневного меню примерному (циклическому) Технологические карты Журнал витаминизации третьих и сладких блюд	Ежедневно	Заведующий складом
			<u>условия производства:</u> - использование специального инвентаря; - исправность оборудования; - отсутствие встречных, пересекающихся потоков, полуфабрикатов и готовой продукции, чистого и грязного инвентаря, тары;	Маркировка инвентаря Акты технического осмотра оборудования	Ежедневно	
			<u>ассортимент и объем производимой продукции:</u> - органолептический контроль качества производимой продукции;	Журнал бракеража готовой кулинарной готовой продукции	Ежедневно, и каждая партия	Заведующий складом
			-лабораторный контроль изготавливаемой продукции по микробиологическим, физико-химическим показателям, показателям безопасности;	Протоколы испытаний аккредитованной лаборатории	2 раза в год	
			<u>соблюдение условий хранения готовой продукции:</u> - соблюдение правила товарного соседства; - соблюдение температурного режима и сроков годности; - контроль за наличием маркировки и за наличием на этикетке информации, наносимой в	Идентификация готовой продукции по срокам изготовления и срокам годности	Постоянно	

№ п/п	Контрольные критические точки	Объект контроля	Показатели контроля	Контрольная документация	Периодичность контроля	Ответственный исполнитель
			соответствии с требованиями законодательства РФ; - наличие сопроводительной документации на реализуемую продукцию и правильность ее оформления.		Каждая партия	
5	Контроль за санитарно-техническим состоянием помещения и оборудования	Производственные и административно-бытовые помещения, технологическое оборудование	- санитарно-техническое состояние помещения; - санитарно-техническое состояние систем вентиляции, водоснабжение и канализации;	Акт о техническом состоянии помещений Акт о состоянии систем вентиляции, водоснабжения и канализации	1 раз в 6 месяцев и после проведения ремонтных работ	Инженер
			- санитарно-техническое состояние холодильного и технологического оборудования, наличие его в достаточном количестве, правильность расстановки, исправность;	Акт о техническом осмотре оборудования	1 раз в год	
			- лабораторный контроль воды из разводящей сети	Протокол испытания лаборатории Заключение о качестве воды	Один раз в 3 месяца	
6	Контроль за санитарным состоянием помещений и оборудования	1) качество проведения санитарных обработок помещений, оборудования, инвентаря	1) соблюдение частоты проведения генеральной уборки;	График проведения генеральных уборок	1 раз в месяц	Заведующий складом Инженер
			2) соблюдение частоты проведения уборки холодильного оборудования;	График уборки холодильного оборудования	Постоянно	
			3) маркировка уборочного инвентаря;	Контроль за наличием маркировки на инвентаре	Постоянно	

№ п/п	Контрольные критические точки	Объект контроля	Показатели контроля	Контрольная документация	Периодичность контроля	Ответственный исполнитель
			4) обеспеченность уборочным инвентарем, моющими и дезинфицирующими средствами, условия их хранения, наличие запаса дезинфицирующих средств;	Журнал учета дезинфицирующих средств	1 раз в месяц	
			5) соблюдение санитарных требований на рабочем месте;		Постоянно	
			6) смывы с объектов производственного окружения, посуды, рук и спецодежды персонала;	Протоколы лабораторных исследований по договору с ИЛЦ	1 раз в 2 месяца	
			7) своевременность сбора и удаление пищевых отходов;	Наличие договора	Ежедневно	
			8) вывоз ТБО, макулатуры;	Наличие договора	По условиям договора	
			9) контроль режима мытья внутрицеховой тары, инвентаря.	Инструкция по мытью инвентаря ручным способом	Постоянно	
			2) качество проведения работ по дезинсекции и дератизации	1) проведение работ по дезинсекции и дератизации; 2) наличие отметки о проведении работ в санитарном паспорте;	Наличие договора на проведение работ по дезинсекции и дератизации; Санитарный паспорт	
7	Контроль состояния производственной и окружающей среды	1) проведение инструментальных исследований и измерений	1) микроклимат: -температура; -влажность воздуха; - скорость движения воздуха;	Журнал регистрации параметров микроклимата	1 раз в месяц	Заведующий складом

№ п/п	Контрольные критические точки	Объект контроля	Показатели контроля	Контрольная документация	Периодичность контроля	Ответственный исполнитель	
		вредных и опасных производственных факторов на рабочем месте	2) освещенность, шум;	Протоколы замеров	1 раз в год, а так же после реконструкции и модернизации		
			3) эффективность работы вентиляции, ее техническая исправность	Акт ревизии системы вентиляции			
			4) своевременная утилизация использованных люминесцентных ламп	Договор на утилизацию люминесцентных ламп			
		2) территория объекта	1) благоустройство санитарное содержание территории;		Постоянно		Инженер
			2) оборудование площадки мусоросборника;				
			3) дезинфекция контейнера				
8	Контроль личной гигиены и обучение персонала	Персонал организации	1) наличие условий для соблюдения личной гигиены персонала; 2) наличие у персонала личных медицинских книжек;	Журнал здоровья Медицинские книжки сотрудников	Постоянно	Заведующий складом Медработник	
			1) своевременное прохождение предварительных при поступлении на работу и периодических медицинских обследований, а так же своевременное гигиеническое обучение персонала;	График прохождения медицинских осмотров Журнал результатов медицинских осмотров работников цеха	1 раз в месяц Постоянно		

№ п/п	Контрольные критические точки	Объект контроля	Показатели контроля	Контрольная документация	Периодичность контроля	Ответственный исполнитель
			2) наличие достаточного числа санитарной и специальной одежды;	Договор на централизованную стирку санитарной одежды	1 раз в месяц	
			3) наличие средства для мытья и дезинфекции рук;		1 раз в месяц	
			4) наличие аптечки первой помощи;		1 раз в месяц	
			5) контроль соблюдения правил личной гигиены персонала; 8) санитарно-просветительная работа с персоналом		Постоянно 1 раз в месяц	

11.5. Перечень нормативных документов для производственного контроля

Федеральный закон от 30.03.1999 № 52-ФЗ с изменениями от 29 июля 2017 года	О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения
СП 1.1.1058-01 с изменениями от 27 марта 2007 года	Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий
Федеральный закон от 30.12.2001 № 195-ФЗ Кодекс РФ от 30.12.2001 № 195-ФЗ (статья 6.3) с изменениями от 29 июля 2017 года	Кодекс Российской Федерации об административных правонарушениях
Письмо Роспотребнадзора от 15 февраля 2012 года № 01/1350-12-32	О действии СП 1.1.1058-01
Письмо Роспотребнадзора от 13.04.2009 № 014801-9-32	О типовых программах производственного контроля
Приказ Минздравсоцразвития России от 12.04.2011 № 302н с изменениями от 5 декабря 2014 года	Об утверждении перечней вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования), и Порядка проведения предварительных и периодических медицинских осмотров (обследований) работников, занятых на тяжелых работах и на работах с вредными и (или) опасными условиями труда
Приказ Минздрава СССР №555 от 29.09.89 г	«О совершенствовании системы медицинских осмотров трудящихся и водителей индивидуальных транспортных средств (с изм. И доп. 29.12.89г., 31.05. 1993 г., 07.12. 1993 г., 14.03. 1996 г.).»
Приказ МЗ РФ №217 от 20.07.98	«О гигиенической оценке производства, поставки и реализации продукции и товаров»
Р 2.2.2006-05	Руководство по гигиенической оценке факторов рабочей среды и трудового процесса. Критерии и классификация условий труда
ГН 2.1.6.1338-03 с изменениями от 12 января 2015 года	Гигиенические нормативы. Предельно допустимые концентрации (ПДК) загрязняющих веществ в атмосферном воздухе населенных мест
ГН 2.2.5.1313-03 с изменениями от 16 сентября 2013 года	Гигиенические нормативы. Предельно допустимые концентрации (ПДК) вредных веществ в воздухе рабочей зоны
.ГН 2.3.2 972- 2000 г.	«Предельно допустимые количества химических веществ, выделяющихся из материалов, контактирующих с пищевыми продуктами»
СанПиН 2.1.3684-21	"Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию территорий городских и сельских поселений, к водным объектам, питьевой воде и питьевому водоснабжению, атмосферному воздуху, почвам, жилым помещениям, эксплуатации производственных, общественных помещений,

	организации и проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий"
СанПиН 2.2.0.555-96	Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы. Гигиенические требования к условиям труда женщин
СанПиН 1.2.3685-21	"Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания"
СанПиН 2.3.6.1079-01	«Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья» (с дополнениями и изменениями).
СанПиН 2.3.2.1324-03	«Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов».
СанПиН 2.3.2.1078-01 с изменениями от 6 июля 2011 года	Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов
СП 2.3.6.1066-01 (с изменениями от 29 апреля 2020 года N 12)	«Санитарно-эпидемиологические требования к организациям торговли и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов» (с дополнениями и изменениями).
СП 44.13330.2011	Свод правил. Административные и бытовые здания
СП 52.13330.2011	Свод правил. Естественное и искусственное освещение
Методические указания МосМУ5.1.008-01	«Порядок и методика осуществления производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий на предприятиях пищевой промышленности, общественного питания, продовольственной торговли.

11.6. Схема отчета: по результатам производственного контроля за год

- 1.Входной контроль качества и безопасности поступающих пищевых продуктов (объем забракованной продукции; результаты лабораторных исследований).
- 2.Контроль на этапах хранения пищевых продуктов (объем забракованной продукции; результаты лабораторных исследований).
- 3.Контроль на этапе реализации пищевых продуктов (объем забракованной продукции; результаты лабораторных исследований).
- 4.Контроль за санитарно-техническим состоянием помещений и оборудования (улучшение условий труда, модернизация оборудования).
- 5.Контроль за санитарным содержанием помещений и оборудования.
- 6.Контроль за состоянием производственной и окружающей среды.
- 7.Контроль личной гигиены и обучение персонала (культура гигиены персонала, профессиональная подготовка персонала, санитарно-просветительная работа).

В заключении указывается план санитарно-противоэпидемических мероприятий на предстоящий год ОУ _____

Последовательность проведения входного контроля пищевой продукции на этапе приемки при поступлении ее на пищеблок МБОУ «Центр образования с. Ваеги»

№ п/п	Последовательные стадии входного контроля на этапе приемки продукции	Содержание выполненной работы
1	Проверка соблюдения условий транспортировки пищевой продукции	<ul style="list-style-type: none"> - оценка исправности специализированного автотранспорта; - проверка санитарного состояния автотранспорта для перевозки пищевой продукции, укомплектованности треккерами для фиксации температурного режима в кузове; - контроль температурного режима в кузове транспорта; - проверка наличия личной медицинской книжки у водителя;
2	Проверка наличия комплекта сопроводительных документов	<ul style="list-style-type: none"> - наличие и правильность оформления товарно-транспортной накладной, декларации о соответствии; - соответствие сопроводительной документации условиям контракта;
3	Проверка подлинности сопроводительных документов;	<ul style="list-style-type: none"> - проверка наличия декларации о соответствии в реестре на данный вид продукции конкретного предприятия;
4	Идентификация продукции по товаротранспортной накладной (ТТН) и маркировке	<ul style="list-style-type: none"> - проверка соответствия фактической информации на маркировке продукции и сопроводительной документации;
5	Проверка остаточного срока годности	<ul style="list-style-type: none"> - остаточный срок годности должен быть не более 50 % от срока годности установленного производителем для конкретной продукции;
6	Визуальный осмотр партии поступившей продукции	<ul style="list-style-type: none"> - проверка внешнего вида партии продукции и соответствия количества единиц продукции данным товарно-сопроводительной накладной;
7	Оценка целостности и качества упаковки поступающего сырья	<ul style="list-style-type: none"> - выявления нарушения целостности упаковок, при выявлении нарушения целостности упаковки, несоответствия качества упаковки требованиям, в этом случае продукция оценивается и принимается как отдельная партия;
8	Проверка наличия предприятия изготовителя данной продукции в «Общем реестре изготовителей пищевой продукции»	<ul style="list-style-type: none"> - проверка онлайн реестра предприятий с учетом данных товарно-транспортной накладной, декларации о соответствии пищевой продукции, прошедшей подтверждение соответствия;
9	Отбор контрольных образцов продукции от каждой партии	<ul style="list-style-type: none"> - отбор образцов для проведения органолептической оценки в соответствии с требованиями стандарта на данную продукцию;

№ п/п	Последовательные стадии входного контроля на этапе приемки продукции	Содержание выполненной работы
10	Проведение органолептической оценки продукции бракеражной комиссией	- предоставление образцов продукции и проведение оценки по органолептическим показателям бракеражной комиссией
11	Заполнение журнала бракеража скоропортящейся продукции	-внесение результатов оценки пищевой продукции по органолептическим показателям в журнал бракеража, заполнение необходимых данных в соответствии с формой записей в журнале
12	Оформление документации на поступившую продукцию	-оформление акта приемки продукции при наличии несоответствия требованиям нормативных документов; -совместный контроль поступившей продукции представителем заказчика (школы) и представителем организатора питания;
13	Возврат некачественной продукции поставщику и предъявление претензии	-требование замены некачественной продукции на качественную и поставка ее в установленные заказчиком сроки
14	Размещение продукции в соответствующих холодильных камерах и складах хранения.	-размещение с соблюдением товарного соседства, -идентификация поступившей продукции при размещении на хранении, заполнение карточки с указанием наименования, даты поступления и срока использования;
15	Контроль условий и сроков хранения	- контроль температуры хранения и относительной влажности воздуха, заполнение соответствующих журналов контроля температурного режима при хранении: -«Журнал регистрации температуры в холодильном оборудовании». «Журнал регистрации температуры и относительной влажности воздуха в неохлаждаемых помещениях»